

Universitat de València
Departament de Prehistòria i Arqueologia
Simbolisme, Territori i Comerç. Prehistòria i Arqueologia en l'Àrea Mediterrània



Alimentació a l'Eivissa púnica (segles V a II a.E.)

Tesi doctoral

Alicia Vendrell Betí

Dirigida per:
Dr. Carlos Gómez Bellard
Dr. José Pérez Ballester

València, 2015

A mon père

L'elaboració d'una recepta

La cocció d'aquesta tesi ha sigut a foc lent però constant. Arran l'entrant en el món de la investigació que va suposar la redacció del meu treball d'investigació, vaig començar a albirar una carta més ampla i que estava al meu abast si tenia el valor d'organitzar tots els ingredients i posar-me mans a la massa per a parlar de la cuina i els aliments a l'Eivissa púnica.

La procedència d'aquestos ha sigut del més variat i heterogeni. El volum que teniu a les mans mai haguera sigut possible, això sí, sense la concessió d'una beca FPU del Ministeri d'Educació, recolzada primer per José Pérez Ballester, i després junt a Carlos Gómez Bellard. Des d'aquestes línies reconec el coratge que han tingut en impulsar la meua idea, així com la total llibertat que m'han donat per a anar afegint espècies, salses i condiments, tot regat amb una bona dosi de paciència. Sempre m'han rebut amb un gran somriure i ànim pels corredors tots els membres del departament de Prehistòria i Arqueologia, als quals els he d'agrair també, per cert, la facilitat en tots els tràmits i la disposició d'una taula i una clau, fins i tot quan ja se m'havia acabat la beca. Com no, la matèria prima me l'ha proporcionada el Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, encapçalat en aquells moments per Jordi H. Fernández, i que tant ell com tota la resta del personal es varen mostrar tan amables en les meues contínues demandes. L'ingredient exòtic de torn l'han posat els projectes d'excavació i col·laboració en diferents tasques a Truncu 'e Molas, Pauli Stincus i S'Urachi, tots ells a Sardenya. Gràcies a elles, i sempre amb la supervisió de Peter van Dommelen i Alfonso Stiglitz, m'he convertit en testimoni de primera mà de tot un torrent de material que devia ser organitzat. No puc deixar de mencionar a aquells que han volgut comptar amb mi per a xarrar una estona de púnics i de menjar: Ana Delgado, Arturo Oliver, Carlos Gómez Bellard, Josep Lluís Cebrián i Beatriu Navarro.

Les aromes, sabors i matisos han sigut possibles gràcies a l'ajut de persones amb les quals he compartit entorn un mirto o una botella de vi una volta (o dos) a algun tema espinós; altres, simplement han estat allí per a portar-me aire fresc i fer-me més lleugera l'espera i el repòs que comporta tota bona elaboració. Gràcies a Quique, Damià, Guillem, Jeremy i Adele; tot l'equip que ha format part dels treballs a la Bastida de les Alcusses i les jornades de portes obertes del Museu de Prehistòria de València i de *Kelin*, per la seua confiança (especialment Helena i Xelo); però també tots els becaris i no becaris del departament de Prehistòria i Arqueologia, als que admire, perquè amb vosaltres el present i el futur de l'arqueologia valenciana no pot ser altra cosa més que brillant.

Un bon menú ha d'acabar amb unes bones postres. Sense elles, es perd l'essència de l'àpat. Una bona conversació, el necessari moment de distensió i de sobretaula. Tot és precís. Ha sigut un plaer compartir tapet amb Ferran, Salva, Mercé, Franky, María, Gudelia, Carlos, Rosanna, Michele, Elisa, Antonella, Jaime, Mireia, Jose i Guillermo, però especialment amb M^a José, Elvira, la sàvia Esther, Ana, Berta, Silvia, Gemma, Emi, Elena i Aida.

La llar i el suport que han fet possible contrarestar tots els moments de debilitat ha sigut la meua incansable família, començant per Rosa, Paco i Fran, passant pels meus *güelos* i els meus tios i cosins, però sobretot ma mare i el meu germà. Tu, Frederic, poses la cirereta del pastís però també el combustible. Sense tu, a aquesta recepta li faltaria llum i alegria.

La historia de todas las civilizaciones importantes de la Galaxia tiende a pasar por tres etapas diferentes y reconocibles, las de la Supervivencia, Indagación y Refinamiento, también conocidas por las fases del Cómo, Por Qué y del Dónde.

Por ejemplo, la primera fase se caracteriza por la pregunta "¿Cómo podemos comer?"; la segunda, por la pregunta "¿Por qué comemos?", y la tercera, por la pregunta "¿Dónde vamos a almorzar?"

Douglas Adams
Guía del autoestopista galáctico

ÍNDEX

INTRODUCCIÓ: La investigació de l'alimentació en el món fenici i púnic: història i tendències.....	5
OBJECTIUS I METODOLOGIA.....	9
PART I	
I.1. El marc històric i econòmic: l'illa d'Eivissa entre els segles V i II	15
I.2. L'arqueologia de l'Eivissa púnica: més d'un segle d'investigacions.....	27
PART II: Els aliments	
II.1. Els cereals.....	41
II.1.1. Introducció.....	41
II.1.2. Conservació i consum.....	46
II.1.3. Els dos grans cereals.....	47
II.1.4. Els derivats.....	49
II.2. Els llegums	57
II.3. La carn, els ous i alguns productes derivats.....	61
II.3.1. Els animals domèstics	61
II.3.2. Els animals salvatges	80
II.3.3. Els derivats de la llet.....	81
II.4. El peix, la pesca i els productes derivats.....	83
II.4.1. Les espècies pescades	91
II.4.2. Animals marins variats.....	96
II.4.3. Els derivats de la pesca.....	100
II.4.4. Els mol·luscos, els crustacis i els caragols	107
II.5. Les verdures i les hortalisses	115
II.6. La fruita, fruits secs i els productes derivats: l'oli i el vi	117
II.6.1. La fruita més comuna	117
II.6.2. Els fruits secs i altres procedents de la recol·lecció.....	126
II.6.3. Els productes industrials	132
II.7. Les begudes	147
II.8. La sal.....	151
II.9. La mel.....	157
II.10. Les llavors	159

PART III: Els tipus de jaciments

III.1. Les estructures domèstiques	163
III.1.1. Els punts de calor: les llars i els forns	163
III.1.2. Els molins i la mòlta del cereal	171
III.1.3. Les cisternes	175
III.1.4. Les sitges, els dipòsits i els pous	182
III.1.5. Els carners	185
III.1.6. Un cas pràctic: l'habitació 2 de Na Guardis en el moment del seu abandó (123 a.E.)	187
III.1.7. Un breu apunt: les estructures productives	189
III.2. Menjar per als vius, menjar per als morts: banquets als rituals funeraris i les provisions per al Més Enllà	199
III.3. La presència d'aliments en àmbit sacre: els santuaris fenicis i púnics a l'illa d'Eivissa	217
III.4. La vida a bord: la cuina als vaixells	239

PART IV: Els recipients ceràmics

IV.1. Les àmfores	245
IV.1.1. Generalitats	245
IV.1.2. Les tipologies i la qüestió del contingut	245
IV.1.3. Contextos	255
IV.1.4. Conclusions	262
IV.2. La ceràmica comuna	265
IV.2.1. Generalitats	265
IV.2.2. Tipologia	266
IV.2.3. Contextos	270
IV.2.4. Conclusions	276
IV.3. La vaixel·la per a la preparació i el processat d'aliments	279
IV.3.1. Generalitats	279
IV.3.2. Tipologia	280
IV.3.3. Contextos	282
IV.3.4. Conclusions	286
IV.4. La vaixel·la de cuina	289
IV.4.1. Generalitats	289
IV.4.2. Tipologia	296
IV.4.3. Contextos	308
IV.4.4. Conclusions	323

IV.5. La vaixel·la fina de taula	329
IV.5.1. Generalitats.....	329
IV.5.2. Tipologia i funcionalitats	331
IV.5.3. Contextos	340
IV.5.4. Conclusions.....	348
 PART V: Altres aspectes sobre el món de l'alimentació	
V.1. La conservació dels aliments i la seua transformació definitiva: el cuinat	355
V.2. La iconografia i els aliments	361
V.3. La paleoantropologia: el que ens diuen els ossos sobre la dieta	375
V.4. La qüestió de la identitat: la seua petjada a la cuina.....	381
 CONCLUSIONS.....	 385
BIBLIOGRAFIA.....	397
 ANNEX 1: MAPA D'EVISSA AMB ELS PRINCIPALS JACIMENTS	 437
 ANNEX 2: FITXES DE JACIMENTS	 439

INTRODUCCIÓ: la investigació de l'alimentació en el món fenici i púnic: història i tendències

L'estudi de l'alimentació en el passat té el gran avantatge de poder configurar-se a través de múltiples i variades disciplines, les quals li atorguen tant un nivell de concreció com també d'envergadura que difícilment altres camps poden adquirir. En primer lloc, cal recórrer a l'antropologia i l'etnologia, fonts d'informació més que útils perquè ens permeten obtenir una fotografia del passat mitjançant les fonts del present, més directes i pràctiques, les quals cal tenir molt en compte sobretot si es parla de tècniques tradicionals, tant agrícoles com manufactureres o industrials.

Com no, l'arqueologia, mitjançant la publicació dels jaciments amb els seus materials, també ajuda a fer-se una idea de les formes i les produccions preponderants al si d'un context específic: no va a ser el mateix el material que apareixerà a l'excavació d'un santuari, que a un hàbitat o una necròpolis. Un complement que no sol ser habitual, però cada vegada més necessari i afortunadament més present, és el de l'estudi de la fauna i altres restes biològiques d'interès (llavors, carbons), les quals enriqueixen les publicacions i contribueixen a ampliar el coneixement de la dieta al si d'una comunitat.

La bibliografia ha donat moltíssima importància a les diferents pràctiques, sobretot rituals i funeràries, on els diversos ingredients podien tindre un rol específic, fora del que es produiria en el dia a dia. El clar inconvenient amb el qual comptem a l'Eivissa púnica és que es coneix millor el món ritual i sacre que el quotidià, per motius que hem exposat de manera extensa. En aquest marc, determinats productes són els que més han protagonitzat els articles i les contribucions a congressos: estem parlant d'ingredients elaborats, que requereixen unes infraestructures i un contingent humà, acompanyat d'una organització social, i amb un possible comerç al qual poden ser susceptibles, el que els dóna un valor afegit per les connotacions econòmiques i culturals que adquireixen. Aquests ingredients no poden ser altres que el quasi omnipresent i acaparador vi, seguit dels salaons de peix (rarament es parla de la carn) i de l'oli. En concret, en àmbit púnic també s'ha parlat, però poc, dels cereals (sobretot pel tema del pa) i de l'aigua, per si prenia part o no a les libacions a les divinitats. El resultat és el gran desequilibri d'informacions i de dades, a l'igual que l'allau de publicacions en ocasions repetitives i que poc tenen que aportar a l'avenç de la recerca. En conseqüència, els investigadors han fet de manera conscient o no una selecció d'estudis, en principi que poden semblar més atractius, en detriment d'altres contextos més quotidians però no per això menys importants. Un clar exemple del que estem parlant seria el de l'estudi de la ceràmica de cuina, que després veurem, o la proliferació dels rituals funeraris en general.

Tornant al tema que ens interessa, derivat de l'atenció pels productes alimentaris manufacturats i de l'avenç de les tecnologies en els últims anys, un bloc de publicacions seran aquelles en les quals les analítiques químiques ens mostren un aspecte més enllà del que l'ull nu pot veure: és el cas dels isòtops

estables sobre ossos humans i dels anàlisis de continguts de recipients. Aquestes perspectives poden ser part d'articles específics sobre jaciments, recipients ceràmics o aliments, o en canvi poden acabar formant part d'obres generals, entre les quals l'alimentació dels púnics s'ha fet un lloc.

Si bé és cert que el tema de l'alimentació púnica va començar a ser d'interès per part dels investigadors relativament aviat, els estudis estaven més bé enfocats a donar una perspectiva agrícola i de producció d'excedents per a exportar, segurament imbuïts per eixa corrent que imperava de tractar als fenicis com els comerciants per excel·lència del Mediterrani. Volem dir que parlar de l'alimentació no era la prioritat, sinó que el tractament era marginal, i si es feia alguna menció era a causa d'una sèrie d'activitats econòmiques, industrials i agrícoles. En aquesta línia es troben els primerencs estudis de Gsell (1920), i els posteriors de Ponsich i Tarradell (1965) o Ponsich (1968).

No obstant açò, se sol considerar com als iniciadors dels estudis de l'alimentació als antropòlegs Claude Lévi-Strauss (1968) i Jack Goody (1981), els quals reivindicaven l'acte de menjar com definitori de les identitats socials. Aquests dos autors principalment, junt a altres (C. Fischler -1979-, Y. Rigoir -1981-) es dedicaren a analitzar el fet en si d'ingerir aliments i begudes, descrivint els passos necessaris per a adquirir el menjar, processar-lo, preparar-lo i presentarlo. M. Harris (1985) i J.-L. Frandrin (1987) van prendre seguidament el relleu. Al món anglo-saxó és on trobem un major volum d'estudis antropològics: en concret, volem destacar els treballs de M. Dietler (per exemple, 1990, 2006) i la seua contribució a l'estudi de les implicacions de la ingesta de líquids a la protohistòria mediterrània. Aquest autor considera la beguda com una potent ferramenta ideològica, capaç d'evidenciar la jerarquia imperant, sobretot en ambients festius i rituals, així com possibilitar canvis, sempre al si d'una societat. Destaquem el treball de M^a Á. Pérez Samper (2009) com una síntesi que recopila els estudis antropològics efectuats fins el moment.

Des d'una perspectiva purament arqueològica, M. Bats (1988) va suposar l'abans i el després en els estudis d'alimentació: és cert que per al món púnic ja comptàvem amb el capítol dedicat a l'alimentació dels fenicis de Sardenya a l'obra de S. Moscati (1972), o l'article de B. A. Sparkes (1962) sobre la cuina grega, però el volum de Bats és la primera obra monogràfica destinada exclusivament al tema de l'alimentació, a través d'una visió integral, llegint les fonts escrites, però intentant plasmar-ho a nivell dels recipients ceràmics trobats a l'excavació d'Olbia de Provença, anant més enllà fins i tot parlant de fenòmens com l'aculturació a través del menjar i els recipients ceràmics. De tota manera, no desmereixem en absolut el capítol de S. Moscati al qual hem fet referència unes línies més amunt, per considerar-lo un importantíssim precedent dels estudis sobre el tema que ens ocupa. La línia encetada per aquest autor va ser seguida una dècada després per F. Bondi (1985), amb la publicació d'un article sobre l'alimentació fenícia, fent un repàs a les activitats industrials i agrícoles que podien donar excedents per a comercialitzar.

Aquest mateix any C. Gómez Bellard i R. Gurrea Barricarte publicaren un article que demostrava que alguna cosa estava canviant als estudis d'alimentació fenícia

i sobretot púnica: aquestos dos autors tragueren a la llum aquells materials que sempre han estat al marge de tots aquells llistats de ceràmica dels jaciments, la ceràmica de cuina, posant-la al mateix nivell d'estudis de, per exemple, la vaixela fina de taula o fins i tot les àmfores (com per exemple, la primerenca publicació de J. Ramon el 1981 sobre les púnico-ebusitanes, amb breus referències als possibles continguts). També M. L. Uberti (1987-1988) va fer una modesta però important contribució a l'avenç dels estudis amb un article que recollia els diferents aliments que podem trobar en el món fenici i púnic en general.

No cal dir que a partir de finals dels anys 80 i tots els 90 els estudis sobre ingredients, salses, begudes, indústries, plats, rituals on les ofrenes d'aliments són protagonistes, recipients, etc. es van multiplicant, no només en àmbit púnic, sinó ja en general: així, tenim Manca di Mores (1988, 1991, 1996), Guerrero (1988, 1995, 1999), Almagro Gorbea (1991), Gómez Bellard (1996), Spanò (1996), Blázquez (1997), López Castro (1998), per citar-ne només alguns. Els 2000 no són menys, i suposen a partir del 1998 l'inici de les publicacions dels resultats dels anàlisis dels continguts (Juan Tresserras 1998a i 1998b) i isòtops estables, encara que com ja hem dit es consoliden a partir de l'any 2000, amb Márquez-Grant (2003), Juan Tresserras i Matamala 2004, Fuller i altres (2010) i Salazar-García (2011).

Els estudis específicament de fauna (sobretot mamífers) ja havien començat anys enrere, amb el primerenc i revelador estudi de la necròpolis de Toscanos (Uerpmann 1973: 35-65). Hem d'esperar quinze anys per a que altra publicació similar isca a la llum, en aquest cas la del *tofet* de Tharros (Fedele, Foster 1988) per a que es facen més habituals en el nostre àmbit d'estudi: serà a partir dels anys 90, amb les importants dades de Liesau i Morales Muñiz (1994) al Castillo de Doña Blanca, o Saña (1994) a l'Hort d'en Xim; ja amb els 2000, s'ampliaran a altres espècies, com els peixos, mol·luscos i crustacis (entre molts altres, Carrasco, Acuña 2005; Iborra 2004; 2005; Morales 2003; Riquelme 2001).

Aquestos estudis tan innovadors i sense precedents moltes vegades formen part de dinàmiques d'interpretació de jaciments i d'aspectes quotidians o culturals-rituals. Açò es veurà a partir de principis dels anys 2000 en el món púnic del Mediterrani Central (Sardenya) i Occidental (Cercle de l'Estret i *Gadir*), bàsicament a mans de dues autores clau, L. Campanella i A. M^a Niveau de Villedary respectivament, que trauran a la llum interpretacions funcionals sobre estris per cuinar (sobretot forns: veure Campanella 2001a, 2001b, 2005) o aliments i maneres de cuinar (Campanella 2008; Niveau 2006). Encara que per les cronologies que tracta ens resulta massa primerenc, no volem oblidar els estudis de Delgado (2008a, 2008b, 2010; junt a Ferrer, 2007 i 2012). També la beguda i les maneres d'ingerir líquids ha tingut el seu paper (Bats 2011; Bernardini 2004; Prados Martínez 2000, 2011; Tronchetti 2010; Zamora 2005; amb antecedents de Briese, Docter 1998; Morel 1998; Tronchetti 1994). El món púnic-ebusità ha tingut el seu discret lloc, però no per això menys rellevant per ser el primer, amb les publicacions dels contextos més interessants de Na Guardis (Carrasco i Acuña, Iborra, Guerrero, i Rodríguez Santana, tots en 2005).

Actualment, els estudis d'alimentació han pres un nou caire que a marxes forçades han fet que es col·loquen entre els primers que s'estan produint a l'actualitat: no oblidem Niveau per a la necròpolis de *Gadir* (2004b, 2004c, 2006a, 2006b, 2008, 2009, 2011; junt a Ferrer Albelda, 2004; o J. Á. Zamora 2010; o Mesa Hernández 2013), estudis recopilatoris de Muñoz Fernández (2011), o les tesis doctorals que parlen de l'alimentació en general (Pardo 2015, Sardà 2010 - aquesta última de la primera Edat del Ferro a la zona de l'actual Catalunya) o els congressos i seminaris d'alimentació on el món púnic i fenici ha estat present en major o menor mesura (Granada 2009, Caudete de las Fuentes 2009, Barcelona 2014, de què només han estat publicades les actes de la segona en 2010); a Eivissa, el Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera també ha procurat seguir aquesta estela amb les diverses jornades d'arqueologia fenici-púnica (com les XV jornades dedicades a l'agricultura i a la pesca, que van veure la llum en 2001; o les XXVI jornades, publicades el 2012 i centrades en la sal i els salaons de peix).

Davant d'aquest panorama, i sabedors de la quantitat de publicacions que ens hem deixat per mencionar, no podem més que augurar un futur brillant per als estudis d'alimentació en el món púnic, que ben segur seran una referència per als estudiosos d'altres cultures, ja que estan demostrant estar a l'avantguarda. Les analítiques químiques de continguts i d'ossos humans, junt a les de llavors i altres restes orgàniques, estan ampliant de manera exponencial la recerca sobre la nutrició en el passat: no seria, doncs, d'estranyar que d'ací uns pocs anys noves ferramentes i visions òbriguen vies d'anàlisi que hui en dia no podem ni imaginar, i que de ben segur ens ajudaran a tindre una millor comprensió dels costums i les identitats relacionades amb els aliments i la manera de preparar-los.

OBJECTIUS I METODOLOGIA

Aproximar-se hui en dia als estudis de l'arqueologia de l'alimentació de qualsevol cultura de l'antiguitat resulta una tasca àrdua, que requereix conjugar multitud de dades, procedents dels més diversos àmbits. Començant pels estudis antropològics que començaren a fer-se de manera més seriosa a partir dels anys 60, fins la revisió del material ceràmic, és a dir, una perspectiva si volem més "tradicional" de l'arqueologia, sense oblidar les fonts clàssiques però tampoc les noves disciplines, possibles gràcies als avenços científics i tècnics, que fan que les noves obres referents al tema adquirisquen una profunditat i especificitat que en altres moments del passat no s'haguera ni tan sols imaginat.

Indagar sobre l'alimentació a l'Eivissa púnica en particular no ha sigut una excepció. L'objectiu d'aquest estudi no és altre que conèixer la societat i l'economia de les Pitiüses protohistòriques des d'un punt de vista alternatiu, en concret a través de la seua cuina i la manera de tractar els aliments, posant de relleu les diferents estratègies de conservació i preparació dels àpats dintre dels diversos contextos, i a ser possible, establir paral·lelismes i diferències entre ells i altres jaciments dintre de l'òrbita púnica. La cronologia que hem escollit és la del segle V al II a.E.¹: la raó és perquè considerem que la "cultura púnica" està plenament formada durant aquest període: ens centrarem en la denominada *època clàssica*, que és quan ja hem deixat enrere els primers establiments (Sa Caleta, assentament primerenc a Dalt Vila), s'ha colonitzat amb un clar interès agrícola l'*hinterland* de Formentera i d'*Iboshim*, s'ha consolidat i ha augmentat la demografia, fins i tot ha arribat un contingent nou de població de Cartago, la metròpolis, fins finalment arribar a la presència efectiva de Roma a les illes Balears (*època tardana*), amb la fundació de *Palma* i *Pollentia* a Mallorca, limitant així a l'autonomia econòmica d'*Ebusus* i el seu auge al costat de Cartago.

La tasca de fer una història de l'alimentació en aquest punt tan concret del Mediterrani s'ha vist complicada per la mateixa història de les excavacions a l'illa, que com ja hem vist, van ser molt primerenques: efectivament, la SAE i Carles Roman es preocuparen per la documentació de les seues intervencions, documentació que per altra banda resulta imprescindible i bàsica, però també és cert que hui en dia eixa feina resulta insuficient i imprecisa. Si tenim presents, a més, els salvatges espolis, alguns ja d'època islàmica però més virulents a partir de principis del segle XX, entendrem que és difícil la contextualització de les troballes i per tant la seua plena integració i comprensió dels diversos conjunts, amb tota la seua complexitat i amplitud. Per suposat, en tot moment estem pensant en l'àmbit funerari, tant rural com urbà, ja que és el que més perjudicat s'ha vist; així i tot, no hem de deixar al marge el món de l'hàbitat, hui en dia en greu posició d'inferioritat pel que fa al nombre d'excavacions i publicacions exhaustives de materials. El *boom* del turisme i l'augment demogràfic a partir dels anys 60, sumat a les contínues tasques agrícoles i agressives polítiques de construcció, han ferit quasi de mort un panorama ja de per si delicat.

¹ A partir d'ara ometrem aquesta expressió, a.E., menys en els moments que puga prestar-se a confusió.

Per tant, el primer que calia era escoltar els clàssics, no sols els que parlaven d'*Iboshim*, sinó també els que parlaven de la manera de procedir en el seu dia a dia, fent especial atenció als detalls quotidians, a poder ser a través de fonts úniques (cartagineses) directes, quasi inexistentes. Hem considerat les referències dels autors clàssics (grecs i llatins) així com alguns passatges bíblics, malgrat que aquest recurs als textos resulte sempre problemàtic per qüestions com la subjectivitat i la parcialitat. Així i tot hem decidit recollir-les, però sempre tenint en compte els seus condicionants.

En aquesta línia, i donat que sempre s'ha dit que el món púnic és tendent a no representar figures de cap tipus² (Cabrerera 1994: 93; Niveau 2003b: 161; Olmos 1984: 221), davant el buit d'informació en determinats àmbits ens hem fixat en la iconografia de la ceràmica àtica, perquè hi ha paral·lelismes que ens semblen vàlids per a les nostres situacions. De tota manera, sempre ha anat per davant allò que els púnics-ebusitans preferiblement representaven de si mateixos: terracotes, sobretot antropomorfes, i també els motlles amb algunes escenes (de pastissos, d'estampació de teles, de terrisser?).

Com no, ens hem interessat pels estudis antropològics, que als 60 i als anys 80 feren importants avenços en direcció al que representa menjar; però també a la mateixa història de la investigació en la disciplina arqueològica, en auge des dels últims 15 anys, i amb resultats que es poden extrapolar a les nostres situacions.

Per tot el que hem dit resultava necessari fer una revisió dels jaciments que es coneixen (i s'han publicat) a les illes, classificant-los segons la seua tipologia (hàbitat, necròpolis, santuari, femer, derelicta, factoria) perquè comprenem que cadascuna ens està parlant d'uns usos i d'uns materials diversos; materials, bàsicament ceràmics, que per altra banda calia identificar amb claredat, especificant el nombre exacte d'individus. Aquests materials de per si tenen uns trets que també resulten interessants d'establir, i per això hem pensat que era més útil parlar d'ells en termes pràctics de funcionalitats, més que d'altres aspectes (com argiles, decoracions, acabats) que sense dubte contribueixen a la funcionalitat última, però que pensem que més bé destorben perquè defineixen *a priori*. Açò ja ho veurem a l'apartat corresponent.

Al marge del material ceràmic, que és el que més atenció ha rebut i rep en qualsevol estudi arqueològic, ens sembla cabdal posar un especial èmfasi en els estudis de restes de fauna (entenen-se ací en el sentit ampli d'animals), els quals són poc abundants i molt dispersos: la seua visió en conjunt ajudaria a entendre millor aspectes tan interessants com patrons de tall o índex d'espècies, valorant, o no, canvis al llarg dels segles. El mateix podem dir dels encara més minsos estudis de paleoantropologia o l'arqueobotànica en general.

Com ja hem dit, el món grec i llatí és el que ens servirà de referència en aspectes tan il·lustratius com la iconografia o els textos, però els paral·lelismes els anem a buscar en el món púnic en primera instància: el Mediterrani central va a ser un

² Afirmació que només és certa per a la decoració dels recipients ceràmics.

lloc de referència contínua (Cartago, Sardenya i en menor mesura, Sicília), però no ens anem a oblidar de les properes costes peninsulars, tant mediterrànies com atlàntiques, sense passar per alt alguns testimonis del Marroc.

D'aquesta manera, l'estructura del treball és, en primer lloc, acudir als primers estudis sobre l'alimentació des de les diferents perspectives (antropològiques, històriques, bio-arqueològiques), per a repassar després el que diuen les fonts literàries (clàssiques i púniques, particulars d'Eivissa i generals per a altres aspectes). Important serà també la definició dels jaciments coneguts per a aquest període, amb una ullada a les seues troballes, sempre posat en relació amb les grans activitats econòmiques i les repercussions que poden tindre sobre els ingredients, que igualment passarem a descriure. La manera de preparar i consumir els àpats tindrà la seua envergadura en aquest treball, parlant primer del material (ceràmic sobretot, però també el no ceràmic), i després de les tècniques de conservació a l'antiguitat i de cuinat. Ens farem ressò dels estudis més específics (fauna, llavors, isòtops estables i continguts). En conjunt, esperem oferir una visió genèrica del que va ser l'alimentació en aquestes dues illes púniques del Mediterrani Occidental (Eivissa i Formentera), un lloc de confluència cultural i comercial, i intentarem esbrinar els possibles canvis al llarg dels tres segles que ens ocuparan.

PART I

I.1. El marc històric i econòmic: l'illa d'Eivissa entre els segles V i II

Els antecedents

Hi ha un consens general en considerar que el primer poblament estable de l'illa d'Eivissa fou portat de la mà per part d'un grup de gent procedent de "l'extrem occident del Mediterrani fenici", és a dir, del Cercle de l'Estret, entre el segon i el tercer quart del segle VII, que primer s'estableix a Sa Caleta, un hàbitat a prop de les salines al sud de l'illa (Ramon 1994: 366). A finals d'aquesta mateixa centúria o principis de la següent es començaria a poblar de manera més continuada el que posteriorment seria la ciutat d'*Ebusus* (Costa, Gómez Bellard 1987: 53), abandonant-se així l'assentament anterior (Ramon 2008: 43-44). És ara quan la necròpolis urbana comença a freqüentar-se amb algunes incineracions als peus del Puig des Molins.

Hem deixat a banda la qüestió de si l'illa estaria o no habitada en el moment de l'arribada dels fenicis: hi ha alguns autors que opinen que efectivament existiria un petit substrat indígena a tenor de les troballes de destrals de bronze amagades tant a Eivissa com a Formentera (Delibes, Fernández Miranda 1988: 84-91), però també per uns enterraments d'una, en teoria, cronologia arcaica, a Can Sergent. Segons aquesta teoria, la mínima població que ací es trobaren seria absorbida i assimilada fàcilment i ràpida pels nou-vinguts (Costa, Fernández 1997: 397-398). En canvi, altres autors veuen que les datacions obtingudes pel C14 i la ceràmica associada als enterraments, més el cas de les destrals de bronze, no són suficients per a parlar d'un poblament estable a les Pitiüses, i que les illes estarien pràcticament buides (Gómez Bellard 1990: 175; Gómez Bellard, San Nicolás 1988: 222)³.

Arran les recents obres del futur parador de Dalt Vila, al costat de la catedral de Santa Maria la Major, aquesta teoria sobre el primer poblament a Sa Caleta i el posterior abandonó a favor d'establir-se en un punt amb millor port, està cada vegada més en dubte: les excavacions d'urgència en aquest lloc emblemàtic estan donant materials amb cronologies similars a les de Sa Caleta, és a dir, de meitat del segle VII. De fet, aquestes dades no estan fent més que revalidar una teoria que va ser llançada per B. Costa i J.H. Fernández (1997: 408), on ja apuntaven que un assentament doble (un al costat de Ses Salines i altre a la badia d'Eivissa) no tenia per què ser incompatible, ja que podríem estar parlant d'una complementarietat de funcions.

Pel que fa a la cultura material, a partir del segle VI es constaten una sèrie de canvis a la necròpolis: per una part, els objectes importats que arriben procedeixen en part del Mediterrani Central (Sardenya, Sicília i Cartago), encara que no hem d'oblidar les ceràmiques etrusques, corínties o de la Grècia de l'est (Gómez Bellard 1990: 182). No ens sembla il·lògic pensar, doncs, que és ara quan

³ Un recull de la problemàtica de manera més extensa el trobem a Ramon 2005a: 109-110.

Eivissa comença a estar més que integrada dintre de les rutes marítimes que l'enllaçarien amb aquest sector del Mediterrani, que estaria encapçalat i per Cartago.

Ja en un moment més tardà (segona meitat del segle VI), comencen a obrir-se els primers hipogeus al cementiri urbà, abandonant-se així de manera generalitzada la incineració (encara que perdurarà en alguns casos) a favor de la inhumació. Es creu que açò pot estar relacionat amb un canvi en els interessos i en les relacions ebusitanes: els assentaments fenicis de l'actual Andalusia viurien un moment de reestructuració, i els del Mediterrani central farien servir Eivissa com un punt distribuïdor dels seus productes cap a l'extrem occident del Mediterrani (Costa, Gómez Bellard 1987: 53).

A finals del segle VI o principis del següent es veu un canvi en la lògica territorial i econòmica de l'illa: és ara quan comencen a poblar-se les zones més fèrtils amb la proliferació d'assentaments rurals, amb funció de granges i de factories de transformació de productes agrícoles. Aquesta primera penetració rural, molt feble en els seus inicis i potser restringida a la zona de Sant Agustí, es consolidarà a meitat o la segona part del segle V, quan ja es convertirà en un fenomen generalitzat de nord a sud d'Eivissa. Es pot pensar que durant aquesta centúria va haver una distribució territorial organitzada, a càrrec de determinades famílies o grups socials que per alguna raó tenien accés a determinades àrees de gran fertilitat. Aquest fenomen, a més, coincideix en un moment de creixement de la ciutat d'*Ebusus* i el començament de les exportacions dels productes agrícoles locals (Gómez Bellard 1987: 32).

Com ja hem dit unes línies més amunt, feia uns anys que *Ebusus* començava a estar més implicada en les rutes que la connectaven en el Mediterrani Central, així que és molt probable que l'increment demogràfic es deguera a una aportació de gents vingudes d'aquests indrets, tals com Cartago o Sardenya (Gómez Bellard 1987: 32), cristal·litzant així una cultura "púnico-ebusitana", pròpia, a pesar de la nova població, que es diluiria fàcilment entre els habitants "autòctons".

L'Eivissa púnica clàssica (segles V-IV)

Durant els 150 anys posteriors (és a dir, des de la segona meitat del segle V fins finals del segle IV), tindrem per tant una població ja dispersa, ara sí, per tota l'illa assentada en aquests hàbitats rurals, que ens resulten més o menys coneguts, tant per excavacions (sobretot de les seues necròpolis a principis del segle XX per la SAE i Carles Roman) com per prospeccions des dels anys 80 fins a l'actualitat (per part de Joan Ramon, Carlos Gómez Bellard, Enrique Díes o Benjamí Costa, per citar-ne només alguns).

No voldríem deixar de comentar el caràcter de les troballes als cementiris rurals. En molts casos l'enterrament es fa a la manera d'*Iboshim*, és a dir, amb sarcòfags de marès a l'interior de cambres hipogeiques, com ocorre, per exemple, a la

necròpolis de Ses Païsses de Cala d'Hort-Can Sorà⁴, i amb el mateix tipus de material com a aixovar (Gómez Bellard 2008b: 60; Tarradell, Font 1975: 81). No obstant, també hi ha casos d'enterraments en fossa. Els aixovars són d'igual qualitat que els de la ciutat d'*Ebusus*, amb presència de ceràmiques procedents tant de tallers locals (com les Eb. 1 i Eb. 2, per exemple) però també d'altres llocs del Mediterrani. No els són gens desconeguts els lècits o les llànties de vernís negre àtics, que sense cap problema s'integren a l'aixovar, formant part dels rituals (per exemple, Fernández 1992 vol. 2: 115 i següents; Tarradell, Font 2000: 195-196).

Deixant per un moment tot el que estava succeint al camp ebusità, també és moment d'expansió urbana, ja que és ara quan les terrisseries d'*Ebusus* funcionen al màxim rendiment produint les formes més típiques púnico-ebusitanes⁵, s'expandeix la necròpolis, es crea un barri portuari-comercial⁶, s'eixamplen els barris i proliferen els santuaris. Sense oblidar, com no, els inicis d'una població més estable a Mallorca.

Aquesta corrent que s'havia generat en dècades anteriors sembla que almenys es manté per a la centúria següent. Però, al llarg del segle IV, sobretot a partir del 350, comencen a fer-se palesos lleugers canvis: es construeix la muralla que envoltaria l'acròpolis, i a la què Timeu fa referència quan parla de la ciutat (Ramon 2010: 846, 858-859); les terrisseries continuen amb el màxim rendiment, començant ara a produir les PE-14 i les PE-22 en menor mesura, i mantenint-se de manera desigual la producció de ceràmica comuna; desapareixen algunes formes que anys abans havien sigut molt utilitzades, potser per un canvi en la lògica dels rituals funeraris⁷; el ritual continua sent el de la inhumació, però sembla haver un descens en el nombre d'obertura de nous hipogeus al Puig des Molins, sense haver una major tendència d'enterrament mitjançant incineració (Fernández vol. 2: 290-292); finalment, a finals del segle IV o principis del III es veu un fre en l'arribada dels productes àtics.

El segle III i la Segona Guerra Púnica

Hi ha una sèrie d'indicadors que ens permeten parlar del segle III com un moment de bonança econòmica per a l'illa (Costa, Fernández 1997: 421-423; Ramon 1984: 35): en primer lloc, així ho reflecteixen les seues relacions

⁴ A partir d'ara, SPCH-CS.

⁵ Tant en ceràmica comuna (Eb. 1, Eb. 2, Eb. 13, Eb. 30, Eb. 64, etc.) com en producció amfòrica (les PE-13 sobretot) i vaixela fina de taula de formes pròpies i de reproducció de formes àtiques (escudelles, plats, etc.).

⁶ La ciutat seria l'encarregada de centralitzar eixa producció agrícola interna i distribuir-la per la costa Ibèrica propera, Illes Balears o Nord d'Àfrica, així com també rebre els productes importats i al seu torn repartir-los entre la població rural, i fins i tot entre la població talaiòtica veïna de Mallorca.

⁷ No hem d'oblidar que pràcticament coneguem aquestes formes per les necròpolis, així que ens queda pendent veure què és el que està passant als hàbitats: aquest és un tema problemàtic, ja que la major part d'excavacions en hàbitat que es coneixen són en contextos rurals, només tres granges, i amb els nivells púnics arrasats en la seua pràctica totalitat; la solució podria romandre a l'arqueologia urbana, que malauradament publica de manera poc freqüent els seus treballs.

comercials exteriors. Eivissa jugaria el rol d'intermediària per la seua situació geogràfica estratègica entre les costes mediterrànies peninsulars ibèriques i la resta de les Illes Balears. Era el destí de molts productes que li anaven a arribar també des del Mediterrani occidental i central (Sicília, Sardenya) (Principal 1998: 186). Com que Eivissa era deficitària en altres productes bàsics recorreria a les costes indígenes mediterrànies de la Península Ibèrica aprofitant els seus viatges de distribució de productes que arribaven d'altres enclavaments mediterranis. Fins i tot, cap la possibilitat de que Eivissa tinguera un cert monopoli comercial de tota la costa fins Cartagena aproximadament (Principal 1998: 186-187).

Mostra de tot açò pot ser-ho el derelict de Benissafúller (Menorca), enfonsat a meitat del segle a prop de Cales Coves, amb un carregament essencialment compost per productes amfòrics (ibèrics de la costa catalana, púnics i un centre-mediterrani), que vindria de la zona de la costa laietana i retornaria a Eivissa amb algun producte, possiblement blat (Aguelo *et al.* 2008: 202; Costa, Fernández 1997: 423; Guerrero *et al.* 1989).

A les illes veïnes no eren alienes a aquest auge econòmic: per exemple, es crearà la factoria púnica de Na Guardis, al sud de Mallorca, per gents provinents d'Eivissa (Guerrero 1984); Formentera no es quedarà al marge, ja que serà també ara quan comence a ser sovintejada pels eivissencs (Gómez Bellard 2003: 224; González Villaescusa, Díes Cusí 1991: 349).

En segon lloc, aquesta projecció exterior aniria de la mà d'un desenvolupament a l'interior de l'illa: l'augment demogràfic de què hem parlat per al segle V s'accentua ara, el que comportarà una consolidació i increment dels hàbitats rurals però també en múltiples senyals d'ús d'enterraments a les necròpolis (Gómez Bellard 2003: 224). No obstant, es conserven poques evidències de les estructures rurals d'aquests moments, ja que les que es documenten millor són precisament en la seua fase romana posterior, de finals del segle I a.E. o principis de l'imperi.

En total s'han excavat tres granges a Eivissa, les tres en els anys 80: Can Fita, Can Corda i SPCH-CS. No és l'únic que tenen en comú: les tres es troben a tres espais amb un gran terreny fèrtil al seu voltant, a prop de la costa o torrents i amb punts elevats en el terreny, amb un gran control visual de la zona, però de fàcil accés (Ramon 1984: 29). A més, almenys dues d'elles són conegudes des de principis del segle XX per troballes casuals d'època romana (Can Fita) (González Villaescusa 2002: 20) o per intervencions a la seua necròpolis (Roman 1918). Un altre fet que les uneix és la seua llarga freqüentació, amb els conseqüents inconvenients que això suposa: el seu començament el trobem a l'època púnico-ebusitana clàssica, entre els segles V-IV, fins de vegades època romana tardo-imperial, bizantina i islàmica. És per açò que aquests tres contextos d'hàbitat es troben tan arrasats i resulta difícil detectar els testimonis originaris d'època púnica, pel que les pistes es busquen en els murs (o els seus negatius) i la ceràmica àtica. Solen ser espais de no més de 500 m², amb una activitat fonamentalment agrària i de cura dels animals, de transformació de productes que venien dels camps propers, sobretot oli, vi i possiblement blat. Per això, en

tots ells, s'han trobat associades premses d'oli i grans espais allargats, de vegades amb sòls impermeables, que s'ha dit que podrien ser els magatzems. A més, a Can Corda per exemple hauria una habitació amb un tractament diferenciat (sòls i murs amb enlluïts) destinada al desenvolupament de la vida familiar, amb llars i devem suposar que amb estores per al seu descans⁸ (Puig *et al.* 2004: 138). També se solen dotar d'una gran cisterna que per les seues característiques arquitectòniques i constructives es daten del segle III, i una necròpolis propera, encara que a Can Fita no se n'ha trobat d'eixa cronologia. Per últim, la planta d'aquestes instal·lacions d'hàbitat i de treball sol ser quadrada, amb un pati intern que distribuïa les estances; Can Fita, però, té forma de L, de manera que deixa així un gran espai al seu davant sense donar-li aquest aspecte protegit i tancat que tenien les altres dues granges (Gómez Bellard 2008b: 52-56; González Villaescusa 2002; Puig *et al.* 2004; Ramon 1984; 1995b).

A part de la recepció i redistribució de manufactures, no hem d'oblidar que també era una illa productora en altres béns, com oli, però també llana, sal o figues entre altres (Gómez Bellard 1990: 185; 2003: 225-229; Ramon 1984: 33-35), els quals eren noliejats a l'exterior amb caixes, sacs i una sèrie de recipients ceràmics molt característics, les àmfores púnico-ebusitanes (PE⁹). El contenidor més característic d'aquests moments és la PE-22 (de principis o meitat del segle IV fins finals del segle III), que l'anem a trobar a la resta de les Balears i a la zona catalana ibèrica (Ramon 1991b: 116-117). Aquestes àmfores eren produïdes per una xarxa de terrisseries ubicades en una part de la ciutat, entorn l'actual Avinguda d'Espanya, Via Púnica, Via Romana i Carrer Aragó, el denominat "cinturó industrial d'Eivissa" (Ramon 1991b: 27-34), que veurà com en aquests anys la seua activitat s'enlaira definitivament. Així es quedarà reflectit al registre arqueològic (Costa, Fernández 1997: 421, 423).

No podem deixar passar ací el fet de la primera encunyació de la moneda ebusitana. Els inicis els podríem situar entre aproximadament el 300 i el 241: serien encunyacions en plata i en bronze per poder fer intercanvis amb les colònies, encara que en un principi s'encunyaria la de bronze per a que circulara per l'illa (Campo 1993: 150-152). Per tant, no seria desgavellat pensar en una possible autoritat política o econòmica, segurament instal·lada en la ciutat, que seria la que organitzaria aquestes emissions (Costa, Fernández 1997: 422-423; Gómez Bellard 2003: 224; Principal 1998: 185). No deixa de ser cridaner el fet de que on més numerari ebusità s'ha trobat fora de les Balears siga a l'àrea de la Campània, a la Península Itàlica (Principal 1998: 185).

Pel que fa al conflicte mediterrani de les Guerres Púniques, Eivissa no es veurà del tot afectada, més bé tot el contrari, ja que hi sembla sorgir beneficiada sobretot a nivell econòmic. En un primer moment diversos autors insistiren en veure una certa de crisi en les exportacions i el comerç com a conseqüència de la guerra (Del Amo 1970: 242; Prados, Santos 1984: 74). Contradient aquestes

⁸ Can Fita és altra excepció, ja que l'únic paviment que es documenta es troba al pati (González Villaescusa 2002: 28; Puig *et al.* 2004: 136).

⁹ Anem a utilitzar la nomenclatura de J. Ramon (1981) de "PE" quan parlem d'àmfores de producció ebusitana, mentre que utilitzarem l'expressió "T-" (Ramon 1995a) quan parlem d'àmfores púniques centre-mediterrànies.

teories, i seguint allò dit per B. Costa i J. Fernández (1997: 423-424) i J. Ramon (2005a: 129), no estem d'acord en qualificar aquest moment com "de crisi", sinó més bé de reestructuració, que es materialitza en diversos factors: en primer lloc, la ceràmica Campaniana, itàlica, arriba a Eivissa malgrat que l'illa es troba sota òrbita púnica. En segon lloc, les àmfores PE-16, datades a la segona meitat del segle III (Ramon 1991b: 150) estan molt presents als jaciments talaiòtics i ibèrics (catalans i actual País Valencià). En tercer lloc, la seca ebusitana, després d'un temps amb molt poca activitat, al 214 es reactiva i augmenta les seues emissions tant de bronze com de plata, degut potser a una reforma de les mateixes (Campo 1993: 152-155).

Que a Eivissa no li va afectar massa la contesa ho demostren una vegada més les conseqüències polítiques, ja que a finals del segle l'illa es convertirà en una ciutat confederada amb Roma, la potència vencedora (Del Amo 1970: 242; Prados, Santos 1984: 75), fet, per altra part, discutible per a alguns autors (Costa 2000: 107; Costa, Fernández 1997: 428; Gómez Bellard 1992: 387-388), i que és un debat que recollim més avall. A més, en un moment delicat com és un període bèl·lic, és capaç de demostrar el seu vigor econòmic i la suficient autonomia a l'hora de posicionar-se a favor o en contra d'una o d'altra potència.

Des d'un punt de vista més ample del transcurs de la Segona Guerra Púnica a terres ebusitanes, Eivissa entrarà dins de les pàgines dels historiadors romans, si bé amb un protagonisme menor, sempre a favor dels púnics, recolzant-los sobretot des de l'òptica econòmica (Costa 1998: 67). En concret, Titus Livi (XXII, 20, 3) relata com els romans van enviar en 217 a.E. una esquadra contra Eivissa, just en un moment d'una victòria naval romana a la desembocadura de l'Ebre.

Diodor de Sicília, citant a Timeu de Tauromenion, també ens dona notícia d'aquest episodi, i a l'igual que Livi (XXII, 20), ens relata breument el setge que va sofrir l'illa durant dos dies; la ciutat devia d'estar ben fortificada, ja que va resistir de manera exitosa, perquè al poc de temps els romans veieren que no era viable utilitzar els seus recursos contra ella, i se n'anaren no sense abans saquejar i incendiar alguns *vici* (que hem de suposar un entorn rural, com les granges, i no aldees o poblats). De fet, s'apunta a que els romans van traure major botí que l'obtingut en la Península Ibèrica. No són ells dos els únics autors que citen aquest enfrontament: també Plini, Estaci o Pomponi Mela, entre altres, es feren ressò de l'assetjament i la resistència (Costa 1998: 75; Ramon 1984: 30, 33). Però, les fonts arqueològiques contradiuen aquestes notícies, ja que si bé per una part no hi ha constància a l'illa de xicotetes aglomeracions rurals com les *vici* que ens cita Diodor, per altra part tampoc hi trobem evidències de l'atac romà, ja que en la necròpolis del Puig des Molins no es veu un augment dels soterrats (Gómez Bellard 1992: 387).

Eivissa torna a entrar dins del relat de la guerra al 206-205. Es tracta d'un episodi significatiu, ja que és en aquests moments quan l'esquadra cartaginesa, a mans del comandant Magó, es dirigeix al port d'Eivissa per refugiar-se, però també per nodrir-se d'homes per a la guerra i de recursos (Livi, XXVIII, 37). Aquesta arribada es fa en un context en què, una vegada en Ibèria, Magó rep ordres de que acudisca a la Península Itàlica per reclutar homes i reunir-se amb

Anníbal, així que intenta, fracassant, reconquerir *Carthago Nova*; acte seguit es va desplaçar a *Gadir* per negociar, i ja va anar a *Ebusus* perquè possiblement per a ell va ser la seua última opció (Costa 1998: 76-77; López Castro 1995: 96-97). El que sí que és cert és que la flota cartaginesa va ser rebuda pels eivissencs amb gran entusiasme, i una vegada allí va romandre durant poc de temps. Una vegada ja s'havia aprovisionat, Magó es va desplaçar a les illes Balears, Mallorca i Menorca, per reclutar mercenaris (Tarradell, Font 1975: 254). La recluta a Eivissa degué de ser una recluta mínima d'homes joves, per tal de no deixar-la sense recursos humans (Costa 1998: 77).

L. Prados i J. A. Santos (1984: 75) diuen que no haurà canvis per a l'illa al final de la guerra, ja que s'adaptaran a la nova situació. Nosaltres, en canvi, opinem que aquest mateix símptoma de que la situació es mantinga estable és la senyal que el conflicte no va tindre repercussions notables, ja que en el cas contrari, la situació econòmica, política i social s'haguera vist greument afectada. És a dir, Roma va respectar a Eivissa, ja que en principi els seus interessos comercials no interferien mútuament. De totes maneres, aquesta situació serà confusa i més si tenim en compte el paper que va jugar l'illa dintre del conflicte armat, sempre actuant a favor dels interessos de la seua metròpolis.

El que sí que és cert és que en algun moment indeterminat encara Eivissa va a considerar-se com una ciutat federada de Roma, però no se sap si va ser en aquest moment final de la Segona Guerra Púnica (el 201), o si en canvi va ser uns 75 anys després, en 123, que és el moment en què els romans conquereixen definitivament les Illes Balears i les Pitiüses (Ramon 2005a: 129-130). Aquest episodi, de fet, va afectar més a l'illa que el final de la guerra, ja que Eivissa va a començar a perdre potencial i influències econòmiques dintre del conjunt de les Balears.

Així que queda per aclarir per què Roma va respectar durant tant de temps l'illa d'Eivissa (Costa 1998: 107). Segons B. Costa i J. Fernández (1997: 428) una possible explicació seria que Eivissa, al final de la Segona Guerra Púnica, es rendiria de manera incondicional i se sotmetria a la voluntat de Roma. En aquestos casos, no havia castics (pèrdua de llibertats i/o de l'estructura de govern). Per a aquestos autors, el *foedus* es plantejaria en un moment indeterminat entre el segle II i l'època d'August.

De totes maneres, la metròpolis cartaginesa no va experimentar un gran endarreriment almenys des del punt de vista de les seues exportacions. La presència d'àmfores fetes a les costes tunisianes i a la mateixa Cartago, com les T-7.3.1.1., T-7.4.1.1., T-7.4.2.1. i T-7.4.3.1. es va fent cada vegada més vigorosa a Occident (Ramon 2008: 65). Així, entrarem a la primera meitat de la centúria següent.

El segle II: anys de bonança

El segle II és reconegut pels autors com un segle de prosperitat econòmica fins almenys el 123 a.E., amb gran quantitat de contextos arqueològics (Ramon 1984: 35-36; 2005a: 131).

Segons B. Costa *et al.* (1997: 428), després dels esdeveniments de la guerra, criden l'atenció alguns fets, que ens estarien parlant de la nova situació a l'illa. En primer lloc, a Eivissa no li va afectar la campanya de Cató (195-193 a.E.), el qual va callar la revolta ibèrica contra la presència romana. En segon lloc, un altre episodi bèl·lic de dimensions mediterrànies com va ser la Tercera Guerra Púnica (149-146), no va interferir massa en la seua economia (Gómez Bellard 1992: 389). Però, a diferència del conflicte armat anterior, en què sí que se sap quin rol va jugar l'illa durant els anys que hi va durar la guerra, en aquest cas sembla haver silenci absolut en les fonts. No obstant això, com ja hem dit, si en va tenir algun, les seues conseqüències no es van fer notar massa. Per últim, les campanyes de conquesta romanes del 123 es van centrar en les Illes Majors, deixant a banda les Pitiüses.

Som de la mateixa opinió que B. Costa i J. Fernández (1997: 425-426), els quals diuen que haurà una sèrie d'arguments que ens parlarien de canvis a diferents nivells durant la centúria, i que farien que la situació post-bèl·lica no afectara l'*status quo* de l'illa i que continuara amb les seues activitats. Aquestos canvis van a ser molt encertats, ja que van a portar a Eivissa a nivells de desenvolupament no vistos des de feia uns segles.

Des del punt de vista de la projecció exterior, el comerç de la gran ciutat cada vegada estarà més encarat a la resta del Mediterrani Occidental, pel que es veu en la gran difusió de monedes de bronze i àmfors PE-15 (entre el 170-125), PE-17 (del 160-120) i PE-24 (190/175 fins un moment imprecís del segle II) (Ramon 1991b: 108-109, 112, 119; 2008: 82), sobretot cap a les costes més immediates a Eivissa, com a la resta de les Illes Balears, Llenguadoc, costa de l'actual Catalunya i País Valencià, però també en menor mesura a Andalusia, Sardenya, Sicília, Campània, Tunísia, Algèria i Marroc (Gómez Bellard 2003: 224; Tarradell, Font 1975: 266-268). Igualment, Eivissa rebria numerari de Cartago i de Roma. A més a més, els diversos jaciments costers a la resta de les Balears faran de centres distribuïdors dels productes ebusitans i altres, els quals inundaran els diversos poblats talaiòtics (Guerrero 1984; Ramon 2008: 67, 81).

Però no només moneda, es rebria de la metròpolis: de fet, les àmfors ací produïdes són moltes vegades majoria als contextos ebusitans de la primera meitat del segle II, encara que no serien les úniques, ja que les itàliques començarien a tindre una gran visibilitat. Aquestes àmfors de tan diversa procedència, pel contrari del que es podria pensar, no viatjarien juntes, així que el comerç itàlic i cartaginès per ara funcionarien amb mecanismes diferents.

Repercussió també interior, ja que la ciutat es va a engrandir, així com el barri terrisser. L'elaboració de productes agrícoles ja manufacturats destinats a la ciutat va a ser possible per la proliferació a tota l'illa de les xicotetes granges, que

s'amplien o es reformen. A més el santuari d'Es Culleram viurà ara el seu moment àlgid, ja que es va a reestructurar en aquestos moments atorgant-li l'estructura tripartida (Ramon 1985a).

Un exemple de tota aquesta riquesa la podem observar en els contextos ebusitans i de la resta de les Balears del segle II, ja que la producció de la ceràmica engalbada fina ebusitana arriba a cotes màximes, com es veu a Na Guardis (Mallorca), Cales Coves (Menorca), al taller de l'Avinguda d'Espanya 3 o a Can Vicent d'en Jaume (Duarte i Martínez 2005; Guerrero 1980: 172-184; Pérez Ballester, Berrocal 2007: 159; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009). Com veiem, sempre estem parlant de l'àmbit de les Balears, ja que pel que sabem serà una ceràmica de difusió a escala bàsicament insular, encara que per estudis recents sabem que va arribar a ser especialment nombrosa als nivells pre-bàrquides i bàrquides de *Carthago Nova*. Per exemple, la trobem ben representada a l'àrea de la desembocadura del riu Segura i més enllà, així com als poblats ibèrics de l'interior i del centre de l'avui província de València, i a àrea de l'actual Catalunya, fins *Emporion* o Ullastret. Alguns exemplars els trobem també al nord d'Àfrica, en concret a la necròpolis de Les Andalouses (Algèria) (Bridoux 2006: 422; Fernández 1992 vol. 2: 79; Guerrero 1980: 171, 186; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 15).

A mode de colofó: els inicis de l'Eivissa romana (últim quart del segle II i el segle I)

El desplaçament del centre d'Eivissa a l'illa de Mallorca (amb *Palma* i *Pollentia*) va suposar per a Eivissa un canvi en les estructures econòmiques vigents fins el moment, ja que si bé després de la Segona Guerra Púnica Eivissa no suposava cap competència en el comerç romà, ara sí que ho serà. Roma tindria interès en comerciar directament amb les Illes Balears, i per això privaria a Eivissa el dret a fer-ho. L'illa perdria d'aquesta manera un dels seus mercats més importants (Costa, Fernández 1997: 433).

A més, Eivissa començarà a veure's encara més inundada de productes de procedència itàlica (vaixel·la fina de taula de vernís negre o àmfors) sobretot a partir del segle I, segurament com a conseqüència de la imposició del comerç romà (Costa, Fernández 1997: 433- 434). Dintre d'aquesta línia, i després d'un lapse d'uns 25 anys (des de la meitat del segle II fins finals de la centúria), tot just coincidint amb el final de la Tercera Guerra Púnica i les seues conseqüències més immediates, les àmfors cartagineses i tunisianes reapareixeran d'una manera esporàdica, però, ara sí, integrades dintre del comerç itàlic (Ramon 2008: 68-69). De tota manera, si hi ha alguna ciutat púnica que sembla que renaix des del punt de vista econòmic en aquestos moments de finals segle és *Gadir*, ja que comença a fer presents les seues T-7.4.3.3. el Mediterrani Occidental a través del comerç romà: es veu a l'illot de S'Espalmador, on aquest tipus amfòric suposa el 25% de les importacions i el 38% de les importacions occidentals, amb una cronologia d'entre el 60 i el 30 a.E. De tota manera, aquest jaciment no és representatiu de la situació de les Pitiüses, ja que al Cap des Llibrell no se'n troben, i hi ha quatre exemplars al derelictes del Cap Negret (Ramon 2008: 77).

Indicis per a parlar de crisi econòmica no en falten, i serà tal l'envergadura, que arribarà fins el segle I d.E. Podem parlar de poca presència de materials als assentaments rurals i abandó d'alguns d'ells; parèntesi en l'encunyació de moneda ebusitana entre el 125 al 75; interrupció en l'elaboració de les àmfores vinàries (PE-24) sense deixar successores directes; i finalment abandó de Na Guardis (Costa, Fernández 1997: 432-433; Ramon 1984: 36; 1991b: 118-119; 2008: 84, 86).

La presència romana no va afectar massa les estructures vigents, i serà a finals del segle I quan s'accentuarà la romanització d'*Ebusus* (Costa, Fernández 1997: 436-438; Tarradell, Font 1975: 254-255). Pensem que és un aspecte socio-cultural complex del qual hauríem analitzar totes les seues vessants, no sols la econòmica i política, i que per tant s'escapa del nostre objectiu principal.

No és menys convuls aquest període que l'anterior. Eivissa ja estava incorporada en la vida romana i per tant es va veure implicada en major o menor mesura en les guerres civils que van sacsejar la Península Itàlica i allí on es van traslladar els protagonistes dels enfrontaments. Així, sabem que a l'any 82 Sertori, durant la seua estada a *Dianium*, es trasllada a Eivissa per derrotar la guarnició romana dirigida per Anni (Costa, Fernández 1997: 435; Ramon 2008: 82; Tarradell, Font 1975: 254).

Si fem un salt en el temps, cap a meitat de segle, l'illa es va mostrar favorable a Cèsar i com a conseqüència, va rebutjar Cneu Pompeu, fill de Pompeu, quan anava a Hispània des del nord d'Àfrica amb l'objectiu de dur reforços a les tropes pompeianes (Costa, Fernández 1997: 435; Tarradell, Font 1975: 255).

Si alguna cosa podem treure de la presència de personatges importants de la república romana a Eivissa és que, tal i com diuen B. Costa i J. Fernández (1997: 435), l'illa es va implicar en els conflictes, posicionant-se en contra d'uns i a favor d'altres, i açò no és més que una senyal de que l'illa estava integrant-se progressivament en les estructures romanes.

El buit d'informació perdura des de meitat del segle I fins el primer quart del segle següent, en concret el 25 d.E., considerat per part dels autors com un moment de renaixement econòmic, encara que no s'arribaria al punt que es va arribar al segle II (Costa, Fernández 1997: 436; Gómez Bellard 2003: 225; Ramon 1984: 37). Mostra d'això és el creixement de les produccions amfòriques ebusitanes, junt a les bètiques i tarraconenses, o que els assentaments rurals repreguen les seues activitats, dotant-se de noves infraestructures i aparells més moderns. En àmbit urbà sembla haver una recuperació de les terrisseries, i a Formentera augmenten els assentaments púnico-romans. Les àmfores ebusitanes estaran presents a alguns indrets de la resta de les Balears i de la costa mediterrània de la Península Ibèrica, i serà a partir d'ara quan s'exploten de manera clara i amb evidències arqueològiques més patents les salines de la colònia de Sant Jordi (Guerrero 1997: 194).

En aquest context de bonança, ja en el 74 d.E., Vespasià per un decret passa a considerar la ciutat d'Eivissa de federada a municipi (*Municipium Flavium Ebusitanus*), i la integrarà dintre de la província romana de la Tarraconense: alguns autors consideren aquest decret com el final real de la Eivissa púnica almenys a la ciutat, i no tant en àmbit rural (Costa, Fernández 1997: 438; Tarradell, Font 1975: 255).

I.2. L'arqueologia de l'Eivissa púnica: més d'un segle d'investigacions

El poc que se sabia sobre l'Eivissa d'època antiga a finals del segle XIX i principis del XX era pels textos clàssics. Aquestos, que procedien d'autors grecs i llatins, no eren massa extensos i de vegades resultaven confusos. Així les coses, i en un context d'auge i de descobertes importants, tant a Cartago, Sardenya, Malta i Sicília (llocs clau per parlar de l'expansió cartaginesa), podem donar per començada la història de la investigació a Eivissa amb la creació el 1903 de la *Sociedad Arqueológica Ebusitana* (SAE). L'objectiu de la SAE no era altre que l'impuls dels estudis sobre el patrimoni eivissenc, sobretot pel que fa a època púnica, per córrer en paral·lel amb altres punts del Mediterrani Occidental.

Aquesta Societat estava constituïda per un xicotet grup d'aficionats a l'arqueologia, persones amb cert renom dins de les institucions illenques i membres de la burgesia local. El president de la SAE en un primer moment va ser Joan Roman i Calvet, encara que el seu vertader creador fou el secretari de l'Ajuntament, Arturo Pérez-Cabrero. En principi la idea consistia en crear una societat per dur a terme una sèrie d'excavacions, i una vegada recollit una quantitat suficient de material, crear un museu. La seu es trobava en un local del nº 10 de la Plaça de la Constitució, on es va anar formant el primerenc museu i una biblioteca bàsica.

La resta de components de la SAE eren Jacinto Aquenza Loaiza, Juan Bauzá Espejo, José Clapés Juan, Alonso Comas Medina, Carlos Jasso Cardona, Francisco Medina Puig, Arturo Pérez-Cabrero i Tur, Antonio Prats Costa, César Puget Casuso, Juan Tur Bonet, Jaime Riera Ferrer, Sebastián Roig Ramis i Bartolomé de Roselló Tur, entre altres (Fernández 1992 vol. 1: 34; 2007: 8).

Les excavacions de la SAE es van centrar a partir del mateix any de la seua creació en la necròpolis del Puig des Molins, fins el 1905. Per a la època ja es poden considerar unes intervencions correctes i sistemàtiques, numerant els hipogeus un per un amb un número únic, a més d'inventariar tomba per tomba els objectes que anaven apareixent.

La culminació dels seus primers anys de treball al Puig des Molins va veure la llum el 1906, amb la publicació de *Los nombres e importancia arqueológica de las islas Pythiusas* per part de Joan Roman i Calvet. El segon volum, amb l'inventari de materials, va ser començat però no acabat degut a la mort de Joan Roman. Aquest acte de posada en coneixement dels materials que s'havien trobat concluí amb dues publicacions posteriors, amb la publicació de Pérez-Cabrero de *Ibiza arqueológica* i *Antigüedades ebusitanas*, per part de Carles Roman i Ferrer, ambdues el 1913 (Fernández 2000: 17-18; Tarradell, Font 1975: 14, 16).

Les accions de la SAE no es varen limitar a la necròpolis urbana, ja que en un primer moment se centraren en tres o quatre necròpolis, d'escassa envergadura, totes al sud de Sant Antoni i alguna tomba a la Marina de ses Monges, molt a prop

de la ciutat d'Eivissa. Es tractava d'una primera incursió dintre del món rural ebusità, que, com bé ens podem imaginar, no es tractava d'una prioritat, ja que en tot moment es tenia en ment la intervenció al Puig des Molins.

Però, no hem d'oblidar que la SAE també va tindre interès en intervenir a altres punts de l'illa, com a tres o quatre petites necròpolis al sud de Sant Antoni, Sant Agustí, Sant Rafel, Santa Eulària, Illa Plana, Es Culleram i Puig d'en Valls, encara que també ho feren a Formentera (Fernández 2007: 13-14). Però, d'aquestes excavacions comptem amb poca informació, ja que els seus resultats no es van publicar.

El número de peces que havia adquirit la SAE durant aquells anys era ja considerable. Per això, l'Estat va veure convenient la creació d'un Museu que exhibira i dipositara les troballes anteriors i les futures, així que el 1907 va suposar un abans i un després per a l'arqueologia eivissenca: va ser l'any de la creació del Museu Arqueològic d'Eivissa. El seu director fou Carles Roman i Ferrer, una figura importantíssima dintre de l'arqueologia d'Eivissa, i fill del desaparegut Joan Roman i Calvet. La ubicació del Museu es trobava en un principi en els locals de l'antiga Casa Consistorial, que havia sigut seu de l'antiga Universitat d'Eivissa i Capella del Salvador (Fernández 2001: 15-18, 22).

La creació del nou museu va comportar l'aparició de noves places, d'entre les quals destacava la de conservador, que va recaure sobre Arturo Pérez-Cabrero. Alguns van cedir les seues col·leccions privades als fons del nou museu, però molts altres no. A més, entre 1908 i 1909 l'Ajuntament va cedir al Museu els edificis de la Plaça de la Catedral, on està avui en dia (Fernández 2000: 20-25).

El 1907 es considera també com essencial per a l'arqueologia ebusitana per la magnitud dels descobriments que es realitzaren aquell any: es tracta de dos dels santuaris més importants que hi ha a Eivissa, Es Culleram i Illa Plana, amb el conseqüent augment de materials per al nou museu, sobretot les conegudes terracotes per què són famosos ambdós temples.

Els diferents autors estan d'acord en posar el final d'una primera fase de l'arqueologia eivissenca el 1910 (Fernández 1992 vol. 1: 36; Tarradell, Font 1975: 24; Vento 1985: 15). Degut a les primeres notícies que arribaven als oïts de Carles Roman sobre l'espoli del Puig des Molins, és ara quan s'adonà que el que estava ocorrent a l'illa era una catàstrofe arqueològica i científica, i per això va pensar que la millor solució era avançar-se als usurpadors, duent-hi a terme ell mateix un seguit de campanyes d'excavacions amb una major freqüència.

Foren molts els personatges de la cultura i de la política del moment els qui, aprofitant el seu pas per Eivissa, decidiren provar sort i excavar-hi, mentre que altres adquiriren peces d'una manera indeterminada¹⁰, potser fruit d'una presa en contacte amb aquells que comercialitzaven les peces. Al marge de tot açò, es crearen vertaderes col·leccions arran aquestes activitats que en principi

¹⁰ De fet, en una visita personal a la casa museu de Sorolla a Madrid ens va sorprendre una terracota d'Es Culleram a una de les vitrines.

romangueren en mans privades. Així, hui en dia encara perdura aquesta divisió per lots personals malgrat que la major part d'elles s'han anat adquirint per institucions públiques, disperses per tot l'estat espanyol principalment, encara que hi ha alguna a Anglaterra o als Estats Units. Moltes d'elles, de fet, han sigut objecte d'estudi (per exemple, Prados, Santos 1984; Rodero 1980; Vento 1985).

Tal i com diuen M. Tarradell i M. Font a *Eivissa Cartaginesa* (1975: 22), un dels qui més va aprofitar aquest període fou Antonio Vives y Escudero, més conegut per la seua faceta de numismàtic, catedràtic de la Universitat Central i membre de l'*Academia de la Historia* de Madrid. Va gaudir des de 1910 fins 1913 d'un permís oficial amb la corresponent subvenció per tal d'inspeccionar la necròpolis, recolzat per un grup d'obriers especialistes en el Puig des Molins, i així va acumular una gran quantitat de materials, tot siga dit, extrets sense cap tipus de rigor metodològic. És la major col·lecció que es conserva fora de les Pitiüses, actualment absorbida pel Museu Arqueològic Nacional de Madrid.

Altres col·leccions i els museus que les conserven són:

- Col·lecció Santiago Rossinyol, actualment dipositada al Museu del Cau Ferrat de Sitges, la qual es pot veure íntegra a les vitrines d'aquest museu. Destaca sobretot la seua gran quantitat de vidres d'època romana. Formada en 1912 com a conseqüència d'una curta campanya d'excavació al Puig des Molins, a la què demanà fins i tot els permisos pertinents. Aquest famós pintor i escriptor arribà quasi per casualitat a Eivissa, de què es quedà fascinat¹¹.
- Col·lecció José Costa "Picarol", la qual es troba a hores d'ara al Museu Arqueològic de Catalunya (MAC), a les dependències de Barcelona. Formada en 1914. Conegut antiquari eivissenc, després establert a Mallorca i a Barcelona, va exposar les peces el 1914 al Palau de Belles Arts de Barcelona, però les va vendre immediatament a la institució. No se sap massa bé de quantes peces estaríem parlant, ja que el 1916 es dipositaren junt a elles les peces que va portar Colominas, en una campanya d'excavacions de l'IEC.
- Col·lecció Mulet, va passar, part al Museu de la Societat Arqueològica Lul·liana, part al Museu de Lluç.
- Col·lecció Martí Esteve, formada cap el 1910. Miquel Martí Esteve, administrador de la família Llano, entre els quals havia un arqueòleg, que va ser qui reuní en origen la col·lecció. Actualment, i després d'haver sigut venuda en part, es troba a les instal·lacions del Servei d'Investigació Arqueològica Municipal (SIAM), de l'Ajuntament de València. Hi ha materials tant del Puig des Molins com del santuari d'Es Culleram.
- Col·lecció Pérez-Cabrero i Martínez Martínez, formada cap el 1916 i dipositada al Museu de Prehistòria de València o Servei d'Investigació Prehistòrica (SIP). En origen era propietat d'un dels primitius membres de la SAE Artur Pérez-Cabrero i Tur, i els materials procedeixen dels terrenys que la seua família tenia al Puig des Molins. Va passar al SIP per

¹¹ Per exemple, un passatge on diu: "(...) i aquesta blancor sobirana reflexada en l'aigua del mar agafa tons de pedreria que no es poden veure enlloc més. Eivissa es pot comparar a un vidre d'excavació. Té irisacions de tots els colors i rep claror de tots els reflexos". (S. Rosiñol, *Des de les illes*, edició de 1999).

venda. La col·lecció valenciana es completa per les donacions de l'alacantí Francisco Martínez Martínez o el mateix Domingo Fletcher, director del Museu entre 1950 i 1982.

- Col·lecció Emilio Cabot Rovira, la qual va passar al Museu d'Arts Decoratives del Palau de la Virreina de Barcelona, però que ara es troba entre els fons del MAC¹².
- Col·lecció Baró d'Esponellà, Epifanio de Fortuny, el qual va reunir la seua col·lecció a base de peces del santuari d'Es Culleram, i dipositada a la seua Casa-Museu de Sant Romà de Tiana (Barcelona).
- Excavacions de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC), col·lecció reunida per José Colominas el 1916 arran les seues intervencions al Puig des Molins i altres indrets rurals d'Eivissa i Formentera. Actualment dipositada al MAC.
- Museu de Vic. Va ser formada mitjançant compra en dos lots, un el 1918 i l'altre el 1921.
- Museu de Pontevedra, encara que aquesta col·lecció va ser dipositada al MAN el 1952, amb la qual cosa va entrar a formar part de la Col·lecció Vives y Escudero.
- Altres lots menors:
 - Museu de la Cartoixa de Valldemossa (Mallorca)
 - Museu de Tàrraga (Lleida)
 - Museu de Girona
 - Museu d'Alacant
 - Museu de Prehistòria de Santander
 - Ashmolean Museu d'Oxford
 - Museu de Belles Arts de Boston
 - Metropolitan Museum de Nova York

Aquest any de 1913 suposa la paràlisi de les tasques "oficials" al Puig des Molins, ja que Carles Roman també va aconseguir altre permís per treballar-hi. Com a conseqüència, començà un greu problema judicial que no s'acabà fins 1921, ja que Vives y Escudero considerava que era ell qui tenia l'exclusivitat de qualsevol activitat arqueològica sobre la necròpolis (Tarradell, Font 1975: 24).

Mentre es dirimia el plet, Roman no va tindre més remei que dirigir la subvenció econòmica que havia aconseguit i els seus esforços a les necròpolis del món rural, mentre que les intervencions de Vives y Escudero en teoria es paralizaven. Malgrat tot, els saquejos van seguir. La necròpolis acabà molt mal parada d'aquest període, ja que el sistema que tenien els espoliadors per penetrar a l'interior dels hipogeu no era altre que perforar les parets dels hipogeu per a anar accedint més ràpidament a les cambres veïnes, i així anar recollint objectes més ràpidament.

Carles Roman ho va tindre relativament fàcil a l'hora d'intervenir als terrenys on volia excavar, ja que a part de ser el director del recentment inaugurat museu, ja que ser el cacic del partit liberal a Eivissa el feia molt conegut. Així, tal i com diuen M. Tarradell i M. Font (1975: 26-27) es creu que només va treballar a finques de

¹² Gràcies per aquesta informació a na Teresa Llecha, conservadora del MAC a Barcelona.

persones afins al seu partit, i que quasi mai va poder excavar en aquelles dels del partit conservador.

Aquesta circumstància que en principi semblava tan desafortunada, va resultar positiva per a la història de la investigació a Eivissa, ja que per una part no hem d'oblidar que a l'estar al camp es duïen a terme moltes tasques agrícoles, i de no haver-se desenvolupat els fets com ho van fer, aquestes excavacions suposaren el "rescat" i la documentació d'una situació que es donava al món rural, que per altra part podria haver-se perdut en qualsevol moment per un espoli inintencionat de l'amo de les terres. Per altra banda, aquestes actuacions significaren l'excusa per començar una sèrie de publicacions de *Memorias* anuals d'excavació a Eivissa, que s'iniciaren el 1918, per part de la *Junta Superior de Excavaciones y Antigüedades*, un organisme estatal.

Vives y Escudero va aprofitar la paràlisi dels treballs al Puig des Molins per viatjar i documentar-se per a la realització de la seua obra, que veuria la llum el 1917. *Estudio de Arqueología Cartaginesa. La necrópoli de Ibiza*, que així es diria l'obra, va resultar ser una obra molt completa per a l'època i que va servir com a referència a nivell europeu, a mode de catàleg, amb fotografies de peces incloses, on recollia tots els materials que ell tenia en la seua col·lecció particular, més altres que ell va poder veure (Fernández 1992 vol. 1: 39-40; Gómez Bellard 2006: 131; Tarradell, Font 1975: 24; Vento 1985: 15;).

Tornant a Eivissa i a Carles Roman, els treballs sobre les necròpolis rurals es varen allargar durant cinc anys, des de 1917 fins 1921. L'objectiu era trobar nuclis de població mariners: la prioritat eren aquells que podien tindre algun tipus de relació comercial i marítima amb les properes costes peninsulars de l'actual Alacant. Per això, es va dirigir a indrets propers a cales i platges, raó per la qual molts noms de jaciments tenen aquesta denominació. Al final acabà per excavar a punts una mica terra endins, quasi tots, per no dir tots, necròpolis que es creu que formarien part d'hàbitats rurals (granges), que ell s'encarregava de mencionar a les memòries, si és que trobava alguna mínima constància (Tarradell, Font 1975: 28).

El parèntesi obert en 1913 pel plet es va tancar, com ja hem dit, el 1921, any en què la justícia finalment indemnitzà Antonio Vives y Escudero, pronunciant-se a favor de Carles Roman, ja que li va atorgar la exclusivitat de les tasques a la necròpolis urbana. Així, es va dur a terme una campanya cada any des del 1921 fins el 1929, tret el 1927, que per motius desconeguts, no es va excavar. De cada campanya, la *Junta Superior de Excavaciones y Antigüedades* va publicar les memòries redactades per Roman; no obstant, les tres últimes campanyes no van veure la llum.

La metodologia que es va seguir en aquesta ocasió va ser excel·lent per a la època: es documentava tot allò que s'anava realitzant i s'excavava seguint un ordre i una coherència. A més, els materials que s'anaven recuperant s'anaven dipositant al Museu d'Eivissa seguint un número d'inventari (Tarradell, Font 1975: 29), que és el que s'ha mantingut per a l'actual Museu.

El 1929 acaba altra època per al Puig des Molins, que es prolongarà fins el 1943, degut al precari estat de salut de Roman; per aquest motiu es deixà d'intervenir a la necròpolis, fins que va morir en 1939.

Començava una nova fase de l'arqueologia ebusitana després de Carles Roman. Com és ben sabut, aquesta no va ser especialment prolífica, ni pel que fa a les publicacions ni als treballs de camp. Del 1939 al 1943 no hi haurà cap excavació. Del 1939 al 1942 la plaça de director del Museu quedarà vacant, encara que el seu conservador, Juan Llobet Gil va assumir aquestes funcions, a excepció d'un breu parèntesi fins a finals del 1942, en què la directora va ser Ana M^a Liaño Pacheco. Des d'aquest moment fins dos anys més tard la direcció, ara sí, va ser assumida per Juan Llobet (Fernández 2007: 14-15).

La situació va canviar el any 1944, ja que s'escollí com a director del Museu d'Eivissa a José María Mañá de Angulo, el qual va iniciar sense demora noves excavacions al Puig des Molins. Els treballs d'excavació es desenvolupaven aproximadament cada dos anys, encara que eren prou irregulars, i s'efectuaven dos, o com a molt, tres mesos cada vegada. Fins i tot, en 1950, s'inicià un període de prospeccions per la zona a la recerca d'un possible temple. Tots aquestos treballs els encapçalà J.M^a Mañá, menys el 1956, any en què també hi va col·laborar l'arqueòloga francesa Miriam Astruc.

La història de Roman es repetí amb Mañá, ja que del 1956 fins 1965, pel seu delicat estat de salut, paralizzà els treballs de camp a Eivissa. Aquest any prengué possessió del càrrec de directora del Museu d'Eivissa M^a José Almagro Gorbea. Si obviem el cas d'una excavació d'urgència, només es va actuar sobre el Puig des Molins per fer tasques de neteja dels hipogeus ja coneguts per campanyes i intervencions anteriors.

A partir de meitat dels anys 70 s'enceta una nova etapa molt més fructífera pel que fa a la investigació i a l'*status quo* de les Pitiüses des del punt de vista de l'arqueologia, que creguem que encara no hem abandonat. El 1974 entrà com a nou director del Museu Jordi Fernández Gómez. Amb ell s'inicià el procés de la compra dels terrenys que ocupava la necròpolis, amb el seu posterior tancat, i s'iniciaren treballs d'excavació que es paralizzaren per la decisió de traslladar el museu, el qual es va tornar a inaugurar el 30 de desembre de 1981.

El 1975 també suposa una fita per a la historiografia ebusitana, ja que és l'any en què es publica *Eivissa Cartaginesa* per part de l'editorial Curial, col·lecció *Biblioteca de Cultura Catalana*, a càrrec de Miquel Tarradell i Matilde Font. La importància d'aquesta obra és que per fi se sistematitzen tots els coneixements que fins aleshores es tenia sobre les Pitiüses en època protohistòrica des del punt de vista arqueològic, fent un repàs a la història de les investigacions i de les excavacions, relatant els primers problemes de la SAE i Carles Roman, a l'igual que fent un extracte dels diaris; posada en relació la cultura púnica ebusitana amb la resta del Mediterrani púnic; història d'*Ebusus* a l'antiguitat; ubicació a un mapa i descripció dels jaciments coneguts; descripció dels tipus de materials que apareixen (ceràmics, metàl·lics, ossis, etc.); establiment i consolidació de la

primera tipologia de ceràmica comuna púnico-ebusitana ¹³; i exhaustiva bibliografia, actualitzada fins el moment. El que més sorprèn d'aquesta obra és la clarividència dels seus autors, plantejant problemes i qüestions que encara avui resten per resoldre, o que fins i tot ja s'han solucionat. A més, encara avui continua sent una molt bona obra de síntesi sobre l'Eivissa fenícia i púnica, a pesar de les mancances pròpies del moment en què es va publicar. Un avantatge de la sortida a la llum d'aquest volum és sense dubte que va ser editat a Barcelona, fet que va ajudar al major coneixement del cas ebusità entre els investigadors almenys de l'àmbit catalanoparlant i com no, de la resta del Mediterrani Central i Occidental.

Les afortunades actuacions continuaren el 1979, ja a mode de prelude del que anava a passar la següent dècada: es tracta de l'inici de les excavacions a jaciments que fins aleshores no es coneixien i a més destapant nous fronts en l'àmbit rural. Estem parlant en primer lloc de les excavacions a la factoria púnico-ebusitana de Na Guardis, al sud de l'illa de Mallorca, i a mans de Víctor Guerrero. Per primera vegada es localitzava un assentament estable dependent d'*Ebusus* i fora de les Pitiüses, amb funcions de distribuïdor de productes ebusitans i mediterranis entre la població talaiòtica local, però també amb un sector metal·lúrgic. Les excavacions acabaren el 1985, i tragueren a la llum sectors de treball, habitatge, magatzems i un derelict.

A la mateixa ciutat d'Eivissa els anys 80 també són anys d'excavacions, sobretot d'urgència, i bàsicament al que s'ha denominat cinturó industrial de la ciutat, és a dir, a les terrisseries, encara que també algun sector d'hàbitat, molt arrasat, al C/ Santa Maria o al baluard de Santa Llúcia (Ramon 2010: 843). Realment els antecedents els trobem a finals dels anys 70 de nou, el 1978, amb l'excavació del taller de l'Avinguda d'Espanya 20 (AE-20), a la què li seguirien AE-5 i 7, AE-34 i el C/ Abat i Lasierra 2 (Al-2) els anys 1979 i seguint fins 1980, any en què es va excavar el C/ Aragó 33 (AR-33), continuació de l'AE-20. A partir d'ací, vingueren la resta de terrisseries: AE-36 o C/ Periodista Francesc Escanellas, 13 (FE-13), aquestes en els anys 80, més l'Avinguda d'Isidor Macabich 50 (IM-50) als anys 90.

No hem oblidar altre front que s'obria als anys 80 per a l'arqueologia ebusitana: el descobriment i l'excavació en extensió de les granges púniques en el món rural. Són els casos de SPCH-CS (excavat des de 1982 fins 1985), Can Corda (1986-1988) i Can Fita (1988). Amb aquestos tres jaciments s'entreveïen noves perspectives per a l'estudi dels primerencs instants de l'ocupació del territori de l'illa, ja que com hem dit, es tractava de tres granges que treballaven i explotaven els camps més immediats, a part d'aglutinar una producció que elaboraven i posteriorment enviaven a la ciutat per la seua convenient redistribució.

¹³ Només disposem de la tipologia de les formes tancades, ja que degut a la prematura mort de Matilde Font, l'estudi de les formes obertes no va veure mai la llum. Reconeixem de totes maneres aquest gran esforç per la sistematització de la ceràmica púnica ebusitana, que en principi semblava molt difícil de fer; sistematització que encara hui perdura i que s'ha mostrat vàlid.

Pel que respecta al Puig des Molins, els treballs es pararen des del 1986 fins el 1992: en aquest període no es va desenvolupar cap tasca de camp. Però, els esforços es van dedicar per a estudiar tots aquells materials sorgits fins el moment, més altres activitats, com l'alçament planimètric del Puig des Molins (Fernández 1992 vol. 1: 47-56).

L'any 1983 suposà un abans i un després pel que respecta a la cronologia i a les dades d'arribada dels fenicis a Eivissa. A pesar de que ja havia alguna evidència sense context al Puig des Molins sobre una presència primerenca de rituals¹⁴, la troballa de centenars de materials dels segles VII i VI al pou PM/NE-83 ja mostrava de manera més evident un fet del qual només es tenia constància per les fonts, que permetien situar als primers fenicis a les Pitiüses cap al 650 a.E. Com ja hem dit, es tractava d'un pou als peus del Puig des Molins, pou que es creu que pertanyia a una antiga alqueria islàmica, que en algun moment de la seua construcció o de la seua vida es va trobar en aquestes restes i les va tirar. Per tant, tot el material apareix sense context. Es creu que en un principi, i pels trets dels materials (hi ha tant ceràmica de cuina, àmfors, ceràmica comuna, etc.) formarien part d'un context d'hàbitat al costat de l'antiga línia de costa, i que per ara no s'ha pogut localitzar (Gómez Bellard 1990: 47-71).

Si el 1983 apareix un lot de materials de cronologia arcarica, això sí, sense context, el 1986 suposa l'inici de les excavacions d'un poblat precisament dels primers moments de vida de l'Eivissa fenícia: Sa Caleta. Els treballs es desenvoluparen fins 1995, portant a la llum, per fi, contextos arcaics *in situ*. A partir d'ací, es desenvolupà la teoria de que els fenicis en un primer moment s'establiren ací, molt a prop de les salines, però que al cap de 50 anys, que és el que es calcula la vida del poblat, i d'una manera ordenada i pacífica, la població es traslladà a l'actual badia de la ciutat d'Eivissa, a Dalt Vila (Ramon 1991a; 1999; 2007).

Sobre aquesta teoria es varen alçar algunes veus amb opinions no tan tallants (Costa, Fernández 1997). Avui en dia, i gràcies a les excavacions que s'han desenvolupat a Dalt Vila, al futur Parador Nacional i Casa del Governador del Castell d'Eivissa, s'ha comprovant que els materials i les estructures allí trobades són de la mateixa cronologia que les de Sa Caleta. Per tant, a hores d'ara no es descarta un doble assentament, potser un principal a Dalt Vila, i altre a mode de factoria al sud.

No només les excavacions contribuïren a ampliar els coneixements de l'Eivissa púnica. Un treball essencial va ser el de les cartes arqueològiques, subvencionades, i que van permetre la catalogació de jaciments per poder planificar accions futures, tant de prospecció com d'excavació. Malgrat aquest objectiu de conèixer per actuar investigar i previndre, una de les metes no es va poder acomplir, ja que els diners que s'enviaven a Eivissa per a aquestes tasques es varen anar retallant, disminuint les excavacions només als casos de les intervencions d'urgència.

¹⁴ Veure Ramon 1978: 69, 72-73, 79-80. Al solar nº 40 de la VR aparegué una llàntia púnica de vernís roig de bella factura, i de gran qualitat, datada en el segle VII.

Això sí, si alguna cosa va tindre de positiu aquest increment de les actuacions a finals dels anys 70 i principis dels 80, va ser la seua plasmació en publicacions variades sobre els resultats que anava proporcionant l'estudi dels materials i dels jaciments recentment excavats (llibres, articles en premsa especialitzada, inclús articles a revistes de difusió més local). Són molts els noms que podríem citar, entre els quals destaquem els de V. Guerrero, J. Ramon, J.H. Fernández, B. Costa i C. Gómez Bellard, per aglutinar la major part de les publicacions d'aquests moments.

Una llançadora molt útil per a la difusió de noves troballes, teories, materials, etc. de l'Eivissa púnica va ser, sense dubte, l'inici el 1986 de les Jornades d'Arqueologia fenici-púnica. Aquesta plataforma permetia donar a conèixer *Ebusus* i la seua relació amb la història del Mediterrani antic, i la magnitud de totes les activitats que s'estaven duent a terme a la ciutat i fora d'ella, que ara semblaven donar el seu fruit. Aquestes jornades se celebren, encara hui, de manera periòdica, i es van publicant a la sèrie de Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera (TMAEF), l'antiga *Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza*.

Aquesta sèrie es va veure el seu primer número el 1980, amb la publicació de J.H. Fernández i J. O. Granados sobre les ceràmiques d'imitació àtiques del Museu Arqueològic. A partir d'ací, i d'una manera anual (de vegades inclús fins tres números cada any), diversos autors no només eivissencs participaren de la problemàtica fenícia i púnica, a banda de l'àmbit pitiús, també de la resta del Mediterrani.

Els 90 no semblen ser, ni de lluny, tan "feliços" a nivell d'excavacions que la dècada anterior. Un fet que podia semblar favorable per al desenvolupament de l'arqueologia a sòl pitiús com el traspàs de les competències en matèria d'arqueologia i patrimoni des del Govern Balear vers el Consell Insular, va resultar com a mínim decebedor, ja que ni molt menys augmentaren les intervencions a Eivissa. La causa continuava sent una política extremadament restrictiva pel que respecta a les subvencions, política que encara avui continua, encara més si cap.

Com ja hem dit, les accions es varen centrar en la realització de cartes arqueològiques (1988-1992) i també de prospeccions des de 1989. Les primeres les va desenvolupar l'Institut Arqueològic Alemany. Com ja hem dit més amunt, les excavacions que es permeteren fer només foren les estrictament necessàries, és a dir, les d'urgència. Per exemple, les de la Via Romana 47 (VR-47), l'avinguda Isidor Macabich 50 (IM-50), el C/ Santa Maria (1991-1993) i alguns jaciments rurals o subaquàtics (1990-1994), com Sa Joveria (SJ), Es Rafal, Can Mises, Es Canal o Ca n'Eloi.

Els PEPRI de Dalt Vila, Es Soto, Sa Penya, la Marina i l'eixample permeteren, d'aquesta manera, a través de les excavacions urbanes, fer un esbós del que seria l'Eivissa púnica i romana, portant a la llum moltes de les estructures que romanien inèdites (i moltes d'elles, encara ho estan) al sòl dels barris més antics

de la ciutat. S'ha pogut delimitar un hipotètic traçat de l'antiga muralla i els possibles barris amb les seues cases (Ramon 2010).

Si bé tot semblava posar-se en contra, tenim dos fets que destaquen per posar un toc optimista als anys 90: en primer lloc, la creació de l'Associació d'Amics del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera (AAMEF), i en segon lloc, la producció bibliogràfica no va parar, pel que els anys 90 són una època també molt prolífica en aquest sentit.

Pel que respecta a l'AAMEF, va ser creada el 1992. Desenvolupa una tasca més que lloable, ja que el que pretén és aproximar l'arqueologia eivissenca als ciutadans i al públic en general, la història de les Pitiüses i el treball propi de l'arqueòleg. La difusió, per tant, és un dels seus objectius. Viatges culturals, seminaris i conferències, fulls informatius, apadrinar el patrimoni o la revista *Fites* ajuden a difondre el patrimoni illenc, per a que es conega, agrade, es respecte i es conserve.

La bibliografia sobre l'arqueologia pitiüsa no va deixar de créixer durant aquesta època. J.H. Fernández i B. Costa (2000: 1523) posen com a inici el III Congrés d'Estudis Fenicis i Púnics el 1991, però ja veiem que és una tendència que s'inicia anys abans. El 1992 fou l'any de publicació dels resultats dels treballs de Carles Roman al Puig des Molins, a càrrec de J.H. Fernández: *Excavaciones en la necrópolis del Puig des Molins (Eivissa). Las campañas de D. Carlos Román Ferrer: 1921-1929*. Aquestos tres volums suposaven una reelaboració de les seues memòries d'excavació, un vertader esforç per recopilar tots els treballs de l'arqueòleg eivissenc, i de posar en ordre tota una sèrie de materials i de notes, qüestió que, en principi semblava quasi inabastable, donada la quantitat de les troballes. Es fa un recompte de materials agrupant-los per contextos i dintre dels contextos, per fases (i per tant, per cronologies). A més, podem dir que la seua importància també rau en el fet de que es fa una primerenca reunió de dades i contextos de tot el material que Carles Roman va desenterrar, posant-los en relació amb altres jaciments púnics tant d'Eivissa com d'altres àmbits púnics. Altre punt valuós és el de la història de la investigació fins als anys 90 i l'estat de la qüestió. Considerem doncs aquestos tres volums com una fita més, al nivell d'*Eivissa cartaginesa* de M. Tarradell i M. Font (1975).

No hem de perdre de vista que els anys 90 també són el moment de publicació de nous resultats d'excavacions de la dècada anterior o la present, com els de SPCH-CS o altres jaciments rurals, com S'Olivar des Mallorquí (SOM), l'Hort d'en Xim (HX), Es Palmer, AE-20, IM-50, Sa Caleta, Sant Antoni de Portmany, Ses Figueretes, Na Guardis, però també reflexions sobre el primer establiment fenici a l'illa, recopilacions de materials dels diversos jaciments donat ja el volum d'informació, creant els primers panorames generals cronològics d'importacions i exportacions, articles amb tractament aprofundit sobre les formes tancades de ceràmica comuna púnico-ebusitana, o resultats antropològics d'estudis d'ossos humans cremats per rituals funeraris al Puig des Molins (F. Gómez Bellard 1989; 1990; 1996).

No hem d'oblidar l'obra de J. Ramon (1995a) de les àmfors fenícies i púniques del Mediterrani Occidental, que suposava la publicació de la tesi doctoral d'aquest autor. Ja als anys 80 publicà una altra importantíssima contribució (que després reedità) respecte a les àmfors púnico-ebusitanes (PE), de les quals estudià la seua presència, evolució i continguts, en la mesura del possible. Aquesta denominació, que creiem molt vàlida, perdura encara hui, encara que ha sigut superada pel mateix autor anys després, amb la recopilació de les àmfors fenícies i púniques. Aquesta nova tipologia que proposa J. Ramon és més llarga i complexa. Sabem, a més, que la part del Mediterrani Central és lleugerament inferior en qualitat i quantitat i la comparem amb el que es diu de les àmfors del Mediterrani Occidental, així que moltes vegades aquesta classificació no s'utilitza en aquests àmbits, preferint-se altres denominacions, com la de Mañá o Bartoloni (1988), per exemple. De totes maneres, reconeixem el gran mèrit i la gran tasca d'aquest autor, que avui en dia és, sense dubte, una obra de referència pel que fa a l'estudi de les àmfors fenícies i púniques, quan tots els investigadors saben que és complicat establir tipologies ceràmiques en aquesta cultura.

Pel que respecta als treballs de camp, des del 1992 al 2000 no es va fer cap intervenció arqueològica sobre el Puig des Molins. I com ja hem comentat, només excavacions d'urgència sobretot a la ciutat, més algunes en àmbit rural. En aquest sentit, el panorama és pobre.

Els següents deu anys no foren menys prolífics pel que fa a la bibliografia, en contraposició a les excavacions, que continuaven sent escasses, encara que hem de destacar les noves actuacions al Puig des Molins del 2000 al 2003 i del 2005 al 2006. Aquestes campanyes han estat breument publicades (Fernández, Mezquida 2004: 9-20; Mezquida 2006: 15-24; *et al.* 2007: 24-33).

Aquesta dècada va a veure impulsats els estudis de paisatge i de l'agricultura fenícia i púnica, encara que ja havia algun que altre d'anys anteriors (Gómez Bellard 1996). Els recursos naturals i de la terra començaven a ser objecte d'estudi arqueològic, fora d'altres publicacions purament biològiques, geogràfiques, etnològiques o geològiques, típiques dels anys anteriors (per exemple, Alemany i Morey 1999; Vilà i Valentí 1955 [2000a] i 1961 [2000b]). Hem de recalcar l'esforç de la Universitat de València, junt amb la Universitat de Glasgow, que en aquest sentit publicaran *Ecohistoria del paisaje agrario* (2005) o *Rural Landscapes of the Punic World* (2008), sense dubte dues obres de referència.

Continuen publicant-se resultats d'excavació de jaciments (Can Vicent d'en Jaume, Can Fita, Can Corda, AE-3, Sa Caleta, Ca n'Eloi, Sa Conillera). No hem d'oblidar ací l'edició dintre de la sèrie de TMAEF de *Necrópolis rurales púnicas en Ibiza* (2000), obra pòstuma de M. Tarradell i M. Font, que com ja hem dit més amunt es va paraitzar per la mort inesperada de M. Font.

Amb el nomenament de Benjamí Costa com a nou director del MAEF al febrer de 2015, així com la reobertura al públic a finals de 2012 del Museu Monogràfic del Puig des Molins, esperem que enceten una nova etapa per a la investigació de l'Eivissa púnica.

PART II: ELS ALIMENTS

II.1. Els cereals

II.1.1. Introducció

Si hi ha un aliment bàsic a l'antiguitat, i que devia cobrir gran part de les exigències calòriques diàries, aquest és el cereal (Campanella 2008: 22). Recordem que el seu consum està en la base de qualsevol piràmide nutricional occidental, i per tant, la seua ingesta seria quotidiana, en forma de pa, coques i brous les més freqüents. Una vegada més són nul·les les analítiques que tenim al respecte, pel que res podem aportar a la resta del món púnic.

Els paleocarpòlegs distingeixen entre les espècies nues i vestides: aquesta diferenciació va a ser molt important per a saber quin ús se li donaven als cereals, ja que mentre que els nus serien més adequats per la seua morfologia per a fer farina panificable, els vestits (*Triticum monococcum* i *Hordeum vulgare*) serien més adequats per a torrar-los i per tant consumir-los bullits, en forma de farinetes (Sardà 2010: 188-189).

Al que hem de recórrer si volem dibuixar algun traç sobre el que estava passant a *Ebusus* és a les fonts escrites, iconogràfiques i la paleocarpologia d'altres àrees púniques on sí tenim algun tipus d'informació, sempre mantenint les distàncies. Per exemple, Pomponi Mela diu que *Ebusus* degué de comptar amb nombrosos camps de cereals, encara que no seria la seua única riquesa (Ramon 1995b: 49). Magó, el tractadista púnic, ens parla molt breument d'alguns aspectes relacionats amb la trilla (Gsell 1920: 11; Sáez 2001: 98-99), però sobretot de l'elaboració d'aliments derivats, com la *Puls punica*.

Per tot el que hem dit, desconeguem el cereal que es conreava i es consumia a l'illa: els més freqüents en el món antic mediterrani són l'ordi i el blat (Spanò 1996: 86), encara que no ens hem d'oblidar d'altres, per exemple, del mill. La seua elecció depèn del tipus de sòl o del tipus de clima (Campanella 2008: 57). De tota manera, el conreu de cereal és poc exigent, amb pluviometries d'un mínim de 300 mm anual, i té un alt grau de productivitat, aportant grans quantitats de calories i fòsfor a la dieta (Buxó 1997: 84-107). Un cas que podria valdre'ns de referència és el de Cartago, on els camps de cereals es trobaven a les zones menys properes a la costa, normalment en forma de monocultius, lluny de la ciutat (Bondì 1985: 176). Potser el mateix paisatge ens serveix per a l'Eivissa púnica: hem de recordar que fins fa pocs anys, l'ordi era el més habitual a l'illa, hui en dia substituït sobretot pels arbres fruiters (Kurihara 1979: 98-100; Vallés *et al.* 2000: 457, 464). De tota manera, és interessant que s'escullia l'ordi, perquè sol estar més relacionat amb les begudes fermentades i amb l'aliment del bestiar, mentre que el blat està més destinat al consum humà, sobretot el *Triticum aestivum* (Sardà 2010: 188-189).

Desconeguem si el panorama de l'Eivissa púnica era similar als altres llocs fenicis i púnics, o si la tria d'un o altre cereal depenguera de les propietats del sòl. El que sembla clar és que la preferència d'espècies conreades va canviar al llarg del

temps, en general d'un canvi de gust de l'ordi a favor del blat, ja que el primer és menys nutritiu que el segon¹⁵: no obstant, açò no es podria fer sense un millor coneixement de les tècniques de conreu i de condicionament de la terra per a que aquesta traguera el rendiment desitjat. Aquesta tendència va en sintonia amb algunes referències textuais del món antic, que es poden remetre a similars mentalitats però diferents realitats, com pot ser la Bíblia: en aquestes fonts es diu que els fenicis del Mediterrani oriental valoraven més el blat que l'ordi, i que per tant, s'usava més per a l'elaboració de pans (Delgado 2008a: 174). A més, un altre factor per tenir en compte és que Cartago va afavorir el conreu del cereal en indrets com Sardenya o Sicília, fins i tot prohibint a la primera el conreu d'arbres fruiters (Manfredi 1993: 206-207), de manera que va convertir aquestes illes en els seus graners, relleu que després seria recollit per Roma.

L'aport nutricional: el que ens diuen els ossos

La ingesta excessiva i continuada de cereals (hidrats de carboni) sense combinar-la amb altres aliments pot provocar greus carències, sobretot de vitamines i proteïnes (Spanò 1996: 98). Aquestes es manifesten sobretot a les necròpolis: les anàlisis paleoantropològiques de les restes humanes d'època púnica estudiades no ens deixen cap dubte. A SPCH-CS, Ca n'Eloi i Can Jai, els percentatges de dents afectades amb càries ronden el 13%, mentre que per al Puig des Molins es detecta una baixada gran, un 4,2%, pel que la mitjana general està en un 7,6%. En èpoques posteriors aquesta xifra seria superior. Les conclusions a les què arriben els especialistes és que en època púnica hauria una menor dependència dels hidrats de carboni per a l'alimentació; és a dir, que es menjaria de tot. De tota manera, el que no ens ha de passar desapercebut és la gran diferència entre el camp i la ciutat, pel que se'ns planteja el dubte de si hauria una dietes diverses i per tant diversos nivells socioeconòmics, que permetria adquirir aliments més variats i en major quantitat a la ciutat d'*Ebusus* (Márquez-Grant 2006: 29; 2010: 191-194).

Altre factor per tenir en compte és el desgast dentari a la primera capa de dentina i microabrasions: açò és senyal de que es consumia un alt grau de menjar processat amb molins de pedra, perquè a través de la mòlta passen a la farina grans lítics que a ulls vista resulten imperceptibles. En aquesta direcció, tant la pèrdua de peces dentals en vida com la *cribra orbitalia* ens indiquen el mateix, o siga, l'alt consum d'hidrats de carboni front altres aliments rics en proteïnes (Campanella 2008: 57-58).

D'aquests dos últims aspectes sí tenim dades clares a l'Eivissa púnica. L'aparició de la *cribra orbitalia* afecta a la capacitat laboral i cognitiva de l'individu, a l'igual que el sistema immunològic. Entre altres coses, ens estaria parlant d'una mancança d'àcid fòlic i magnesi a la dieta. Les causes es poden trobar efectivament en problemes nutricionals però no cal oblidar altres factors, com són les altes densitats humanes combinades amb una deficiència d'higiene o aigües estancades, el que fa que proliferen i s'estenguen les infeccions. D'un total de quaranta cranis estudiats, dels quals 35 procedeixen de la necròpolis de

¹⁵ Fins i tot s'associa el consum d'aquest cereal amb les classes més baixes de la societat (esclaus) i amb el menjar dels animals (Manfredi 1993: 207).

SPCH-CS i la resta del Puig des Molins, 14 van ser portadors d'aquesta lesió. Se sap que a la necròpolis de Can Marines havia altres quatre individus afectats. En canvi, la pèrdua de dents *ante-mortem*, a pesar de que tot semblava indicar que els habitants de l'Eivissa púnica serien grans víctimes d'aquesta font d'infeccions, no ho van ser tant, perquè només s'ha detectat en un 5,5% dels casos analitzats, sempre sobre individus adults (Márquez-Grant 2010: 178-179).

Malgrat tots aquests inconvenients mèdics, el consum de cereals degué ser diari. No en va, Plaute (*Mostellaria*, V, 828) denominava els cartaginesos *pultifagonides*, o el que és el mateix, grans menjadors de cereals, a l'igual que Hecateu de Milet, que diu que les poblacions d'Àfrica del Nord són uns menjadors de blat (Bondi 1985: 176; Campanella 2008: 59; Spanò 1996: 93). Tenim algunes analítiques de carbons i llavors que parlen d'un predomini sobre llenyes i fruita, encara que són molt escasses (Campanella 2008: 57).

Les fonts venen corroborades per les analítiques. Tot plegat, sobretot a la llum dels resultats d'estudi de dents, artrosi a colzes i genolls degudes a estrès postural i isòtops estables podem dir que la dieta tindria un alt component d'hidrats de carboni (aportació terrestre), el que deixa en segon plànol els aliments d'origen marí, cosa que a més es veu que és homogènia al llarg dels segles (Márquez-Grant 2010: 193). Una altra conclusió que per ara l'arqueologia ebusitana no pot discernir són les diferències entre el camp i la ciutat, ja que pel que es veu, al món urbà i els seus voltants la incidència de la càries és menor que a l'àmbit rural, amb la qual cosa estem al davant d'un primer indicatiu d'una diferència socioeconòmica, d'estatus, o d'accés als recursos: els habitants de la ciutat d'*Ebusus* tindrien una alimentació més variada i rica que aquells que vivien a les granges de l'interior. També és cert que el nucli urbà seria tant el receptor de productes del *hinterland*, agrícoles i ramaders, com aquells importats d'altres ports, pel que determinats productes resultarien més accessibles que a l'interior (Márquez-Grant 2010: 193).

El lloc dels cereals

En la **unitat domèstica** la llar és una font molt rica d'informació: és el centre de processat final dels aliments que s'anaven a ingerir a curt termini i del seu cuinat, encara que a l'Eivissa púnica comptem amb molt poca informació al respecte. Un altre lloc de la casa que si durant l'excavació de torn es mostrejara i s'analitzara correctament podria donar resultats interessants és l'habitació amb enllosat o el rebost, però ocorre el mateix que amb les llars.

Al marge d'aquestes estructures tenim els recipients on es produiria la transformació final del cereal en brut a un aliment menjable, amb les seues propietats nutritives plenes. Ja els hem vist per damunt, però per a resumir podem dir que estem parlant dels morters sobretot per a fer farina i pastar-los, les olles de formes globulars i boques més o menys obertes, amb existència o no de tapadora addicional, les safates o *baking pan*, els forns i els *tannur/tabounat* per a coure el pa, i els discos ceràmics i els motlles per a pastissos que comentem en altres ocasions. Com ocorre en altres indrets durant la protohistòria

mediterrània, la mòlta seria una activitat diària i femenina, sempre a l'interior de cada grup domèstic. Hem d'afegir la tasca del pastat, la preparació del forn (neteja, combustible, reparació), i tot allò que supose la cocció i extracció del pa.

Tenim diversos testimonis paleobotànics de cereals a jaciments fenicis, en cronologies anteriors a les nostres: és el cas del Castillo de Doña Blanca (segles VIII-VI), on els cereals estan entre les constants restes documentades, de les quals destaquen l'ordi i el blat. Es veu un canvi en la tendència a mesura que passen els anys, ja que mentre l'ordi és més abundant en contextos arcaics, a partir de l'últim quart del segle VII és el blat el que el supera però no per molt. Al Cerro del Villar (segona meitat del segle VIII fins principis del segle VI) l'ordi també seria més abundant que el blat, mentre que es fa un cert lloc la pisana (*Triticum dicoccum*). A l'assentament fenici de La Fonteta (segles VIII-VII) els cereals arriben al 66% de les restes paleobotàniques, on l'ordi és el predominant, seguit pel blat i el mill (Iborra *et al.* 2003: 43).

Pel que respecta a cronologies posteriors, a Byrsa al segle II tenim restes de *Triticum sp.*, mentre que a Lixus les espècies conreades arriben al 70% tant en èpoques més antigues com en la púnico-mauritana, amb percentatges prou equilibrats entre el forment i l'ordi, encara que el primer predomina lleugerament en moments més recents. Disposem d'algunes dades de l'àrea de Tharros, a Sardenya, que diuen que les espècies arbòries superen lleugerament les cerealícoles en èpoques més antigues, mentre que ja més avant són aquestes les que prenen el relleu, amb un gran domini de l'ordi (73,68%) sobre el blat (26,32%) (Campanella 2008: 57).

Els cereals també tenien la seua part de protagonisme en el **món ritual**. No sabem exactament si es consumirien com en el dia a dia o d'una manera particular, com a mode de recepta especial. Crida l'atenció com a les cultures de l'antiguitat en general un dels sacrificis incruents als déus eren els cereals (en forma de pa o de flor de farina) (Niveau 2006a: 53)¹⁶, a pesar de ser un aliment molt quotidià, molt "barat": els cereals són molt humils, però tenen un alt grau de simbolisme.

A les necròpolis púniques els cereals els trobem més bé poc: per exemple, tenim el cas d'una *fiala* apareguda a una tomba de Cartago, a l'interior de la qual es varen trobar grans d'ordi cremats (Gsell 1920: 9); o a les necròpolis fenícies de Dar Shiro i Ain Dalhia (Tànger, VII-V), on sense molta més notícia tenim constància d'ofrenes de peix i llavors de cereal a l'interior d'algunes tombes (Manfredi 1993: 199). Al *tofet* de Tharros, en concret a les fogueres rituals efectuades en espais obertes, formant part de les cerimònies, s'han arribat a individualitzar gramínies carbonitzades (Manfredi 1993: 197).

Sabem que en cronologies més arcaiques i en colònies del sud-est i del Mediterrani Central els cereals participen en moltes pràctiques rituals per garantir la protecció de la casa i de la persona. Per exemple, coneguem el

¹⁶ II.1. *Els cereals - El pa.*

soterrament d'olles a cases, però també ofrenes de plats i escudelles a les tombes per celebrar la mort (Delgado, Ferrer 2011: 197; 2012: 146).

Seguint aquesta línia, hem de recordar la presència d'algun pebeter de Demèter-Tanit, molt habituals a la propera costa ibèrica, que estan en directa relació amb el culte a la terra i els seus fruits. Molt s'ha parlat de la seua funcionalitat, ja que pocs són els *thymateria* que presenten marques de sutge a la cassoleta, menys alguns exemplars de Cartago. Cintas (1949: 115-119; 1950: 530-550) va proposar una teoria, represa anys després per Ruiz de Arbulo (1994: 164), en la qual deia que en els casos on el pebeter no tenia marques de combustió es col·locaven espigues de blat als orificis junt a fulles de parra o altres fruits, ja que el que s'oferiria als rituals serien les primícies de la collita. Dos anys després, M^a J. Pena (1996: 48-49) va rebatre durament aquesta hipòtesi.

El que sembla clar després de tot el debat és que les terracotes de Demèter-Tanit que apareixen en santuaris estarien relacionades tant directament com indirecta amb les ofrenes d'espigues de blat. Les imatges de la deessa de l'Inframón es fan més habituals a partir del segle III a la propera costa mediterrània ibèrica, no popularitzant-se tant al món púnic ebusità¹⁷, però sent molt recurrents a la Sicília de la primera meitat del segle IV, així com Sardenya (Tharros, Monte Sirai) o Cartago. Així i tot, en tenim algunes als santuaris d'Es Culleram, Can Jai, Sa Capelleta, Can Pis o Es Rafal (López Garí *et al.* 2013: fig. 4; 2014: fig. 9-10; Marín Ceballos 2004). Més problemàtica resulta l'adscripció del lot d'una dotzena de peces aparegudes al C/ Aragó, 33, datades entorn el segle II, junt altres ceràmiques romanes i restes de fauna (sobretot banyes de cabra). Per les circumstàncies de la seua troballa no sabem si estaríem davant d'un dipòsit ritual aïllat, un enterrament fet a principis del Baix Imperi l'avinentesa del qual ens resulta del tot desconeguda, o bé seria una resta d'una activitat del solar al segle II o I a.E. que queda per determinar (Fernández *et al.* 2007: 106-107).

Seguint amb la iconografia dels cereals, l'Eivissa púnica no n'és massa prolífica, per no dir gens. Coneguem les monedes i les esteles funeràries amb espigues de Sardenya i Cartago respectivament (Campanella 2008: 58; Hours-Miedan 1951: 45, lám. XX.h.-XX.i), també a Susa (Tunísia), Mauritània (Manfredi 1993: 199-203) i Rusaddir (Melilla), juntament amb abelles i raïm (Fernández Uriel 2004: fig. 2), així com també les representacions parietals a la necròpolis de Cartago d'espigues i raïm (Prados Martínez 2000: 58) (fig. 1).

¹⁷ La possible causa de la seua relativa absència pot ser que les terracotes i bustos de Tanit se cenyirien més a l'imaginari púnic i serien més accessibles a tots els nivells socials.

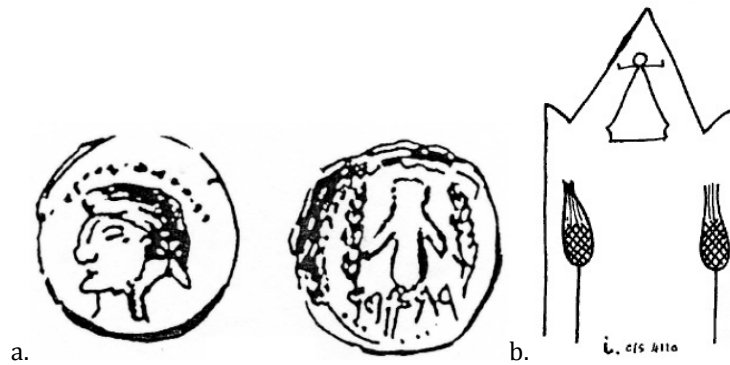


Fig. 1 – Imatges de cereals en diferents suports: a. Moneda de Rusaddir (segons Fernández Uriel 2004: fig. 2). b. Estela de Cartago (segons Hours-Miedan 1951: lám. XX.i)

Pensem que els cereals serien consumits, no obstant, per tota la societat, ja que tots hi accedirien, però potser les classes més altes ho farien de manera diferent, per marcar una separació amb la resta de la població, per exemple consumint altre cereal que no es menjara habitualment en el dia a dia. No obstant, el consum de cereals als rituals seria un fet comú entre tots els estrats, així que funcionarien com element unificador (Delgado, Ferrer 2011: 186-187, 194).

Un producte que viatja?

Un dels problemes als que s'enfronta la investigació és el tema de la comercialització del gra, ja que per ara no s'han identificat de manera clara els tipus de recipients amfòrics que servirien per transportar-lo, així com també s'ha pensat en altre tipus d'embalatges, com sacs o caixes de fusta per a exportar, el que és més difícil de documentar encara. De tota manera, seria convenient el processat d'aquest producte per a que resistira una mitjana o una llarga distància sense que germinara ni s'estropejara, cosa que implicaria un treball al lloc d'origen per tal que el producte no arribara en males condicions. Fins i tot hauria espècies més valorades per a aquesta empresa, donat que l'ordi no resisteix un viatge en bones condicions, com sí que podria aguantar-lo el blat (Manfredi 1993: 207). A més a més, se'ns planteja l'etern problema de la reutilització de les àmfores, com per exemple en el cas del jaciment iber de la Bastida de les Alcusses (Moixent), on en un context del segle IV va aparèixer una àmfora ebusitana T-8.1.1.1. (PE-14) plena de *Triticum aestivum durum* (Álvarez García, Vives-Ferrándiz 2011: 185-186).

II.1.2. Conservació i consum

El consum preferent dels cereals seria immediatament després de la seua recollida. El seu emmagatzematge es podria fer en sacs i cistelles o recipients ceràmics, com les àmfores, que tenen certa problemàtica, però també els domèstics (Pérez Jordà 2014: 293-297). Per a garantir que no es féra malbé, és important que les tècniques de conservació siguin efectives. Una manera d'emmagatzemar el gra és guardar-lo en sitges o grans *dolia* sota terra, un sistema molt útil per preservar-lo dels agents patògens, el que ens encaixaria amb la informació de les fonts clàssiques, que parlen de la tradició dels fenicis a

soterrar el gra en sitges¹⁸. Per exemple, sense anar més lluny, als bastions de Cartago hauria uns graners subterranis, amb una important provisió d'ordi per a la ciutat, encara que tot el nord d'Àfrica estaria quallat d'aquestes estructures subterrànies, que perduren fins a èpoques ben recents (Manfredi 1993: 201). Un altre sistema és la torrefacció abans d'emmagatzemar-lo (Campanella 2008: 57-58). No hem d'oblidar la panificació, que seria una manera de conservar el cereal en qualsevol època de l'any.

La versatilitat d'elaboració del cereal pot ser un dels motius per explicar el seu consum tan estès. Havia tres formes de consumir-lo: panificat, bullit i fregit. Sabem que a la zona de l'actual Màlaga, a contextos arcaics anteriors a finals del segle VII o principis del segle VI, l'ordi predomina sobre el blat, el qual es consumiria predominantment bullit. A aquesta part del Mediterrani Occidental trobem una gran heterogeneïtat a les olles que són totes de base plana, fetes a mà (Campanella 2003: 116; Delgado 2008a: 168; 2010: 32-36; Spanò 1996: 86).

II.1.3. Els dos grans cereals

El blat o forment (*Triticum aestivum/durum*)

El blat seria un dels aliments bàsics del dia a dia en la dieta no només púnica, sinó també de la resta del Mediterrani: és un cereal molt versàtil a l'hora de processar-lo i cuinar-lo, amb un conreu exigent i amb necessitat de grans quantitats de terra per plantar-lo, però amb una aportació nutricional molt potent, que consta de múltiples vitamines, enzims i sals minerals (Buxó 1997: 102; Campanella 2008: 57).

Sabem per les fonts textuais que als centres fenicis del Mediterrani Oriental el blat estava millor vist que l'ordi, i que s'usava preferentment per a l'elaboració de pans (Delgado 2010: 31). El seu consum bàsic es faria en la seua forma mòlta, la farina: segons les vegades que el gra era tractat a la mola, la farina seria més o menys refinada, més apta o menys per a segons quins plats o guisats.

No hem de perdre de vista la diferència que hi ha entre els blats nus i els blats vestits¹⁹, ja que poden marcar el seu conreu preferent a unes zones que a altres. Els primers estan més adaptats al món mediterrani per les condicions climàtiques imperants, mentre que els segons resulten òptims per a les regions temperades. L'alimentació es veu marcada per aquesta elecció, perquè aquest últim és el més adequat per a l'elaboració de pa, mentre que l'espelta (*Triticum aestivum*) és preferible utilitzar-la en altres preparacions culinàries, com els guisats. Malgrat que el blat nu tinguera tots els factors en contra, va ser el més habitual a tots els jaciments de la prehistòria i de l'antiguitat, pel que les qüestions de gust tingueren el seu pes a l'hora de planificar els conreus i les

¹⁸ Per exemple, a Occident tenim constància de sitges a Mozia, Sulcis i Nora, i de Cartago la notícia del *Bellum Africanum*, 65, 1: *Est in Africa consuetudo incolarum, ut in agris et in omnibus fere villis sub terra specus frummenti condendi gratia clam habeant, atque id propter bella maxime hostiumque subitum adventum praeparant.*

¹⁹ *Triticum durum*, blat dur o comú, *candéal* en castellà.

estratègies agrícoles. En aquest sentit, els blats nus se sembraven en hivern per a aprofitar la humitat i per escapar a les ones de calor que es poden produir a la primavera, i que per tant, poden fer malbé la collita (Buxó 1997: 105-106).

Entre els menjars a base de blat, a banda del pa i de les farinetes tenim el *punicum* (o *probum*), citada per Pompeu Fest²⁰ (Spanò 1996 : 93). Les coques de blat, per tant, serien molt quotidianes, i es farien a grans recipients de parets baixes (Guerrero 1995 : 94 ; Spanò 1996: 93-94;)²¹. A banda dels pans, també es podria consumir en forma de galeta i pastissos (recordem els motlles redons amb decoracions diverses en negatiu), o inclús de pasteta o de sèmola, encara que la seua forma més coneguda i difosa per les fonts era la *puls punica*. No en va, als púnics eren anomenats “menjadors de sopes”. També Plini ens parla d’una variant del consum del blat en forma de tisana, amb virtuts descongestionants i refrescants (Uberti 1987-1988: 194). Com ja hem dit, el blat, a l’igual que qualsevol altre cereal, com l’ordi o el mill, requeriria de grans espais de terreny per conrear-lo, amb les quantitats de gents per a la seua cura. Hem d’imaginar les terres de l’interior de l’illa amb aquesta imatge.

Així, l’elaboració de la farina ha estat sempre vinculada als espais domèstics, sobretot del món femení. Efectivament, es tractaria d’una tasca diària, ja que la farina acabada de moldre s’ha de consumir en el menor temps possible per a que conserve les seues propietats. A més, l’hem d’imaginar a les cases dintre de sacs de tela, i a espais secs, per evitar que s’humitejara i es féra malbé.

L’ordi vestit (*Hordeum vulgare* L.)

Aquest cereal de primavera (Alonso 1999: 178) és dels més habituals, junt el blat, encara que es va anar abandonant a poc a poc a favor del segon (Campanella 2008: 57), possiblement degut a les seues característiques físiques, que el converteixen en un gra difícilment panificable pel seu baix contingut en gluten (Delgado 2010: 31, 34). Com pràcticament tots els cereals, és molt agraït en el seu conreu, ja que en aquest cas en concret presenta certa tolerància als freds extrems i a les condicions continentals, podent-se cultivar fins els 1500 m d’altitud. Entre les seues propietats, figuren les proteïnes, els lípids, les vitamines B1 i E i sals minerals (Buxó 1997: 92-93).

Es pot consumir en forma de sopes, però com ja hem dit resulta difícilment panificable, ja que el producte resultant és molt negre, pesat, de difícil digestió i menys nutritiu que el de blat. En canvi, resulta més apropiat per a la fabricació de begudes fermentades, sobretot cervesa. Al registre arqueològic, la troballa de grans amb senyals d’haver germinat se sol relacionar amb la producció d’aquest producte (Buxó 1997: 97). A l’igual que el blat, Magó, citat per Plini, detalla la manera més habitual per preparar-lo: primer calia banyar el gra amb molta aigua, i després, amb l’ajuda d’un morter, llevar la corfa, per a acte seguit assecar-lo al sol. Finalment, tornar-lo a moldre per extreure la farina més fàcilment (Uberti 1987-1988: 194).

²⁰ II.1.4. *Els derivats - Pa.*

²¹ Veure III.1.1. *Forns* i IV.4. *La vaixella de cuina.*

Al jaciment fenici del Castillo de Doña Blanca, a Cadis, en un context del segle VIII al segle VI, es varen trobar altes proporcions d'aquest cereal sobretot en època arcaica, mentre que el forment comença a superar-lo a partir de l'últim quart del segle VII. El mateix ocorre al Cerro del Villar (Màlaga), la Fonteta (Guardamar del Segura, Alacant), l'Alt de Benimaquia (Dènia, Alacant), o Lixus (Larache, Marroc), encara que ens movem en cronologies arcaiques. A *Abdera*, en un moment lleugerament posterior, entre els segles VI-V, l'ordi està present entre les espècies conreades, i dintre dels cereals és l'espècie més habitual, quedant-se molt endavant d'altres. Aquesta tendència es repeteix per a la metròpolis, Cartago, ja que pràcticament la meitat dels cereals que s'han analitzat per a un context del 675 al 480 són *Hordeum vulgare*, seguit de molt lluny pel *Triticum* en general. A *Baria* (Villaricos, Almeria), per a un període més arimat als nostres interessos, segles V-III, es nota la davallada en els percentatges d'ordi, malgrat que els blats es queden ben a prop, encara que a Cartago no ho vegem tan clar, perquè l'*Hordeum* continua sent majoritari front el *Triticum* (Campanella 2008: 42, 57; Pardo 2015: gràf. 57, 69, 70, 77).

A Eivissa no tenim cap dada al respecte, per tant desconeguem els percentatges o si aquestos variaren amb el temps, conforme hem vist per als casos de més amunt; el que sí sabem és que l'ordi ja al segle XVIII era majoritari, cosa que va perdurar fins èpoques més recents com els anys 50 i 60 del segle passat (Vallès *et al.* 2000: 457, 464).

II.1.4. Els derivats

Les farinetes i sopes

Potser la manera més coneguda de l'antiguitat per a consumir els cereals en el món púnic era bullits amb aigua i altres brous; podia obtenir-se al final una mena de farineta de consistència semi sòlida, com la *puls punica*. Molt s'ha escrit sobre aquest plat: sabem per Cató²² que era un plat únic, complet i nutritiu, i que combinava tant els sabors dolç (per la mel) i salat (formatge) (Campanella 2003: 116; 2008: 59)²³.

Les sopes més consumides serien de de blat, ordi, espelta, i/o complementades amb llegums i de vegades enriquides amb ingredients secundaris, per exemple els mol·luscos, com ocorre a Na Guardis (Guerrero 2005: 642). Les seues coccions serien molt prolongades i a foc lent, que es farien en època arcaica a les olles globulars amb una ansa, amb boques estretes per a contenir millor els vapors de la cocció, i bases arrodonides, amb l'objectiu d'exposar la major superfície possible al contacte del calor. Amb el temps, les olles es faran més grans i cilíndriques, amb la boca més ampla, segons la influència dels recipients grecs, s'adoptarà el costum de les tapadores, amb pom i forat, que permetia una lenta i controlada sortida dels vapors de cocció (Campanella 2003: 116; Delgado 2008a: 169)²⁴.

²² *De Agri Cultura*, 85.

²³ II.1.4. *Els derivats - Altres*.

²⁴ IV.4. *La vaixella de cuina*.

La manca d'estructures de cocció de pa en el món fenici de la Península Ibèrica (per tant, en cronologies antigues) ha fet pensar que el pa no seria un aliment que es preparara entre aquestes comunitats, pel que el consum de cereals seria més bé a base de bullits o fregits (Delgado 2008a: 168).

La farina

La farina seria un dels aliments bàsics per a la família púnica ebusitana en particular i per a qualsevol unitat domèstica protohistòrica en general, així que no és d'estranyar que la seua elaboració fóra una de les tasques casolanes femenines quotidianes que més temps i esforços requerira. La varietat de farines que es podien elaborar va des de les de cereals (amb una múltiple gamma, segons el cereal elegit, com l'ordi o el blat) però també llegums (cigrons, llentilles, faves) (Campanella 2008: 62; Spanò 1996: 87; Uberti 1987-1988: 194), aglà, llavors de raïm (Iborra *et al.* 2010: 103) i fins i tot, de peix assecat (Botto, Oggiano 2012: 162; Campanella 2008: 79). La farina s'utilitzaria sobretot per a panificar, obtenint una diversitat de fogasses i coques segons la matèria prima elegida, encara que no hem d'oblidar del seu consum bullit en aigua per fer pastetes o sèmols (Uberti 1987-1988: 194-195). No hem d'excloure la mescla de farines de diferents productes (entre cereals, o cereals-llegums). Per últim, la farina seria l'ingredient bàsic per a fer els pastissos i les galetes, combinades amb mel o fruits, per les quals els fenicis eren coneguts per als autors clàssics (Niveau 2006a: 60).

Nosaltres ens anem a centrar ací en la farina obtinguda de cereal. Hi hauria de dos tipus: la més apreciada era la flor de farina, que era el resultat de la primera mòlta. Aquesta, al ser la més fina i de qualitat superior, tenia un ús preferent per a les ofrenes rituals. El segon tipus de farina estava compostat per una gran quantitat de corfes i altre tipus d'impureses, ja que seria el producte resultant d'una mòlta menys acurada. A la vista de les peces dentàries recuperades a les necròpolis fenícies i púniques, amb múltiples abrasions fetes en vida i durant llargs períodes de temps, es creu que aquesta farina seria la més consumida de manera diària (Delgado 2010: 31-32).

No hem de perdre de vista que l'única recepta que ha transcendit fins als nostres dies i que era pròpia del món púnic és la famosa *puls punica*, de la qual la farina en formava part, junt a altres ingredients, com el formatge, la mel, un ou i un poc d'aigua.

Parlar de farina és parlar de molins. Segons el tipus de molí elegit, la farina variaria de qualitat i de forma, a l'igual que les hores destinades a la seua mòlta. Per a totes les societats protohistòriques s'ha dit que aquesta tasca seria eminentment femenina: la dona hi dedicaria molt de temps per a proveir de farina fresca de manera diària, fins a 3 kg de farina amb molins de vaivé per a 6 membres d'una família, per tal que no es féra malbé (Delgado 2010: 32; Delgado, Ferrer 2011: 189)²⁵.

²⁵ III.1.2. *Els molins i la mòlta del cereal.*

A diferència de la majoria de productes que hem vist, la farina no seria susceptible de ser comercialitzada, ja que un dels inconvenients que té, òbviament, és el de la seua conservació i el seu transport per tindre un format en pols; així, la millor manera no és altra que sota el format original de cereal (Pardo 2015: 33, 186). Una vegada mòlt el gra, com ja hem vist, no ha de consumir-se a llarg termini, encara que hi ha uns cereals que estan més adaptats a l'emmagatzematge que altres: per exemple, se sap que la farina de forment i la d'ordi aguanten més el pas del temps que la de mill, que es fa amarga perquè s'oxida abans (Alonso 1999: 202). Un altre factor que condiciona el temps que dura la farina en bones condicions és, el tipus de molí: normalment els rotatius, que no hem trobat a l'illa en època púnica, fan que la farina aguante més temps que la feta amb els de vaivé (Alonso 1999: 260-261).

Els morters i els grans llibrells serien els recipients més adaptats per a la manufactura de la farina, sobretot a l'hora de pastar-la amb aigua o altres ingredients, com oli, espècies o fruits, tant per al pa com per a les coques (Campanella 2003: 118; 2008: 60; Guerrero 1995 : 94; Niveau 2009: 131).

Els guisats a base de farinetes podrien estar socialment vinculats a la pobresa, ja que la major part de les unitats domèstiques sud peninsulars en època arcaica no tenen les infraestructures necessàries (Delgado 2010: 35), mentre que el pa seria la forma preferible a consumir el gra per damunt de totes les altres (Delgado 2008a: 168-169). A nivell ritual, la farina de cereal podia tindre una gran càrrega simbòlica. Es creu que formava part de les ofrenes a les divinitats, sobretot la primera mòlta, la denominada primícia, ja que és el primer fruit que s'obté gràcies al favor de la protecció dels déus i com a tal cal deixar una mostra com a homenatge (Niveau 2006a: 59). No seria l'únic tipus d'ofrena cereal, ja que també s'oferirien coques, gra triturat o una pasta feta d'aquesta manera (*Lev. 2, 14; Lev. 10, 12*). Estretament relacionada amb la farina, perquè ho està amb el món dels cereals, seria la deessa femenina Demèter-Tanit, de la qual ja hem parlat més amunt quan ens referíem als pebeters.

El pa

El pa és una manera alternativa de consum de cereals, i el que garanteix unes millors condicions de conservació de les seues propietats i per més temps (Campanella 2003: 116; 2008: 59; Pardo 2015: 191; Uberti 1987-1988: 194).

Les fonts literàries de les quals disposem per al món púnic insisteixen sempre amb la idea de que els cartaginesos eren grans menjadors de sopes fetes a base de gra; no obstant, a nivell del pa, l'únic que coneguem són unes fogasses cèlebres de blat denominades *punicum* o *probum*, que segons Pompeu Fest²⁶ eren delicioses (Campanella 2008: 60; Gsell 1920: 18; Spanò 1996: 93; 2004a: 104; Uberti 1987-1988: 195), i les quals es coneixien fora de Cartago, però ja no sabem molt més, malgrat que suposem que els fenicis d'Occidents serien grans consumidors d'aquest aliment bàsic (Spanò 1996: 93).

²⁶ *De verborum significatione quae supersunt cum Pauli epitome XIV, 12.*

En el registre arqueològic, evidentment, és més que complicat trobar aquestes coques i fogasses, encara que s'han conservat en alguns ambients particulars més recents, com a Pompeia, així que hem de recórrer a la ceràmica per tal d'obtenir alguna resposta.

Des del punt de vista iconogràfic, la informació és molt rica al Mediterrani Central (sobretot Cartago) i oriental. Encara que estiguen fora del món púnic, en contextos del segle V-IV, l'antiga Grècia i també Sicília ens proporcionen uns testimonis molt valuosos sobretot pel que fa a la manera d'elaboració del pa, tant el pastat com el fornejat a mans de dones, que sol ser el que normalment es representa. Tenim vaixel·la de figures roges però sobretot terracotes que es troben en el moment de coure el pa en unes estructures obertes i circulars, recolzades en terra, denominades *tannur* i en ocasions altre tipus de fornets ceràmics coberts (Campanella 2008: 48-49; Sparkes 1981). Ja a Cartago, i sense oblidar el món xipriota i palestí, tenim altres testimonis similars i amb protagonistes semblants: dones que couen unes plaques redones (pa) a forn tipus *tannur* o *tabouna*, i altres que pasten una gran massa a unes taules barquiformes (Campanella 2008: 50-51)²⁷. D'aquesta manera, la iconografia ha ajudat a comprendre el tipus de pa que s'elaboraria i es menjaria a aquestes dues àrees del Mediterrani sota la influència púnica: és més, açò ve corroborat per les troballes als diversos jaciments, tot i tenint en compte que hauria d'altres que no apareixen escenificades a les terracotes.

Conforme apunten Sonia Gutiérrez (1990-1991: 163) i Ana M^a Niveau (2006a: 60; 2009: 234), les quals citen el *Levític* (2, 4-5; 2,7), hi ha tres maneres de cuinar el pa: coure'l en forn, fregir-lo a una paella o torrar-lo entre les brases o sobre elles amb una planxa. El tipus de cereal podia variar segons les necessitats: d'ordi, de forment, espelta o amb farina de cereal mesclada amb la de llegums i oli (Campanella 2008: 60). Pel que hem vist a les terracotes, la manera de pastar la massa es feia de peu, recolzant-se sobre un banc o una taula, per a aprofitar una major força en l'acció del pastat i per a evitar que entrara en contacte amb la pols de terra (Campanella 2008: 52), encara que no hem d'obviar la realitat més directa dels grans llibrells o morters, que també podrien fer aquesta funció de recipients per a mesclar i pastar (Guerrero 1996: 208, 210; Gutiérrez 1990-1991: 171). Una vegada es tenia la massa a punt, la forma per a fer el pa normalment consistia en una fogassa àzima, aplanada i redona, de ràpida preparació. De vegades sí que podien portar llevat, però molt poc, que consistia en una porció de massa fermentada del dia anterior (Campanella 2003: 116; 2008: 59; Gutiérrez 1990-1991: 165; Niveau 2006a: 59).

Per Hipòcrates sabem que segons quin fóra el mètode de cocció elegit, el pa resultant seria diferent, tant per l'aparença externa, com pel gust o el factor fisiològic (més digerible o menys). Els temps tampoc serien els mateixos (Amouretti 1986: 149-151).

²⁷ Veure III.1.1. *Els punts de calor: les llars i els fornets*; IV.4. *La vaixel·la de cuina* i III.1.2. *Els molins i la mòlta dels cereals*.

Per una banda, tenim els forns, sobretot comunals, que suposen l'alçament d'una veritable estructura arquitectònica, i que són vàlids per als pans amb llevat (Gutiérrez 1990-1991: 163); també trobem els *tannur*, que són utilitzats per a la cocció ràpida dels pans àzims. D'aquest tipus d'estructures més definitòries i de major volum no hem trobat cap referència al registre arqueològic de l'illa d'Eivissa en època púnica, almenys no de manera clara. Per altra banda, estan els fornets ceràmics tipus *tabouna*, transportables, o les campanes, que farien la mateixa funció, on el pa tipus coca es couria a l'interior del recipient pel calor que despedirien les brases d'una llar. Entre el repertori domèstic és més habitual altre tipus d'instruments ceràmics de menor envergadura i que en ocasions poden donar lloc a confusions si no s'identifiquen com a tals: estem parlant dels plats de pa del tipus *plaque à feu* o *tabaq*, en àrab, és a dir, els discos ceràmics, així com els *baking pan*, que tindrien funcions similars (Campanella 2003: 118; 2008: 60; Delgado 2010: 33; Gutiérrez 1990-1991; Pérez Jordà *et al.* 2010: 29). No hem d'oblidar un últim sistema, molt més humil, que consistiria en deixar la fogassa sota les brases, sense la intermediació de cap recipient ceràmic, pel que no deixa petjada arqueològica (Delgado 2010: 33). El pa resultat d'aquest mètode de cocció és anomenat *subcinerici* o *focacius* per Sant Isidor (Gutiérrez 1990-1991: 163)²⁸.

L'elecció d'uns o altres sistemes a l'hora de la preparació final del pa podia deure's a múltiples causes: des de les que van orientades a qüestions com el gust i les preferències socials, com a altres més difícils de discernir²⁹. A l'espera de que més resultats d'excavacions urbanes isquen a la llum, no podem més que pensar que o bé tenim un problema amb el registre, o bé que efectivament aquests forns en època púnica clàssica i tardana no es van utilitzar, ja que als assentaments rurals coneguts fins el moment no se n'ha documentat cap.

Ens plantejem per tant aquesta hipòtesi: si en moments arcaics de l'Eivissa fenícia (amb els dos forns comunitaris de Sa Caleta) se seguia la tònica dels altres jaciments de la Península Ibèrica fenicis, on l'ordi és el cereal majoritari, hauríem d'advertir un ús preferent de la seua farina per a l'elaboració, entre altres, d'un pa que seria pesat i indigest. La seua panificació es podria dur a terme afegint un poc de farina de blat, fins i tot amb una mica de llevat. El tipus de cocció que una fogassa o d'una coca d'aquestes característiques requeriria seria indiferent, pel que podria efectuar-se tant en forn com a la brasa³⁰. Nosaltres ens decantem per un ús eminentment de les llars domèstiques, de manera que els forns comunals quedarien reservats per a la cocció de pans amb llevat i altres aliments.

Fóra quin fóra el procediment, la coca o el pa resultant podia durar molts dies, el que feia que s'anara endurint a poc a poc. Per a fer-la comestible es mullava amb

²⁸ Per a un major desenvolupament, veure III.1.1. *Els punts de calor: les llars i les forns* i III.1.2. *Els molins i la molla del cereal*.

²⁹ És difícil de provar, però cal preguntar-se si existeix la possibilitat de que les infraestructures d'ús comunal, com per exemple els forns, estigueren subjectes a diversos impostos o taxes. Tindre altres opcions en àmbit domèstic més "barates" podria ser l'alternativa per a nuclis familiars més modestos.

³⁰ Gràcies a Guillem Pérez Jordà per la informació.

aigua i llet, a trossos (Campanella 2003: 116). Així, no és d'estranyar que el pa només acabat de fer fóra de consum preferent i destinat per a certes ocasions, com les primícies als rituals o com a senyal d'hospitalitat (Campanella 2008: 59).

Conforme hem deixat entreveure més amunt, el pa en forma de coques podria formar part de les ofrenes incruentes en àmbit funerari. Si s'aplicava la litúrgia semita, la preparació i el consum de qualsevol aliment devia fer-se en el moment i en el lloc del ritual, així com també es trencaria posteriorment la vaixela empleada en aquest afer, enterrant els seus fragments. Amb el pa no ocorreria el contrari. A Ugarit, a més a més, paral·lelament al vi, seria vist com un producte "cultural", manufacturat, modificat per l'ésser humà, i per tant, superior. S'interpreten així el gran volum de recipients de cuina tipus *baking pan* a la necròpolis de *Gadir*: coques amb la imatge d'Astarte serien ofertes a la divinitat junt a altres aliments (carn) i entre libacions de vi i encens, fent cas a la tradició cananea. Una inscripció apareguda a la necròpolis de Cartago corroboraria la idea, i la justificaria perquè menjar-les suposava rebre força de la divinitat (Niveau 2009: 193-194; 238, 246). D'aquesta manera, és inevitable pensar en els motlles de pastissos amb relleus vegetals, animals o geomètrics, que han aparegut a la necròpolis del Puig des Molins i altres (Almagro 1980a: 111, 118-122; Astruc 1957a: 189) (fig. 2): és a dir, a través de l'estampa d'aquestes imatges divines un aliment més o menys quotidià passaria a convertir-se en un aliment sacre.

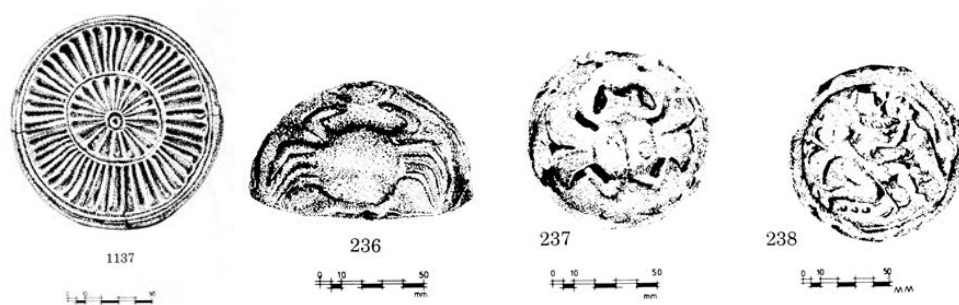


Fig. 2 - Diversos motlles de terracota decorats trobats al Puig des Molins (segons Fernández 1992 vol. 3: figs. 65 i 198)

Els dolços i la pastisseria

La pastisseria púnica tindria el seu renom a l'antiguitat, ja que és citada entre alguns autors clàssics (Uberti 1987-1988: 195). Per un costat, tindríem les coques més quotidianes amb mel o fruits per endolcir (figues, dàtils) (Spanò 1996: 92); per l'altre, estarien les impreses mitjançant els motlles, que poden representar diferents figures (Campanella 2008: 60). Aquestes plaques són de diverses grandàries i tenen decoracions variades, el significat de les quals se'ns escapa, però el que és cert és que solen aparèixer en àmbit ritual i funerari, segurament dedicades a Astarte (Campanella 2003: 118). En tenim a altres indrets del món púnic, com Cartago o Sardenya (Fernández 1992 vol. 2: 111-114; Gómez Bellard 1984: 127), pel que pensem que l'ofrena d'aquest aliment seria habitual en el món simbòlic. Recordem que aquest sabor resultaria molt difícil d'obtenir, ja que els productes emprats per a tal finalitat, com la mel, no estarien

a l'abast de tothom, encara que també es podrien utilitzar fruites, com les figues, que farien la mateixa funció.

La cervesa

La cervesa és una beguda molt interessant per les seues implicacions socials i culturals. Es tracta d'un aliment pròpiament dit, obtingut principalment d'ordi, encara que de vegades la trobem de blat, elaborada a base del most que s'extreia de la malta del cereal (Juan Tresserras 1998: 244). Segons Plini la beguda típica entre els numantins i els gals seria una mena de cervesa denominada *celia* (Blázquez 1997: 57; Juan Tresserras 2000: 142). En algunes ocasions les fonts clàssiques es refereixen a ella com "vi d'ordi". Per la seua dosi de proteïnes i sucres, baixa gradació alcohòlica i dolçor, i més tèrbola que a l'actualitat, es considerava un menjar més (Campanella 2008: 90).

A nivell pràctic, la fermentació de la cervesa es fa a l'interior de recipients ceràmics porosos, i a poder ser, amb múltiples usos, ja que als porus de la ceràmica queden residus que faciliten el processat per a noves preparacions. Com a tals es varen identificar unes àmfores ibèriques Mañá B3 als jaciments del NE de la Península Ibèrica de Les Toixoneres i Alorda Park (Calafell) (Juan Tresserras 2000: 139-140). S'han identificat àmfores del mateix tipus a alguns jaciments indígenes de Mallorca, en contextos entre els segles IV i III: *Ebusus* actuaria d'intermediària comercial entre la Península Ibèrica i aquestes comunitats insulars per a l'obtenció de productes, tals com cervesa i en menor mesura, vi (Guerrero, Quintana 2000: 176-177).

En total, el procés d'elaboració de la cervesa consta de quatre fases, que a grans trets són: maltatge (on es necessiten certes quantitats d'aigua, així com recipients per torrar els grans), bracejat (mòlta de la malta dels grans prèviament torrats, però sense arribar a fer-los farina), fermentació (acte que té lloc als recipients ceràmics que hem dit més amunt) i maduració (el líquid reposa) (Juan Tresserras 2000: 142-143).

Els recipients que en contextos ibèrics s'associen amb aquesta beguda són els que es troben als rebostos proveïts d'un broc vessador, ja que es creu que són els que s'emprarien per als processos de bracejat, encara que no es descarta que pogueren contenir vi o oli (Juan Tresserras 1998: 249). Pel que respecta a l'àrea fenícia, els recipients amb filtre trobats a les excavacions es poden interpretar en aquesta direcció, és a dir, per a contenir begudes a base de cereal fermentat (Spanò 1996: 90), però el ben cert és que a Eivissa només s'ha identificat un únic colador, i és al dipòsit de Can Vicent d'en Jaume, en un context de meitat del segle II, interpretat com un colador de vi (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 104), encara que ens plantejem que poguera ser multifuncional i servir per a altres begudes fermentades, com per exemple la cervesa (fig. 77.b.).

Les dades amb les què comptem per al món púnic ebusità són contradictòries. Es pensa que seria coneguda pels púnics a través de les veïnes comunitats talaiòtiques i ibèriques, però no consumida de manera generalitzada. S'ha dit que l'èxit de la viticultura va impedir que altres begudes es difongueren, malgrat ser

un producte més accessible (Campanella 2003: 120; 2008: 90) i amb altres avantatges: primer, la fermentació, en aquest cas de l'ordi, suposava conservar aquest cereal i emmagatzemar-lo per més temps; segon, es poden elaborar begudes similars a base d'altres grans que no hem tingut en compte, com mill, avena, melca, etc.

El que açò planteja és que hauria al darrere una tria segons els paràmetres del gust, del que socialment era ben considerat, una opció cultural. Però, com que a Eivissa no hem trobat cap estructura destinada al xafat del raïm, i pels trets intrínsecs de la manera d'elaboració d'aquest producte, no descartem la possibilitat de que la cervesa estiguera més present a l'illa que a altres indrets de l'àmbit púnic, i més si tenim en compte dos factors: un, que l'ordi podria ser un dels cereals més conreats a l'illa, com ho va ser fins fa poques desenes d'anys (Vallès *et al.* 2000: 457, 464), i segon, que per contactes amb la propera costa ibèrica de la península la cervesa arribara a les Pitiüses³¹.

Altres

Altres maneres de prendre cereals seria en infusió o tisana: tal i com diu Plini, existiria una feta amb ordi, amb un alt grau energètic, descongestionant i refrescant (Uberti 1987-1988: 194). I com no, la *puls punica*, l'ingredient bàsic de la qual era la farina de blat, que tantes vegades hem citat.

³¹ La cervesa es considera la beguda dels pobles indígenes per excel·lència, juntament amb l'hidromel, en contraposició amb el vi, que es va anar introduint a poc a poc però amb una manera de beure'l particular, i no a la grega, ja que normalment es consumia en vaixella fina de taula específica.

II.2. Els llegums

Els llegums són un element de la dieta molt important, i més en època antiga, quan la carn podia escassejar (Muñoz Fernández 2011: 192). Aporten proteïnes, carbohidrats, greixos, midó i algunes vitamines, inclús ferro, que evita l'anèmia (Campanella 2008: 61-62; Muñoz Fernández 2011: 111; Uberti 1987-1988: 95).

Els llegums més habituals són les faves, els cigrons, les llentilles i els pèsols. Per tal que perduraren en el temps, s'assecaven. Es podien consumir en bullits, sopes i minestres, així com en forma de farina mesclada amb la de cereal per a fer pastetes, pans i fogasses (Campanella 2008: 59, 62; Sardà 2010: 192; Spanò 1996: 87; Uberti 1987-1988: 95). A la casa es podien conservar a estructures de terra o fusta, però també a graners (Alonso 1999: 201). Els recipients més adequats per a la cocció en sopes o bullits serien les olles globulars monoansades de boca estreta de què ja parlarem³².

Al marge de les seues propietats nutricionals, hem de recordar que els llegums tenen una funció regeneradora del sòl, ja que plantar-les proporciona nitrats i fa que per a properes collites la terra siga més fèrtil, pel que tindrien un paper important en el moment de la rotació dels cultius (Campanella 2008: 62; Sardà 2010: 190).

Les **faves** (*Vicia faba* var. *minor*) són un aliment ben conegut des de l'antiguitat (Sáez 2001: 103). De fet, primer Varró i després Plini diuen que es conserven dintre de gerres, banyades amb oli i cobertes de palla per mantindre-les més temps (Blázquez 1997: 56). Es tracta d'una planta que creix en ambients amb molta llum, però no ho fa als hiverns massa extrems. És molt rica des del punt de vista nutricional (Buxó 1997: 114-115). Un dels primers testimonis de faves els trobem a les rases recentment excavades de Puig d'en Valls (IV-III), on es documenten evidències palinològiques d'aquestes lleguminoses junt a cereals, *Olea* i *Vitis vinifera*, el que comportaria que es conrearien totes juntes (López Garí, Marlasca 2012: 118-119; Pardo 2015: 133-134). Açò concordaria amb el que va dir Pomponi Mela sobre *Ebusus*, que evoca parcel·les on es conreen totes juntes llegums, hortalisses i alguns arbres fruiters (Gómez Bellard 1987: 34). D'una centúria més tard, entre els segles III i II, data l'enterrament d'un individu de Sant Antoni de Portmany: per les analítiques recents de fitòlits en els seus càlculs dentals s'ha pogut determinar que en concret va consumir lleguminoses, amb un predomini de faves (Márquez-Grant 2010: 192-193).

Si fem cas a alguns autors, el conreu dels **cigrons** (*Cicer arietinum*) va ser introduït pels fenicis, i es coneix des d'antic (Blázquez 1997: 56; Moscati 1972: 23; Muñoz Fernández 2011: 192; Sáez 2001: 103). De fet, havia una varietat de cigró denominat "cigró púnic", segons Cató el Vell (*De Agri Cultura*) (Spanò 1996: 93). Els exemplars més antics de cigrons els documentem a *Lixus* i al Castillo de Doña Blanca, amb una cronologia entorn el segle VIII, encara que també s'han pogut individualitzar al jaciment de l'Ibèric Antic de La Vital (Gandia) (Pardo

³² IV.4. La vaixella de cuina.

2015: 44; Pérez Jordà 2013: 204-205). És una planta que creix a climes càlids, sensible a les nombroses precipitacions, el que provoca un excés d'aigua que afecta al seu creixement. Poden ser torrefactades igual que els cereals (Buxó 1997: 109).

Com la resta de llegums, les **lenties** (*Lens culinaris*) són un aliment ric i complementari als cereals. Aquestes plantes herbàcies creix a les terres poc calcàries, i és prou resistent al calor i a la sequedat. Se sol sembrar en primavera (Buxó 1997: 117). L'única referència que tenim sobre les elles a l'antiguitat és que Magó (Plini, *Hist. Nat.* XVIII, 23, 98) diu que un dels mètodes per a pelar-les és torrar-les, matxucar-les i mesclar-les amb segó de civada o adob cru i sorra mòlta per cada vint sestercis de llegums³³ (Spanò 1996: 93-94).

Columel·la (*De Re Rust.* II, 10, 20; IX, 1,8) parla dels **pèsols** (*Pisum sativum*), en concret, que hi ha d'un tipus que rep el nom de *Punicum* (*Punicum cicer*), el qual recomana a plantar-lo en el mes de març (Sáez 2001: 103). És una planta herbàcia apta per a les zones temperades i de pluviometria moderada. A nivell nutricional, compta amb moltes vitamines i sals minerals (Buxó 1997: 111, 114)

A efectes pràctics, els resultats de les anàlisis de llavors a les diverses excavacions sempre deixen en segon lloc les lleguminoses, molt per darrere dels cereals; això ocorre en qualsevol època i en qualsevol dels jaciments fenicis i púnics on tenim estadístiques (Pérez Jordà 2013: 274). Començant per la Península Ibèrica, al Cerro del Villar, per exemple, ronden el 20% en dos contextos coneguts, mentre que en general, i amb una cronologia més recent, els percentatges oscil·len entre un 2% i un 4%³⁴. Al Castillo de Doña Blanca es documenten lleguminoses³⁵ en totes les fases, encara que on més se'n troben és en moments arcaics. A La Fonteta, en estrats dels segles VIII i VII, les lleguminoses no són més que testimonials, amb presència de lenties en quasi un 5% (Pérez Jordà 2013: 206). El percentatge de lenties baixa per a la centúria següent, amb poc més del 2,5% i amb quasi un 3% de lleguminoses en general (Pardo 2015: gràf. 24, 51). A Morro de Mezquitilla, en una cronologia que ronda el segle VIII, se sap que entre les restes antracològiques identificades hauria lleguminoses, segurament pèsols (Pardo 2015: 61). A *Abdera* les lleguminoses (faves i pèsols silvestres) només són un 3% del total de les espècies identificades als segles VIII i VII, mentre que als segles VI i V el percentatge és testimonial, 1%, on es van identificar pèsols i altres exemplars entre els pèsols silvestres (*Lathyrus sativus*) i faves (Pardo 2015: gràf. 20, 49). A *Baria*, en nivells del segle V al III es varen documentar de manera mínima les lleguminoses: lli, faves i una espècie sense identificar però comestible formaven el menys de l'1% de les llavors (López Castro 2003: 98; Pardo 2015: 128, gràf. 70).

³³ Aquest procediment per al consum també val per a l'erb (*Vicia ervilia*).

³⁴ Per al 750-600 barallem dades del 12% entre lenties i pèsols; per als inicis del segle VI les lleguminoses només consten de manera testimonial entre les estadístiques, amb un 2% (Pardo 2015: gràf. 46).

³⁵ Per al segle VII, trobem lenties, pèsols, faves i cigrons, mentre que a partir del segle VI, els llegums se situen en tercer lloc, per darrere de cereals i vinya (Pardo 2015: gràf. 13, 43).

Per a altres jaciments de fora de la Península comptem en algunes dades: per exemple, en el cas de Sardenya, sabem que a *Tharros* al segle IV havia un conreu de llegums, a banda de cereals i algun que altre arbre fruiter (Pardo 2015: 156). Al llac de Santa Giusta, a Oristano, les analítiques proporcionaren faves a l'interior d'algunes àmfores púnico-sardes procedents d'aquest antic port, juntament amb pinyes, raïm, pinyons o ametlles (Del Vais, Sanna 2009: 133), el que sense dubte ens està demostrant un comerç de llegums amb aquests envasos, el que per ara constitueix un testimoni únic per al món púnic. A Cartago, durant el segle VIII i principis del següent les lleguminoses representen un 7%, del qual no arriba al 5% de llentilles, mentre que per al segle VII fins les primeres desenes del segle V trobem llentilles, pèsols i faves en un 5% del total. El canvi radical el veiem a partir del segle V fins meitat del segle II, on les lleguminoses només estan representades per les faves, que aglutinen el 4,55% de les troballes carpològiques (Pardo 2015: gràf. 30, 57, 77). A Lixus, a nivells de fundació, trobem llentilles, faves i pèsol silvestre, també denominat guixonera, no superant el 4% de les restes analitzades. Per a cronologies més tardanes, del segle V al III, seguim tenint pèsols silvestres, faves, i una irrupció interessant del lli per a ús alimentari amb un 17% (oli?), que sumen en total un 25% (Campanella 2008: 62; Pardo 2015: gràf. 26, 74). A més a més, a la zona d'aquest jaciment es van trobar una sèrie de necròpolis del segle VIII, en les quals, alguna de les tombes, es varen trobar llegums (faves) i cereals (blat) (Campanella 2008: 62).

Totes les analítiques que hem vist fins ara fan referència als hàbitats. Per ara no estem en condicions d'afirmar que a nivell ritual hauria un canvi, encara que sí que es creu que es produïra: si ja de per si els llegums, com ja hem vist, són un aliment modest i de segon ordre als resultats de les analítiques carpològiques del dia a dia, a l'igual que els cereals (els quals, no obstant, tenen el seu simbolisme, per estar relacionats amb la deessa ctònica Astarte-Tanit-Demèter), es creu que el seu consum disminuiria en els actes religiosos i sacres, front per exemple altres aliments, com la carn i el vi. L'excepció la trobem als nivells arcaics de les necròpolis entorn Lixus, amb faves i blat a l'interior d'algunes tombes (Niveau 2006a: 53) No volem deixar de mencionar una ofrena a base de llentilles a la necròpolis de Monte Sirai (Sardenya): un xicotet grapat d'aquestes aparegueren agrupades (potser estaven dintre d'una bosseta o sac de tela?), sense estar associades a cap tomba ni a cap recipient ceràmic o ofrena alimentària, i situades a prop de les tombes de l'àrea Y de les recents excavacions³⁶.

En general, el que observem és que els llegums estan sempre en posició minoritària respecte a altres espècies de cereals (blat bàsicament) i de fruites, com la *Vitis* o les figues, pel que el seu paper a la dieta no deuria de ser més que el de mer complement ocasional, sobretot en els guisats; paper que al llarg dels segles aniria esdevenint cada vegada més testimonial, en consonància amb l'auge dels cereals. D'entre les restes més recuperades, les faves són les que més es troben a totes les estadístiques de tots els jaciments fenicis i púnics, a totes les cronologies i fins i tot en algun cas molt comptat en necròpolis. Les llentilles se situarien en segon lloc, juntament amb els pèsols. A Eivissa tenim alguna dada aïllada però interessant que ens parla del conreu de lleguminoses junt a altres

³⁶ Nosaltres mateixos vam ser testimonis i part de la troballa, al juliol de 2009.

espècies arbòries i de cereals, i fins i tot de la seua ingesta concreta. És per açò que pensem que malgrat no tindre molta més informació ni carpològica ni palinològica el cultiu (i consum) de les lleguminoses degué d'estar present en l'economia i la dieta púnica d'aquestes illes, i a falta de més estudis, potser podem aventurar que també en el seu comerç, tal i com passa a Oristano (Sardenya). Malgrat semblar massa arriscat afirmar-ho, potser també participaren de les ofrenes alimentàries a les necròpolis, tant a peu de cambra com a les tombes.

II.3. La carn, els ous i alguns productes derivats

II.3.1. Els animals domèstics

El consum de carn estaria centrat en els animals domèstics, pel que el de la carn de caça, com de cèrvol, llebre o porc senglar, seria molt marginal (Campanella 2008: 23; Spanò 1996: 92). Hauríem d'imaginar-nos les cases púniques amb algun animal al seu pati, per tal de garantir el subministrament a xicoteta escala d'ous, llet i carn; malgrat la presència de gallines, galls, conills o porcs als corrals, el consum dels seus productes secundaris estaria reduït a contextos excepcionals, encara que seria major que el consum de carn de bòvids, òvids o càprids, per exemple (Spanò 1996: 92). En un principi, el seu consum estaria limitat a contextos festius, com en sacrificis rituals en honor a una divinitat o en apats fúnebres (Campanella 2003: 119; Sardà 2010: 93; Spanò 1996: 92; Uberti 1987-1988: 196-197); no obstant això, en èpoques més recents la ingesta de proteïna, tant marina com terrestre, augmentaria degut a la millora en les tècniques de pesca i cria (Campanella 2003: 119; 2008: 65-66). Els animals domèstics solen ser els animals més representats per la iconografia en contextos rituals i funeraris, per exemple a les terracotes, on veiem porcs i algunes aus³⁷ (entre altres, Spanò 2004a: 108).

La ingesta de carn podria fer-se de diverses maneres: en fresc, assecada, salada, fumada, en conserva d'oli, en pellofa³⁸ o en salmorra (Campanella 2008: 37). A partir d'ací, ja es podria rostir, coure o fregir. Una de les maneres més habituals per a consumir la carn seria bullida en grans guisats de brous fets en grans olles junt a altres aliments, on la carn es quedaria més blana i masticable (Campanella 2008: 66). Una altra manera, com ja hem dit, seria la carn en salmorra o salada: aquesta deuria d'anar trosdejada però no desossada en porcions xicotetes i mitjanes per a que cabera a l'interior de les àmfores on aniria transportada o dels mateixos recipients on maceraria. Per tal d'esterilitzar la carn de bacteris indesitjables, una tècnica que es coneix és la de cobrir la carn seca amb cendres i grans de raïm, que fermentat, podria haver ajudat en el procés. Sobre la conserva a l'interior d'oli o qualsevol altre greix, el que afavoreix és la preservació de la carn en una atmosfera sense oxigen (per tant, sense agents bacterians), i fa que amb el transport marítim es garantira la màxima qualitat del producte fins 50 dies després. La cocció abans del seu consum maximitzava els resultats (Cassien 2014: 234).

En concret, sobre la qüestió del salaó de carn, que és un aliment de la vida quotidiana de les societats antigues poc tingut en compte pels estudis de l'alimentació, l'objectiu principal no seria altre que el de la conservació de la carn. El fet de salar-la el que faria seria millorar la seua textura i el seu gust: es necessitarien entorn els 2 kg de sal per a cada 10 kg de carn, que en definitiva serien 5 kg per a un pernil. Sobretot a principis de l'imperi romà, la carn salada

³⁷ Veure V.2. *La iconografia dels aliments*.

³⁸ Només les pells i les llavors de raïm, després d'haver premsat el gra i haver extret la polpa. Equival a la *vinaccia* en italià, *marc de raisin* en francès, o *hollejo* en castellà.

va fer que el gros de la població tinguera un accés a alimentar-se de carn en major grau que en èpoques anteriors (Moinier 2012: 127). Fins i tot s'ha dit que les espècies demanades canviarien, passant d'un major consum d'ovicàprids a un major consum de la carn de porc (Bats 1988: 75; Moinier 2012: 130-132), ja que els seus ossos comencen a ser els més presents sempre que es fa un balanç de les restes faunístiques dels assentaments romans o sota la seua influència.

Sobre les pautes de consum, l'índex de trossejat i l'absència de ganivets que podrien haver sigut un indicador de consum de carn, ens parlen d'una tendència a estofar la carn, que estaria tallada de tal manera per a que la porció entrara a la boca en un sol mos. Deguem recordar que en molts casos els individus se sacrificarien en edats adultes, quan la seua carn és més dura, i per tant, es requeriria de processos de cuina agressius amb gran dedicació de temps.

No hem d'oblidar un recurs que seria molt preuat per a les societats antigues, i que de fet encara s'utilitza en la cuina, i és la sang, ja que és aporta molts nutrients a la dieta. La sang es pot consumir cuita, acompanyada d'altres condiments i espècies per fer-la més agradable al gust (Juan Tresserras 1998a: 251).

Les ovelles (*Ovis aries*) i les cabres (*Capra hircus*)

Les restes òssies de cabra (*Capra hircus*) i d'ovella (*Ovis aries*) per ara són difícils de diferenciar, pel que solen aparéixer a les publicacions amb el genèric d'ovicàprids. Solen ser les més abundants als jaciments fenicis i púnics, amb multitud de marques de processat i d'haver sigut consumides, per exemple al Castillo de Doña Blanca, Toscanos, Cartago o Tharros; a Sardenya, constitueixen l'espècie més abundant pel que el NMI respecta (Cagliari, Olbia, Sulcis), a l'igual que a Cartago (Campanella 2008: 66-67). Tant a Nora com al llac de Santa Giusta (Sardenya) van ser molt nombroses les àmfores que contenien restes d'ossos d'ovelles i de cabres, fragmentats *ad hoc* per a que caberen al seu interior, i que s'ha interpretat com a que serien evidències més que clares del comerç i consum de carn en conserva, tant a l'interior de vi o en alguns casos amb cendres. Eren envasats tant individus infantils com joves (Del Vais, Sanna 2009: 132; Cassien 2014: 228, 237-239, 241), pel que hauria una diversitat de qualitats i suposem que de "preus". Normalment les àmfores, si comptem que anaven emplenades juntament amb els olis o altres mètodes de conservació com la pellofa, no tenien la suficient capacitat per envasar un individu sencer, encara que faltava poc.

Segons Plini (*Hist. Nat.* VIII, 187, 199-200), aquests animals també són ben acceptats pels déus a l'hora de fer-los sacrificis cruentos. La seua època de reproducció comprèn des dels dos fins els nou anys d'edat, arribant fins els deu o onze anys. Les cabres solen parir a cada part fins quatre cries. Tant la gestació de les ovelles com la de les cabres dura cinc mesos, i les ventrades solen ser per als mesos de febrer i març.

Pel que respecta a les **cabres**, els seus ramats requereixen menys cures que els de les ovelles, encara que el temps destinat al seu pasturatge és considerable,

entre 7 o 8 hores al dia. Solen estar associades a una població rural de recursos escassos i a habitants d'àrees amb sòls pobres i climatologia rigorosa. Hi ha diverses espècies, segons el que es vulga treure de l'individu: les que viuen a les zones planes, solen estar destinades a l'obtenció de llet i els seus derivats, mentre que les que habiten a les parts més muntanyoses del territori estan més bé encarades a la producció de carn. Altre subproducte de la carn és la pell, més resistent que la del couro de vaca, i el pèl, per fer estores, cordes i sacs. A banda de la producció càrnica, que resulta de qualitat similar a la de l'ovella, el millor de les cabres és la seua llet, ja que produeixen entre 1 i 2 litres al dia, i de majors propietats nutritives, amb més proteïnes i greixos que la de la vaca. Al marge del seu consum begut, normalment se sol transformar la llet en mantega o formatge (Iborra 2004: 329-323, 333).

Els ramats d'**ovelles** també formaven una cabanya essencial per a la vida rural. Són molt versàtils, ja que s'adapten al sòl, encara que el seu entorn més òptim són les terres altes de suau orografia, això sí, amb una disponibilitat d'aliment en quantitat, ja que mengen entre 4 i 5 kg d'herba al dia, malgrat que també poden alimentar-se de les restes de la sega del cereal, i de diverses fulles (d'oliveres i d'arbres de ribera en hivern) (Iborra 2004: 323, 333).

Potser no tant com el porc, però les ovelles també són uns animals altament rentables: si el que interessa és la producció de carn, se sacrificaria els mascles joves quan hagueren aconseguit el seu pes òptim. Les femelles se sacrificarien depenent de la grandària dels ramats i de la seua capacitat de producció. La carn dels individus malalts i vells seria considerada la menys desitjable, però no es menysprearia, ja que estaria l'opció de l'assecat o el salat. En canvi, si es prima la producció de llet, se sacrificarien els animals nounats o de com a màxim 30 dies de vida, de 10 o 12 kg de pes. Altre producte molt aprofitat és la llana, segons Diodor de molta qualitat a Eivissa; si en aquest cas el que es vol és extreure'n el màxim possible, els animals destinats a aquesta funció són els mascles, que en produeixen en major quantitat, tenint en compte que els anys òptims de producció estan entre els 2 i els 4, quan s'extrauria entre els 2 i 3 kg de llana per animal i any; l'època per esquilar-los és en primavera. Per últim, altre producte molt valorat és la pell: si és aquest el producte que més es vol obtenir, es tindran en compte els individus de sexe femení entre 2 a 3 mesos. La pell resultant seria òptima, molt flexible (Iborra 2004: 324).

No ens hem d'oblidar d'altre subproducte molt útil per a aquestes societats: el fem, molt orgànic i que serviria per fertilitzar els camps.

No voldríem acabar aquest apartat sense fer menció a les tabes, els astràgals de les ovelles, molt extrets i utilitzats en totes les cultures mediterrànies de l'antiguitat fins no fa gaire anys, utilitzats sobretot com peces de joc. Aquestes fitxes eren motiu d'ofrena funerària a l'aixovar d'algunes necròpolis fenícies i púniques, com la de *Baria* (Villaricos, Almeria), junt a les de bòvids (Almagro 1991: 121).

Aquestes espècies són sense cap dubte de les més abundants als jaciments ebusitans, tant a nivell d'hàbitat com a nivell sacre i ritual. No és una dada

anormal, ja que els ovicàprids són els més prevalen en el registre arqueològic dels enclavaments fenici-púnics de la Península Ibèrica o sota la seua influència, per exemple al Castillo de Doña Blanca, Toscanos, Cerro de la Tortuga, Acinipo, Adra, Cerro de la Tortuga, Cerro Macareno, Cabezo de San Pedro, Los Saladares, Cerro del Villar i Villaricos. En els jaciments on menys individus d'aquesta espècie trobem (sobretot en aquestos dos últims), les quantitats estan entorn els 14%, prou elevat si ho comparem amb altres espècies, com cavalls o gossos (Riquelme 2001: fig. 1).

Així, el primer lloc on trobem ovicàprids és al dipòsit SJ-90, amb dos individus, encara que el *Bos taurus* és superior, amb tres, i igualat amb el *Sus domesticus*. Per últim, de manera testimonial hi ha un èquid (Saña 1994: 73). El cas de Na Guardis és molt interessant, ja que a més de comptar amb unes marques de processat molt clares, tant a pelvis com tíbies, es presenten tres contextos de consum ben estudiats i particularitzats. Per un costat, el de l'escudella de l'edifici A (espai entre murs 9 i 11) que ja hem comentat quan parlàvem dels bòvids més amunt (Guerrero 1984: 145-146); en segon lloc, a l'interior d'una cassola cartaginesa amb tapadora, als voltants de la qual, sempre damunt d'una llar, aparegueren uns ossos d'ovella, cabra i porc, amb edats juvenils i adultes indistintament, clarament preparades i llestes per a consumir, ja que a les costelles es veuen incisions fines i profundes pròpies de la separació de les vèrtebres i la seua posterior fractura per al consum en porcions menors. La presència de la tapadora de la cassola, per altra banda, ens parla d'una cocció reductora amb olis i greixos, a banda que desmenteix l'ús d'aquestos recipients per al guisat de peix de manera exclusiva. Per últim, trobem ossos d'ovicàprids a l'interior d'una gran olla púnic-ebusitana juntament amb restes de mol·luscos (pegellida), peix, una tortuga marina i *Gallus domesticus*, en el que serien les restes d'un gran guisat mixt, amb ingredients de la mar i de la terra. En contextos de fundació del recinte IV, sobre unes arenes estèrils, destaca l'aparició d'una falange d'ovella, junt altres restes d'aus, com d'un cormorà, un gall i una gallina, i sempre potes (Iborra 2005: 664-665). La cabra segueix de prop l'ovella, i sembla més abundant a partir del segle II. El seu màxim aprofitament, com per a les ovelles, seria el de la carn, encara que com hi ha una major representació d'individus adults, la producció làctia seria altre dels interessos (Iborra 2005: 667). De Na Guardis hem deixat a part les moltes altres restes que varen ser localitzades pel jaciment sense estar associades a recipients o llars. Ja a la terrisseria AE-3 és significativa la troballa d'una pelvis d'ovicàprid, amb marques d'esquarterament (Duarte i Martínez 2005: 59-60), el que coincideix amb el que passa a Na Guardis en cronologies similars. Del dipòsit de l'HX-1 només tenim constància de l'aparició d'ossos d'ovicàprids, sense moltes altres dades, només que en aquest jaciment no es troben entre les més abundants, ja que estan superades pels gossos i els porcs, respectivament (Saña 1994: 72). A Can Toni de Ca Na Marina es documenten restes de les dues espècies un dels ossos amb trencament intencionat (Pérez Ballester 2009: 153, nota 10). Les de Can Corda són restes més tardanes, ja en època romana imperial, i com sol passar, conformen el conjunt més abundant si el comparem amb altres espècies (Cegarra, Morales 2004: 168).

Les ovelles i les cabres eren les víctimes de sacrifici més comunes per als rituals grecs i romans, i pensem que a la llum de les troballes, aquesta afirmació també es podria fer extensible als jaciments d'àmbit cultural fenici i púnic. En una economia illenca, eminentment camperola i ramadera com la que hauria a l'Eivissa dels segles V-II, el sacrifici d'un element de la seua cabanya deuria suposar una gran inversió i un gran esforç per al propietari de l'animal, pel que es faria en comptades ocasions i circumstàncies, i sempre amb condicions més que controlades.

Tornant als exemples concrets sobre presència d'ovicàprids a àmbit sacre i funerari, en nomenem dos: en primer lloc, la incineració nº 3 (sepultura VI) de la mateixa necròpolis del Puig des Molins, campanya de 1985, d'una cronologia del segle VI, on es va cremar un individu masculí d'entre 20 i 25 anys, i com a element d'aixovar, entre molts altres recipients ceràmics, es va dipositar una cabra d'entre 0 i 6 mesos (Gómez Bellard 1990: 96-98); en segon lloc, recordem la tomba 11 de Jardín, de la campanya de 1971, on als peus del cos inhumat, es va dipositar un fragment de plat i un oviàpid al que li faltaven les potes i el crani, sense tindre més informació (Schubart, Maass-Lindemann 1995 : 59, 69).

Al Puig des Molins sabem que les restes d'ovicàprids eren dipositades o bé en posició anatòmica al peu d'algunes sepultures o bé només el crani. Solen ser les restes amb més marques de carnisseria. Trobem a faltar estudis més exhaustius, però com ja sabem el cementiri és una de les víctimes de la història de les excavacions a l'illa. Així i tot, hi ha una recent investigació en què es posa l'accent sobre els hipogeus I, III i IV, que apunten a la presència d'aquestos animals, on almenys una cabra ha sigut identificada (Morales e.p.).

Un dels jaciments amb la fauna millor estudiada és la d'Es Culleram, el santuari de la Cala de Sant Vicent (Morales 2003). Els ossos recuperats procedien de les terreres de les excavacions antigues, pel que no tenim contextos, però sí que podem extreure una sèrie d'idees molt interessants: es va arribar a distingir en alguns casos entre ovelles i cabres, sent aquestes últimes més abundants, encara que en conjunt els oviàprids s'emporten més del 50% de les espècies recuperades. Als ossos es veuen fractures antròpiques, però també restes de foc, sobretot en banyes i cranis, que estan calcinats; no passa el mateix amb les mandíbules i les dents. El que es consumia, i el que per tant presenta major nombre de marques de processat era l'esquelet post-cranial, que s'esquarterava i es desarticulava. L'edat de mort dels individus era sobretot en una fase juvenil, i s'ha pogut determinar que serien sacrificats entre febrer i març. Els oviàprids, com ja hem dit, eren els més abundants, però també havia, en menor mesura, *Bos taurus* i altres espècies menors (cavalla i gavina).

Continuant amb aquestos contextos sacres i rituals, no hem d'oblidar Es Cap des Llibrell i el C/ de Sa Capelleta (Ramon 2014c: 250; informe inèdit d'ARPA Patrimoni S.L.), on se sap que es van trobar abundant restes de fauna domèstica i malacofauna, però que específicament no consten els oviàprids, però no obstant això, per l'abundància de testimonis en molts jaciments, no dubtem que aquestes espècies es trobaven entre el repertori faunístic recuperat.

En aquest sentit, ens sembla interessant recuperar algunes idees d'un estudi que es va fer sobre les restes d'ovicàprids al *tofet* de Tharros, resultants de les excavacions de l'any 1977. En aquesta recerca, es va poder observar a grans trets com en algunes urnes es dipositava el cos incinerat d'un animal o dos (ovella o cabra, d'edat immadura), o l'animal i el nounat. Normalment, quan l'estat dels ossos així ho permet afirmar, les restes corresponen a *Ovis aries*. En el primer dels casos, si només hi ha un individu, se sol dipositar sencer, però si en són dos no. A través de l'anàlisi dels astràgals, s'ha pogut determinar que en la seua totalitat eren cabres, de les quals, 80% dels casos es tractava de femelles. Per si açò fóra poc, altre fet destacable és que els exemplars van ser sacrificats són molt similars per que fa a edat i grandària, i que per tant, foren morts durant la mateixa època de l'any, segurament el mes de març (Fedele, Foster 1988). Malgrat no tenir cap *tofet* a Eivissa per a poder comparar aquestes dades, recordem que al santuari d'Es Culleram el major nombre d'individus identificats corresponia a cabres, i que a més van ser sacrificades en edat jove, durant el primer mes de vida, és a dir, en març, quan comença la primavera (Morales 2003).

Altres llocs on han aparegut ovelles o cabres és a diverses necròpolis del Mediterrani central, com per exemple a Palerm, on a l'interior de la tomba 31, a l'àrea de *Vivai Gitto* (finals del segle VI o principis del V) es va trobar un sarcòfag, a la tapa del qual havia una olla amb els ossos d'un oviàprid i un fragment de plat. També a la tomba 60, en concret a la necròpolis arcaica d'incineració de la *Caserna Tuköry*, es va trobar un oviàprid sencer, dipositat damunt de la coberta de la tomba. Altres sepultures de la mateixa zona presenten paral·lels (Spanò 2004b: 219-221).

Pel que respecta a la iconografia, si hi ha una representació d'ovicàprid per excel·lència, aquesta és la dels *askoi* en forma de moltó, ja que no es representen ni ovelles ni cabres dintre del repertori de les terracotes d'ofers, així com tampoc ovelles en aquest tipus de vasos biberó. El seu context sol ser igualment sacre com funerari. Els exemples més antics dels que disposem es troben a la Cartago del segle VIII, al Temple de Tanit, encara que perduren en altres enclavaments de la ciutat fins el segle II. Coneguem altre *askos* de moltó a Tipasa (Algèria), datat en els segles III-II. Ja a l'illa d'Eivissa, tenim dos exemplars al Puig des Molins (fig. 3.a.), de l'últim quart del segle V, un altre a l'hipogeu I de la necròpolis rural de Ca Na Jondala (finals del segle V-principis del segle III), un altre a la fossa 3 de Can Berri d'en Sergent, en un context de finals del segle IV-principis del III, i que estava als peus de la fossa (Fernández, Fuentes 1983: 189-190), fora d'ella, i per últim, un altre exemplar possiblement al santuari del Puig d'en Valls, i un *kernos*, que representa un moltó (Almagro 1980b: 295; Fernández 1992 vol. 2: 73-74). Malgrat no tindre clar encara el paper dels *askoi* a les tombes, una vegada rebutjada la idea de que solen aparéixer a tombes infantils, tampoc se sap massa la simbologia dels animals que solen representar, encara que s'ha associat la imatge dels moltons al déu Baal-Hammon. Fora de l'illa, nombroses són les escenes de sacrifici tant d'ovelles com de cabres tant a esteles de la metròpolis, com a detalls incisos de recipients metàl·lics. Per si açò no fóra suficient, en algun cas les esteles cartagineses també dibuixen els instruments de sacrifici i els altars junt les víctimes (fig. 3.b.). Altra representació que es presta

del món egipci és la dels amulets funeraris, tant en forma antropomorfa com a divinitat com en forma zoomorfa (López-Grande *et al.* 2014: 282-290, 338-347).

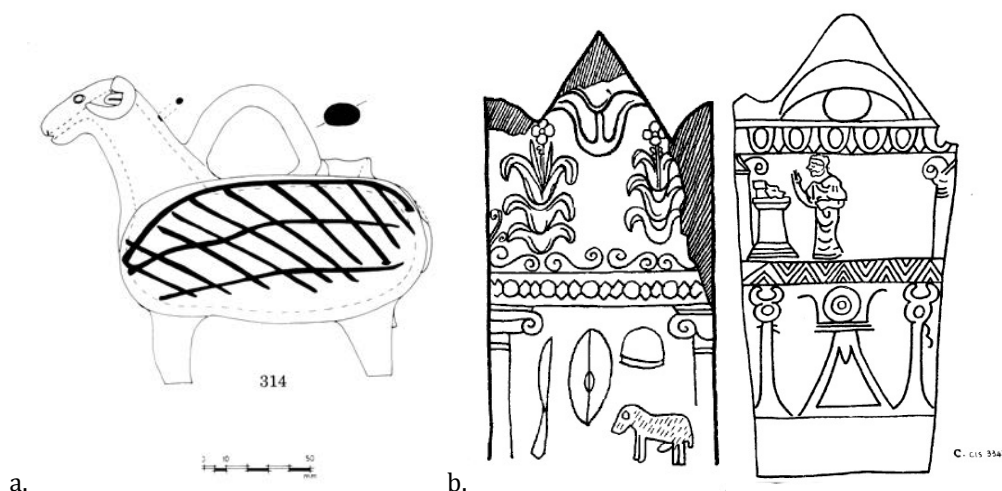


Fig. 3 – Diverses representacions de moltons. a. *Askos* de les rases de 1922 (Fernández 1992 vol. 3: fig. 79); b. Esteles de Cartago (Hours-Miedan 1951: làm. XVII i XXVIII)

Els bòvids (*Bos taurus*)

Els bòvids són animals bàsics per a la vida camperola. Són molt útils per la seua força de treball, però també per la quantitat de productes secundaris que proporcionen: llet, carn, tendons, pells, ossos, banyes i fem. De tota manera, el seu manteniment requereix d'unes condicions costoses i concretes, com l'excedent d'aigua i de cereals, per això el seu ús està en relació amb l'augment dels conreus d'aquest tipus.

Necessiten pastar almenys 8 hores al dia: s'alimenten de past verd i de fulles d'arbres de ribera, fruiters i arbres de carrasca, però en hivern necessiten forratge tendre i cereals (mill, ordi i blat). Plini (*Hist. Nat.* VIII, 178, 183) diu que els individus femenins tenen uns 15 anys d'esperança de vida, mentre que els mascles 20. Són fèrtils des dels 18 mesos de vida fins els 12 anys (Iborra 2004: 337).

A la Península Ibèrica els bòvids estan ben representats, per exemple a Los Saladares o al Cerro Macareno, on rondan el 50% de troballes. A Toscanos i Cabezo de San Pedro estan al voltant del 30%, mentre que baixen al 20% al Castillo de Doña Blanca, Acinipo i Adra. Amb un 10% o menys estan a Villaricos i al Cerro de la Tortuga. A Tharros (Sardenya) són l'espècie amb major índex de fragmentació d'ossos, i no és estrany que a molts jaciments fenicis i púnics haja una preponderància de restes d'individus d'edat adulta i molt joves, mentre que els subadults estan pràcticament absents (Campanella 2008: 21, 67, fig. 6). També s'ha trobat un individu adult a l'interior d'una àmfora, amb marques de carnisseria, a l'àrea A del llac de Santa Giusta (Oristano) (Del Vais, Sanna 2009: 132), igualment a Olbia, i molt abundants a la badia de Nora (Cassien 2014 : 169, 226-227, 240, 355, 557), sempre a l'interior d'àmfores d'època púnica. Fins i tot

es va arribar a identificar un tipus diferent de *Bos*, un zebú que també aniria processat a l'interior d'una àmfora.

Hauria un individu al Puig des Molins, en concret a la cambra de l'hipogeu IV (Morales e.p.); a Na Guardis, a l'espai entre murs 9 i 11 de l'edifici A, estrat I i II, es va produir una curiosa troballa a l'interior d'una L26 ebusitana, ja que havia un molar de bòvid junt a les falanges, costelles i vèrtebres d'un ovicàpid, mostrant clares marques de carnisseria feta amb un instrument metàl·lic, i algunes raspes de peix (Guerrero 1984: 145-146); tres individus al pou de Sa Joveria (Saña 1994: 73); i potes de diferents individus adults al pou HX-1 (Saña 1994: 72); al santuari d'Es Culleram, amb fractures clarament antròpiques (Morales 2003: 114); i finalment a la terrisseria AE-3, on es documenten dos ossos, un sense treballar i l'altre en forma de frontissa (Duarte i Martínez 2005: 59-60), com la que podem trobar d'època romana alt-imperial a Can Corda (Puig *et al.* 2004: 123).

En definitiva, són animals dels que hi ha un màxim aprofitament dels seus recursos, com es pot extreure de l'ús dels seus ossos per fer instruments, com les frontisses; apareixen tant en àmbit funerari, com al sacre, però és en hàbitat on més testimonis tenim, sense oblidar el cas de la terrisseria. Destaquem per peculiar la troballa d'ossos a l'interior de l'escudella de Na Guardis, que podem interpretar com un guisat de carn mixt amb brou.

És la segona espècie de mamífer documentada a l'Eivissa púnica amb sis jaciments, només per darrere dels ovicàpids, que n'estan presents a huit, i al mateix nivell que els porcs. És possible que aquesta estadística augmentara en el cas de que coneguèrem amb major detall les espècies representades al Cap des Llibrell (Ramon 2014c: 250) o al C/ de Sa Capelleta (informe inèdit d'ARPA Patrimoni S.L.), ja que a ambdues publicacions es parla en genèric de *conjunts d'ossos* o *abundant fauna domèstica*. Així i tot, és una espècie que és una constant a totes les cronologies, des de finals del segle V fins principis del II, o fins i tot més enllà.

No són massa habituals les tabes en el món fenici-púnic ebusità, però en canvi sí que les trobem en algunes necròpolis com la de Baria (Villaricos, Almeria), on són molt abundants a les tombes de cronologia tardana, arribant de vegades a haver-ne 50 per enterrament. Se sol dir que eren peces de jocs, encara que podria tenir qualsevol altre significat que ens és desconegut. En aquesta necròpolis també es troben restes d'altres ossos de bòvids que ens podrien estar indicant un consum de carn d'aquest animal en els banquets funeraris (Almagro 1991: 121).

Els bous i les vaques, sobretot aquestes últimes si tenen la cua llarga, són les víctimes preferides a l'hora de fer sacrificis *per a aplacar als déus*, almenys dins del ritual greco-llatí clàssic (Uberti 1987-1988: 196-197). No obstant, i donat la manca de dades per al Puig des Molins, altres necròpolis insulars i llocs sacres, no podem assegurar completament que no fóra un animal sacrificat entre els púnics d'*Ebusus*, però, en canvi, sí que hi ha més documentació d'ovicàpids. Donat els grans beneficis que suposava estar en possessió d'un bou, no ens

estranyaria que s'intentara evitar la seua ofrena als déus, a banda que per les necessitats que requeria a nivell de condicions de vida, a les Pitiüses seria complicat que hi hagueren molts.

Com ocorre en altres espècies animals, el bou estarà representat a les esteles funeràries de Cartago (fig. 4), encara que en el món de les terracotes i dels *askoi* vivim una situació diferent, ja que si bé mentre per al segon cas no tenim cap exemple a Eivissa, per a les figuretes d'argila, se n'han classificat dues com a bòvids, però que segons el nostre punt de vista no resten del tot clares, perquè ben bé podrien tractar-se d'altres animals, com raboses (B.-20019 i B.- 20020 del Museu Arqueològic de Barcelona) (Almagro 1980b: 295). En canvi, sí que sembla clara la iconografia entorn el seu perfil als amulets que es dipositen com a aixovar personal en àmbit funerari (López-Grande *et al.* 2014: 332-338).

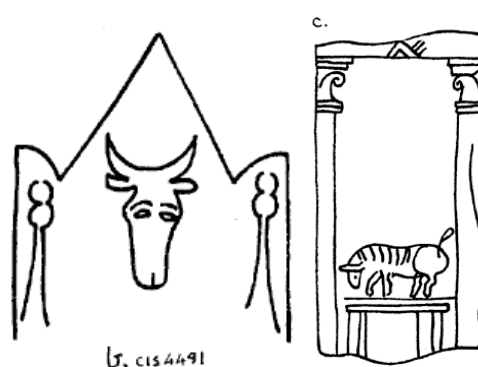


Fig. 4 - Representació de bòvids a diferents esteles de Cartago (elaboració pròpia a partir d'Hours-Miedan 1951: làm. XXV.c i XXVI.b)

Els èquids: el cavall (*Equus caballus*) i l'ase (*Equus asinus*)

Si per alguna cosa és coneguda Cartago, a banda de pels seus vergers, és pels seus cavalls, els quals, fins i tot, apareixen a les seues monedes (Moscati 1972: 28). Era un animal molt venerat, amb un tipus d'alimentació específica (abundant farratge, pastos palustres i amb molt d'espai, ordi i garroferes) però sobretot amb unes cures particulars. Eren propis d'aquells amb un alt estatus social.

En general, per a les cultures antigues de la Mediterrània no va resultar rentable criar-los només per a la producció de carn, per això varen ser majoritàriament utilitzats com animals de tir i càrrega (pot arribar a fer 50 o 60 km al dia), tracció i muntura. La gestació dels cavalls, segons Plini (*Hist. Nat.* VIII, 163-164, 167-168), qui seguia a Aristòtil, és d'onze mesos; de tota manera són animals de poca fertilitat i de poques còpules a l'any. Els cavalls poden durar més de 40 anys. Els ases també eren molt considerats per l'ajuda que presten al camp, però sobretot per la procreació de mules. Són animals que volen calor, per això es reproduïxen en estiu, amb parts i temps similars a les egües, i arriben a tenir fins 30 anys d'edat (Iborra 2004: 349).

Pel que a nosaltres ens interessa, de vegades les restes conservades no permeten identificar si són una cosa o l'altra, o inclús híbrids entre les dues espècies (Iborra 2004: 349). No serien animals massa consumits pels avantatges que proporcionava la seua possessió. De fet, el prestigiós metge Galé, ja en època imperial romana, insistia que no era saludable menjar carn d'ase domèstic (Dalby 2003: 32).

A jaciments fenicis-púnics de la Península Ibèrica, els cavalls són sempre de les espècies que menys hi ha entre les restes analitzades, no més d'un 1% (Castillo de Doña Blanca, Toscanos, Los Saladares, Acinipo, Cerro Macareno, Adra), encara que hi ha comptades excepcions (Cerro de la Tortuga, Villaricos) on arriben fins el 12%, que sol ser el màxim. A Sardenya coneguem el cas de dos àmbits funeraris del segle VI, un a Bithia i l'altre a Othoca (Santa Giusta), i en els dos havia un omòplat de cavall, o sota del cap del difunt o al costat d'ell, respectivament. En hàbitat, al pou del Cronicario de *Sulky* només comptem amb una mandíbula d'*Equus asinus* subadult, i que semblava manipulada per a la seua manufactura, però que es va rebutjar (Bartoloni 2014: 10-11; Campanella 2008: fig. 6).

A Eivissa se n'han trobat al Puig des Molins, als hipogeus III i IV, on, en aquest últim, es va trobar a la cambra un crani d'aquesta espècie junt a d'altres d'ovicàprids, gossos, i un os de *Bos taurus*, més restes d'avifauna (una coloma?) i ictiofauna indeterminada calcinada, sense oblidar un testimoni d'*Equus* i de *Canis* al reompliment del pou d'accés (Morales e.p.); també unes dents a l'hàbitat de SPCH-CS (Ramon 1984: 34); i als pous a l'HX-1 i SJ-90, en el qual havia un sol individu (Saña 1994: 72, 73). De totes les restes destaquem el conjunt de l'hipogeu IV del Puig des Molins, i el pou de l'HX-1, on les restes sí que estaven cremades, junt a la resta (gossos, ovis, porc, bou-vaca).

El que és cert és que està present tant a hàbitat com a necròpolis, sent més abundant en el primer cas, i que es troba al llarg de diversos segles, des de finals del segle V fins èpoques més recents del segle III-II. No volem deixar de cridar l'atenció sobre el simbolisme de la deposició dels cranis dels diferents animals a la cambra hipogèica, com a protectors del difunt en el més enllà, amb altres restes íctiques i d'aus, i l'ús de les restes de l'èquid sacrificat en el ritual de tancament del pou, junt el gos, pel que aquestes dues espècies van jugar un rol essencial en la cerimònia, possiblement com a restes d'un banquet.

Potser aquest siga un dels significats per a quan trobem *askoi* en forma d'ase o d'èquid en general a les necròpolis. Tenim dos, que aglutinen sis peces en total exemples: en primer lloc, la del Puig des Molins, on hi ha cinc èquids documentats, i en segon lloc, la de Ses Torres, amb un exemplar (MAEF 8807). Dels que hi ha al MAEF, els dos es daten a finals del segle V, i un d'ells, el MAEF 4048 representa un ase que porta un parell d'àmfores als costats a mode d'alforges, potser carregant aigua. La terracota està profusament decorada a base de línies i punts, i se sap que aparegué a l'interior de la fossa 3 de 1922 com a únic element d'aixovar (Almagro 1980b: 187; Fernández 1992 vol. 2: 74) (fig. 5).

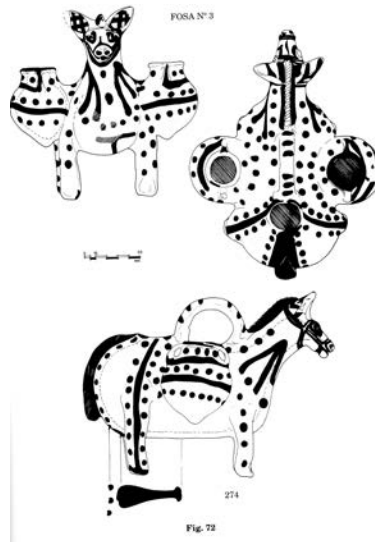


Fig. 5 – Askos en forma d'ase del Puig des Molins (Fernández 1992 vol. 3: fig. 72)

De tota manera, no deixem d'interrogar-nos sobre la causa d'aquesta parquedat a les fonts arqueològiques. Es podria plantejar un vertader tabú alimentari, a l'estil del que s'ha comentat del porc, però altres causes podrien estar en joc, com per exemple el gran ús que a l'antiguitat es va donar a aquests grans animals, tant en àmbit rural com urbà. És fàcil pensar que no se'l sacrificaria de manera gratuïta (com tampoc cap altra espècie) però no ens passa desapercebut el fet de que una vegada l'animal siguera vell, no se sacrificara i se n'aprofitara la seua abundant carn com així sembla que ocorre als jaciments fenicis. Igualment, no és estrany pensar la veneració al que seria sotmès com a animal sinònim de prestigi, i només propietat d'uns pocs a la societat. No menjar d'ell una vegada inservible, seria una senyal de jerarquia i de luxe per a la societat, un missatge directe de poder i d'exclusivitat, de diferenciació a través del que una part de la societat s'absté d'ingerir.

El porc (*Sus scrofa domesticus*)

L'animal més problemàtic des del punt de vista alimentari en el món fenici i púnic és el porc. Si bé per un costat les fonts clàssiques ens donen la informació de que tant els jueus com els fenicis (i per extensió, els cartaginesos) tenien prohibit el seu consum per ser considerats uns animals impurs (de fet, no podien ni entrar a l'interior dels santuaris) (Moscati 1972: 29), les fonts arqueològiques recuperades, no sols a Eivissa, sinó també a altres jaciments, ens estan parlant d'una realitat paral·lela, que ens demostra que efectivament es consumia la carn d'aquest animal, però sempre amb matisos (Muñoz Fernández 2011: 195; Uberti 1987-1988: 196-197). No posem en dubte les informacions de Sili Itàlic (III, 22-33), Herodià (V, 6, 9) o Porfiri (*Abst.*, I, 14), tres autors ja tardans (segle I-III d.E.), ja que és possible que haguera alguna llei fenícia que així ho prescrivís, però és més que probable que aquesta es respectara en condicions puntuals.

Plini (*Hist. Nat.* VIII, 205) diu que la seua època d'aparellament és de meitat de febrer fins finals de març, entre els individus a partir dels 4-8 mesos fins els huit

anys d'edat, parint dues ventrades a l'any. Cada gestació dura quatre mesos. És un animal fàcil de mantenir, que no requereix grans cures ni massa inversions, que s'alimenta tant de brosses, de lleguminoses i cereals o dels fruits dels arbres, com d'invertebrats o rebutjos de menjar (Iborra 2004: 343-344). El que es busca principalment d'ell és la carn, que s'aprofita tota, encara que també es conserva el seu greix, que pot ser utilitzat com a oli (Campanella 2008: 67). La carn es pot menjar fresca però també es conserva bé tant salada com seca. Es creu que serien sacrificats joves precisament per extreure la carn en el seu moment òptim, mentre que els individus adults es deixarien en vida per criar.

Si mirem en quins jaciments ebusitans apareix el *Sus domesticus* i en quines proporcions, tenim en primer lloc als dipòsits SJ-90, amb dos individus, a l'igual que d'*ovis-capra*, i HX-1, on és la segona espècie més representada, només darrere del gos, i del que se sap que almenys hauria una femella adulta, amb marques de foc i de descarnat (Saña 1994: 71-72). Quan parlàvem de Na Guardis i dels casos més clars de consum d'aliments, ja comentàvem el contingut d'una cassola cartaginesa a l'edifici A (segle III), que a banda de porc, el guisat també es composava de cabra i ovella: les restes de porc pertanyien a un individu adult mascle, i eren majoritàriament de costelles, amb incisions fines i que indiquen un esquarterament i un trossejat per a facilitar la ingesta de la porció. Hem omés les altres restes que no aparegueren en contextos culinaris. En general, podem dir que a Na Guardis el porc no va ser una de les espècies més consumides, encara que el seu consum va augmentar al segle II respecte la centúria precedent (Iborra 2005: 662, 668, taules 3-5). Al segle II hi ha una tendència a que els individus siguen víctimes més joves. El porc també es troba a Can Corda, però en un percentatge molt per darrere de les ovelles i les cabres (Cegarra, Morales 2004: 168-170).

En hàbitat, fora d'Eivissa i en moments més arcaics, tenim el cas dels jaciments del Castillo de Doña Blanca, el Cerro del Villar o Toscanos, on sabem que hi ha poques restes de porc, mentre que a assentaments indígenes de la mateixa cronologia són les més abundants, després dels ovicàprids. Així i tot, el cas del Cerro del Villar és particular, ja que sol el porc aglutina un 60% de les troballes faunístiques, i està molt per davant de bòvids i ovicàprids, que són les següents. A Acinipo ja es queda pel 30%, només per darrere dels ovicàprids, que tenen un 50% aproximadament. Cerro Macareno, Cabezo de San Pedro, Adra i Toscanos es troben amb un 12%, seguits per Cerro de la Tortuga, Castillo de Doña Blanca i Saladares, amb un 8-10% (Moscati 1972: 31; Riquelme 2001: fig. 1). En cap dels casos que hem esmentat, baixa d'aquesta xifra.

Cas a part deuria ser la seua aparició, si bé de manera testimonial, això sí, a llocs sacres: mentre que per al Puig des Molins se sap que hi ha un os però que podria deure's a una contaminació del registre (hipogeu I, UE 76) (Morales e.p.), més clar està que es tracta de porc una mandíbula trobada en estrats del temple del C/ de Sa Capelleta (informe inèdit d'ARPA Patrimoni S.L.). En aquesta línia, és simptomàtic que no s'haja pogut identificar un sol fragment d'aquesta espècie a la cova d'Es Culleram. L'aparició d'ossos a alguns contextos sacres, com el de la Via Brenta a Sardenya, on només es consumeix no *Sus domesticus*, però sí *Sus scrofa* (porc senglar), Adra (on el porc es queda per darrere d'ovicàprids) o un

pou votiu de Lixus, datat en el segle II ha fet que es reconsideri aquesta idea del tabú en llocs i situacions culturals (Morales 2003: 120).

Alguns autors han apuntat que la possible causa per la que apareguen ossos de porc a aquests jaciments siga que en un moment donat Cartago va introduir el culte a Dèmeter-Core, la qual exigeix porcs com a víctima en el ritual. Ben documentades estan les terracotes d'una divinitat femenina o oferent portant un porquet entre braços, no només a Es Culleram (fig. 6), sinó també a Ca N'Úrsul i el Puig des Molins, on solen ser més freqüents (per posar alguns exemples de procedències variades, MAN 36150, MAEF 2381, MAB 8667 o potser la més coneguda, MAN 36143), i que tenen els seus paral·lels amb altres figuretes de Sicília, Sardenya, Magna Grècia o la Cirenaica: el patró sol ser similar, ja que mentre a la mà esquerra porta la víctima de l'ofrena, en aquest cas, un porquet, a la dreta hi porta una torxa. També és cert que en el món grec el porc no és l'únic animal que se li ofereix a aquesta deessa: igualment apareixen cervolets, pardals i fruites, com les magranes (Almagro 1980b: 97-100, 230-235).



Fig. 6 – Terracota femenina amb porquet i torxa d'Es Culleram (CF-31259) (Marín Ceballos *et al.* 2010: fig. 13)

D'aquesta manera, entronquem amb la qüestió del culte a Es Culleram i els enterraments del Puig des Molins i Ca N'Úrsul: pensem que si no hi ha una sola resta de porc d'entre totes les recuperades de fauna, s'obrin les portes per a que ens decanem per una major flexibilitat pel que fa a la participació d'altres animals en el culte de la deessa ctònica Tanit-Demeter-Core, amb ofrenes simbòliques de porcs a través de les terracotes, però amb víctimes reals que eren més abundants (ovelles, cabres) o amb menor aportació càrnica (aus, peixos), i que en conseqüència el seu sacrifici no suposaria una alteració en l'economia camperola i ramadera tan alta com si fóra el sacrifici d'un altre animal de majors proporcions. A més, també se'ns està parlant de quin tipus d'esforços s'han de dedicar per al sacrifici i quins recursos: no es pot comparar la matança d'un porc o d'un bou, amb un gran contingent de força humana (homes sobretot) i un instrumental més gran i especialitzat, que amb la d'una ovella o cabra en edat tendra, a l'igual que un pardal, com una gavina, o un verat. És a dir: se

sacrifiquen animals més menuts i modestos, de menor impacte en l'economia, i amb unes despeses de recursos (instrumentals, humans) menys exigents, i ens aventurem a pensar que amb un paper de les dones i dels xiquets com a sacerdotesses i devots més prominent que en un context en què els homes són els que s'encarreguen de l'holocaust.

Els conills i les llebres (*Oryctolagus cuniculus*, *Leporidae*)

Els **conills** serien un dels animals que es tindria als corrals de les cases, junt els pollastres i gallines. La seua carn seria de les més consumides, per ser uns animals que es reproduïen molt i ràpidament; és més, al jaciment de Can Corda, es trobaren ossos d'aquests animals, però en dates més bé tardanes per a la nostra cronologia (Puig *et al.* 2004: 167-170). També a la necròpolis de Villaricos, més antiga, se'n troben de manera abundant, i igualment, són representats a les esteles de les necròpolis de Cartago (Campanella 2008: 69; Spanò 2004a: 108). En estat salvatge suposa una presa fàcil per a la resta de depredadors, viu al mont baix, a prop de terres de pastura o terrenys boscosos. S'alimenta de gramínies i plantes cultivades. La **llebre**, en canvi, viu a terrenys agrícoles, sobretot de conreu de cereals, vinya, prats, lleguminoses, oliveres o fruiters (Iborra 2004: 372). A les representacions d'esteles, motlles o monedes, per exemple, serien difícils de diferenciar.

Plini (*Hist. Nat.* VIII, 217-218, 226) diu que a les Balears són els causants de grans fams, ja que per la seua voracitat són capaços de devastar les collites. Hem d'imaginar, per tant, una gran persecució als camps baleàrics d'aquests animals en estat salvatge; de fet, Plini conta que els seus habitants demanaren ajuda militar al mateix emperador August per aplacar aquesta amenaça. Més avant, ens diu que a l'illa d'Eivissa els conills moren per no estar al seu hàbitat, malgrat haver-ne en abundància als territoris circumdants, com a les Illes Balears o a *Hispania*. De tota manera, crida molt l'atenció el fet de que no s'hagen individualitzat més restes de conills en jaciments ebusitans, i a èpoques més antigues. Només tenim constància de l'aparició d'un os possiblement d'aquest animal a l'interior d'una incineració d'una dona d'entre 20 i 22 anys, la qual no havia sigut mai mare. Estava dipositada al Puig des Molins (Gómez Bellard 1985: 148). Apareixen de tant en tant a les esteles de Cartago (Hours-Miedan 1951: 49, lám. XXIV.c)

Els galls i les gallines (*Gallus domesticus*)

Els galls van ser una de les primeres espècies animals domèstiques introduïdes pels fenicis en el seu establiment a l'altre extrem del Mediterrani, cap el segle VIII. Ho veiem a Toscanos i al Castillo de Doña Blanca, dos jaciments on s'han trobat les evidències més antigues d'aquestes aus domèstiques (Campanella 2008: 68), passant fins i tot per sobre de Cartago, on no es documenten a les fases arcaïques de la vida de la ciutat. Es creu que en un primer moment s'utilitzaren com a galls de lluita, encara que després adquiriren un significat religiós per a que finalment passaren a formar part dels animals amb un ús alimentari (Iborra 2004: 363-364; Uberti 1987-1988: 196-197).

A banda de la seua carn, és un animal del que se'n poden aprofitar també els ous, constituint així un important recolzament a la dieta, per exemple, als moments finals de Na Guardis. Ací s'hi van trobar restes d'un àpat mixt en una gran olla situada damunt d'una llar, que contenia tant animals marins com terrestres, ja que aparegué la closca d'una tortuga marina, un peix indeterminat, oviçàprids, gall i algunes pegellides. També formaven part del ritual de fundació del recinte IV, ja que es té constància de l'existència de potes d'un cormorà, un gall i una gallina, junt una falange d'ovella, al damunt d'unes arenes estèrils (Guerrero 2005: 642; Iborra 2005: 664).

Les gallines són descrites per Plini (*Hist. Nat.* X, 146) com unes aus d'una extremada fecunditat, arribant a posar seixanta ous a l'any d'una manera extensiva, augmentant la xifra fins a 250 si se'n controla la seua producció. S'emparellen i ponen a qualsevol època de l'any. S'alimenten amb pinsos d'ordi, garrofa, guixó, mill i panís. No hi ha cap dubte del seu valor en el món rural, ja que el seu cant està relacionat amb l'inici del dia (Iborra 2004: 363-364).

És una de les espècies amb major simbolisme dintre del món fenici i púnic, i ho veiem sobretot en àmbit funerari. No pocs són els testimonis de la seua presència a l'interior de les tombes, formant part dels aixovars o de la iconografia que envolta el moment de la mort. No és rar trobar closques d'ous (també d'estruç), o fins i tot els seus ossos a l'interior de plats, com per exemple passa a Villaricos. Pel que podem saber, el 85% de les restes de galls pertanyen a individus adults, i a més, no consta cap senyal de fragmentació, pel que es dipositarien sencers dintre dels ous d'estruç que els contenien (Riquelme Cantal 2001: 113). Oferir pollastres a la divinitat podia resultar un sacrifici més econòmic per al devot, com ja ocorre a Grècia (Dalby 2003: 83). Recordem que algunes de les terracotes que trobem tant a les necròpolis com als santuaris, en ocasions s'ha interpretat com colomes o volàtils d'aquesta mena.

Al marge dels ous i de l'animal en si mateix, no hem d'oblidar altres representacions, sempre en el món sacre i funerari: els *askoi* o recipients en forma d'animal, entre altres, solen representar galls, en ocasions amb riques representacions dels detalls en forma de crestes i plomatge de les ales (segons Ruiz Cabrero³⁹, portarien llet perquè quan es renaix en l'altra vida, es renaix com a nen), com per exemple, el que tenim a la fossa 3 de Can Berri d'en Sergent (MAEF 3571) (fig. 7.a.), amb una inscripció pintada, de finals del segle IV o III, més altre de procedència desconeguda (MAEF 6337). Deixem al marge la qüestió de si acompanyaven els individus infantils (per exemple, Fernández, Fuentes 1983: 189), per a tractar d'ella en el lloc oportú⁴⁰. El que sí que està clar és que la major part d'ells, no només els que tenen forma de gall, sinó els zoomorfs en general, és que han aparegut a l'interior dels sarcòfags o de les fosses. A banda, també tenim el cas d'unes plaquetes o motlles de pastissos que porten dibuixats aquests animals, com la que trobem a l'hipogeu n^o 10 de la campanya de 1929 del Puig des Molins (MAEF 4860): sobre la placa circular pintada de roig, apareix

³⁹ Al VII^e Congrés Internacional d'Estudis Fenicis i Púnics.

⁴⁰ Veure IV.2. *La ceràmica comuna*.

un gall, una gallina, un gos i una possible mostela (Almagro 1980b: 278-279), tot en la segona reutilització de l'hipogeu, en els segles centrals del segle III (Fernández 1992 vol. 1: 348) (fig. 7.b.). A més a més, i ja fora de les illes, és habitual trobar-los dibuixats a les esteles de Cartago (Spanò 2004a: 108) (fig. 7.c.), junt altres espècies prou consumides, com coloms o conills, però també a l'interior de les cambres funeràries, amb representacions pictòriques molt clares, com és el cas de la necròpolis de Jebel Melezza.

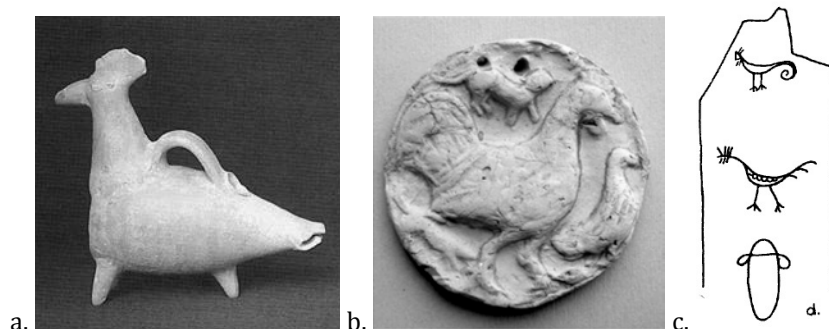


Fig. 7 – Diverses representacions de galls. a. *Askos* de Can Berri d'en Sergent (Tarradell, Font 2000: làm. VIII); b. Placa del Puig des Molins (Fernández 1992 vol. 3: làm. CLXXVII); c. Estela de Cartago (Hours-Miedan 1951: làm. XXII.d).

Molt s'ha parlat sobre el seu possible significat en àmbit sacre i ritual: per a uns, podria tractar-se de l'animal que ajudaria a que el difunt es presentara davant de la divinitat, actuant així com un ésser psicopomp; en canvi, per a altres el gall no és altra cosa que l'ànima del difunt que va al Més Enllà. En definitiva, seria una espècie amb un marcat caràcter solar, per despertar els déus a l'alba i reclamar la seua atenció (Guerrero, López Pardo 2006: 214, 217-218).

Els ous (de gallina i d'estruç)

Com ja hem dit quan parlàvem dels galls i les **gallines**, el producte més preat que s'hi podia extreure d'ells eren els ous. El seu consum aporta molts nutrients i molt variats, ja que entre la seua composició hi ha minerals, proteïnes i vitamines; recordem que era un dels ingredients essencials que composaven la *puls punica* (Campanella 2008: 68). Es podien prendre durs, escalfats o fregits, sols o amb salses.

Encara que per proximitat al nostre àmbit el més habitual serien els de gallina, també podria donar-se el cas més puntual dels d'**estruç**, que estarien més presents en Cartago i altres jaciments fenici-púnics nord-africans; de fet, l'estruç és una espècie que vivia a diverses regions d'Àfrica, com per exemple Marroc, Mauritània, Etiòpia o Tanzània. És l'ocell més gran que existeix, ja que pot arribar a mesurar fins 3 m i pesar 150 kg. Des del punt de vista del consum, un ou d'estruç equival a menjar entre 24 i 28 ous de gallina, i pot arribar a pesar 2 kg. Es creu que els ous serien consumits als llocs d'origen, i d'una manera puntual, ja que la seua posta té menor periodicitat que la de les gallines, així que a *Ebusus* i la Península Ibèrica només arribarien les closques, comercialitzades per Cartago, per emprar-les en contextos sacres i rituals (Savio 2004: 25-26; Spanò 1996: 97; 2004a: 108-109).

Així, per exemple, a la illa d'Eivissa hi ha ous d'estruç als jaciments d'Illa Plana, a l'hipogeu 3 de Ca Na Jondala, a l'hipogeu 1 de Can Pere Català des Port i al Puig des Molins (hipogeu 8 i 14 de la campanya de 1922, 6 de 1923, 14 de 1925, 3 de 1929, més altres tres sense context de la campanya de 1924 i un de la de 1928 i hipogeu de Ca n'Eloi), quasi sempre molt fragmentats, algunes vegades amb la decoració relativament ben conservada, i tant la forma sencera amb un xicotet forat a la base com la forma d'escudella. Menor és la presència de fragments de closques retallades i aprofitades per dibuixar-ne una cara femenina, disseny que és més habitual a Cartago. A altres necròpolis fora d'Eivissa se n'han trobat contenint ocre, però també ossos de *Gallus gallus*, com per exemple ocorre a Villaricos (Almagro 1991: 121-122), encara que en tenim a tota l'àrea d'influència púnica, com Gouraya, Cartago, Malta, Sicília, Sardenya (Tharros, Tuvixeddu, Bithia), Almuñécar i Abdera. És cridaner el fet de que en altres regions, si no havia disponibilitat d'ous d'estruç per a l'aixovar, es recorria als d'altres aus, com a Xipre, on també en trobem de cigne, oca, grua o paó. En el cas d'Eivissa aquesta màxima no s'acompleix, ja que els ous de gallina, que podrien ser el substitut més aproximat, no estan presents a la necròpolis, almenys que en tinguem notícia de les velles intervencions de principis del segle XX.

Els ous d'estruç d'*Ebusus* van ser exhaustivament estudiats per Miriam Astruc, i publicats el 1957 (Astruc 1957b), elaborant un completíssim *corpus* de closques no només del MAEF, sinó d'altres museus (Madrid, Barcelona i València), amb descripcions minucioses exemplar per exemplar, i sobretot fent èmfasi amb les seues decoracions i paral·lelismes amb Villaricos, Cartago i Gouraya. L'autora remarca el fet de que en alguns exemplars es conserve una marca roja al seu interior, que pensem que podria ser del mateix ocre. El que sembla evident a la llum de les dades proporcionades per la mateixa Astruc és que a Eivissa hauria un gust per les closques més completes, amb 55 exemplars d'aquest tipus, front els 9 en forma de copa, sense comptar que pràcticament totes elles estarien decorades, malgrat que a dia de hui estan molt degradades. Un estudi més recent, de 1975, és el de M^a Pilar San Nicolás, que fa altre estudi sobre els ous d'estruç de la Península Ibèrica i Eivissa, també fent-se eco dels aspectes decoratius i formals. El color roig vinós, a l'igual que ocorre amb la ceràmica, és el preferit per pintar els motius que decoren les closques, principalment flors de lotus i rosàcies. Aquesta autora, a més, apunta a un fet sobre el que no s'ha insistit prou, i és que és més que probable que els ous necessitaren d'uns suports cilíndrics, metàl·lics o ceràmics, per subjectar-se: és més, segons ella a l'illa se n'han trobat associats als ous, o bé envernissats de negre o de roig, o senzillament sense envernissar. El problema és que a la publicació no consta cap exemple concret d'hipogeu o de peça en particular que complisca aquesta conjuntura, i nosaltres tampoc hem pogut distingir cap circumstància de l'estil. La cronologia que podem especificar per als exemplars d'Eivissa és des del segle VI fins el III, amb major concentració entre els segles V-IV (Fernández 1992 vol. 2: 145-146; Roman 1913: 109; San Nicolás 1975).

Molt s'ha parlat sobre el seu significat i la seua presència a tombes i contextos sacres en general. És prou comú trobar a la bibliografia referències a que l'ou és el símbol del renaixement, resurrecció o el principi de la vida després de la mort

(Campanella 2008: 68; Dalby 2003: 126-127). Aquesta creença ve reforçada per les mateixes decoracions, que en la major part dels casos té reminiscències al món d'ultratomba i del renaixement, com per exemple, el cas de les flors de lotus. Pel que respecta a la seua funcionalitat a les tombes, ens decantem més bé per un ús com a recipient per a contenir ocre, més que per que constituïsquen les restes d'un banquet ritual. Això sí, considerem que la seua presència és una metàfora de regeneració molt potent, però poc freqüent i possiblement difícil d'obtenir.

La qüestió del gos (*Canis familiaris*)

El gos és un dels animals més útils al si d'una economia rural: a banda de resultar de gran ajuda per al control dels ramats d'ovelles i cabres, és un dels millors guardians de la casa i propietats dels seus amos, a l'igual que defén els animals dels depredadors, i participa a les caceres. Com passa amb el porc, la seua alimentació i cura és relativament fàcil, ja que menja de les deixalles humanes i no necessita moltes més atencions. La seua edat fèrtil acaba quan té 12 anys, i pot arribar a durar fins els 20 anys de vida. La gestació de les gosses dura en total 60 dies, poden tenir cadells a partir de l'any, i com a molt, dues ventrades per any (Iborra 2004: 361-362).

El consum de gos en el món fenici i púnic, o cinofàgia, és un dels més controvertits que es troben a la bibliografia. Per un costat, tenim les fonts clàssiques (Spanò 1996: 96-97), això sí, escasses: és significatiu el testimoni de Troge Pompeu, el qual dóna la notícia que després recull Justí (*Hist.* 1, 10-12), que menciona l'ambaixada que Dari envia a Cartago a principis del segle V, en un moment de guerra contra Grècia, per a prohibir el consum de carn de gos a l'igual que els sacrificis humans (Moscati 1972: 31). Hipòcrates diu que el gos és un menjar indigest, encara que els cadells bullits estan més bons, però el seu consum no és adequat; Galè, en canvi, sí que diu que la carn de gos jove castrat és millor (Dalby 2003: 120). A banda d'aquestes mencions concretes, a altres textos clàssics no es parla de la seua ingesta, pel que suposem que deuria ser molt puntual i poc habitual, potser només en moments de crisi (Campanella 2008: 70-71; Saña 1994: 69).

Per l'altre costat l'arqueologia ens parla d'una realitat lleugerament diferent. A Orient coneguem el cas del jaciment de Sardis, la capital de l'antiga Lídia (actual Turquia), on al segle VI hauria hagut algun tipus de sacrifici de cadells, ja que se'n trobaren ossos a l'interior d'olles, pel que haurien sigut estofats. També és inevitable recordar la necròpolis d'Ascalon (Israel), on es varen trobar més de 1200 de gossos inhumats, però no sembla que serien consumits, a l'igual que ocorre amb la de Khaldé o Ayaa (al Líban), on al mateix espai funerari es van enterrar conjuntament humans i cànids.

El panorama és desigual al Mediterrani Central i Occidental: en primer lloc, la informació ens ve de la mà de tres femers amb ossos de gos amb marques de processat humà, és a dir, als abocadors del Cronicario (Sardenya), HX-1 (Eivissa), i San Ginés (Cartagena), aquests dos últims amb una cronologia de segona meitat del segle III. No són habituals en contextos sacres i rituals, sobretot a

Cartago, encara que això no vol dir que no tinguem alguns exemples: al *tofet* hi ha restes de gos a l'interior d'urnes mesclades amb les de nounats; a Santa Mònica, entre altres d'animals, n'havia de gossos, un crani dels quals estava a la porta d'una tomba a mode de guardià. També a altres indrets funeraris, com la necròpolis maltesa de Mtarfa, junt a restes d'ovella en una tomba col·lectiva; el Puig des Molins, amb quatre gossos, i algunes terracotes de Tuvixeddu (Sardenya), datades en el segle III, i que representen cànids.

A l'Extrem Occident els testimonis semblen més homogenis, ja que hi predominen les restes de cànids no consumits, si bé sí que semblen sacrificats de manera violenta, sempre en contextos sacres-funeraris i alguns casos d'hàbitat (Castillo de Doña Blanca, Toscanos i Huelva). Les escasses excepcions les trobem sempre a hàbitat, tant al Cerro da Rocha Branca (Portugal), amb marques de consum, i a Lixus, encara que ací és probable que les petjades es deguen a accions relacionades amb l'aprofitament de la seua pell i no al consum pròpiament dit. En resum, les restes de *Canis* solen ser sempre de les menors si les posem en relació a altres espècies, sempre oscil·lant entre l'1 i el 10% als ja mencionats del Castillo de Doña Blanca i Toscanos, però també al Cerro de la Tortuga, Cabezo de San Pedro i Cerro Macareno.

A Eivissa tenim testimonis de *Canis familiaris* a alguns jaciments, alguns d'ells ja avançats més amunt: sense dubte el que més ens crida l'atenció són les restes del femer HX-1 (Saña 1994: 69); a més, sabem que a l'hipogeu IV del Puig des Molins el *Canis* forma part del ritual de tancament de la cambra junt un èquid, amb una presència major que aquest últim, això sí, amb tres restes per al gos front a una per al cavall-ase. Els cranis d'aquests gossos segurament es van dipositar abans a la càmera, ja que hi ha quatre en tot el conjunt de sediments que plena l'interior de l'hipogeu, junt un altre crani d'*Equus*, una resta indeterminada de *Bos*, un crani d'*Ovis/Capra*, aus (colomes?), i ictiofauna indeterminada (raspes, vèrtebres i maxil·lars). Del total dels sis individus de *Canis* estudiats, s'arriba a la conclusió de que hauria una selecció d'animals, ja que s'elegiria entre els més vells o el que més malformacions tinguera. A més, s'ha observat, i no sols per als ossos de gos, sinó també per als de la resta, que la major part tenen marques de mos per part de gos o altre carnívor, pel que una de les hipòtesis que es planteja és que els gossos participaren del banquet funerari, o bé que les restes estigueren un temps exposades, pel que, si per altra banda haguera marques de carnisseria sobre els ossos, no es podrien distingir. Es parla pròpiament de sacrifici de cànids per a l'hipogeu III, on havia moltes restes però es creu que d'un mateix individu, junt a altres restes, però en proporcions infinitament menors, de cabra i èquid (Morales e.p.).

Per tant, a contextos sacres, rituals i funeraris, en el cas de la necròpolis principal de l'illa d'Eivissa, es tractaria de gossos sacrificats però no processats per al seu consum, dipositats sencers o només els seus cranis a l'interior dels hipogeus, acompanyats o no d'altres animals, com ovelles-cabres, suïds i grans bòvids, el que concorda amb el que està ocorrent a la necròpolis de *Gadir* o Cartago (Benichou-Safar 1982: 279-280; Niveau, Ferrer 2004). A nivell d'hàbitat, veiem més que provat el consum de la carn de cànid, i sobretot per a moments finals del segle III o el II.

Des del punt de vista de la iconografia, el gos es representa a les navalles d'afaitar, però també a alguns motlles de pastissos junt a altres animals, o amulets personals d'iconografia egípcia, formant part sempre dels aixovars funeraris⁴¹ (López-Grande *et al.* 2014: 272-282).

II.3.2. Els animals salvatges

Les activitats cinegètiques, sense cap dubte, degueren de suposar una part mínima del dia a dia dels habitants de les Pitiüses per al període que estem tractant, a la llum de les escasses restes, si més no, testimonials, que es documenten als jaciments ebusitans. Aquestes pràctiques tampoc degueren de ser comunes per al món fenici-púnic occidental, ja que a la Península Ibèrica el repertori d'ossos recuperats mai superen el 24% (Adra, Cabezo de San Pedro), rodant en el gruix de la casuística el 10-12% (Castillo de Doña Blanca, Toscanos, Acinipo, Saladares, Cerro Macareno), encara que tenim mínims com el del Cerro del Villar (5%), o el màxim que despunta de Villaricos, on el 75% de les restes són salvatges, seguides de molt lluny pels ovicàprids (20%), però que és un exemple puntual (Riquelme 2001: fig. 1).

Com no, els factors geogràfics estan molt relacionats amb la disponibilitat d'espècies salvatges, a l'igual que el registre arqueològic té les seues mancances, de manera que aquest apartat el fem conscients de que qualsevol nova publicació o excavació pot canviar el panorama i ampliar-lo, i de fet, així ho esperem.

Les aus marines

De tot el repertori amb què comptem de fauna analitzada, només hem sigut capaços de posar dintre d'aquesta categoria la mostra de Na Guardis, on tenim l'exemple més clar de cacera, que es refereix únicament a una acció oportunista i gens especialitzada, sobre aus que es troben a prop de la costa, i sempre en estrats que daten entre els segles III-II, és a dir, en un moment més bé tardà.

És el cas d'un *Phalacrocorax carbo*, corb marí gros o cormorà gran, d'una *Pardela cenicienta* o *Calonectris diomedea*, denominada baldritxa o virot i com no, d'una gavina (*Larus* sp.). El primer és un animal més habitual de l'estació hivernal, i es trobar a aigües interiors, com el cas de s'Albufera o Es Grau (Mallorca). És un au de certa envergadura, ja que pot arribar a mesurar 91 cm de llarg. S'alimenta de peixos (Mayol 1978: 28). Les restes del cormorà tenen marques de carnisseria a les potes, en concret una incisió profunda de secció en forma de V feta amb un instrument metàl·lic a l'aresta externa de la diàfisi d'un tibiotars dret. Daten dels segles III-II i apareixen al recinte IV, sobre un nivell d'arena estèril, i junt a les restes d'una falange d'ovella, un tars-metatars i un fèmur de gallina i un fragment proximal de fèmur de gall. Aquest estrat s'ha identificat com un dipòsit ritual o sacre, de fundació (Iborra 2005: 664, 669).

⁴¹ Veure V.2. *La iconografia dels aliments*.

En el cas de la baldritxa o virot, aquesta va ser trobada als accessos de l'edifici 7.14.17., datats en el segle II. Junt al fragment distal d'húmer d'aquesta au, havia també restes d'un bòvid adult i una ovella i un porc joves. Totes les restes, menys les de l'au, presentaven marques de carnisseria (Iborra 2005: 666). El virot és un animal gregari, que s'alimenta de peixos i mol·luscos marins. Es caçaven els polls de les aus per al consum humà, encara que també els adults. És un animal molt freqüent a les Balears i en concret a les Pitiüses, i pot arribar a mesurar entre els 35 i 80 cm d'envergadura. Sol emigrar en hivern cap al Nord d'Europa (Gran Bretanya i Irlanda). De fet, és un au amb certa reputació dintre de la gastronomia tradicional d'Eivissa (Mayol 1978: 26), encara que ja no es consumeix en l'actualitat (Castelló Guasch 1971: 108).

Per últim, les gavines són les aus marines més habituals a prop de la línia de costa, i les més acostumades a la presència humana, ja que s'hi aprofiten d'ella, alimentant-se de les seues deixalles i activitats (Mayol 1978: 19-20). Apareix al recinte III de Na Guardis, en un estrat de rebuig dels segles III-II, en molt mal estat de conservació, pel que no s'ha pogut identificar espècie ni si tenia o no marques de carnisseria. Degué de ser una font de carn prou habitual als assentaments costers, perquè la seua presència és molt abundant. De fet, als nivells fenicis de Lixus s'han trobat restes de gavina (Iborra 2005: 666).

II.3.3. Els derivats de la llet ⁴²

Com ja hem dit, dels animals dels que podem extreure llet (ovelles, cabres, vaques), segons les prioritats del moment, també serveixen per obtenir carn, llana, pell, o força de treball. Segons eixes necessitats, els individus que es van a reservar o sacrificar serà en determinades edats: en el cas que ens ocupa, necessitem que la llet estiga acabada de munyir per poder treballar amb ella. Per a les ovelles, sabem que el seu moment òptim es troba a partir dels 25 o 30 dies després d'haver parit, i si se sacrifiquen les cries, la llet pot durar diverses setmanes. En el cas de les cabres, hi ha races específiques destinades a la producció de llet, que poden arribar a produir fins els dos litres al dia, però no tenim constància que aquestes estigueren a Eivissa en època púnica. Així, podem intuir que a la primavera començarien les tasques per a transformar la llet en altres productes més duradors, sense bacteris i consumibles a mig i llarg termini. Com més bé es tractaria d'un treball a baixa escala, perquè o no es comercialitzaria o es faria poc, suposem que es trobaria en mans femenines.

El formatge

Estem davant d'un aliment bàsic i que de ben segur seria amplament consumit. Menjar formatge és la manera més senzilla de beure llet fresca: com aquesta es conserva amb les seues plenes propietats poc de temps, el millor és transformar-la en formatge, que a més és més fàcil de transportar.

Es faria de llet d'ovella o de vaca en la seua major part, encara que també hauria de cabra (Campanella 2008: 85), que és la més nutritiva i beneficiosa per a la salut. Hem d'imaginar-nos un formatge, no curat o semi curat com els actuals,

⁴² Veure II.7. *Les begudes - La llet.*

sinó més moll i fresc, del tipus de mató actual. A més, no hem d'oblidar que aquest formatge servia per a elaborar la famosa *puls punica* (Uberti 1987-1988: 197). És cert que al món púnic no trobem formatgeres, però sí que hi ha evidències del seu consum al santuari sard de Pani Loriga, ja que les seues traces es van identificar a l'interior de l'àmfora 7, juntament amb altres potser de mel (Botto 2011: 38).

El iogurt

A l'igual que el formatge, el iogurt és un derivat de la llet que facilitaria el consum d'aquesta beguda durant més temps. No es tractaria d'un producte amb la textura dels actuals iogurts, sinó més bé es presentaria en un estat semi-líquid (Spanò 1996: 92), com el *laban* que s'utilitza a alguns indrets del Mediterrani. La llet s'acidaria amb vinagre per tal d'evitar-li els bacteris (Campanella 2003: 119), i el resultat seria aquesta mena de salsa d'un sabor que més bé condimentaria altres plats, com la carn o la verdura (Campanella 2008: 85).

La mantega

La producció de llet podria dirigir-se a elaborar encara un producte més per tal de conservar-la en el temps: la mantega. Qualsevol llet seria apta per a la seua elaboració. Per preparar-la, cal bullir la llet per obtindre la nata. Posteriorment es batria la llet mitjançant el balanceig constant d'un odre de pell penjat (o tonell ceràmic, com és el cas del món iber), o bé colpejant-la amb un instrument, per exemple de fusta. L'objectiu és aconseguir una massa amb forma de grumolls de mantega, que se separarà de la resta de la nata. Per últim, es vessa la massa, es llava per eliminar el sèrum, i s'escorre, es pastar i es modelar. Al món púnic no hem identificat cap recipient ceràmic que poguera fer aquesta funció, per tant, el més possible és que els odres de pell foren el suport més emprat (Iborra *et al.* 2010: 105).

II.4. El peix, la pesca i els productes derivats

Si bé amb la fauna podem tenir el problema de que es reculla durant l'excavació però no siga estudiada per cap especialista, amb la microfauna i els ossos de peix la qüestió pren altra dimensió, ja que per inconvenients mentre es realitza el treball de camp, com no comptar amb l'especialista adequat, o no tindre un bon sistema de flotació de terres, aquestes restes poden passar totalment desapercebudes a ulls vista. Així, som conscients que les dades que recollim ací són encara més parcials que el que ja recollíem als ossos de mamífers. De tota manera, alguna conclusió interessant podem filar amb el que disposem a la bibliografia.

El peix en àmbit fenici i púnic ha captat l'interés per part dels especialistes des dels primers moments de la investigació. En un principi es mirava cap a ell amb l'objectiu de comprendre millor els antecedents de les puixants indústries de salaó que proliferaren a les costes de l'imperi romà, però és cert que des de fa uns anys han començat a estudiar-se per si mateixes les activitats al voltant la pesca en aquestes primerenques cronologies i en aquesta cultura (per posar uns exemples, Bartoloni 1996; Bernal 2009; Campanella, Niveau 2005; Carrera *et al.* 2000; Costa, Fernández 2012; Niveau 2006b; Ponsich 1968; Ponsich, Tarradell 1965).

Es creu que les activitats entorn la seua captura varen ser de les primeres relacionades amb la supervivència durant la primera colonització, de manera que el peix es va convertir en un ingredient principal en època arcaica. Les dades arqueològiques, entre les quals es troben hams, peses per a les xarxes agulles, ens parlen d'unes tècniques pesqueres tradicionals fins ben entrada la conquesta romana (Campanella 2008: 24-25).

El peix podria consumir-se salat, sec, potser en fresc, bullit a les olles globulars, torrat als forns tipus *tannur*, fregit a les cassoles o en forma de salsa⁴³ (Campanella 2008: 78; Uberti 1987-1988: 197). També hi ha evidències escrites a obres clàssiques sobre la manera de consumir el peix que tenien els fenicis, sempre fent-se ressò del costum de salar i assecat el peix, el qual arribava fins a l'altra banda del Mediterrani (Bondì 1985: 178). Encara que a Roma, el vi servia per a coure el peix, en èpoques anteriors i a la Magna Grècia i Grècia aquest ingredient rarament s'usava com a fons de plats i de salses de peix (Bats 2011: 277).

Tornant a la tècnica de l'assecat, una vegada llest, el peix es podia processar amb un molí per extreure'n farina, amb la qual es podrien fer àpats bullits i pastetes (Campanella 2008: 78); fins i tot es podria mesclar amb altre tipus de farina vegetal. Un exemple d'açò ho veiem al santuari fenici de Pani Loriga, a Sardenya, datat al segle V: les analítiques de continguts han pogut determinar restes de peix en dos morters que també servien per a moldre gra de cereal (Botto, Oggiano 2012: 162).

⁴³ II.4.3. *Els derivats de la pesca – Les Salses de peix (garum o liquamen).*

Tenim poques evidències a Eivissa sobre el consum de peix en època púnica, només unes quantes i aïllades. El jaciment del que sense dubte comptem amb més dades és el de Na Guardis, per als segles III-II, i això amb alguna excepció, ja que al mateix estudi d'ictiofauna es reconeix que al moment de l'excavació als anys 80 no es varen llavar les terres, i per tant, les conclusions poden ser parcials (Rodríguez Santana 2005: 707). Així i tot, és l'anàlisi més completa que tenim a dia de hui, i com a tal, és molt revelador. Malgrat no comptar amb tots els ossos de peix, pel que s'ha constatat hauria una gran proporció de cranis de peixos, cosa que no sol ser habitual, i que podria estar indicant que s'utilitzaven a l'hora de fer brous i sopes; per altra banda, la manca de raspes i caps amb marques de combustió no fan més que demostrar que les captures no es farien a la brasa. Al mateix temps, les marques de talls a vèrtebres properes al crani indiquen que els caps se separarien del cos a l'hora de processar-los per al seu consum. Les espècies consumides, que l'autora de l'article suposa en fresc, són sempre fàcils de pescar amb xarxes i hams, sense necessitat d'allunyar-se massa de la costa, sempre de procedència local i de captura oportunista (Rodríguez Santana 2005).

Ja en un altre ordre de coses, i en una escala de pesca que requeriria altre tipus d'infraestructures i d'organització, malgrat que les Illes Menors no es troben integrades plenament dintre de les rutes de les tonyines cap al Mediterrani Central, Eivissa i Formentera van poder gaudir mínimament dels túnids i com a tal es van dur a terme activitats relatives a la seua pesca, encara que molt poques (fig. 8). D'aquesta manera, les activitats principals de pesca se centrarien en espècies de talles menors, com els aladroc o la sardina (García Vargas 2001: 12-14; Ramon 2013: 94-95).

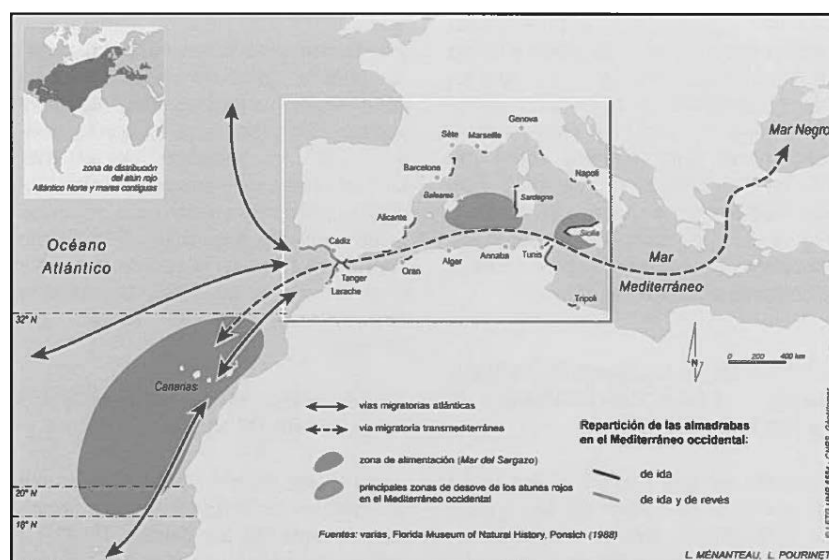


Fig. 8 – Rutes dels bancs de tonyina i les seues almadrabas (Florida 2006: làm. 5)

Així i tot, d'època púnica i fins i tot per a moments posteriors, no ens ha arribat cap testimoni clar d'aquesta indústria (Ramon 2013: 94-95), però podem seguir les pistes de les troballes costeres d'acumulacions de closques de mol·luscos. Normalment s'ha parlat en termes de tintorereries (Alfaro, Costa 2012), sempre en època imperial romana, però cal plantejar-se fins a quin punt aquestes

estructures estan sobre altres més antigues i fetes amb materials peribles amb funcions de manufactura del peix. Hem de tindre present que aquestes dues indústries, la de la pesca i elaboració de salses per un costat, la de la tintoreria per l'altre, són molt difícils de deslligar, ja que és possible que s'aprofitaren les infraestructures durant tot l'any, primer, en estiu, per a unes, i en hivern per a les altres (Carrera *et al.* 2000: 47-48). Malauradament, no tenim prou informació sobre aquestes construccions perquè les que han sigut excavades, ho han estat parcialment, i per tant, només comptem amb un llistat de noms i les restes de malacofauna a ells associats.

La que millor es coneix és la de S'Argamassa, a Santa Eulària des Riu, on afloren unes estructures hidràuliques i possiblement de piscifactories per al processat de les captures marines per a la seua comercialització. Tot data d'època romana imperial, menys algunes estructures posteriors, però se sap que havia ceràmica tardo-púnica pels voltants, per tant no descartem que ací s'ubicara una primitiva factoria de salaó, a pesar d'estar lluny de les salines. Ponsich també parla de quatre piques revestides d'*opus signinum* de qualitat i teules romanes del segle I d.E. a la platja d'Es Canà, i que diu que encara el 1971 estaven al descobert (Ponsich 1988: 167), però que actualment estan desaparegudes per la pressió turística. Les dues es troben al nord-est de l'illa.

De tota manera, se sap que al sud, en concret a s'Espalmador i Formentera, havia almadraves, des les quals es té constància almenys des del segle XVI. També hi ha una notícia de 1791, donada per Sáñez Reguart, el qual va dir que a maig de 1788 es va pescar una tonyina de més de 40 arroves, és a dir, quasi 500 kg (Llorca 2012: 300). Un testimoni gràfic és un mapa del segle XVIII, on se situa una almadrava entre les dues Pitiüses, enfront de s'Espalmador (fig. 9). Al jaciment dels segles II-I es varen trobar materials típics per a pescar i reparar les naus (peses perforades, hams i agulles), pel que hauria una mínima activitat ja en aquesta cronologia. Del mateix moment data un lot de set peses a Cala Olivera (Ramon 2013: 94-95).

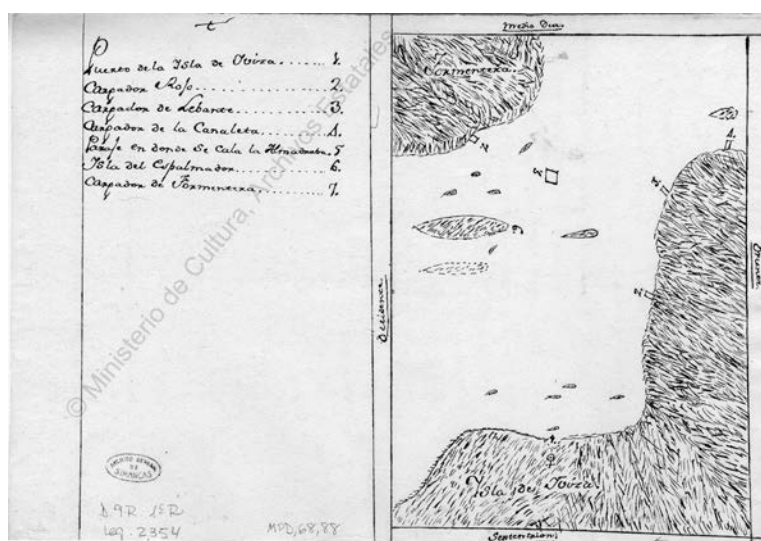


Fig. 9 – Almadraves d'Eivissa i Formentera en el segle XVIII (Imatge propietat del Ministeri de Cultura)

Els antecedents els podem trobar a Sa Caleta, on es varen documentar peses de plom relacionades amb les xarxes de pesca (Ramon 2013: 95). A la necròpolis de Ses Torres (Talamanca) es trobaren hams i agulles per a teixir xarxes de pesca (García y Bellido 1942: 252; Pérez Cabrero 1911: 19; Roman 1913: 130); també al santuari d'Illa Plana i a Es Canà, encara que es creu que serien d'època romana imperial (Pérez Cabrero 1911: 27; Ponsich 1988: 167). Igualment a les necròpolis del terme de Sant Agustí, com Sa Barda, Es Cap des Salt, Can Frare Verd i Puig de n'Alis, on també aparegueren altres "aparells de pescar" (Pérez Cabrero 1911: 15). Al Puig des Molins el que es troba són les agulles, que daten d'època romana, les quals aparegueren al mateix hipogeu, el número 14 de la campanya de 1925 (Fernández 1992 vol. 1: 299-302). A Na Guardis (edifici A, espai A-3 interior) es va trobar un xicotet lot de quatre hams de bronze encara soldats, relacionats amb una cassola cartaginesa *in situ* damunt d'una llar, i amb restes d'un àpat al seu interior⁴⁴ (Guerrero 1997: 61, fig. 74.13).

No hem d'oblidar que relacionat amb la indústria pesquera està la de la producció de sal⁴⁵, la qual requereix d'un gran contingent humà, organització del personal i bon coneixement de les tècniques necessàries per a l'òptim cultiu i extracció del producte. No tenim cap evidència de l'aprofitament de les salines en època púnica, però no dubtem del seu treball en paral·lel a les activitats pesqueres⁴⁶ i del salaó. Al marge del salaó de carn i peix, havia altres usos de la sal, i que es queden al marge del món de l'alimentació, com poden ser el seu paper en l'adobat de pells, alimentació de la ramaderia o la metal·lúrgia, per tant el volum d'aquest producte devia de ser més que considerable per a abastir totes les branques a les que havia d'assortir.

Han sigut diversos els recipients atribuïts al cuinat i al consum de peix: en el primer cas, les cassoles baixes amb tapadora podrien servir per fregir-lo; una volta apte per al consum, es presentaria als plats de pou central (L23 i similars) on el peix aniria acompanyat de salses o altres condiments (Almagro 1991: 122-125). Un exemple d'açò és el plat de producció àtica, tant envernissat de negre com de figures roges amb representació de peixos, que començà a ser habitual a l'Atenes del segle V i que perduraren a la Magna Grècia fins el final del segle IV o principis de la centúria següent. Tenim alguns exemples al món púnic, sempre en àmbit ritual i funerari, de peixos sencers sobre aquestos plats a Cartago, Kerkouane o Palerm (Sicília) (fig. 10).

⁴⁴ IV.4. *La vaixella de cuina.*

⁴⁵ II.8. *La sal.*

⁴⁶ A les salines, una vegada es desaiguaven a la tardor, era més fàcil pescar espècies que viuen a les basses, com les orades o llobarros (García Vargas 2001: 21).

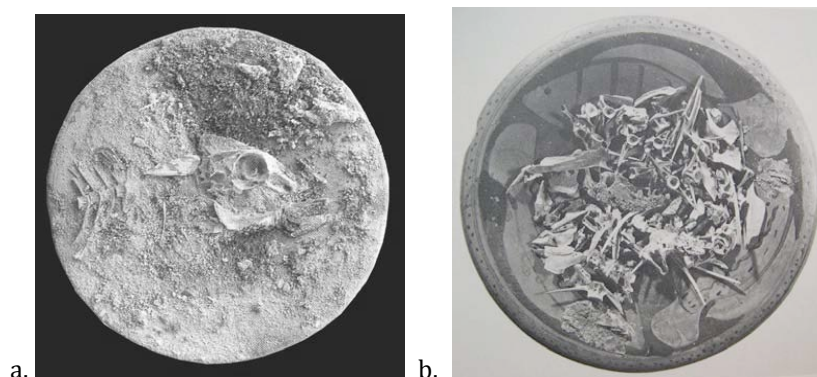


Fig. 10 – Restes de peixos a l'interior de plats: a. Necròpolis de Kerkouane. b. Necròpolis de Palerm (Niveau 2009: fig. 185-186)

Per últim, estan els xicotets bols àtics, tipus L24 i tota la seua gamma, dels denominats *salt-cellar*, que com el seu nom indica, servirien per contenir els condiments que es mullarien en les porcions de peix, i que perduren fins el segle II, i que a més solen estar associats als plats de pou⁴⁷ (Campanella 2008: 78, 80).

Una qüestió problemàtica sempre és el contingut de les àmfores. Per un costat, ens enfrontem al tema de la reutilització dels recipients als llocs d'arribada dels productes, i per altra, a la poca quantitat d'anàlisis químiques de les quals tenim constància, encara que aquestos solen ser els recipients més afortunats. Per a les restes de peix tenim els inconvenients de sempre: només s'han atribuït de manera clara els envasos púnics de l'àrea de *Gadir*-Estret de Gibraltar-Marroc amb l'argument de la elaboració a gran escala que va protagonitzar aquesta zona per als productes relacionats amb la pesca, mentre que per a la resta d'àmbits el debat continua. Per a les primeres, tenim les R-1 (T-10.1.1.1.), T-11.2.1.2., T-11.2.1.3., T-11.2.1.5., T-11.2.1.6., MP-A4 (T-12.1.1.1.) i les Mañá C2B (T-7.4.3.2. o T-7.4.3.3.), mentre que per a la zona d'*Ebusus* i Nord d'Àfrica es parla en general de les PE-12, PE-13, PE-14, PE-15, PE-17 (T-8.1.3.1. i T-8.1.3.2.), PE-18, PE-22 i les Mañá C2A (T-7.4.2.1., T-7.4.2.2., T-7.4.3.1.). La raó que es dona és la presència esporàdica de coberta resinosa al fons intern sempre per a moments tardans d'aquestes produccions, que van des del segle V fins època romana. I ja especificant en el cas d'Eivissa, a més, s'ha atribuït a aquestes mateixes àmfores l'envàs i el transport d'altres productes agrícoles, com oli, vi i menys, cereals.

A nivell domèstic, caldria revisar també els materials classificats com contenidors de mitjana capacitat, i que servirien per emmagatzemar xicotetes quantitats que el nucli familiar necessitava per al seu dia a dia. Són sobretot els de fàbriques locals, gerres amb dues anses tipus Eb. 64/65, Eb. 69 o Eb. 73, o també les de procedències foranes, com els amforiscos gadirites T-9.1.1.1., tradicionalment designats per a contenir salses de peix (Ramon 1995a: 226-227).

Tant àmfores com recipients d'emmagatzematge domèstic devien tindre unes característiques físiques per a poder contenir les porcions de peix que es processaven per a la seua conservació a mig i llarg terme. S'ha parlat de les

⁴⁷ IV.5. La vaixela fina de taula – Tipologia i funcionalitats: els plats i les pàteres.

cobertes resinoses vegetals internes per a les àmfores, que recordem que seria innecessari en el cas de que la conserva vaja submergida amb oli o altra matèria anaeròbica, com la mel, i de les boques amples per tal de facilitar la introducció i el vessat del contingut, encara que aquest aspecte no té per què ser sempre així si el peix que està processat és d'una talla menuda.

A barda dels recipients dels quals podem pressuposar un o altre ús alimentari, la realitat arqueològica s'imposa, el que obri nous debats i amplia les perspectives. Un exemple són les vèrtebres de peix que aparegueren a l'interior d'una gerreta amb una ansa Eb. 13 al jaciment de Na Guardis (Guerrero 1984: 53). Desafortunadament, no sabem de quina espècie es tracta. També a Na Guardis, en el ritual d'alçament d'un mur de l'habitació A-1, es va trobar una àmfora PE-22 cara cap avall, taponada per un còdol i segellada amb argila, i que contenia les raspes d'un peix i l'os d'una sípia. Aquest dipòsit estava relacionat amb una Eb. 69 i una àmfora PE-14 (Guerrero 1997: 44) (fig. 11).

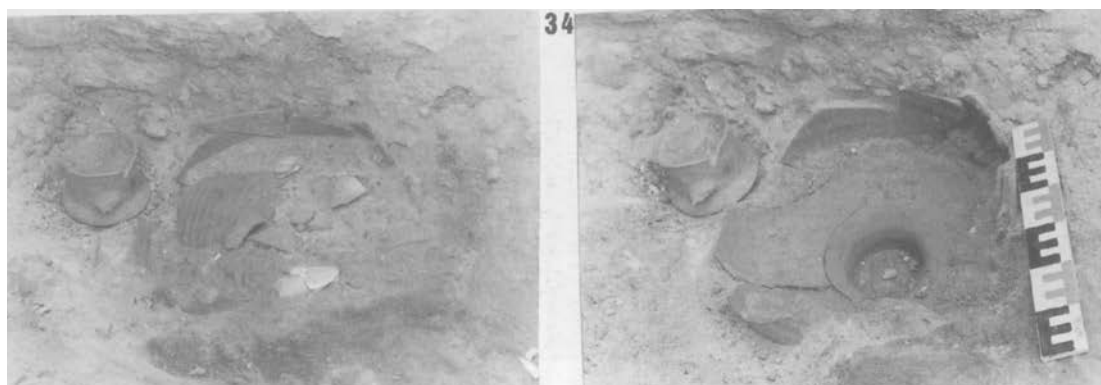


Fig. 11 – El dipòsit ritual de Na Guardis (Guerrero 1997: làm. 9.3-9.4)

Des del punt de vista iconogràfic, és prou habitual trobar peixos al món fenici i púnic representats sobre diversos suports: esteles funeràries de Cartago (fig. 12.a.), monedes de *Gadir* (fig. 12.b.), motlles de pastissos, terracotes, amulets a Tharros o a Sulcis, o navalles d'afaitar (Bartoloni 1996; Campanella 2008: 71). Les diverses imatges demostren el gran coneixement de les espècies i del seu comportament, tal i com es veu a una escena d'una matriu de *Sulky*, on es representen gran quantitat de peixos, mol·luscos i polps, i que més avall descrivim (Campanella 2008: 71, que cita a Marras 1993: 92, fig. 1). De tota manera, no volem deixar passar un aspecte que ens ha cridat l'atenció sobre les esteles de Cartago amb animals marins, i és que a diferència del que ocorre amb alguns mamífers, com ovelles, cabres o bòvids, no estan mai associats o representats de manera conjunta amb ganivets o amb actitud de ser tallats o sacrificats, pel que no descartem que es representen els animals en vida, a dintre del seu medi, amb actitud de guia cap al Més Enllà.

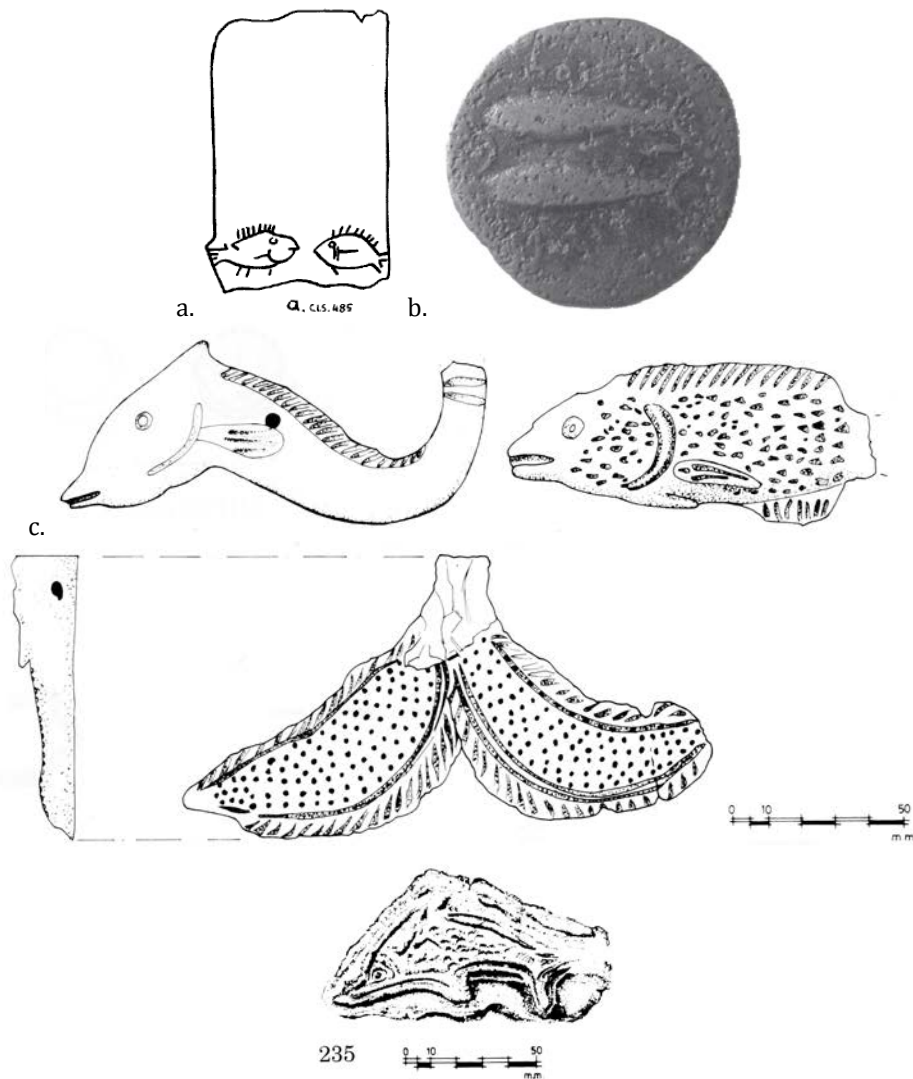


Fig. 12 – Representacions diverses de peixos: a. Estela de Cartago (Hours-Miedan 1951: lám. XXIIIa); b. Moneda púnica gadirita (Marlasca 2007: fig. 1, foto de R. Marlasca); c. Diverses terracotes i matrius del Puig des Molins (Fernández 1992: vol. 3: figs. 69 i 135)

A l'Eivissa púnica, en canvi, la representació de peixos que més abunda és sobre les matrius en terracota (fig. 12.c.). Sabem que a Cartago no és rar trobar representacions de peixos a les esteles de les necròpolis, o a *Gadir*, on la seua icona a les monedes o a les àmfores no pot ser altra que aquestos animals. També a *Gadir*, als peus d'un mur d'un possible altar de l'avinguda d'Andalusia 29, destaquem la troballa d'una acumulació de mol·luscos mesclats amb fragments de vaixel·la i terracotes, d'entre els que va cridar l'atenció un *unicum*, un *askos* del qual no tenim cap paral·lel perquè representa el cap d'un peix. Com no, el plat L23 consta entre els recipients més utilitzats en aquest context cultural. I ja en un punt més allunyat però sempre en el món púnic, a Palerm, on sembla que els peixos tingueren cert pes a la litúrgia funerària, es va trobar una copa votiva de terracota amb una ofrena a l'interior d'uns objectes pisciformes (Niveau 2009: 219, 225) (fig. 13).



Fig. 13 – Copa votiva de la necròpolis de Palerm (Niveau 2009: fig. 183)

Per al cas d'*Ebusus*, totes les imatges procedeixen de la mateixa cambra hipogeica, la número 2 de la campanya de 1924 del Puig des Molins, excavada per Carles Roman. Es tracta de la terracota de cap de peix MAEF 4394, feta a motlle, amb dues cares, a la que li falta la cua, i que se sembla molt a una lluernia rossa o fins i tot un dofí molt estilitzat; les altres terracotes d'animals són un au (àliga?) (MAEF 4395), un possible lluç (MAEF 4396) i un indeterminat (MAEF 4398), segurament altre peix o un mol·lusc, encara que a nosaltres ens recorda més per la forma, no per la decoració, a una cua de gran mamífer, tipus balena o dofí. Algunes d'aquestes plaquetes porten forat de suspensió (Almagro 1980b: 279, 293-294; Fernández 1992 vol. 1: 246-252). Aquest dipòsit de terracotes formava part de l'última fase d'utilització de l'hipogeu: en concret, es tractava de l'aixovar de dos individus soterrats a una fossa profunda al centre de l'estança a finals del segle II, juntament amb un parell d'ungüentaris fusiformes. Més complicada resulta la interpretació d'aquests elements, que bé podrien actuar com a penjolls personals, com a animals amb efectes apotropaics, però també éssers psicopomps o que fins i tot acompanyen les ànimes dels difunts al Més Enllà, que es troba al fons de la mar.

Malgrat no tindre cap paral·lel amb el que ocorre a la necròpolis urbana, no podem deixar passar el que està ocorrent a *Gadir*, ja que les excavacions són més recents i disposem de més dades fiables. Entre moltes altres troballes, destaquem la presència considerable de raspes de túnids i altres peixos, com la corbina, de vegades amb marques de cremat, tant a fogates com a pous al costat de les tombes, les quals es creu que formarien part d'ofrenes als banquets rituals en els moments de tancament de les sepultures o en cerimònies posteriors (Niveau 2006a: 58-59; 2006b: 622). No estarien sols, ja que aquests grans peixos van acompanyats de grans quantitats de mol·luscos i crustacis.

En conclusió, pensem que el peix, a l'igual que el marisc i els mol·luscos, seria un dels aliments més barats per ser dels més abundants als llocs de costa, considerat com un aliment de pobres front a la carn, sobretot la fresca. Així i tot, admitem una jerarquia entre aliments més desitjables i socialment més ben vistos, entre els quals estarien els frescos, i en una escala més baixa la carn i el peix assecat, fumats o salats, que seria més comú que el consum de recent obtenció.

II.4.1. Les espècies pescades

De les captures marines es derivaria una indústria molt potent amb múltiples activitats subsidiàries, com podria ser la de la sal, les salses de peix o els tints en el cas dels mol·luscos. Per tant, hem de suposar que la pesca degué de ser l'activitat econòmica per excel·lència, sobretot per a aquelles comunitats que vivien immediatament al costat de la mar. Les preses serien moltes i variades, i pel que anem a veure, pescades en ocasions de manera casual i oportunista (Rodríguez Santana 2005: 723), encara que en determinats casos sí que anem a observar una selecció de talles i d'espècies. Els instruments serien bàsics, com les xarxes (per les agulles i els pesos) i els hams, al caliu del que hem pogut trobar sobretot a les diferents necròpolis del període, i que denoten que no hauria una gran navegació a mar obert, més bé sempre a prop de la costa.

Les espècies que trobem a Eivissa i Formentera són les pròpies del mar Mediterrani, encara que potser per un problema d'estudis no tenim totes les que sabem que en altres àmbits púnics sí que apareixen i que són de fàcil captura: entre elles, estan el les anxoves i aladrocs (*Engraulis encrasicolus*), roger o moll (*Mullus barbatus* o *Mullus surmuletus*), el pagell (*Pagellus erithrinus*), l'anfós (*Epinephelus marginatus*), la xucla (*Spicara maena*), la morena (*Muranea helena*), el lluç (*Merluccius merluccius*), el llenguado (*Solea vulgaris*), el llobarro (*Dicentrarchus labrax*), el bonítol (*Sarda sarda*) o la mèlvera (*Auxis rochei*) (Moscati 1972: 31; Muñoz Fernández 2011: 196; Ponsich 1988: 39; Ponsich, Tarradell 1965: 94; Spanò 1996: 97; Uberti 1987-1988: 197). Com veiem, la majoria són de xicoteta i mitjana talla, d'ossos fins i de difícil descobriment a una excavació que no tinga els aparells adequats per a llavar terres, i que per tant són de complicada, si no impossible, identificació a ulls vista. De les que hem citat, moltes anirien destinades per a l'elaboració de salses i en menor mesura, per al salat, fumat, assecat o consum en fresc.

El verat o cavalla (*Scomber scombrus*, *Scomber scomber*, *Scomber vernalis*, *Cordylus scombrus*, *Scomber colias*, *Scomber macrophthalmus*)

Aquest peix està present a l'illa d'Eivissa en particular, així com en el Mediterrani i en l'Atlàntic oriental en general. Normalment el barat forma bancs molt nombrosos, fent migracions al llarg de la costa i apropant-s'hi durant la primavera. Pot arribar al voltant dels 50 cm i té una vida molt llarga, entorn els 20 anys (Mas, Canyelles 2000: 224-225).

Era una de les espècies bàsiques per fer el *garum dels aliats* (*garum sociorum* o *garum negre*) (Moscati 1972: 511; Ponsich 1988: 39; Ponsich, Tarradell 1965: 94;), que s'elaborava a l'antiga Cartagena. La devem imaginar consumida també en fresc als guisats i potser fregida/torrada en alguna recepta, a l'igual que molts altres peixos, com les orades, les tonyines o els llenguados (Spanò 2004a: 109; Uberti 1987-1988: 197). No hem d'oblidar que podria ser fàcilment conservada i transportada a les àmfores.

Malgrat que comptem amb pocs exemplars de barat als jaciments púnico-ebusitans pels problemes nomenats més amunt, pensem que degué de ser una de

les espècies preferentment consumides (Spanò 1996: 97) i per tant, ens falten testimonis que ens parlen de la seua presència i el seu paper a la vida quotidiana, però també a l'univers sacre i funerari. De restes de barat identificades com a tals, només comptem amb la d'Es Culleram (Morales 2003: 114), que seria una ofrena a la divinitat, junt a la de les cabres i ovelles.

A l'Atlàntic i al Mediterrani Occidental tenim alguns altres exemples que ens parlen del seu aprofitament: Lixus, Castro Marim, Castillo de Doña Blanca, Toscanos, Cerro del Villar i La Fonteta. Segons el grau d'aparició a aquestos jaciments, es creu que als jaciments atlàntics hauria una preferència per la tonyina, mentre que els de la vessant mediterrània preferirien el barat, incloent ací a Lixus (Morales, Roselló 2012: 139-140), potser per un factor tan simple com la major disponibilitat dels bancs de peixos. A més a més, també s'ha observat una tendència a l'alça dels barats en època púnica, junt altres espècies, com les sardines. Això ocorre tant a Castro Marim com a Lixus o La Fonteta.

La daurada o orada (*Sparus aurata*)

Aquesta espècie és, sense cap dubte, la més freqüent al mar Mediterrani Occidental i Central. Els exemplars adults són solitaris, i poden arribar fins els 80 cm de llarg i els 7 kg de pes. Són molt sensibles al fred, viuen al litoral, a praderies, a zones rocoses i arenoses, fins una fondària de 40 m (Mas, Canyelles 2000: 189-190).

Seria de les més consumides entre els plats dels púnics ebusitans, junt altres espècies, com el barat o el llenguado, tant fresc com salat (Moscati 1972: 31; Spanò 1996: 97; Uberti 1987-1988: 197). De fet, és una de les espècies que es consumí a Na Guardis (Rodríguez Santana 2005: 721).

El déntol (*Dentex dentex*)

S'anomena així al peix de mandíbula i dents molt potents i particulars. Es tracta d'una espècie molt agressiva, que s'alimenta d'altres peixos, i mol·luscos. Pot arribar a mesurar 1 m de longitud i pesar 10 kg. Els exemplars més joves formen petits bancs, encara que els adults són més bé solitaris; és més fàcil de pescar en primavera o estiu, ja que viu a aigües calentes. Viu a sòls sorrencs de més de 25 m de profunditat, encara que en ocasions el podem trobar a fons rocallosos i praderies (Mas, Canyelles 2000: 174-175). Aquest peix apareix entre els consumits a Na Guardis, junt la daurada, o altres (Rodríguez Santana 2005: 721).

L'espèct (*Sphyraena sphyraena*)

Aquest peix també consta entre les espècies més consumides de Na Guardis, com la daurada o el déntol, tant en el canvi d'era (segles III-II) com al segle II. A aquest jaciment és la més consumida de les captures marines: trobem restes a l'edifici 7.14.15. i a l'habitació 2 (Rodríguez Santana 2005: 720-721). La seua presència tan abundant a Na Guardis contrasta amb el que ocorre amb altres

jaciments, ja que malgrat que es trobe a tota la Mediterrània, fins i tot a algunes parts de l'Atlàntic, la seua proporció sol ser menor. Viu sobre dels fons rocallosos i sorrencs de la zona costanera, fins els 100 m, i persegueix els bancs de sardines. Pot arribar a mesurar 165 cm (Mas, Canyelles 2000: 253).

La pàguera (*Pagrus pagrus*)

Aquesta espècie és molt versàtil, ja que viu a tot tipus de fons (rocosos, arenosos, herbacis). Junt a la tonyina, apareix a les àmfors del Cercle de l'Estret T-11.2.1.2. i T-11.2.1.3. que contenen peix als magatzems de Corint (Campanella 2008: 34). És una de les captures de Na Guardis, però no és de les més abundants (Rodríguez Santana 2005: 721).

La salpa (*Sarpa salpa*)

A pesar de no tindre cap evidència de la seua pesca, segons Plini (*Hist. Nat.* IX, 68-18) la salpa està entre les espècies més apreciades a Eivissa; crida l'atenció perquè a altres indrets del Mediterrani es considera un peix desagradable per menjar, i que només es pot cuinar si se'l colpeja amb una vara. És l'únic peix de la conca mediterrània que és herbívor en estat adult, i hui en dia es continua pescant a les Pitiüses (Mas, Canyelles 200: 188).

La sardina (*Sardina pilchardus*)

Aquest peix tan exquisit a l'igual que senzill el podem trobar sobretot a la llarga de tota la costa mediterrània, encara que és a la part meridional on resulta ser més abundant. Sol migrar formant bancs molt nombrosos, i sobretot és més fàcil capturar-lo de nit, ja que es troba més a l'abast de la superfície, entre uns 15 i 35 m, mentre que de dia s'endinsa fins els 25-55 m. La reproducció té lloc als mesos més calorosos de l'estiu, entre el juliol i el setembre. La seua talla màxima sol ser entre els 15-20 cm. Els bancs de sardina van acompanyats d'altres peixos predadors, com l'espet (Mas, Canyelles 2000: 83-84), consumit a Na Guardis, i per això pensem que devia formar part de la dieta malgrat no tindre constància de restes de sardina a cap jaciment púnico-ebusità (Rodríguez Santana 2005: 721).

Forma part d'eixe grup de peixos de xicoteta talla que naden pel Mediterrani, com les anxoves, per exemple, i que eren essencials per a la elaboració de productes pesquers de qualitats inferiors (Campanella 2008: 73-74). A banda d'açò, no descartem el seu consum en fresc, tant torrat com fregit, o en conserva, salada o seca.

La tonyina (*Thunnus thynnus thynnus*)

La tonyina és una espècie pelàgica que realitza migracions transoceàniques en grups molt nombrosos a la recerca d'aliments, aparellament i per fresar. Durant l'hivern, resta a l'Atlàntic, on engreixa; a partir d'abril-maig comença a moure's cap a la Mediterrània, ja que al ser sensible a les temperatures és capaç

d'identificar el corrent d'aigua càlida que desemboca per l'Estret de Gibraltar. Sempre apegada a la costa comença a veure's des de les platges del Marroc i de l'Estret cap al mes de juny. Els exemplars que travessen aquest punt, que poden arribar a mesurar 3 metres i pesar 400 kg, van amb l'objectiu d'arribar a les zones on fresen (Illes Balears, Mar Tirrènica i Sicília), coincidint amb els inicis de l'estiu. Després, i ja fent la ruta inversa per a tornar a l'Atlàntic entre finals de juny i juliol, com que han perdut una tercera part del seu pes, els individus estan famèlics i més prims, pel que van a la recerca d'aliment. Òbviament, si el salaó es fa d'aquesta tonyina denominada *de revés*, el producte serà de qualitat inferior (Carrera *et al.* 2000: 45; García Vargas 2001: 12; Mas, Canyelles 2000: 226-227; Ponsich, Tarradell 1965: 94-95, 97).

Les vísceres de tonyina eren un dels ingredients principals del *garum*, junt els esturions, morenes i barats⁴⁸ (Spanò 2004a: 109; Uberti 1987-1988: 197). Però si havia un producte estrella, aquest era el salaó⁴⁹: de fet, nombroses són les ciutats púniques que aconseguiren riquesa i renom gràcies a aquest aliment bàsic. El més conegut a l'antiguitat era el de l'àrea de l'Estret, ja que és ací on s'acumulen més tonyines en pocs kilòmetres quadrats i amb més greix i ous, i on figuraven diversitat de qualitats: de fet, han arribat fins a nosaltres el nom que rebien en grec les tallades de salaó de tonyina segons formes, moment de pesca o grau de salat⁵⁰(García Vargas, Bernal 2009: 140). Pseudo-Aristòtil (*De Mirabilis Auscultationibus*, 136, segle V-IV) ja parla de la gran fama d'aquest salaó: les tonyines eren posades en conserva i portades a Cartago, però també eren consumides pels habitants de la mateixa *Gadir* (Cabrera 1994: 98; Moscati 1972: 31).

Sense desplaçar-nos de l'àmbit gadirita, es documenten vèrtebres de tonyina a la factoria de la Plaça Asdrúbal de Cadis, en un context del segle V, associades amb àmfors T-11.2.1.3. (Muñoz Vicente, De Frutos Reyes 2009: 84, 86, 122). De Cadis són també els importants ossos de tonyina sencers trobats sempre a l'interior dels pous associats a la necròpolis junt a altres de malacofauna, mamífers, ictiofauna i àmfors, es creu que dipositades *ex profeso* com a resultat d'un ritual o d'un banquet. Rara és, en canvi, la troballa de restes de tonyina i altres ossos d'animals a la necròpolis, al costat del crani del difunt, però es dona (Niveau 2004b: 292; 2006a: 38; Niveau, Zamora 2010: 156). Per tant, la tonyina està present tant en àmbits de treball com en el ritual-funerari, pel que estaria molt present en la vida quotidiana dels habitants del Cercle de l'Estret, amb el valor simbòlic que això també suposa.

Mostra d'això és la notable quantitat d'imatges de peixos, algunes d'elles identificades com tonyines, tant a segells amfòrics com monedes. Els primers els trobem sobre àmfors T-9.1.1.1. de la terrisseria de Torre Alta, on veiem tonyines però també el procés del seu envasat (Carrera *et al.* 2000: 71; Muñoz Vicente, De Frutos Reyes 2009: 101, 122; Sáez Romero, Díaz Rodríguez 2007: 203) (fig. 14). Una escena molt difosa de la ceràmica àtica de figures roges és la d'un crater datat entre el 380-370, que es pot veure al Museu Mandralisca de

⁴⁸ II.4.3. – *Salses de peix*.

⁴⁹ II.4.3. – *Salaó (salsamenta)*.

⁵⁰ *Idem*.

Cefalú, on es representa un pescater amb una gran espasa trossejant una tonyina, a la que ja li ha llevat el cap, mentre altra descansa en terra (Bernal, Monclova 2012: 183) (fig. 15).

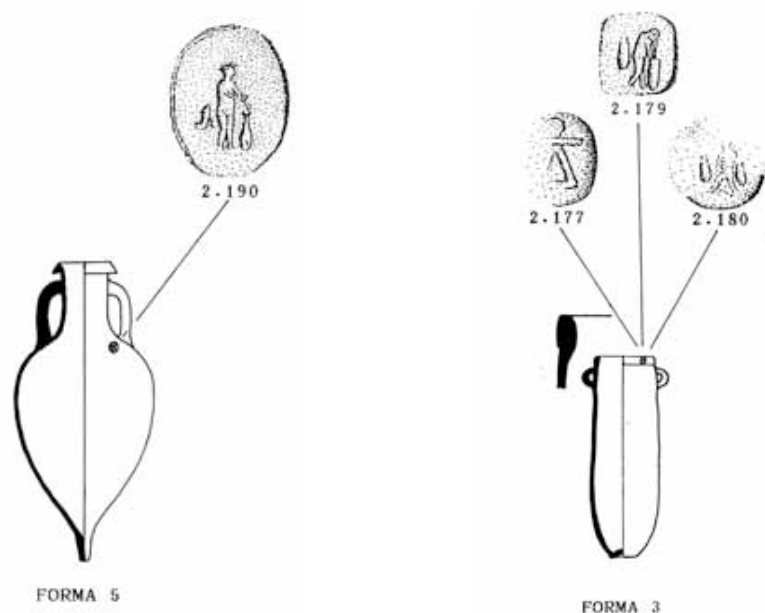


Fig. 14 – Estampetes sobre àmfores del taller de Torre Alta que representen peixos (Muñoz Vicente, De Frutos Reyes 2009, fig. 20)

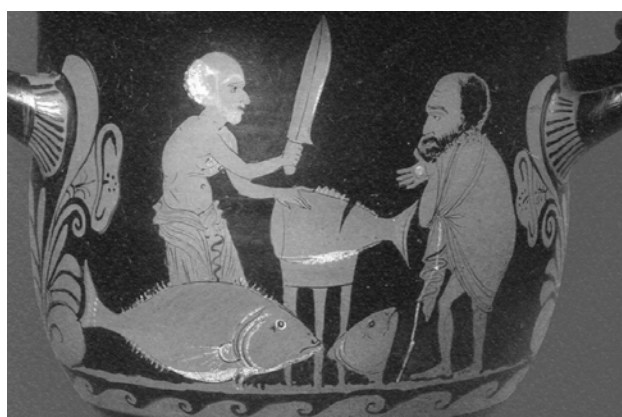


Fig. 15- Crater amb escena de pescateria (Museu Mandralisca, Cefalú) (Bernal, Monclova 2009, fig. 9, fotografia de D. Bernal)

Ja més a prop i en àmbit púnic, s'ha dit amb major o menor fortuna que les tonyines eren un dels atributs de Melqart (Fernández 1975: 32), junt els dofins que ho serien d'Astarte: a *Gadir*, lloc de culte d'aquest déu, les monedes portaven entre altres representacions unes tonyines al revers. Als primers moments d'encunyació de moneda (entorn el 300) es tria el motiu de les tonyines per als reversos, variant el nombre d'individus (un o dos) i combinant-los amb d'altres, com els astrals (lluna, estrela o sol), ja a meitat del segle III o a finals d'aquesta centúria, possiblement per la influència que tenen els astres a l'hora de capturar tonyines. *Gadir* no va ser l'única oficina que va encunyar la seua pròpia moneda amb motius de tonyines, perquè també *Sex*, *Abdera* i moltes altres (*Asido*, *Bailo*, *Lixus*) ho van fer (Marlasca 2007: 34, 40-42; Mederos 2007).

De tota manera, per a *Ebusus* els testimonis són de menor envergadura que els que hem anotat per a *Gadir* i els seus voltants. Tenim constància de pocs testimonis de la presència de tonyina a les Pitiüses: a nivell arqueològic, l'únic testimoni és el de l'os trobat al pou de l'Hort d'en Xim, en una cronologia del 240-220 (Juan-Muns 1994: 83). Ponsich i Tarradell (1965: 100), a més, donen la notícia d'una almadrava a la platja d'Es Canà, i pel nom, possiblement a la platja de Sa Xanga, immediatament al costat de Sa Sal Rossa, i on sabem que havia un conquiller d'època almenys romana, però que no va poder ser excavat⁵¹. Aquest cas quadra amb un mapa que hi ha del segle XVIII on se situa una almadrava enfront de l'illot de S'Espalmador, que va desenvolupar les seues activitats fins ben entrat el segle XX (Ramon 2013: 94). Amb totes aquestes dades, no podem parlar segur d'una activitat pesquera orientada als túnids com tampoc d'unes grans infraestructures destinades al seu processat, encara que tampoc les descartem d'arrel per les notícies més recents i pels problemes amb el registre, que altres vegades hem comentat.

El tord massot (*Labrus merula*)

Es tracta d'un peix de la família dels làbrids. Els mascles poden arribar a tindre 45 cm de llarg, i pesar 1 kg. És hermafrodita: els quatre primers anys de vida és femella, després, mascle. Es reproduïx en primavera, i la seua alimentació és a base de cucs, mol·luscos i crustacis (Mas, Canyelles 2000: 201-202). És una de les espècies recuperades a Na Guardis (Guerrero 1997: 559).

II.4.2. Animals marins variats

Els crancs (*Brachyura*)

L'aparició d'aquests crustacis als jaciments púnics és més bé limitada, ja que l'únic testimoni del que tenim constància és l'exemplar de Na Guardis de cranc pelut (*Eriphia verrugosa*) (Guerrero 1997: 560; 2005: fig. 7.2) (fig. 16).



Fig. 16 – Cranc trobat al guisat de Na Guardis (Guerrero 2005: fig. 7.2)

⁵¹ Remetem a les informacions del segle XVIII de Sáñez Reguart, que hem esmentat a la introducció.

La iconografia, no obstant, és molt rica al llarg del món púnic: per una banda, tenim la plaqueta semicircular MAEF 3912 (10,5 cm de llarg), apareguda al Puig des Molins, a l'hipogeu 24 de la campanya de 1922, la qual aparegué junt a altres plaquetes (un dofí i un escarabat), en un moment de principis segle IV (fig. 2). Tenim una altra plaqueta de cranc molt similar a l'anterior, la MAEF 3146 (2) (9 cm de llarg), i que es va trobar a la necròpolis de SPCH-CS, durant la campanya de Carles Roman de 1918, junt a altres de relleu vegetal (Almagro 1980b: 280; Fernández 1992 vol. 1: 128-129, vol. 2: 113). Un altre motlle del qual hem parlat abans és l'aparegut a l'UE 500 de *Sulky*, on el cranc apareix junt a altres espècies marines (polp, sípia, orada, copinya, morena), i que sembla directament amenaçat pel polp (Campanella 2008: 71). Al marge de les plaquetes, la vaixel·la fina de taula, com per exemple la del tipus Kuass o la de les *Petites Étampilles* van utilitzar el motiu del cranc, emmarcat o no, al fons intern dels seus recipients (fiales i copes respectivament) (fig. 17). També sabem d'una figureta de cranc molt detallista modelada a mà, sobre una tapadora de ceràmica comuna, en un nivell de rebuig de la terrisseria púnica de la Torre Alta (Cadis) (Niveau 2006b: 615; Ramon 2012a: 602).



Fig. 17 – Estampeta de cranc en el fons intern d'un plat de Kouass (Niveau 2006b: làm. X).

Per tant no tenim cap dubte que el recurs iconogràfic al cranc és recurrent, el que se'ns escapa és el seu significat; de tota manera, el que pensem que està plenament demostrat és el seu ús en el món funerari, amb tot allò que pugui implicar a nivell de mentalitats o de càrrega simbòlica. A nivell de dieta, com ocorre amb els mol·luscos, seria un ingredient poc nutritiu però molt saborós i que condimentaria les sopes i els guisats, com sembla que ocorre a Na Guardis.

Els dofins (*Delphinidae*)

Es tracta d'un mamífer que viu al Mediterrani i que hi està present d'una manera més o menys habitual (Bernal, Monclova 2012: 165-166). De fet, a Na Guardis es va identificar un individu entre els enderrocs del recinte IV, que data dels segles III-II, el qual tenia marques de processat carnisser (Iborra 2005: 664; Guerrero 2005: 646). El consum de dofí no està massa ben documentat a la bibliografia, potser perquè no es donava amb freqüència, al ser un animal de possible caça esporàdica i casual, per exemple, per quedar-se atrapat a les xarxes o encallat a la platja.

Igual que ocorre amb el cranc, és una espècie amb una gran varietat de representació iconogràfica i amb una diversitat de suports, al qual se li atribueix una càrrega simbòlica molt potent. Entre les plaques amb decoració zoomòrfica, els dofins són les espècies aquàtiques més representades: a l'hipogeu 24 de 1922 de la necròpolis del Puig des Molins es va trobar una plaqueta en un context de principis del segle IV (MAEF 3911, 12 cm de llarg) junt a altres plaquetes que representaven un cranc, un escarabat, un faune itifà·lic i un motlle d'un bust femení (Fernández 1992 vol. 1: 127-128, vol. 2.: 112-113). Sabem de dos exemplars de la col·lecció Vives, possiblement trobats també a la necròpolis urbana: un, és més complex, i representa tres dofins coronats amb una flor de lis i que envolten una roseta, que recordem que representa Astarte, i a més, té un forat de suspensió (MAN 36527, 15 cm de diàmetre); l'altre, si el comparem amb els dos anteriors, és més esquemàtic (MAN 36520, 12 cm de llarg) (Almagro 1980b: 278-280). Fora de l'àmbit ebusità, no podem deixar de mencionar el disc de *Tamuda* (al nord de l'actual Marroc), d'uns 11 cm de diàmetre, i datat entre finals del segle III i segle I, on a una placa circular un genet va armat amb un arpó i munta a llocs d'un hipocamp, a una escena marina, envoltat d'animals de diverses talles, entre ells dofins, esquals i un gran cetaci. S'ha interpretat aquesta escena com una pesca heroica, relacionat amb la funcionalitat d'aquests discos, com a motlles de pastissos, i per a imprimir aquesta escena sobre pans rituals per a agrair a les divinitats una bona pesca (Bernal, Monclova 2012: 177-178).

Un altre suport menys habitual són els anells: sabem de l'existència de dos al Puig des Molins. El primer, és un d'or trobat a l'hipogeu 6 de 1921, i que representa dos dofins (MAEF 3633), datat a finals del segle V o principis del IV; el segon el va trobar Carles Roman abans d'iniciar les excavacions sistemàtiques sobre la necròpolis el 1921 (Fernández 1992 vol. 1: 67-68, vol. 2: 189-190; Roman 1913: 96-97) (fig. 18). Es va trobar un altre anell d'or, però aquest d'una cronologia molt anterior (entre els segles VII i VI) i potser importat, a la tomba monumental de la "Casa del Obispo", a Cadis. Aquest representava dos dofins botant (¿o potser dos esturions?) (Niveau 2009: 216-217).



Fig. 18 – Anell de l'hipogeu 6 de la campanya de 1926 (Fernández 1992 vol. 3: làm. XVI)

Malgrat que a Eivissa no es va encunyar aquesta sèrie, volem deixar constància del recurs als dofins com a imatge a les monedes de diferents punts de l'Estret de Gibraltar en nombrosos assentaments púnics a partir del segle III fins el segle I: Salacia, Mírtis (Portugal), *Gadir*, Medina Sidonia, Asido (Cadis), *Sex* (Granada), i *Abdera* (Almeria) (Marlasca 2007: 42; Mederos 2007: 173-174, 176-180, 182, 185, 187-189; Pellicer 2007: 20).

Normalment s'ha atribuït als dofins, tant per al món grec com per al món fenici i púnic, un valor apotropaic, amb un caràcter beneficiós per als humans, molt proper, com a enviat de la deessa de la navegació Astarte, entre altres moltes

coses. S'ha posat en relació el consum d'espècies marines (peixos, marisc, mol·luscos), sobretot en el món funerari de *Gadir*, amb el valor psicopomp d'aquests animals, en especial el dofí, de portar les ànimes dels difunts al Més Enllà, que es trobaria en un lloc desconegut de les profunditats de la mar (Niveau 2006b: 603-604). Seguint amb aquesta línia d'animal que acompanya el difunt, s'han trobat algunes esteles a algunes necròpolis del Nord d'Àfrica, com Cartago, amb galls i dofins junts (Guerrero, López Pardo 2006: 217). Dels galls ja vam parlar del seu possible significat d'ultratomba⁵².

La tortuga marina (*Caretta caretta*)

És un rèptil que podem trobar fàcilment nadant al Mediterrani. Com ocorre amb altres espècies marines, sembla que per ser tan esporàdica dintre de les troballes zooarqueològiques no estaria sotmesa a una pesca sistemàtica a l'Eivissa púnica, si no més bé ocasional i accidental, com per exemple a l'interior de les xarxes a la recerca d'altres captures, o encallada a la sorra de la costa.

A l'interior d'una marmita de Na Guardis es va fer una troballa molt reveladora, ja que encara es conservaven intactes les restes de l'últim guisat que va cuinar la gran olla que es va trobar a l'exterior del sector A-3, en un context de cendres i restes de menjar, interpretat com una llar datada en els moments finals de vida de la factoria, a la segona meitat del segle II: per una banda, havia restes d'animals terrestres, com les d'un oviçàpid i un gall, per l'altra, les d'animals propis d'àmbits marins, com una tortuga (fig. 19), pagellides i peix. Es tractaria d'un guisat molt potent, a mode d'estofat amb poca quantitat de brou i molta substància i sabor. Al costat de la llar havia dues copes ebusitanes, una L27 i una L28, potser els recipients que anaven a servir per a consumir-lo (Carrasco, Acuña 2005: 701; Guerrero 1997: 500, 560; 2005: 642). També podríem titllar d'esporàdic el consum de tortuga, en aquest cas de riu, al jaciment púnico-romà de S'Imbalconadu (Olbia) a Sardenya, que està al costat d'un riu, i que aparegué en el nivell d'emplenament d'una pica per a l'elaboració de vi (Sanciu 1997: 217).



Fig. 19 – Restes de tortuga trobades a l'interior de la gran olla de Na Guardis (Guerrero 2005: fig. 7.1)

⁵² II.3. *La carn, els ous i alguns productes derivats – Els galls i les gallines.*

Les tortugues no gaudeixen d'una preferència especial a l'hora de representar-les a la iconografia, o almenys a tenor de les troballes (nul·les) que s'han produït en aquest sentit. Sí que ens agradaria mencionar un amulet molt concret (MAEF 10004/348) trobat al Puig des Molins, solar del carrer Lleó 1983-1984, que ha estat identificat com un cocodril (Fernández *et al.* 2009: 154-155), però que segons el nostre punt de vista és una tortuga.

II.4.3. Els derivats de la pesca

El salaó (*salsamenta*)

Quan parlem de salaó sobreentnem moltes vegades que ens referim al resultat de salar i premsar peix. No obstant, en el món antic existien també els productes a base de conserva salada de carn de mamífers, sobretot de porc, ovella i cabra. Segons Columel·la (*De Re Rust.* XII, 55, 4), que és el que ens dóna l'única recepta que perdura des de l'antiguitat, el mode d'elaboració seria pràcticament idèntic per als dos casos (García Vargas, Bernal 2009: 136), però nosaltres ara anem a parlar de les conserves de peix. L'objectiu d'aquest processat no era altre que el de guardar el peix i la carn obtinguts en moments d'abundància (Martínez Maganto 2005: 114), com les matances o temporada de captures, mantenint les seues propietats o fins i tot afegint-se'n de més, per la sal.

L'ingredient bàsic per a la seua elaboració és la sal, pel que el més normal és que les factories estigueren ben a prop de punts d'aprovisionament i al costat de la mar, des d'on arribarien directament les captures (Campanella 2008: 27; Fernández Uriel 2000: 345-346). El procés era relativament senzill, i podia durar de cinc mesos a un any, depenent del resultat que es buscava: es tallava el peix en grans daus, als que se li practicava uns talls per a que penetrara millor la sal⁵³. Acte seguit, se salaven els trossos i es deixaven reposar 15 dies a les piques; després es traspasaven a un recipient tancat, alternant capes de sal i peix, per a finalment premsar-los. A aquesta mescla se li anava afegint cada 15 dies una salmorra (García Vargas 2001: 22; Muñoz Fernández 2011: 197; Ponsich 1988: 78), fins que, una vegada tret per al seu comerç i consum, es dessalava amb aigua calenta o a remulla amb aigua dolça durant unes hores.

A l'antiguitat, el salaó era valorat pel seu exotisme i per la manera d'elaborar-lo, considerada sofisticada. A Grècia, es coneixen diferents noms que rebia el de tonyina, en funció de si es tractava d'un producte salat (*téleioi*), semi salat (*hemíneroi*), tallat en daus (*kýbia*), en triangles (*trígona*), de si procedia de tonyines joves pescades durant l'estació (*horaia*) o grans tonyines atlàntiques (*orkynoi*) (García Vargas, Bernal 2009: 140). Com ja hem dit abans, no només es feia salaó de tonyines, sinó també de xicotetes captures.

Malgrat que a nivell literari ja es parla del salaó al segle IX⁵⁴, les evidències arqueològiques més antigues que tenim a l'altra banda del Mediterrani són del

⁵³ Per a la indústria actual de salaó, s'ha pogut observar que tallant així el peix, la sal arriba a penetrar en la carn un 50% més. El greix cutani, així mateix, augmenta el grau d'absorció de la sal, pel que el peix gras és més desitjable que el més magre (Martínez Maganto 2005: 123).

⁵⁴ Homer, *Odissea* XI, 122

segle VII, al jaciment d'*Acinipo* (Ronda, Màlaga), amb unes restes de raspes de peix a l'interior d'una T-1.3.1.1., procedents del sud de la Península Ibèrica (García Vargas 2001: 24); també d'aquesta centúria, però en els seus anys finals, són les restes de tonyina i salaó del Cabezo de San Pedro (Huelva) i de l'antic Teatre Andalusia de Cadis, associades aquestes últimes a àmfores T-10.1.2.1. Igualment se'n documenten per a la zona de Màlaga, en concret al Cerro del Villar per a aquests mateixos moments. A la factoria de la plaça d'Asdrúbal de Cadis es van trobar en un context del segle V les restes del que semblen ser tonyines salades, relacionades amb àmfores T-11.2.1.3 (Juan Tresserras, Matamala 2004: 284). A la segona centúria tenim una nova troballa, d'una àmfora T-7.4.3.2. a *Baelo Claudia*, amb restes de tonyina en salaó (Campanella 2008: 74-75).

No obstant, crida l'atenció de que el primer lloc clarament identificat de tot el Mediterrani destinat a la maceració de les tonyines és a *Baelo Claudia*, en un context del segle II, junt a altres restes de mamífers terrestres i caragols, encara que es diu que seria al finals del segle IV o principis del següent (coincidint amb les primeres monedes gaditanes) quan la indústria del salaó va enlairar definitivament (Mederos 2007: 173; Sáez Romero, Díaz Rodríguez 2007: 204). Ens sembla una cronologia relativament tardana, ja que tenim un buit entre els segles V i III, quan sabem per les diverses fonts que aquesta activitat ja s'estava desenvolupant a la zona, pel que segons el nostre parer es confirma la reestructuració de les infraestructures anteriors per a l'elaboració de salaó, que segurament es faria en suports peribles o que no s'han identificat adequadament. Es creu que per tradició, a Almuñécar i Torre del Mar, això sí, la indústria es remuntaria als segles IV i III-II respectivament, per a afirmar-se en època romana (García Vargas, Bernal 2009: 153).

El treball a les factories de salaó seria estacional, dedicant-li especial atenció als mesos d'estiu, que és quan passa la tonyina, pel que és en aquests moments quan començaria l'elaboració del salaó amb major renom. De tota manera, es faria salaó d'altres captures de talla menor, i del paper més tardà de les piscifactories annexes, que assegurarien el treball continu al llarg de l'any (Carrera *et al.* 2000: 47).

No voldríem deixar de mencionar algunes de les factories més conegudes a l'àrea de l'Estret, tant a *Gadir* com al Marroc, des d'època púnica tardana fins l'Imperi romà. Algunes són la Plaça d'Asdrúbal, l'Avinguda de Portugal, l'Antic Teatre d'Andalusia, el C/ Doctor Gregorio Marañón, Las Redes, Pinar Hondo, *Cotta* o Lixus (García Vargas, Bernal 2009: 153; Juan Tresserras, Matamala 2004: 284; Muñoz Vicente, De Frutos Reyes 2009: 83-98). Aquestes costes serien les més rellevants per a l'elaboració d'aquest producte, però no hem de descartar d'altres secundàries a Almeria, Múrcia i Alacant.

Altres tipus de contextos amb presència de salaó són els funeraris. Sempre a *Gadir*, les àmfores MP-A4, que són les que tradicionalment s'han atribuït a aquest producte (Carrera *et al.* 2000: 67; García Vargas 2001: 24; Niveau 2004b: 269), són de les més nombroses als pous de la necròpolis púnica, pel que els salaons també tindrien part de protagonisme a les ofrenes funeràries (Niveau 2006a: 61; 2009: 180, 222). És més: degut a la gran presència d'aquest recipient, i per com

n'és d'habitual a altres jaciments de tot el Mediterrani i eixa àrea de l'Atlàntic, ens plantejem la possibilitat de que se seleccionaria aquell salaó de major qualitat, i que a l'hora de consumir-lo a la necròpolis es "ritualitzaria" visiblement per fer-lo especial, digne per als déus i per a l'honor del difunt.

Ja circumscriuint-nos a les Pitiüses, no comptem ni de lluny ni amb la quantitat ni qualitat d'evidències arqueològiques que hem vist per a la zona de l'Estret de Gibraltar. Coincidint amb el que ja es diu a un mapa del segle XVIII i que ja hem comentat més amunt, les troballes de l'illot de S'Espalmador, al nord de Formentera, correspondrien a una almadrava, d'entre el segle II fins l'últim terç del segle I a.E. No sabem si casualment, aquest punt es troba molt a prop de Sa Xanga i de Sa Sal Rossa, pel que cap la possibilitat de que haguera una incipient indústria conservera a les illes menors gens documentada fins i tot en època romana (Ramon 2013: 94), encara que altres aposten per un paper d'intermediàries per a *Ebusus* i Baria a l'hora de relançar els productes salats de *Gadir* cap al Mediterrani Oriental, on sabem que eren molt apreciats (Fernández Uriel 2000: 348). A més a més, també és possible que a Es Canà i S'Argamassa es desenvoluparen activitats entorn aquesta tasca⁵⁵ (Costa, Alfaro 2012: 170; Ponsich 1988: 167).

Entre els recipients amfòrics que han destacat per diferents motius per al transport de salaó de peix⁵⁶ destaquen sempre les gadirites (Ramon 1995a: 266), algunes de les quals estan presents a Eivissa i Formentera: T-10.1.2.1., T-11.2.1.1., T-11.2.1.3. (Es Palmer, Tagomago 1, Puig des Molins, C/ Joan Planells), T-11.2.1.6. (Tagomago 1, Ca n'Eloi, AE-3?), T-12.1.1.1. (Na Guardis)/T-12.1.2.1., T-12.1.1.2., T-8.2.1.1. (Ca Na Pujoleta), T-8.1.1.2. (C/ Joan Planells, CE 5), T-9.1.1.1. (Can Vicent d'en Jaume), T-4.2.2.5., T-7.4.4.3., T-7.4.3.3. (Sa Sal Rossa, Cap Negret, S'Espalmador, Colònia de Sant Jordi). Per suposat, no és l'únic àmbit, i altres venen algunes altres del centre del Mediterrani: T-3.2.1.2. (Ca Na Pujoleta, Cabrera 2, El Sec?), T-5.2.3.1. (HX-1, FE-13, Cabrera 2, El Sec, Can Toni de Ca Na Marina), T-7.4.2.1. (Can Vicent d'en Jaume, Na Guardis, Illa Plana?, S'Espalmador, Can Pere Marge)/T-7.4.3.1. (Can Vicent d'en Jaume, Na Guardis, Illa Plana?, S'Espalmador, Can Pere Marge), T-4.2.1.2. (AR-33, IM-50, Benisafúller), T-4.2.1.6., T-7.6.1.1. S'han assenyalat algunes formes amfòriques ebusitanes com a envasos conservers, per exemple les PE-12, T-1.3.2.3., T-8.1.1.1., T-8.1.2.1., T-8.1.3.2.

A banda dels envasos per a transportar, no hem d'oblidar altres recipients de gran-mitjana grandària en ceràmica domèstica. Pel que respecta a les formes ebusitanes, tenim les gerres atribuïdes per a guardar quantitats discretes d'aliments sòlids, líquids i semi líquids (Guerrero 1999: 29), com les Eb. 62, Eb. 69, Eb. 73, Eb. 77. En vaixel·la fina de taula personal hem de pensar més bé en plats, ja que coincideix l'expansió del salaó gadità al segle III amb l'inici de la difusió d'aquest tipus de recipient i d'aquesta manera de menjar, sense ignorar que plats hi ha des de moments molt anteriors, però de distribució molt puntual.

⁵⁵ Veure la introducció d'aquest mateix capítol.

⁵⁶ S'ha atribuït la presència de resina als interiors dels envasos amfòrics amb el vi i el salaó de peix i de carn (Ramon 1995a: 265).

Per tant, i en conclusió, tenim poques dades encara per a assegurar en ferm que a les Pitiüses púniques hauria una activitat conservera incipient enfocada al peix, encara que indicis no en falten. És possible que el salaó de peix vinguera d'aquestes potents fàbriques gaditanes, a la llum de la quantitat i diversitat d'àmfores suposadament de salaó a les illes, que apareixen tant a terrisseries, com necròpolis, derelictes i hàbitat, pel que la presència d'aquest producte estaria més que assumida pels ebusitans.

Les salses de peix (*garum* o *liquamen*)

L'univers de les salses salades de peix és molt complex, en la mesura que se n'ha parlat molt i des de ben prompte, tant per a la cultura grega, com romana o púnica. Tenim per tant un gran allau d'informació, que això sí, és més extensa i acurada per als jaciments romans imperials. La tècnica d'elaboració d'aquesta salsa seria similar per a uns i per a altres, i el que canviaria seria la magnitud de la seua distribució i els agents productors i comercials, ja que demanda i consum hauria hagut des d'antic.

El terme genèric i més usual és el de *garum*, sinònim de *liquamen* (nomenclatura més emprada pel gastrònom Apici). El seu oríge està en el mot grec γαρός, terme que designava un crustaci del gènere de les gambes o un tipus de peix (García Vargas 2001: 21; Moscati 1972: 511; Ponsich 1988: 48). Equivaldria en llatí al *garum hispanorum*, que consistia en una salsa feta amb els intestins fermentats i altres parts de rebuig que es tiraven del peix. En aquest sentit, és igual que la *muria*, de la que després parlarem (Moinier 2012: 123-126). Els ingredients bàsics eren les vísceres de tonyines, morenes, esturions, barats, les seues freses i sal; de vegades, per canviar-li el gust, podia portar gambes, ostres o qualsevol altre marisc, herbes aromàtiques, vi o mel (Ponsich 1988: 49; Ponsich, Tarradell 1965: 98; Spanò 2004a: 109). Per tant, hem de diferenciar *garum* de *salsamenta* o *salgama*, que és la conserva de carn o peix salat.

El nom *garos* ja se cita a una de les comèdies gregues d'Eupolis, a l'Atenes del segle V, al respecte del de *Gadir*. Ningú dubta de la seua popularitat als segles IV-III, ja que altres autors grecs continuen fent-ne referències (Ponsich 1988: 51; Ponsich, Tarradell 1965: 98-99). La gran fama arribaria fins època romana republicana i imperial: en aquestos moments, el *garum* era un dels productes més prestigiosos, només superat pels olis perfumats, i del que Roma es lucrava en major proporció (Bondì 1985: 179; Moscati 1972: 511). Els centres de producció es trobaven a *Hispania*, aprofitant d'aquesta manera la tradició anterior i les infraestructures precedents, que es perfeccionaren i es modernitzaren. Un altre dels productes amb més ressò era el denominat *garum sociorum* o *garum* negre, fet a *Carthago Nova*, a base de barats (Carrera *et al.* 2000: 49; Ponsich 1988: 39).

Altres salses menys conegudes i de menor prestigi serien per una banda la *muria*, que pot significar a la vegada salsa de peix (a base de rebuig d'anxoves, morenes i llobarros fermentats) que salmorra (sal en dissolució) (Botto, Oggiano 2012: 163). Per altra, l'*allec* (també escrit *allex* o *hallec*), que era un *garum* de qualitat

inferior (Carrera *et al.* 2000: 49, 67; García Vargas 2001: 23; Moinier 2012: 125-126), considerat el residu de la seua confecció, a base de peixos sense escates, ostres, eriçons, anemones de mar i fetge de barat tractat amb salmorra (Ponsich 1988: 52). Es pot dir que és un pòsit mal filtrat del *garum*, i el que amb tota seguretat seria més consumit per la població del comú.

La seua elaboració començava a peu de platja: segons Manili, els pescadors mesclaven en un recipient ceràmic la sal amb les vísceres amb l'ajuda d'un pal. El paper de la sal és essencial, ja que impedeix la putrefacció (García Vargas 2001: 22-23); malgrat tot, encara s'ignora la proporció de sal que s'havia d'utilitzar en relació a la quantitat de peix: tenim una notícia molt tardana (*Geopòniques* XX, 46, 3), del segle X, que parla d'una relació 1:8, però no és fiable pel moment i perquè no sabem si s'aplicaria sempre (Martínez Maganto 2005: 122). Després d'un temps macerant, que podia variar entre un o més mesos, la pasta resultant es traslladava als contenidors oportuns (àmfores o xicotets recipients), on es transportaven.

Havia una variant en la qual, per a accelerar el procés de maceració, es portava la mescla a l'interior de les grans marmites dintre de les sales calentes de les factories de salaó per a així activar artificialment l'evaporació de la salmorra. Aquestes marmites tenien un broc per a evacuar-la després d'un temps fermentant. De tota manera, no és un procés desitjable ni amb uns resultats òptims, ja que feia que el *garum* s'haguera de consumir quant abans millor perquè es feia malbé ràpidament (Carrera *et al.* 2000: 61).

Com hem vist a casos molt clars com el de la factoria imperial de salaons de *Baelo Claudia*, a Cadis, s'aprofitarien les mateixes instal·lacions i sales per a elaborar el *garum*, però a unes piques diferents, annexes, més menudes i de forma circular, també excavades a la roca i revestides amb capes impermeables d'*opus signinum*. Com ja hem dit, aquestes serien les estructures que han perdurat en el temps: hem d'imaginar els primers moments, en època púnica o tardo-púnica, unes cubetes de materials peribles (fusta) o de ceràmica, que serien els recipients bàsics gràcies als quals es podria dur a terme la maceració de les vísceres. Un punt a favor d'aquestes estructures està en la mobilitat, que implicaria l'existència de grups de treballadors que es podrien desplaçar a les platges on les captures ja feren possible l'inici de les tasques. Aquesta, però, és una hipòtesi no estudiada i difícil de demostrar.

Aquestes últimes, les cubetes de materials peribles, són les que pensem que hauria a Eivissa a la cronologia que estem tractant, ja que no hi ha evidències d'una indústria clara de salaó ni molt menys de *garum* a les Pitiüses, pel que suposem una fabricació molt bàsica i incipient, i no a nivells d'una gran exportació, ja que seria complicat competir amb *Gadir* i tot el sud de la Península Ibèrica. I pensem que activitat d'aquest tipus, malgrat no documentar-se'n, hauria, perquè tenim matèria prima, tenim la tradició pesquera i terrissera, bones platges amb accés fàcil a la mar, i el més important, unes salines al costat que assegurarien l'aprovisionament d'un dels elements essencials per al *garum* i

els salaons. Com ja veurem, la indústria de la sal està íntimament lligada, com no, als salaons i les salses, però també a la vascular i tèxtil (tints)⁵⁷.

Pel que respecta a la ceràmica, caldria fer una revisió de moltes formes que no s'han identificat com a recipients per a transformar les matèries primeres en aquesta salsa, com altres per a emmagatzemar-la a nivell domèstic. Les millors documentades, o almenys de les que més es parla, són les àmfors de l'àmbit de l'Estret. Les més conegudes són les MP-A4 (T-11.2.1.5., T-11.2.1.6., T-12.1.1.1.), del segle III (Ramon 1995a: 236-238), de les que s'ha dit en genèric que contindria salaó i productes derivats de la pesca, entre ells el *garum*. Aquest és el tipus que es va trobar a Corint de manera abundant, el qual contenia raspes de peix de l'Atlàntic temperat tallat a filets. Més antigues són les T-8.2.1.1., de la primera meitat del segle IV fins finals del següent, i de les que també s'ha dit que podrien transportar i envasar salses o salaó de peix (Ramon 1995a: 225-226). Després tenim les d'àmbit cartaginés, en concret la Mañá C-2A (T-7.4.2.1., T-7.4.3.1., T-7.4.2.2.), de la primera meitat del segle II (Ramon 1995a: 209-211): a pesar de que alguns autors aposten pel vi per haver exemplars resinats, al Cerro del Mar estan relacionades amb ossos de peix i salaó (Guerrero 1986: 167-168). Tot això si no fem cas al que diu Rotroff⁵⁸, ja que segons ella seria un tipus amfòric només per a emmagatzemar aliments de la tripulació en els vaixells, ja que no se'n troben als derelictes amb grans quantitats; així i tot, ja hem vist que a les Pitiüses té una presència respectable.

No volem deixar passar de llarg una observació de Plini, que diu que les àmfors que havien sigut utilitzades per a guardar *garum* eren les millors per a conservar les lleguminoses (Ponsich 1988: 49-50). Aquesta notícia crida l'atenció perquè si bé per un costat ens està parlant del reaprofitament dels envasos com ja sospitàvem, sabem per una banda que les lleguminoses també eren emmagatzemades a aquests grans recipients, però per altre costat no ens queda clar si aquest reciclatge es feia en àmbit domèstic només o també a nivell comercial, és a dir, que les lleguminoses anaren adequadament tancades per a vendre's i que per tant haguera una demanda per a aquest producte.

Per a la ceràmica de preparació d'aliments/conservació-emmagatzematge i vaixel·la de taula, tenim dues peces que procedeixen d'una sepultura de cronologia tardana excavada per Siret a *Baria*, la número 176, amb materials que segons Ponsich i Tarradell serien les més adequades per a contenir *garum* a xicoteta escala: per una banda, hi ha una mena de biberó, és a dir, una gerreta de grandària menuda, amb una ansa i un broc al cos; per l'altra, una escudella, de mitjanes dimensions i alta, amb un broc gros i una ansa (Ponsich, Tarradell 1965: 108-109) (fig. 20).

⁵⁷ II.8. – *La sal*.

⁵⁸ Informació oral de S.R. Wolff al VII^è Congrès Internacional d'Estudis Fenicis i Púnics (Hammamet, 2009), a la seua intervenció *Mañá C amphoras as shipping containers: a response to S. Rotroff and A.M. McCann*

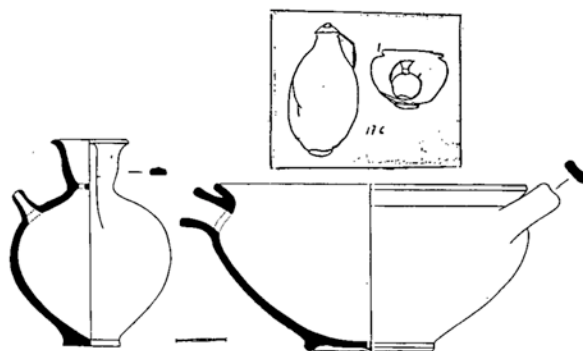


Fig. 20 – Recipients més adequats per al *garum* segons Ponsich i Tarradell (Almagro 1991: fig. 2.1)

Per a la ceràmica d'*Ebusus* tenim formes que tenen els mateixos trets morfològics i funcionals bàsics: grans morters o escudelles, algunes d'elles amb broc vessador sobretot en moments més avançats, o també els *askoi* monoansats Eb. 90, amb colls amples i boques redones, aptes per a servir les salses a la taula. Sense oblidar, per suposat, les gerres amb una o dues anses, tipus Eb. 30, Eb. 64/65, Eb. 69 i Eb. 73, que a nivell domèstic guardarien quantitats més grans per a després reomplir els recipients que acabem de nomenar. A menor escala tindriem els vasos biberó de la gamma de la forma Cintas 382, amb una ansa, un xicotet broc a la meitat superior del cos i boca redona, molt similars al que hem fet referència al principi.

Com veiem, sempre parlem de formes amb boques amples, a poder ser amb brocs, i que es mouen amb cronologies que oscil·len entre els segles IV-II, moment de gran difusió del *garum* gadità, i que potser també servien per envasar salses de producció local. Com no, la qualitat de la salsa influiria en el tipus ceràmic elegit, a l'igual que la quantitat que es vulguera guardar.

Per a la ceràmica de cuina, s'ha dit que les olles Cintas 43 de llavi motllurat amb anses apegades al cos, de producció no ebusitana del segle III, van servir per a l'elaboració del *garum* (Guerrero 1995: 84; 1999: 56); hem de suposar que les altres produccions de formes similars també podrien fer-se utilitzar amb aquest fi.

El gust d'aquest condiment era prou particular: molt fort, amb la propietat d'amagar el sabor del plat al que acompanyava. Per a llevar-li el toc salat, es podia aigualir, o també afegir-li vi o vinagre, mentre que per a reforçar-li'l, sabem que els grecs l'assaonaven amb coriandre, orenga o all (Ponsich 1988: 49).

Se li atribuïen múltiples i variades propietats, des de les alimentàries (conserva de carn, peix o tubèrculs, com les trufes, o com a substitut de la sal), digestives (per a obrir la gana i facilitar la digestió, ja que és un aliment ric en nitrogen), a les medicinals i curatives i per últim, domèstiques, ja que asseguraven que llevava les males olors (Ponsich 1988: 49-50; Ponsich, Tarradell 1965: 98; Uberti 1987-1988: 197).

Afegir *garum* és una manera de fer més molls els aliments que de normal es consumien secs, com els salaons de peix i de carn (Almagro 1991: 124): és per tant un sistema per a fer-los *menjables*, afegint-los un gust i olor molt potents, i a més, salats, camuflant el sabor original del plat bàsic. Un altre valor afegit és que aquestes salses ajudarien a trencar la monotonia dels brous i guisats de cereals i llegums, que serien la tònica habitual dintre dels *menús* diaris. A més a més, no oblidem que les salses, sobretot les tipus *allec*, serien molt més *econòmiques* que menjar peix fresc, malgrat que el gust desitjat seria el del *garum*, d'accés prohibitiu per a la major part de la població.

II.4.4. Els mol·luscos, els crustacis i els caragols

La malacofauna marina i terrestre apareix profusament als jaciments púnics en general (Spanò 2004a: 109) i als d'Eivissa i Na Guardis en particular. Com prové dels substrats rocosos de les costes litorals o als marges dels camps és una presa fàcilment recol·lectable. S'ha pogut observar una correspondència d'espècies consumides als tres jaciments amb més informació dels que disposem, Can Corda (Carrasco 2004: 163), Can Vicent d'en Jaume (Carrasco 2009: 140-141) i Na Guardis (Carrasco, Acuña 2005: 700), on les *Patellae* i les *Monodontae* són les predominants, pel que hauria una selecció molt específica de les espècies, i fins i tot de les seues grandàries.

Un aspecte nou i poc estudiat per la seua dificultat és el comerç de mol·luscos i caragols, ja que al derelict de Na Guardis, nivell II (150-130), es va trobar una gran quantitat de caragol moro i ostres potser procedents del Nord d'Àfrica. És molt probable que els primers, al no estar associats a cap recipient, foren transportats vius en un contenidor perible, ben tancats i alimentats. Una altra manera de mantenir-los era en conserva, per exemple és amb vinagre a l'interior d'àmfores: és el cas d'una T-7.4.3.3. trobada a Lixus, en un magatzem enderrocat al canvi d'era, plena de clòtxines *Mytilus edulis*, i llavors de raïm. Aquesta tècnica apareix a *De re coquinaria*, del gastrònom Apici (Carrasco 2008: 533-534).

Ací ens fem ressò de les espècies que s'han identificat als diferents articles i estudis específics, però no descartem que a altres jaciments que no s'han estudiat aquest tipus de restes podrien haver aparegut també. D'entre les que no es documenten a *Ebusus* hi ha les clòtxines o musclos (*Mytilus edulis*), navalles (*Ensis arcuatus*), gambes o els eriçons de mar, per exemple, que sabem que existeixen a les costes de les Pitiüses però que pel que siga, no estan presents al registre que coneguem.

És paradigmàtic i sempre recurrent el cas de *Gadir* i la seua necròpolis, en concret els seus pous rituals. A nivell zooarqueològic, junt a restes de mamífers (bous, ovelles, cabres, gossos) i ictiofauna (tonyines, corball) havia abundants restes de navalles, corn amb pues, *Monodonta turbinata*, escopinyes, pagellides, ostres portugueses, tellines, *Venus gallina*, diverses cloïsses i eriçons de mar. Per tant, aquest tipus d'individus tindrien la seua simbologia concreta en contextos funeraris que ja hem vist amb els dofins, crancs i tonyines, potser relacionada amb aquella idea que sembla estar de rerefons, la de que el Més Enllà està a un

lloc indeterminat del fons de la mar, on viuen aquestes espècies, junt els peixos i les divinitats ctòniques (Niveau 2006b: 49, 52, 58).

La iconografia referent als mol·luscos, crustacis i caragols és, en relació a altres espècies, molt limitada pel que fa a suports i imatges. Només tenim constància d'un motlle que es va trobar a *Sulky*, on entre altres animals marins havia representada una cloïssa, la qual estava sent amenaçada per una daurada (Campanella 2008: 71). De tota manera, més avall la comentem.

En general, dintre del món púnic els mol·luscos i els crustacis són omnipresents als jaciments, pel que serien amplament consumits, perquè són un recurs accessible i saborós, que en si mateixa no tenen gran aportació nutricional, però sí que doten de sabor els guisats, les salses i les sopes (Campanella 2008: 71, 74, 76). De tota manera, no hem de presumir que els caragols que apareixen als jaciments formen part dels menús diaris, perquè una cosa són les espècies que es varen recollir vives i sí, destinades al consum humà però també els tints, i altra les que es varen agafar *post-mortem* per a altres usos, com fer atovons, sòls o altres usos constructius.

Els caragols terrestres

Eobania vermiculata

Aquest caragol terrestre, o caragol d'hort, com també se'l coneix, estaria entre les espècies més consumides tant a Can Corda (sectors A, C, D i F) (Carrasco 2004: 161-163) com a la granja púnica de Pauli Stincus (Sardenya)⁵⁹. És dels més habituals al Mediterrani, i viu sobretot a zones de cultiu humides i horts.

Helix aspersa (Caragol moro)

Aquesta espècie de caragol terrestre era molt coneguda a l'antiguitat, i molt usat a la dieta grega i romana. Se sap que havia una cria selectiva, i de fet, podria haver existit un comerç regular. A més, sol ser una de les espècies terrestres més consumida, i de les més versàtils des del punt de vista ambiental.

Aquesta hipòtesi de la tria selectiva pot ser vàlida per al derelictes de Na Guardis (nivell II, 150-130), ja que es va trobar una quantitat considerable d'aquests caragols (¿de procedència nord-africana?) concentrats, potser dintre d'un recipient perible, transportats vius i alimentats, tal i com diria Varró, amb fulles de llorer i salvat (Carrasco 2008: 534; Guerrero 1984: 82). Al pou de Can Vicent d'en Jaume també es van trobar restes amb indicis d'haver sigut consumides; és més, crida l'atenció el fet de que tots els caragols tenen més o menys la mateixa grandària, cosa que indueix a pensar que hauria una tria (Carrasco 2009: 139). Per últim, a Can Corda està present a tots els sectors que es van diferenciar, i és el segon caragol terrestre amb major presència (Carrasco 2004: 162-163).

⁵⁹ Informe inèdit de M^a S. Carrasco Porras. Li agraïm la seua consulta.

Pseudotachea splendida

D'aquest gasteròpode terrestre tenim molt poques dades: només que apareix a Can Corda i a l'assentament rural de Pauli Stincus (Terralba, Sardenya). A Can Corda apareix als sectors C, D, E i F, i per la seua poca incidència, no va formar part pràcticament de la dieta (Carrasco 2004: 161-163).

Theba pisana

Aquest gasteròpode terrestre va ser significativament consumit a Can Vicent d'en Jaume, pel que s'observa a la relació de restes allí trobades (Carrasco 2009: 139). Figura entre els caragols del sector A de Can Corda, pel que el seu índex d'aparició és més bé escàs (Carrasco 2004: 161-163). Pels estudis de la talla de les seues closques que ja hem observat en altres mol·luscos, s'ha pogut veure una selecció en la grandària dels individus, el que ens està indicant una mínima consciència ecològica, ja que hauria una tria de talles i en les espècies.

Els mol·luscos marins

Acanthocardia sp.

Es tracta d'un bivalve marí, molt freqüent al Mediterrani (Lindner 1989: 104), i que es va localitzar junt a altres espècies malacològiques al dipòsit de Can Vicent d'en Jaume (Carrasco 2009: 137). De totes elles, l'*Acanthocardia* és una de les que no es va consumir per l'ésser humà, i és una de les poques recollides a la mar en aquest dipòsit, ja que els terrestres copaven quasi el 75% de les restes.

Arca noae

Aquesta petxina marina es troba fixada a les pedres i a les cavitats de les roques, molt propera, per tant, a la platja (Lindner 1989: 97). Té la particularitat de ser la que més es va consumir a Na Guardis, encara que la seua contribució a la dieta va ser mínima (Carrasco, Acuña 2005: 699-700; Guerrero 1997: 560).

Cerithium vulgatum

Aquest mol·lusc viu a l'arena o a la grava, a aigües molt superficials (Lindner 1989: 46-47). Es tractaria d'una de les espècies marines més consumides a Na Guardis (Carrasco, Acuña 2005: 699-700) i Can Vicent d'en Jaume (Carrasco 2009: 138), encara que la seua contribució a la dieta des del punt de vista nutricional seria escassa. Sol estar molt present a molts conquillers d'època indeterminada (per no estar excavats) a tota la costa que envolta l'illa (Costa, Alfaro 2012).

Glycymeris violacescens

Aquesta espècie de petxina viu a mars càlids (Lindner 1989: 97). Es creu que no seria consumida habitualment tant per la duresa de la seua carn com per l'existència d'altres espècies més valorades i de més fàcil recol·lecció. Trobem un individu adscribible a aquestos bivalves a can Vicent d'en Jaume, però recollit *post-mortem* (Carrasco 2009: 138).

Haliotis lamellosa (orelles de mar)

Les orelles de mar són uns gasteròpodes que habiten a les zones inferiors de les mareas, a aigües poc profundes. La seua carn és comestible, encara que té poc valor nutritiu, i la seua closca és molt vistosa i decorativa (Lindner 1989: 35-36). És de les espècies que més es van consumir a Na Guardis, en concret al recinte III, sota un nivell d'enderroc de la segona meitat del segle III (Carrasco, Acuña 2005: 696, 698, 700).

Hexaplex trunculus (Corn blanc)

Aquesta espècie de caragol marí seria de les més consumides al jaciment de Na Guardis en els moments finals del jaciment (abandó de l'habitació 2, 130-120), encara que posseeix poques propietats nutritives, pel que la seua contribució a la dieta seria més bé escassa (Carrasco, Acuña 2005: 699-700).

Monodonta turbinata

És un gasteròpode marí que podem trobar a la zona superior de les mareas i també a major profunditat. Aquest caragol es troba entre les espècies més consumides d'alguns jaciments púnics dels que s'han fet estudis, com Can Corda, Na Guardis, SPCH-CS i Can Vicent d'en Jaume. A Na Guardis es va trobar a un context molt interessant del 200 al 120, al quadre A-3, a la llar, encara que si la comparem amb les *Patellae* és minoritària (Carrasco, Acuña 2005: 696, 699-700). De tota manera, la seua contribució nutricional a la dieta seria imperceptible. Al pou de Can Vicent d'en Jaume havia un percentatge considerable, entorn el 20% del total, on a més es va detectar una selecció de les grandàries i de les espècies. Per l'absència de marques d'erosió mecànica o bioerosió, es creu que serien recol·lectades en vida (Carrasco 2009: 138, 140). Sabem que és una de les espècies que apareix a SPCH-CS (Ramon 1995b: 50). A Can Corda la trobem a tots els sectors del jaciment menys l'est, i és la quarta espècie de malacofauna marina més consumida, només darrere de les pagellides (Carrasco 2004: 158, 162-163).

Ja sabem que els pous rituals de la necròpolis de *Gadir* (segles III-II) són molt rics per a parlar de produccions ceràmiques, rituals i escatologia en general, però també a l'hora de dilucidar sobre el paper del menjar i concretament, dels mol·luscos: entre les moltes altres espècies de mol·luscos, la *Monodonta turbinata* és de les més apareix, pel que tindria un cert paper al cerimonial

(Niveau 2006a: 49). A la granja de Truncu'e Molas, i per tant, en un hàbitat rural (Sardenya), consta entre les espècies més rellevants per a la dieta (segles IV-II).

Per tant, malgrat que a *Ebusus* només el trobem en contextos quotidians, sabem que s'utilitzaria el mateix ingredient tant en àmbit domèstic (Sardenya) (Campanella 2008: 74) com ritual (*Gadir*) (Niveau 2006a: 49). Potser a Eivissa ocorreria el mateix i sense dubte ens trobem davant un problema en el registre. De tota manera, açò ens reafirma en la teoria de que el món marí tindria el seu paper preponderant en els sepelis i els banquets que se celebrarien, amb tot el que allò simbòlicament implica, com per exemple que el Més Enllà estaria al fons marí, tindria animals que el representarien i que serien ingerits de manera abundant pels vius que celebrarien el ritual.

Les ostres (*Ostrea*)

Aquestos mol·luscos resultarien relativament fàcils de capturar, ja que viuen a poca profunditat (Lindner 1989: 101). Al derelict de Na Guardis es va trobar un carregament d'ostres, en un context de meitat del segle II, sense estar associades a cap recipient per a la seua conservació, per tant, no sabem si estarien manipulades per al seu òptim manteniment (Carrasco 2008: 533-534; Guerrero 1997: 560). Sabem per informacions per autors de l'antiguitat com Apici que aquestes es podien conservar en vinagre. A més, s'utilitzarien junt a altres mariscs, mol·luscos i xicotets peixos per a elaborar salses de peix (Campanella 2008: 74; Muñoz Fernández 2011: 197).

Les pagellides (*Patella caerulea, ferruginea, aspera i lusitanica*)

Aquestes petxines tan característiques de les nostres costes rocoses habiten a la superfície mitjana i superior de les mareas. Durant el dia, es troben fixades a les roques i és per la nit quan s'alimenten. Tenen molts centenars d'espècies, d'entre les que destaquen la *Patella caerulea*, la *Patella ferruginea*, la *Patella aspera* i la *Patella lusitanica*, per estar als jaciments púnics ebusitans en major o menor mesura (Lindner 1989: 37-38).

Per exemple, a can Vicent d'en Jaume tenen un ús alimentari (Carrasco 2009: 139-140), i les més consumides a Can Corda serien la primera, la tercera i l'última de les esmentades, a l'igual que a un abocador dels segles II-I a Can Fita (González Villaescusa 2002: 29). A Can Corda són omnipresents: de fet, estan entre la malacofauna marina més consumida del jaciment (Carrasco 2004: 157-158, 163-164). Un cas especial i revelador és el de Na Guardis, on es van trobar a l'interior d'una marmita de grans dimensions les restes d'un guisat de terra i de mar, amb gall i oviçaprid per un costat, i pagellides, peix i una tortuga per l'altre (Guerrero 2005: 642) (fig. 21). Es tractaria d'un guisat mixt, caldós i molt nutritiu i complet. En general, podem dir que a Na Guardis les pagellides tenen una certa importància entre els crustacis i mol·luscos marins, estant molt presents a totes les cronologies, i seria de les espècies més consumides a l'assentament (Carrasco, Acuña 2005: 698-700). SPCH-CS seria altre dels jaciments amb una certa quantitat d'aquesta espècie (Ramon 1995b: 50). També

les trobem a molts altres jaciments costers d'Eivissa i Formentera (Illa Plana, La Xanga, S'Estanyol, etc.) en diverses cronologies (Costa, Alfaro 2012).



Fig. 21 – Pagellides del guisat a l'interior de la gran olla de Na Guardis (Guerrero 2005: fig. 6.2.)

En altres jaciments púnics també les trobem: per exemple, estan presents als pous de la necròpolis de *Gadir* junt a altres espècies de mamífers, peixos i altra malacofauna, relacionats amb banquets funeraris, tot acompanyat de la ceràmica que contindria els aliments i que s'utilitzarien per servir i presentar-los (Niveau 2004b: 292; 2006a: 49, 52; 2006b: 608-609). A Sardenya, a les granges púniques de Truncu'e Molas i Pauli Stincus no deixen d'estar més presents, i fins i tot a la primera d'elles, on consten com els gasteròpodes marins més abundants.

No seria rar que formara part de les salses de peix per a donar gust a la mescla (Campanella 2008: 74).

Pecten sp.

Es tracta d'un bivalve marí que trobem al dipòsit de Can Vicent d'en Jaume (Carrasco 2009: 137) i el Molí des Carregador (Formentera), un jaciment molt interessant que va ser prospectat, i on es localitzen altres espècies de mol·luscos més una pica el·líptica excavada a la roca, amb ceràmica de diferents cronologies (Costa, Alfaro 2012: 172).

Els polps (*Octopoda*)

Una vegada més ens trobem amb un animal del qual no tenim cap evidència a nivell zooarqueològic, ja que és difícil si no impossible identificar-lo al registre, perquè és un mol·lusc invertebrat. De tota manera, com trobem en altres casos, sí que comptem amb certa documentació iconogràfica, encara que escassa: a la campanya de 1905 del Puig des Molins es va trobar una placa circular (MAEF 760, 7 cm de diàmetre) amb el dibuix d'un polp d'esquenes sobre un fons ratllat. És l'únic cas a Eivissa (Almagro 1980b: 280).

No obstant, en altres llocs del món púnic trobem altres representacions de polps, com per exemple, la placa de *Sulky* que ja hem descrit en anterioritat⁶⁰ (Campanella 2008: 71, 79). També sabem de l'existència de decoracions íctiques sobre els denominats plats de peix de figures roges a partir del segle IV, on els polps són una de les espècies representades junt a altres. Aquests plats els trobem a jaciments púnics de Sicília (Palerm) o el Nord d'Àfrica, entre altres (Niveau, Campanella 2006: 675). A les esteles de Cartago tenen tendència a relacionar-se amb el signe de Tanit (Bartoloni 1996: 482).

Les sípies (Sepia officinalis)

La sípia és un mol·lusc mediterrani de grans dimensions, del que el més conegut arqueològicament és el seu gran os central. Un testimoni molt clar el tenim a Na Guardis, on a l'interior d'una PE-22, i en el context d'una ofrena ritual (estrat V, sector A-1), es guardaven juntes unes raspes de peix indeterminades i almenys una sípia, en una cronologia de finals del segle IV o principis de la centúria següent (Guerrero 1997: 44). Al pou de l'UE 500 de *Sulky* sabem que havia un individu (Campanella 2008: 71, 249); a banda, a aquest mateix context aparegué un motlle decorat amb un alt grau de detall, fins al punt de representar-li les ventoses del tentacle, que es trobava amb altres animals⁶¹. De tot açò, interpretem un significat especial (sacre o ritual) de les sípies en el món púnic, ja que solen aparèixer associades en aquests contextos específics.

Spondylus gaederopus

Aquesta espècie de bivalve viu a mars temperats (Lindner 1989: 100), pel que la seua recol·lecció podria ser abundant a un indret com l'illa d'Eivissa. De fet, la trobem a Na Guardis (Carrasco, Acuña 2005: 698-700), SPCH-CS (Ramon 1995b: 50) o a Can Vicent d'en Jaume, encara que al dipòsit ja estaria recollida *post-mortem*, pel que hem de pensar en una utilització més industrial, per a elaborar material constructiu o recipients ceràmics, per exemple (Carrasco 2009: 139). De tota manera, a Na Guardis sí que va ser consumida, però la seua contribució a la dieta és escassa.

Stramonita haemastoma

Aquests gasteròpodes marins són uns grans depredadors, ja que s'alimenten de bivalves i bellotes de mar, reptant sobre les roques (Lindner 1989: 66).

Malgrat aparèixer a Can Corda (només als sectors F, G i J i en poc nombre) (Carrasco 2004: 159, 162-163), Na Guardis (un individu al recinte IV -enderroc del 250-200 a.E.- i a l'habitació 2 -nivell d'abandó 130-120 a.E.- respectivament) (Carrasco 2005: 697, 699-700) i a la sitja de Can Vicent d'en Jaume (Carrasco 2009: 137), el seu consum no tindria massa efectes nutritius sobre la dieta

⁶⁰ II.4.2. *Animals marins variats – Els crancs (Brachyura)*.

⁶¹ II.4.2. *Animals marins variats – Els crancs (Brachyura)*.

humana. Sabem que també estava entre les espècies documentades a la granja de Truncu'e Molas (Sardenya).

Thais Rödig

A l'igual que la *Stramonita haemastoma*, es tracta d'un gasteròpode depredador d'altres espècies marines, com bivalves o bellotes de mar (Lindner 1989: 66). Tenim notícia de que està present a SPCH-CS (Ramon 1995b: 50), però desconeguem la seua proporció en referència a altres troballes malacològiques.

Triton nodiferus

Aquest crustaci sol ser depredador per a alimentar-se. Per als humans és una espècie comestible (Lindner 1989: 65-66), i sabem que es documenta amb restes de consum al jaciment de SPCH-CS (Ramon 1995b: 50).

II.5. Les verdures i les hortalisses

Les hortalisses tindrien la seua part de protagonisme dintre de l'agricultura i la dieta fenícia i púnica. Les dades amb les quals comptem, donat que en ocasions resulten difícils de rastrejar des del punt de vista arqueològic, són sobretot dels autors clàssics. El seu consum és essencial per a la nutrició humana, ja que aporten sals minerals i vitamines (Uberti 1987-1988: 195). Com ocorre encara hui en dia, el seu conreu s'ubicaria a les zones més vigilades per les unitats domèstiques, per la seua dificultat a l'hora de treballar-les i els recursos que requeririen, bàsicament molta aigua i terres molt riques (Pérez Jordà 2013: 340).

Els **alls** són citats per Plini (*Hist. Nat.* XIX, 112) o Columel·la (*De Re Rust.* XI, 3, 20), quan diu que els cartaginesos eren coneguts per l'ús de l'all a les seues receptes (Campanella 2008: 65; Gsell 1920: 35 vol. 4; Moscati 1972: 23; Muñoz Fernández 2011: 194; Sáez 2001: 103; Spanò 1996: 87). Tenim diferents varietats endèmiques: per exemple, a les Pitiüses estan l'*Allium ebusitanum* i l'*Allium grossi* (Llorenç *et al.* 1985: 80), més a banda el de Xipre, l'*ulpicum*, molt conegut al nord d'Àfrica (Campanella 2008: 65; Spanò 2004a: 105). Els alls serien apreciats per les seues propietats decoratives (es parla dels sumptuosos jardins cartaginesos, on havia alls, cols, encisams, penques i carxofes) (Spanò 1996: 94), però també pels seus usos medicinals i terapèutics.

Les **carxofes** (*Cynara scolymus*) són molt versàtils a l'hora de cuinar-les. Es menjarien crues, en conserva amb oli, torrades, fregides o guisades. Se sap que eren plantades a prop de Cartago (Plini, *Hist. Nat.* XIX, 43, 152), i que a més es venien molt bé. Les **cebes** (*Allium cepa* L.) no han rebut gaires atencions per part dels autors clàssics: així i tot no podem descartar aquest aliment de manera regular, tant en cru, en sopa, torrades, fregides o en salmorra (Spanò 1996: 87). El mateix ocorre amb els **cogombres** (*Cucumis sativus*), que són mencionats per Plini (*Hist. Nat.* XIX, 112) però que no sabem si serien coneguts al món púnic (Spanò 1996: 87). Les **cols** (*Brassica oleracea*) plantegen certes incògnites, ja que mentre es diu que serien plantades als afores de Cartago i que a més formarien part dels jardins de les granges (Campanella 2008; 65; Moscati 1972: 23; Sáez 2001: 103; Spanò 1996: 94), altres autors sostenen que serien introduïdes a la Península Ibèrica pels romans, junt els **naps** (*Rassica rapa* var. *rapa*)⁶². Sí que tenim constància del seu cultiu al Castillo de Doña Blanca, on a nivells del segle VII apareixen de manera testimonial, per a no trobar-ne més (Pardo 2015: 53, gràf. 13). De tota manera, es tractaria d'un conreu prou exigent i delicat, i al qual se li dedicarien grans quantitats d'aigua, que sabem que és un recurs que no abunda a les Pitiüses en general. Els **encisams** (*Lactuca sativa*) seria altre dels cultius que necessitaria molta aigua. El seu consum és variat (en fresc, salmorra, minestres, etc.). Les **penques** (*Cynara cardunculus*) formarien part de les taules més refinades. Serien un producte que s'exportaria, segurament en conserva (en vinagre o salmorra) per a que el producte arribara en bones condicions (Moscati 1972: 23; Muñoz Fernández 2011: 193; Spanò 2004a: 105). Per últim, les fonts

⁶² Buxó, a un dels debats del congrés *De la cuina a la taula*, celebrat a Caudete de las Fuentes en 2009.

clàssiques ens parlen dels **porros** (*Allium ampeloprasum* var. *porrum*), en concret Plini (*Hist. Nat.* XIX, 112), (Spanò 1996: 87) el qual es refereix a ell com a component de la dieta púnica. Una propietat per la qual serien molt valorats és per la seua propietat de donar molt de gust a qualsevol guisat.

És difícil parlar de la participació dels aliments d'aquest estil en els rituals i en el món funerari. Així i tot, recordem que M. H. Fantar (1998: 120) dóna una referència genèrica de terracotes aparegudes a Cartago amb forma de verdures, però ja no aporta cap dada més.

II.6. La fruita, fruits secs i els productes derivats: l'oli i el vi

II.6.1. La fruita més comuna

La fruita en general facilita el consum de sucre, fibra, vitamines, calories i aigua i com a tal, és un recurs energètic elemental en qualsevol dieta (Muñoz Fernández 2011: 192). Per tant, un recurs tan preuat es menjaria tant en conserva, com fresc o sec (Campanella 2008: 65). La seua fermentació inclús pot proporcionar suc. A més, la seua obtenció és relativament fàcil, a través de la recol·lecció (Sardà 2010: 192). Es pot conservar sense problemes a les cases, tant a recipients com a construccions especials (Alonso 1999: 201). Es creu que els seus terrenys se situarien ben a prop de les zones d'hàbitat, ben protegides i vigilades mitjançant algun sistema de tanques (Pardo 2015: 262), ja que a l'igual que les hortalisses, solen ser de cultiu molt exigent pel que fa a recursos (aigua) o cures. Les diverses analítiques efectuades a jaciments fenicis i púnics situen el seu conreu i consum en segon lloc, només per darrere dels cereals, i molt per davant dels llegums, conforme anem a veure més avant (Pardo 2015: 262).

A l'igual que ocorre amb les hortalisses o altres productes com la farina o la sal, el transport de la fruita ha plantejat els seus dubtes més enllà dels derivats, com el vi o l'oli. Es creu que les àmfores tunisianes T-4.2.1.5., datades entre el s. IV fins meitat s. III, aparegudes a Cartago, Olbia i Leptis Magna, podien portar peix, fruita seca o olives, a l'igual que les T-5.2.3.1. i T-5.2.3.2. de Tonnara-Triscina (Sicília) (Pardo 2015: 223).

Pel que fa a la producció púnica ebusitana, s'ha dit que algunes formes de la ceràmica comuna servirien per al transport de fruita en conserva conforme passa amb els *kalathos* ibèrics⁶³ (Mata, Bonet 1992: 129). De tota manera tampoc es descarten altres productes, com salaó. Això ocorre per exemple per a les Eb. 73, que dominen el panorama de quasi tot el segle II i que estan molt presents al món indígena de Mallorca i a Na Guardis. El mateix s'ha dit per a les Eb. 69, de cronologia quasi paral·lela, per a les quals fins i tot s'han aventurat productes com els fruits secs o les olives (Guerrero 1984: 57; 1999: 31-32).

En àmbit funerari les podem trobar en forma de terracota, conforme passa en àmbit grec: és el cas del dipòsit de Calderazzo, datat al s. V, actualment al Museu Arqueològic Nacional Reggio Calabria, o les que veiem al Museu Arqueològic de Paestum, dels segles V-IV, les quals representen clarament ametlles, figues, peres, raïm, codonys, aglans i magranes.

⁶³ Aquesta teoria s'ha comprovat després de l'analítica de l'interior d'alguns recipients ibèrics trobats a Milà. La notícia l'han donada recentment S. Casini, L. Castellano, F. Saliu i M. Tizzoni a *Preistoria del cibo. 50^{ma} Riunione Scientifica dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria*, un congrés celebrat entre el 5 i el 9 d'Octubre de 2015 a Roma, sota el títol "*Kalathoi* iberici da *Mediolanum* e il commercio del miele nella tarda età del Ferro: analisi chimica dei residui organici".

Les figues

Una de les fruites que més es documenta als jaciments fenicis i púnics són les figues (*Ficus africana*): fruita mediterrània per excel·lència, són riques en sucre, molt saboroses, i es poden consumir tant fresques com en conserva (submergides amb mel), però també seques (Peña-Chocarro *et al.* 2000: 410; Sardà 2010: 193). Podien formar part dels pastissos púnics, ja que eren un endolcidor natural (Spanò 1996: 88).

Al Mediterrani Occidental són molt comunes: per exemple, les de Cartago eren molt famoses perquè s'exportaven a Grècia i a Roma (Campanella 2008: 64; Spanò 1996: 94-95; 2004a: 107) encara que segons Plini i Estaci, les d'Eivissa eren les millors i les més grans⁶⁴ (García y Bellido 1946: 115; Ramon 1984: 33; 1995b: 49; 2013: 93). Al món púnic, per tant, hem de pensar que la figuera seria un arbre de cultiu freqüent, molt present en el paisatge agrícola (Moscati 1972: 24).

Com a arbre fruiter que és, la seua cura deuria de ser molt minuciosa. Sobre el seu cultiu s'ha escrit molt des de l'antiguitat, donant consells i directrius per un major rendiment de l'arbre (Sáez 2001: 103; Uberti 1987-1988: 195). A Eivissa hi ha poques traces de la seua plantació: s'intueix per la troballa de rases de vinya i altres arbres fruiters que hi existiria, encara que es tractaria d'un arbre de cultiu secundari, junt els magraners, els pruners, els ametllers, les garroferes o les palmeres (Marlasca, López Garí 2006: 88). Les traces de pol·len d'aquesta espècie, de fet, són ben difícils de rastrejar, i per això no s'han pogut localitzar a les analítiques palinològiques efectuades a les rases de conreu (López Garí *et al.* 2009: 17).

Fins a no fa molt de temps, havia diferents procediments per a la seua conservació segons el seu grau de maduració: les més primerenques es tallaven per la meitat, es disposaven per terra per a que s'assecaren, i després, al cap d'uns dies, es tornaven a ajuntar. Acte seguit es guardaven premsades a un recipient ceràmic hermèticament tancat, amb algun tipus d'herba aromàtica. En canvi, les figues recollides a agost o setembre s'assecaven, després s'escaldaven, s'apartaven les pitjors per als animals, i la resta es guardaven dintre de recipients i es premsaven, tapades amb fulles de garrofer. D'aquesta manera es podien consumir durant tot l'any (Miguélez 1989: 22; Peña-Chocarro *et al.* 2000: 410). La tècnica de l'assecat es documenta ja per a temps de Columel·la (*De Re Rust.* XII, 46, 5-6). Les figues passades es donaven per a alimentar el ramat (Pérez Jordà 2013: 71).

És un dels fruits més abundants als jaciments a nivell carpològic, ja que hem de tindre en compte que un sol individu pot tindre milers de llavors (Pérez Jordà 2013: 54). Tenint en compte que és un arbre que es pot desenvolupar de manera silvestre i sense massa cures, trobem evidències de la seua existència des del Neolític, encara que el seu conreu començarà a l'Edat de Ferro (Pérez Jordà

⁶⁴ *Siccat honos (ficos) laudatas, servat in capsis, Ebuso insula praestantissimas amplissimasque* (Plini, *Hist. Nat.* XV, 82).

2013: 78). En el món fenici del Mediterrani Occidental es documenta a diversos jaciments del sud de la Península Ibèrica des de meitat del segle IX fins cent anys més tard, com a Morro de Mezquitilla (Pardo 2015: 61), encara que és més habitual a finals del segle VIII a jaciments com el Cerro del Villar o Adra (Pérez Jordà 2013: 273-274). Entre el segle VII i VI es documenta a Villaricos (Pardo 2015: 65). Apareix en els nivells arcaics de La Fonteta, és a dir, entre el segle VIII i el VII, on són molt abundants (Iborra *et al.* 2003: 43). Ja en moments posteriors, entre el segle VI i el IV, la trobem anòmalament representada a Adra (Pardo 2015: 97). A Cartago és una fruita que apareix a totes les fases individualitzades: ja la trobem a partir del 760 fins el 675 a.E., en canvi, per a nivells entre el 675 i el 480 a.E. és una de les fruites més presents, així com en èpoques més recents, entre el 480 i el 146 a.E., potser degut al que hem recalcat més amunt sobre la problemàtica que comporta la figa en el registre arqueològic (Pardo 2015: gràf. 30, 57, 77). Com a anècdota, les quadernes dels derelictes de Mazarrón eren de la fusta d'aquest arbre⁶⁵.

A Eivissa es creu que se'n consumirien de pròpies, però no es descarta que junt a l'oli i el vi, se n'exportaren a altres indrets del Mediterrani en conserva, com ocorria amb les fruites del Nord d'Àfrica. Un aliment tan omnipresent i ric com aquest devia de tindre el seu paper en el ritual funerari i sacre. De fet, no és estrany veure-les representades en terracota a Cartago, des d'època arcaica sobretot a partir d'època hel·lenística, fins desaparèixer en el canvi d'era (Ruiu 2005: 1104-1105).

Les magranes

Un altre dels fruits del qual tenim un cert volum d'informació és la magrana (*Malum punicum* segons Cató, o per a Columel·la *Punicum granatum*). Aquest fruit típic Mediterrani guardava una gran simbologia per al món púnic en particular i per al món antic en general.

Les magranes cartagineses tenien gran fama, fins al tal punt que el seu nom en llatí, *Malum punicum*, donat per Plini el Vell, és un homenatge al seu origen (Blázquez 1997: 58; Spanò 1996: 99). Ben coneguts són els mètodes per tal de conservar-les més temps, citades per Magó i Columel·la (*De Re Rust.* XII, 46, 5-6). Per exemple, un d'ells diu clarament que s'ha de calfar aigua de mar i regar les magranes amb ella, embolicades amb lli o espart. Després, assecar-les durant tres dies a un lloc ben airejat. Per consumir-les, macerar-les amb aigua dolça i freda durant un dia i una nit, fins el moment de servir. Una altra recepta diu que es podien posar al fons d'una cassola nova d'argila, de manera que es poguera tirar serrí d'àlbers o de carrasca verda entre elles, i després tapar (Spanò 1996: 95).

Sent un fruit de tal valor, no és d'estranyar que Magó detallara amb minuciositat el seu cultiu; no debades el magraner formaria part imprescindible del paisatge rural púnic (Moscati 1972: 24-25; Spanò 2004b: 106-107). A més, hem de pensar en el sentit pràctic d'aquestes societats, ja que constituïria un complement a

⁶⁵ Informació oral de Carlos de Juan.

altres recol·leccions i tasques (Pardo 2015: 30) de finals d'estiu o principis de la tardor, com les de la vinya, l'olivera, pereres, pruneres i ametllers, amb les quals es compta per als conreus ebusitans (Marlasca, López Garí 2006: 88; Ramon 1995b: 49; 2013: 93).

Tenim evidències del seu cultiu entre el 575 i el 525 a.E. a La Fonteta (Iborra *et al.* 2003: 43; Pérez Jordà 2013: 206) i Lixus (segles VIII-VI) (Grau *et al.* 2001: 197-198). Pel que respecta a les anàlisis palinològiques, és una espècie difícil de detectar, a l'igual que la figuera, pel que malgrat que a les rases de les planes s'han trobat altres arbres i arbustos, per ara no tenim constància de magraners (López Garí *et al.* 2009: 17).

Com ja hem dit al principi, la seua simbologia està molt present en el món púnic. A banda d'estar representada als motius de les joies, és molt habitual trobar-la a les esteles funeràries de Cartago (Hours-Miedan 1951: 46) (fig. 22), i inclús fetes en terracota a les tombes, entre l'aixovar del difunt (Aubet 1968: 56; Campanella 2008: 63-64; Ruiu 2005: 1110). A la necròpolis del Puig des Molins (Eivissa) es va trobar fa uns anys una terracota que representava a Afrodita, la qual portava un fruit similar a una magrana (podria ser una poma o un codony) (Fernández *et al.* 2011: 146) (fig. 73), la qual a Xipre i Grècia estava relacionada amb el matrimoni i la pèrdua de virginitat entre les joves (Spanò 1996: 88, 95). No és l'única figureta de terracota trobada a l'illa d'Eivissa amb una magrana a la mà esquerra, ja que al santuari d'Es Culleram se'n documenten dues (MAN 3615, i un altre exemplar de la col·lecció Sainz de la Cuesta), encara que reconeguem que la identificació d'aquest fruit en concret és problemàtica; fruites que per altra banda estan relacionades estretament amb les deesses ctòniques i de la fertilitat, les quals solen tenir com a atribut a més a més, les colomes (Aubet 1968: 29, 32, 55).



Fig. 22 – Estela de Cartago amb representació d'un magraner (Hours-Miedan 1951: làm. XX.f)

Les pomes i les peres

No hem d'oblidar altres dels arbres fruiters que sol estar prou oblidat però que seria freqüent: parlem de les pereres (*Pyrus communis*) i de les pomeres (*Malus domestica*), les quals donarien uns fruits molt versàtils i un complement molt ric per a l'alimentació diària. Hem d'imaginar-los, segons les observacions de Magó i de Plini, formant part de les espècies conreades entre moltes altres als camps cartaginesos i ebusitans (Moscati 1972: 25; Ramon 1995b: 49; Spanò 1996: 94). Això sí, com a arbres fruiters requeririen moltes cures i atencions durant tot

l'any (Uberti 1987-1988: 195), des de la poda, fins a la recol·lecció, passant per la vigilància i els tancats dels recintes.

Així i tot el que sí que crida l'atenció és que no hi haja cap menció especial a aquestos arbres ni a les pomes i peres cartagineses a les fonts, el que contrasta amb el registre funerari, ja que hi ha terracotes que reproduïxen aquestes fruites (Ruiu 2005: 1105).

Les prunes

En canvi, el pruner (*Prunus domestica*) té la seua rellevància dintre de l'antracologia a Eivissa. Restes de la seua llenya carbonitzada aparegueren a diverses incineracions de la necròpolis del Puig des Molins en moments anteriors al nostre àmbit d'estudi, en concret a finals del segle VII o principis del següent.

En la incineració 1983/III, d'una dona jove entre 20 i 25 anys, al centre de la cremació i en escassa quantitat (Gómez Bellard 1990: 75; Grau 1990: 201). El cas de la 1985/III és més eloqüent: una branca de pruner aparegué junt a una altra, en aquest cas de *Pinus halepensis*, les quals van servir de combustible per a cremar el cos d'un home adult, d'uns 25 anys, i una cabreta (Benito *et al.* 2000: 307; Gómez Bellard 1990: 96-98; Grau 1990: 201; Marlasca, López Garí 2006: 88). Per últim, tenim la incineració 1985/IX, de la qual comptem només amb la constància de la seua presència a la fossa (Gómez Bellard 1990: 109; Grau 1990: 201). L'ofrena de la seua llenya, que no els fruits, es demostra que almenys havia un mínim conreu en aquestos moments tan primerencs d'ocupació de l'illa. Per desgràcia, no tenim constància que s'haja repetit una troballa similar a les excavacions més recents.

Sabem que a Villaricos, just per a aquest moment del s. VII i VI, una planta de la família dels *Prunus* (com les ametlles i les prunes) van ser un conreu habitual (Pardo 2015: 65). Per a moments que s'enquadren dintre de la cronologia del nostre àmbit d'estudi, sabem que a Tharros es varen identificar restes d'aquest arbre per al s. IV (Pardo 2015: 156).

De tota manera, a l'igual que ocorre amb els magraners, ametllers i altres arbres dels quals ja hem parlat bastant, es creu que conformaria un cultiu secundari i subsidiari, junt a altres de més pes, com les vinyes o l'olivera (Ramon 2013: 93). L'aparició de llenya de pruner en un moment arcaic de la necròpolis urbana, a més a més, dota d'un simbolisme a aquest arbre (i per extensió, el seu fruit?) que per ara se'ns escapa.

El raïm

Un dels productes més estudiats en el món de l'alimentació protohistòrica és el raïm, fruit de la *Vitis vinifera* o vinya, encara que l'interès per ell ve donat pel seu derivat estrela: el vi, del qual parlarem més avant.

La vinya és un arbust que, cultivat, requereix de moltes i constants cures durant tot l'any⁶⁶, encara que també pot arribar a créixer en estat salvatge als boscos de ribera. Els requisits per a obtenir un raïm d'òptimes condicions són els sòls especials i el clima mediterrani, consistent en pluges equinoccials i estius càlids i secs, de manera que al quart o cinquè estiu d'haver plantat la vinya és quan es podrà veremar. El fruit es troba en el millor moment per a la seua recol·lecció en estiu, en un context d'altres temperatures i abundància de radiacions (Vilà i Valentí 1995: 14-16).

L'arqueologia té dificultats en establir si les llavors que troba als poblats procedeixen d'espècies silvestres o conreades, ja que són molt semblants entre si, encara que és a partir del segle VII quan ja trobem les primeres que es podrien adscriure a la varietat cultivada, sempre a jaciments del sud i de l'est de la Península Ibèrica. Aquesta data i aquesta geografia no són casuals, perquè se'ls atribueix als fenicis la introducció del raïm i el seu conreu "industrial", aportant varietats noves i millorant els exemplars autòctons. Com és ben sabut, algunes poblacions costaneres coneixien el vi ja d'abans com a producte exòtic importat.

Les fonts clàssiques parlen de la cura d'aquest xicotet arbust, a l'igual que les condicions han de tenir les rases i la terra que les reomplirà. Per exemple, ho veiem amb Plini (*Hist. Nat.* XVII, 80; XVIII, 188) o Columel·la (*De Re Rust.* III, 15, 4-5), els quals citen al tractadista Magó, el que ens fa pensar en una tècnica avançada i una bona consideració dels cartaginesos en el tractament d'aquesta planta. No obstant això, les fonts clàssiques són escasses en general al mencionar el consum de raïm, panses o vinagre, a l'igual que ocorre amb la iconografia. Més complicat resulta encara establir, a nivell arqueològic, la contribució d'aquests aliments a la dieta quotidiana.

Per desgràcia, els resultats de les excavacions dutes a terme a Sa Caleta, des del punt de vista de l'anàlisi de llavors, han sigut negatius i per tant no podem parlar de presència de raïm en una cronologia arcaica a l'illa, d'entre meitat i finals del segle VII.

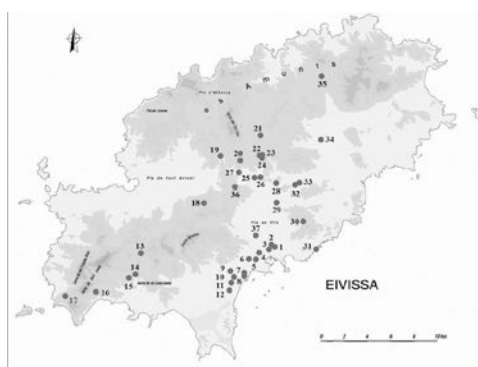


Fig. 23 – Mapa de les rases de vinya trobades a l'illa d'Eivissa (López Garí *et al.* 2009: fig. 1)

⁶⁶ Poda, remoció, manteniment dels camps, cava i verema, a banda de les infraestructures necessàries.

Les primeres llavors de raïm i de ceps a les Pitiüses les haurem de buscar en moments avançats de l'època púnica clàssica, amb les rases que han aparegut a tota l'illa (a partir del segle IV, però més abundants a partir de finals del segle III) (López Garí *et al.* 2009: 9-15; Marlasca, López Garí 2006: 93, 98) (fig. 23) i als ceps documentats als derelictes de El Sec i l'illa de Sa Conillera (fig. 24), el primer de meitat del segle IV, i el segon de l'últim terç del segle II, fins i tot amb la terra encara apegada a les arrels (Arribas *et al.* 1989: 111; Pons 2005: 762, fig. 11.4). Tot açò fa que hagem d'incorporar el comerç de vinyes transportades en vaixells almenys des de meitat del segle IV.



Fig. 24 – Cep del derelict de Sa Conillera (Pons 2005: fig. 11.4)

Tenim altres productes que vénen del raïm, deixant al marge el seu consum en fresc, com poden ser les panses (Peña-Chocarro *et al.* 2000: 410): apreciades pel seu gust dolç, la seua ingesta aportaria més calories i nutrients que els grans de raïm en si, el que les convertiria en un producte car. De fet, es coneix un licor dolç elaborat amb elles, el *passum* (Campanella 2008: 89), de sabor semblant a la mistela o al Pedro Ximénez actuals. El coneguem per referències de Plini (*Hist. Nat.* XIV, 81) i Columel·la (*De Re Rust.* XII, 39, 1-2). Les panses podien ser utilitzades igualment com edulcorant, per exemple, per a que les coques que s'oferien en els rituals tingueren un sabor especial i diferent a l'habitual (Pardo 2015: 30, 190).

La pellofa⁶⁷ és altre dels productes que no es rebutjaria a les comunitats agràries protohistòriques, pels seus usos. Una vegada exprimit el gra de raïm totes les vegades que fóra necessari, restava una massa composta per les pells dels grans, branquetes i pinyols. Tot açò es recolliria per a emprar-lo com conservant per a la carn salada, ja que tindria propietats anaeròbiques (i per tant, eliminadora de gèrmens que malbaratarien el producte) similars a les de l'oli o el greix. De fet, s'ha arribat a proposar que gràcies a aquesta massa la carn salada quedaria assegurada i fixada a l'interior del recipient, sense sofrir massa contratemps degut als possibles moviments bruscos (Cassien 2014: 234).

L'escassa iconografia relacionada amb el món de la vinya i el raïm és un tema recurrent entre els autors que tracten el tema, encara que sí que comptem amb alguns exemples. A una tomba de Cartago sabem de la presència d'una sèrie de fruits fets en terracota, entre els quals figurava un de xanglot de raïm (Muñoz Fernández 2011: 193; Sáez 2001: 110). Les monedes de l'antiga *Rusaddir* (Melilla) representaven a la mateixa peça encunyada xanglots de raïm, espigues de blat i abelles (Fernández Uriel 2004).

⁶⁷ *Hollejo* en castellà, *vinaccia* en italià.

De vegades s'ha posat en relació la manca de representacions iconogràfiques de l'acte de beure vi amb alguna mena de tabú religiós o polític-social. Nosaltres no volem parlar de prohibicions en aquest sentit, ja que pensem que tampoc és massa habitual entre els púnics que es dibuixaren a si mateixos fent moltes altres tasques, per tant, la no representació també pot ser senyal de normalitat en l'acte religiós. De tota manera, recordem ací el denominat "sacerdot" a una estela del santuari de Salambó de Cartago, portant una fiala o plat pla i una xicoteta gerreta (Hours-Miedan 1951: 62-63, làm. XXXIV.d.), que pot remetre als moments anteriors a la libació d'algun líquid, com per exemple vi. Hi ha altres exemples de figures masculines apropant-se a un altar portant una xicoteta gerreta o un plat pla entre la iconografia de les esteles cartagineses (Hours-Miedan 1951: 62, làm. XXVIII.a-c, XXXIV.e) en alguns casos amb relació clara i directa amb el sacrifici d'un animal, que podria ser un bòvid (fig. 25).



Fig. 25 – Diverses esteles de Cartago amb sacerdots i escenes de sacrifici (Hours Miedan 1951: làms. XXVIII.b-c i XXXIV.d)

Les olives

L'olivera (*Olea europaea*) és l'arbust del Mediterrani per excel·lència, sobretot en els primers moments en la seua variant silvestre, l'ullastre (Sáez 2001: 99). D'aquest últim es poden consumir els seus fruits, les olives, encara que continga menys lípids que l'espècie conreada, que començaria a explotar-se a partir del segle V o IV (Miguélez 1989: 24; Uberti 1987-1988: 196). No obstant, a les analítiques dels pinyols que apareixen a les excavacions és difícil establir si els individus pertanyen a una planta cultivada o salvatge (Mataix, Barbancho 2007: 708; Sáez 2001: 99; Sardà 2010: 200).

Pel que respecta a les seues característiques físiques i necessitats, es tracta d'espècimens molt resistents, capaços d'adaptar-se a qualsevol tipus de sòl i que requereixen poques cures, pel que Columel·la els tenia molt ben considerats⁶⁸.

⁶⁸ *Olea, quae prima omnium arborum est (De Re Rust. V, 8, 1-3).*

Apareixen a les zones eminentment àrides, on el fred extrem està absent, ja que es desenvolupen en temperatures que oscil·len entre els 16 i els 22º, amb una pluviositat mínima de 150 mm. Igualment, aguanten molt bé el pas del temps, arribant alguns exemplars a ser centenaris, ja que els mateixos brots nous contribueixen al seu rejuveniment. La seua reproducció es fa per empelts, i no per llavors. Tarden entre 5 i 8 anys en produir fruit, amb un patró biennal. El fruit es recollia preferentment a mà, per tal d'evitar que amb el batoll les branques i les olives s'estropejaren: mentre que l'oliva verda està a punt a la tardor, abans de que comencen les pluges (serà la destinada per a l'oli), la negra esperaria a l'hivern. Un altre avantatge és que el seu cicle no interfereix amb altres productes agrícoles, com el cereal o la vinya, pel que es podia atendre i dedicar els recursos humans i materials necessaris per a la seua recol·lecció (Mataix, Barbancho 2007: 708; Mattingly 1996: 215, 218-221; Miguélez 1989: 24).

Per al nostre àmbit d'estudi, Diodor⁶⁹ ens revela una xicoteta comarca destinada al conreu de la vinya i de l'olivera a l'illa d'Eivissa (realment ullastres empeltats d'olivera), afirmació que pren de Timeu de Taormina (autor que data de la primera meitat del segle III), però que potser era encara més antiga, de fonts cartagineses de dues centúries abans (Benito *et al.* 2009: 41; Miguélez 1989: 24; Ramon 2013: 85). Era un dels conreus estrella dels púnics del nord d'Àfrica, el qual formava part de les sumptuoses vil·les als afores de la ciutat de Cartago (Diodor, *Bibl. Hist.* XX, 8, 4); de la seua cura es preocupa molt Columel·la, el qual pren el relleu de nombrosos consells de Magó per a que la planta prosperara d'una manera adequada (Sáez 2001: 101).

Altra notícia, aquesta vegada referent al món púnic en general, la fa Columel·la citant a Magó, el qual diu que va ser a les Guerres Púniques quan es van estendre el cultiu de l'olivera. A més a més, també sabem que malgrat existir ja a finals del segle V una exportació d'oli a Àfrica, la seua producció no estava massa difosa⁷⁰ (Moscati 1972: 27), informació que es complementa amb la d'èpoques posteriors, ja que com acabem de dir les oliveres formaven part dels jardins de les vil·les periurbanes de Cartago, les quals podien produir entorn els 327 kg a l'any segons Plini⁷¹ (*Hist. Nat.* XVII, 19, 2). Igualment es té constància gràcies a Plini (*Hist. Nat.* XV, 4, 17), el qual deu la referència a altres autors, de l'existència d'unes olives excepcionals i rares, "més dolces que les panses", les quals venien recollides a Àfrica i Hispània (Spanò 1996: 94). A més a més, el tractadista Magó ens donaria directrius per a plantar i conrear l'olivera, que segons ell va ser introduïda a l'Àfrica del Nord pels fenicis de Cartago (Spanò 2004a: 105-106).

Sense cap dubte, les olives són el producte més important de l'olivera. Tal i com es fa encara en els nostres dies, si no es consumien en fresc, les olives més madures eren les òptimes per fer oli, mentre que les més verdes encara que també les negres, es podien destinar a altres usos, com la conserva en salmorra,

⁶⁹ "Encara que de fertilitat és moderada, té, però, una *chôra* de vinya i d'oliveres empeltades als ullastres" (*Bibl. Hist.* V, 16, 2).

⁷⁰ Diodor (*Bibl. Hist.* XIII, 81, 4-5).

⁷¹ Açò ocorre amb una espècie d'olivera en concret, la *miliars*, el nom de la qual prové del pes d'oli que produeix a l'any.

per exemple (Miguélez 1989: 25). Múltiples i variades són les seues propietats: són riques en lípids, vitamines, minerals i calci. Igualment, eren molt apreciades pel seu sabor i eren fàcils de conservar i de transportar. Com ja hem dit, es poden consumir en fresc, però no sense haver-les tractat prèviament: tal i com cita Columel·la (*De Re Rustica*, XII, 47-49), en el cas de les olives verdes de la tardor, es matxuquen o tallen i se submergeixen en agua calenta. Després, se li afigen llavors de fenoll, llentiscle i sal torrada i s'exprimeix la mescla. Acte seguit s'introdueixen les olives a l'interior d'una olla, i es cobreixen amb un most fresc o vi de panses, o fins i tot vinagre, amb fenoll verd, per a poder ser consumides a partir del tercer dia. Les olives negres també es conserven en salmorra; hi ha una alternativa, que és deixar-les reposar durant un mes en capes alternatives de sal i olives. Passat aquest temps, s'assequen i es confiten. Amb una altra opció, les olives es tallen i se submergeixen en vi cuit, vinagre i mel.

No voldríem acabar l'apartat dedicat a l'olivera i a les olives sense mencionar altres tipus de testimonis que apareixen en altres geografies i cronologies i que evidencien la seua presència, encara que siga molt residual: estem parlant de les fustes i de la iconografia.

En el primer cas, se n'han conservat molt bé a dos derelictes enfonsats a la costa de l'actual Múrcia, el Mazarrón-1 i el Mazarrón-2. Per a l'elaboració de les espigues i les llengüetes es va gastar aquest tipus específic de fusta, segurament buscant les seues propietats. Ambdós daten del segle VII (Pardo 2015: 239).

No és fàcil trobar representacions de cap tipus ni d'olives ni d'oliveres en el món fenici i púnic, a diferència del que ocorre en el món grec, on és quasi omnipresent. És com sempre al món funerari i ritual on hem d'acudir per a trobar imatges: es documenta una terracota d'oliva a l'àrea votiva de San Giuseppe (Padria, Sassari, Sardenya), l'adscripció cronològica de la qual és "d'època hel·lenística", sense que puguem concretar molt més (Ruiu 2005: 1113-1114). Una estela de Cartago podria representar una olivera (Hours-Miedan 1951: 47, lám. XX.a).

II.6.2. Els fruits secs i altres procedents de la recol·lecció

Els aglans

Comptaríem amb altres fruits, que s'obtindrien per recol·lecció, i que suposarien un complement calòric, vitamínic i proteínic a la dieta quotidiana. Per un costat, tenim els aglans (Muñoz Fernández 2011: 193), que són els fruits allargats i ovalats d'alguns arbres i arbustos, com els roures, les alzines i els garrics⁷² (Alonso 1999: 74). A pesar de ser conegudes a l'illa, les segones no hi són massa habituals (Gómez Bellard 1989: 89): les podem trobar a la franja insular septentrional nord, on hi ha una major pluviositat, cosa que n'afavoreix la proliferació, encara que el coscoll sí sol ser més conegut. A Formentera, en canvi, són tots molt rars, així com a Mallorca i Menorca. Els aglans solen aparèixer a la

⁷² Els *garrics* es coneixen com *coscolls* a l'illa d'Eivissa.

planta quan l'alzina o el garric fa dos anys que ha florit, en primavera (Bonner 1976: 12-14; Guerau *et al.* 1981: 21-23). S'han detectat a les anàlisis palinològiques de les rases de conreu d'Es Cubells en proporcions més altes que per exemple el Puig d'en Valls, el que ens estaria indicant diversos medis amb graus diferents de desforestació, a banda d'una selecció d'espais plans sobre els de pendents un poc més acusades per a conrear (López Garí *et al.* 2009: 16-17, fig. 5). Aquestes divergències, com no, ens estarien indicant estratègies econòmiques diverses segons les àrees, el que marcaria en part la dieta d'ambdues.

Tradicionalment els aglans han sigut utilitzats com a aliment per a animals de corral, com els porcs. No tots tindrien el mateix sabor, ja que hi ha tant de dolços, procedents del *Quercus rotundifolia*, com d'amargs, del *Quercus ilex*. Des d'antic s'han emprat els aglans per a fer farina (Sardà 2010: 192). Amb aquesta es cuinaria com la dels cereals, fent coques, dolços, pastetes o altres aliments semi-líquids. Són fruits de fàcil emmagatzematge, guardats en recipients tancats de vímet o espart. Sabem de la troballa de farina d'aglà a un poblat del Bronze Final a Genó (Lleida) (Juan Tresserras 1998a: 250-251). Al derelictes de l'illa de Sa Conillera (Cabrera, Mallorca), es van trobar sense context i entre l'estructura de fusta de l'embarcació dos aglans, junt a pinyols d'olives, pinyes i ceps de raïm (Pons 2005: 762). Al no haver aparegut a l'interior de cap recipient no podem associar-los a cap transport, però almenys formava part de l'equipatge de la nau, potser per a consum propi o per a comercialitzar. Tampoc hauríem de descartar que el contenidor haja desaparegut per estar fet en un material perible, com espart o fusta.

Ens resulta simptomàtic el fet de que els aglans estiguen tan presents dintre de la iconografia dels amulets púnico-ebusitans. En trobem tant en metalls (or, plata i bronze) com també en os; la forma d'aglà és sense cap dubte la majoritària dintre del món fenici-púnic del Mediterrani Occidental. L'origen d'aquesta forma podria remuntar-se als amulets xipriotes, etruscos i grecs fets en or dels segles VI-V, quan tenia un significat de fertilitat i de vida; en el món púnic d'Eivissa ens és desconegut, però el que és cert és que es troben a contextos tardans, dels segles III-I (Fernández *et al.* 2009: 112-113, 128)

Les castanyes

El consum de castanyes (el seu arbre, la *Castanea sativa*) degué de ser freqüent. Es caracteritzen, a l'igual que les nous o les avellanes, per la seua important aportació calòrica. Les seues closques es troben a les necròpolis de Cartago i de Lilibeo (Spanò 1996: 95; 2004a: 107), pel que a banda de les seues propietats nutricionals, estarien dotades d'algun significat simbòlic per al món d'ultratomba que per ara se'ns escapa. El seu consum fonamental seria torrat, encara que també hem de recordar que podem trobar-les en conserva, i en forma de farina o llet. A Eivissa no hi ha castanyers autòctons.

Els dàtils

El dàtil, amb el seu arbre, la palmera datilera (*Phoenix dactylifera*), ha estat considerat per alguns autors com un dels aliments bàsics del Nord d'Àfrica cartaginés, amplament consumit per tots els sectors de la població (Spanò 1996: 88; 2004a: 107). Fins i tot podria ser un producte que s'exportaria amb les seues àmfores. La palmera destacaria en el seu cultiu pel fet de que comptaria amb coneixements avançats de la seua cura, com la manera de com es podia pol·linitzar la palmera femella amb flors del mascle. Com no, la palmera i els dàtils estan amplament representats a les esteles i monedes de Cartago, junt altres objectes votius (Campanella 2008: 64; Hours-Miedan 1951: 45-46; Moscati 1972: 25; Sáez 2001: 103) (fig. 26), encara que per a alguns autors, la diversitat iconogràfica d'aquesta planta i el seu fruit no demostra necessàriament un cultiu estès, ja que també pot parlar-nos d'importacions (Fantar 1993: 273; Pardo 2015: 141).

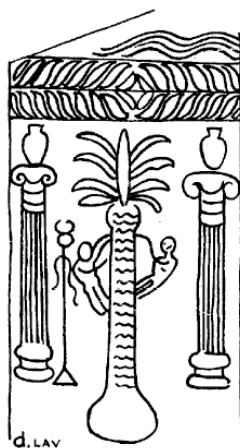


Fig. 26 – Estela de Cartago amb representació de palmera (Hours-Miedan 1951: làm. XIX.d)

Plini (*Hist. Nat.* 13, 28) diu que els dàtils d'Hispania no eren tan dolços com els d'Àfrica (Blázquez 1997: 57). De tota manera, a Eivissa no hi ha evidències clares de la seua introducció i corresponent conreu, i de fet, avui en dia no està present a les seues terres (Marlasca, López Garí 2006: 88).

El seu característic sabor dolç fa que es pugui consumir tant fresc com sec, a banda que es podia processar per extreure begudes, vinagres i licors, almenys pel que se sap de l'Ugarit del I^{er} mil·lenari (Pardo 2015: 28).

Els pinyons

Si hi ha un arbre mediterrani per excel·lència, aquest és el pi (*Pinus halepensis*), el qual, a més a més, té el valor de donar el nom a les Pitiüses (en grec, *pitys* significa pi)⁷³. És una espècie especialment sensible al fred, pel que el podem

⁷³ *Insulae per haec maria primae omnium Pityussae Graecis dictae a frutice pineo; nunc Ebusus vocatur utraque, civitate foederata, angusto freto interfluente* ["Per aquestos mars, les primeres

trobar a qualsevol costa mediterrània fins els 1000 m.s.n.m. El pi ha estat ben considerat des de temps antics per la seua fusta⁷⁴ i la seua resina. De tota manera, i pel que a nosaltres ens interessa, no hem d'oblidar el *Pinus pinea*, prou habitual a l'illa d'Eivissa, que és el que fa les pinyes més adequades per als pinyons d'usos culinàries. Les pinyes, que tenen una forma arrodonida, estan madures als tres anys, moment en el qual cauen de l'arbre, i és d'on es trauen les llavors, els pinyons. La fusta d'aquesta espècie no és tan apreciada com la del *Pinus halepensis*, ja que és molt resinosa, pel que només s'utilitza la part central del tronc (Bonner 1976: 14-15; Guerau *et al.* 1981 : 15-17).

Trobem el seu pol·len a les analítiques de les rases de conreu localitzades a diversos indrets de l'illa d'Eivissa, les quals ens estan indicant una considerable presència d'aquest arbre en general en totes les àrees, però sobretot més a la zona d'Es Cubells, un poc més muntanyosa, que denota una menor antropització; el contrast el veiem al Puig d'en Valls, en contextos del segle IV-III, on el *Pinus halepensis* té índex un 20% més baixos (López Garí *et al.* 2009: 16, fig. 5, taula 2; Ramon 2013: 93).

Al derelict de l'illa de Sa Conillera tenim l'interessant troballa, fora de context, però, d'una sèrie de pinyes i escorça de pi junt a les de pinyols d'oliva, dos aglans i ceps de vinya, entre la fusta que constituïa l'esquelet del vaixell (Pons 2005: 762, fig. 11.3) (fig. 27). Una possible explicació de la presència de les pinyes podríem trobar-la al jaciment de la llacuna de Santa Giusta a Oristano: en aquest port actiu durant època fenícia-púnica, es varen trobar a l'interior d'àmfores sempre tres pinyes senceres, associades a una copeta amb una substància groguenca, es creu que aromatitzant o especiant, sempre conservant carn bàsicament d'ovicàpid i també peix⁷⁵ (Del Vais, Sanna 2009: 132-133).



Fig. 27 – Pinyes del derelict de Sa Conillera

Tornant a l'illa d'Eivissa, no hem d'oblidar la troballa a la fossa d'incineració 1983/III del Puig des Molins, consistents en carbons de *Pinus halepensis* junt a

que són les que els grecs denominaren Pitiüses pels pins de pinyons; se les anomena *Ebusus*, ambdues ciutats federades, separades per un estret mar”] (Plini, *Hist. Nat.* III, 76).

⁷⁴ A les llars de Morro de Mezquitilla, entre altres, es va elegir la fusta de *Pinus* sp. com a combustible de llars, a l'igual que a La Fonteta a nivells del segle VII, *Baria*, Castillo de Doña Blanca o Lixus. En àmbit funerari, en particular al tofet de Cartago, el *Pinus halepensis* consta entre les espècies utilitzades per a fer cremacions (Iborra *et al.* 2003: 35; Pardo 2015: 241).

⁷⁵ Ho vam veure al laboratori de restauració de la Soprintendenza de Cagliari i Oristano, al moll Sabaudu del port de Cagliari, en juliol de 2011.

altres restes cremades de *Prunus domestica*, tot amb una cronologia de finals del s. VII o principis de la centúria següent, a la qual ja hem fet referència més amunt (Benito *et al.* 2000: 307; Gómez Bellard 1990: 96-98; Grau 1990: 201; Marlasca, López Garí 2006: 88).

Altra vegada a Sardenya, sabem que els fruits dels pins eren oferts en contextos rituals, tant de forma natural com a terracotes (per a les segones, Ruiu 2005: 1113). Per exemple, es varen trobar restes d'anous i pinyons a l'interior d'unes àmfores corínties a la favissa de Santa Gilla (Cagliari), junt a animals joves, bovins i caprins sobretot, tot datat entre els segles III i II (López Bertran 2007: 93). La tomba 110 de Tuvixeddu (Cagliari) és més que clara en aquest sentit, ja que en el transcurs d'excavació de la fossa, va aparèixer un llit a base de pinyes i avellanes cremades, encara intactes, juntament amb alguns elements d'aixovar, variat i sencer, datat en el segle II (fig. 28). Desconeguem per complet si a la fossa havia restes humanes o animals⁷⁶.



Fig. 28 – Tomba 110 de Tuvixeddu al Museu Arqueològic Nacional de Cagliari (foto: A. Vendrell)

Més primerenques són les evidències de pinyons, aquesta vegada al derelict del Bajo de la Campana (Múrcia), que data del segle VII. Entre el menjar de la tripulació constaven un miler de pinyons i altres fruits, com ametlles, pinyes, i pinyols en general, entre els quals havia també d'oliva (Polzer, Pinedo Reyes 2011: 10, 13).

Els pinyons són més difícils de detectar que les pinyes, i a més resten silenciatos per part de les fonts: no obstant, també formarien part dels fruits secs recol·lectats (Muñoz Fernández 2011: 193), als quals se li dedicaria temps i atenció, per la seua meticulositat.

⁷⁶ A l'exposició "E a dir di Tuvixeddu...", al Museu Arqueològic Nacional de Cagliari, el dia 13 de Juny de 2009.

Les xufes

Poc, per no dir quasi res, sabem de les xufes (*Cyperus esculentus*, una varietat de les quals es denominava *oistos* pels grecs), de les quals sabem de recomanacions per part de Magó per a la seua cura i preparació (Gsell 1920: 36). A Eivissa no se'n plantaria, pel que si arribava a l'illa, seria per importació.

Els fruits secs serien altre dels aliments secundaris a la dieta del dia a dia per la seua aportació calòrica que s'obtidrien per recol·lecció (Muñoz Fernández 2011: 103). Estarien valorats a més per proporcionar sabor i color a qualsevol recepta. No estarien exempts d'un cert valor simbòlic en el món ritual com ja hem vist més amunt quan hem parlat de les terracotes de figues, magranes, aglans i altres, encara que també podrien deixades al natural, fet més difícil de documentar.

Les ametlles

De tots ells, les ametlles són les que més se citen des de l'antiguitat, ja que formarien part dels frondosos jardins cartaginesos de què parlen els autors clàssics i Magó, junt les figues, les peres, les magranes, els dàtils, les nous o els pistatxos (Moscati 1972: 25; Ramon 1995b: 49; Uberti 1987-1988: 195). El seu arbre (*Prunus dulcis*) requereix poques cures i és poc exigent en quant a sòls, i a canvi, s'obté una fusta dura, apta entre altres per a la construcció. Per a recollir el fruit, es batolla l'arbre, per a després preparar l'ametlla separant-la de la seua corfa, la qual servirà de fertilitzant natural, mentre que el fruit s'estendrà per terra per a assecar-se. Aquestes tasques acabarien quan començaren les de la garrofera, al mes de novembre (Miguélez 1989: 23). El seu consum es faria en sec, torrat o cuinat.

Pel que respecta a les evidències físiques, un aspecte pràcticament desconegut és la seua exportació, que per altra banda degué de ser més habitual del que pensem. Una mostra d'açò la trobem a l'antic port del llac de Santa Giusta (Sardenya), on els resultats de les analítiques de les seues excavacions van proporcionar ametlles entre altres, tant a l'interior d'àmfores com disperses pel sòl (Del Vais, Sanna 2009: 133). A nivell ritual, sabem de la presència de closques d'ametlles a les tombes púniques de les necròpolis de Cartago, Lilibeo (Spanò 2004a: 107) i Baria. Els fruits secs a les tombes apareixen combinats: per a les dues primeres a més a més es parla de closques de pistatxos, avellanes, nous i castanyes (Spanò 1996: 95). A Baria, nous i blat (Delgado 2008a: 179). Les ametlles eren un recurs relativament freqüent dintre de les representacions iconogràfiques en terracota, ja que les trobem formant part de diversos aixovars funeraris, per exemple de Cartago (Campanella 2003: fig. 1; Sáez 2001: 110).

De tota manera, no tenim constància clara de si foren realment conreades a les Pitiüses a època antiga (Marlasca, López Garí 2006: 88; Ramon 2013: 93), ja que varen ser introduïdes a la segona meitat del s. XVIII junt el garrofer (Kurihara 1979: 99), així que si en època púnica havia, podien ser com a resultat d'intercanvis comercials, conforme s'han demostrat en el cas de Sardenya.

Les nous, avellanes i pistatxos

Tot el que hem dit per a les ametlles val per a altres fruits secs, com les nous⁷⁷, les avellanes i els pistatxos. Aquests últims (*Pistacia vera*) són més particulars, ja que són una espècie endèmica d'Àsia, però el seu conreu s'ha adaptat bé al sud d'Europa, on és habitual. Eivissa no és cap excepció, ja que el seu sòl és apte per al seu cultiu, però aquest va ser introduït al segle XIX⁷⁸. Eren emprats bàsicament per fer gelats i begudes refrescants. Els pistatxos de Dalt Vila, en concret els de Can Llobet, eren ben coneguts (Bonner 1976: 20; Guerau *et al.* 1981: 52). Per tant, els que pugueren arribar a Eivissa en moments anteriors, i sobretot pel que respecta a època púnica, devien de ser importats d'altres indrets del Mediterrani.

II.6.3. Els productes *industrials*: el vi, altres derivats del raïm i l'oli

El vi

Les fonts literàries

Malgrat que les cites referents al raïm i el vi al món púnic en general i a Eivissa en particular no siguen nombroses, les valorem pel seu especial significat, ja que ens proporcionen dades reveladores. Una de les primeres referències conegudes per a l'illa d'Eivissa és la de Timeu de Taormina, un autor de meitat del segle IV, citat per Diodor de Sicília (*Bibl. Hist.* V, 16) que diu que l'illa era d'una fertilitat mitjana i que tenia poca terra per al cultiu de vinya i olivera (Ramon 1984: 33). A més a més, es diu que als habitants de les veïnes Balears els agradava el vi però que allí no es cultivava però sí s'envasava i es comercialitzava (Diodor, *Bibl. Hist.* V, 17.2.).

De manera més genèrica, Plató explica una ètica del consum del vi a Cartago (*Lleis* II, 674), la qual volia evitar el consum del vi als militars que estaven de campanya, jutges a les sessions, magistrats, parelles que vullgueren procrear, ciutadans i esclaus. No obstant això, i a la vista de les evidències arqueològiques de tot tipus que tenim a tot arreu del món púnic central i Occidental (ceràmica, estructures, llavors) interpretem aquesta restricció com quelcom molt puntual i concret de la vida diària, ja que com veurem, el vi fou amplament consumit. Referint-se a aquesta norma, S. Moscati (1972: 25) diu que podria ser certa només per a l'exèrcit cartaginès i no per als mercenaris que des del segle V formaven part del gruix de l'exèrcit, sobre els quals era molt difícil imposar cap norma.

Menció a banda mereix el tractat d'agricultura de Magó. Resulta especialment contradictori que Diodor restara importància a la quantitat de vinya que hauria

⁷⁷ Les trobem com a ofrena ritual a la cambra hipogeica 414, sepeli 11, de la necròpolis de Baria (Almagro 1991: 121).

⁷⁸ Plini diu que van ser introduïts en *Hispania* pels romans (*Hist. Nat.* XV, 24, 91).

al nord d'Àfrica, encara que suposem que l'autor ocultaria informació per voluntat purament propagandística. Efectivament, el tractat de Magó centra gran part del seu discurs en el cultiu del raïm i la cura de la vinya⁷⁹, junt a altres productes, com per exemple el *passum*, i tasques del camp.

Si bé és cert que el *passum* fou ben conegut i valorat en època romana imperial⁸⁰, el vi cartaginès no gaudia de bona fama, i tot per la pràctica que tenien d'afegir-li calç⁸¹ (Plini, *Hist. Nat.* XXXVI, 166). Hui en dia es coneix aquesta tècnica amb el nom de "clarificat", i l'objectiu no és altre que purificar el vi de les substàncies en suspensió, facilitant que aquestes es precipiten al fons del contenidor i en conseqüència obtenir un vi millor, el que demostra un gran coneixement per part dels púnics de la tècnica i de les millores a l'hora d'elaborar vi. De tota manera, el mateix Plini després compara el vi cartaginès amb l'itàlic. Maria Luisa Uberti (1987-1988: 195-196) anava ben encaminada, per tant, quan deia que *sembra poco probabile, infatti che i Punici con terreni così favorevoli alla viticoltura non fossero in grado di controllare il grado di maturazione dell'uva e di fermentazione del mosto*, ja que ho posa en relació a altres opcions més pràctiques, com la purificació i la desinsectació del líquid.

D'aquesta manera, el sabor del vi seria molt diferent al de avui en dia, ja que estaria més concentrat i per tant seria més contundent. Nombroses són les referències dels autors clàssics que mencionen que per a amortir el seu gust àcid, se li afegia mel o formatge ratllat. Per a èpoques més antigues que la que estem tractant, el consum de vi va acompanyat de morters, que no servien per a una altra cosa que per a matxucar-hi espècies aromàtiques, les quals se li afegirien al vi.

El consum de vi als diferents contextos

El paper del vi en els ambients festius i comunals

Resta per dilucidar, doncs, si el consum de vi va ser habitual o si més bé va restar limitat al món ritual i sacre donades les seues propietats, com per exemple la ràpida capacitat de produir efectes alterats de la consciència (entre altres, López Bertran 2007: 154; Niveau 2004c: 381-382). Els ambients festius de reunió de la col·lectivitat serien el marc ideal per al consum del vi, juntament el de la carn⁸² (Dietler 1990; 2006: 232, 241), ja que el vi tenia el valor simbòlic d'escenificar les relacions socials i polítiques: són les litúrgies de *comensalitat*.

En aquest sentit, tenim l'exemple del santuari del Cap des Llibrell (Santa Eulària), que amb una cronologia del segle II, es va trobar un altar de sacrifici amb traces de talls fets amb un instrument afilat, junt a recipients ceràmics que

⁷⁹ Orientació, sistemes de plantació, la verema... (Columel·la, *De Re Rust.* III, 12-15, 15-4; XII, 39).

⁸⁰ Parlem del *passum* un poc més avall.

⁸¹ Segons aquests autors clàssics, aquesta pràctica venia donada perquè el vi cartaginès era de molt mala qualitat.

⁸² La carn s'obtenia a través de sacrificis en el moment i en el lloc del ritual.

ens parlen d'un consum d'aliments i beguda amb copes, d'entre les quals només coneguem algunes de les importades, sobretot procedents de la zona de Campània i Cales, més àmfores vinàries Dr. 1A i Dr. 1C (Ramon 1988: 286, 289; 2014c: 248). Alguna cosa similar ocorreria a Es Culleram, on s'ha documentat un clar consum de carn, sobretot d'ovella i cabra (Morales 2003) i envasos locals de tot tipus i àmfores vinàries importades (Ramon 1985a: 242-243), o al C/ de Sa Capelleta, amb àmfores greco-itàliques, entre altres (López Garí *et al.* 2005; 2013).

El vi anirà també associat a rituals funeraris, relacionats amb el culte als difunts (Campanella 2008: 87). De fet, àpats amb aquestes característiques arribaren a estar institucionalitzades al Proper Orient en moments antics amb la creació de unes corporacions denominades *marzeah*⁸³ (Niveau 2004c: 381; Zamora 2005: 191-197). Es creu que són aquestes a les que es refereixen les tarifes púniques de Cartago, datades entorn al segle III, pel que aquesta institució passaria i perduraria al Mediterrani Central. En una cronologia més tardana, Ciceró (*Pro Scauro* VI, 11) i Apià (*Hist. Rom.* VIII, 84 i 89) parlen de banquets i sacrificis a les tombes i a la festa de la *Parentalia* a Nora (Jiménez Flores 1994: 132).

Com ja hem dit en nombroses ocasions⁸⁴, no tenim moltes proves que demostrin el consum d'aliments en àpats rituals a peu de tomba en època púnica. Sí que pensem que hem de tenir en compte, però, els resultats de les últimes intervencions al Puig des Molins, on a la boca de l'hipogeu 8 de la campanya de 2003 es varen trobar fragmentades les restes de morters, escudelles locals en vaixel·la fina de taula i dues gerres (Eb. 30a i Eb. 69), a banda d'ungüentaris i monedes que daten el context entre el 214 i el 150 a.E., que podrien ser el testimoni d'aquesta libació de vi per una part de la comunitat (Fernández *et al.* 2011: 144).

El vi en el dia a dia

Fins ara, hem estat parlant en tot moment del consum de vi en àmbit sacre i ritual, però què ocorria en els hàbitats? Per desgràcia, estem lluny de tindre una resposta clara. Per la quantitat de jaciments amb àmfores vinàries importades magno-greques i itàliques⁸⁵ pensem que no serà fins època romana republicana que el vi adquirirà rang de producte de consum ordinari, però de manera més efectiva, amb la conquesta romana. Tot açò ens fa pensar en la gran acceptació que tingueren aquestos líquids importats a Eivissa, així com el seu paper de distribuïdora a través de les noves factories que en aquesta cronologia s'obrin a Formentera. De tota manera, ens queda per aclarir si aquestos vins estrangers

⁸³ De fet, al *marzeah* no només es rendia culte als avantpassats, sinó que també als déus, herois i reis divinitzats (Niveau 2004c: 382)

⁸⁴ III.2. *Menjar per als vius, menjar per als morts: banquets als rituals funeraris i les provisions per al Més Enllà.*

⁸⁵ Na Guardis, Pujol de Can Toni, S'Alga, S'Espalmador, SPCH-CS, SOM, AE-3, AE 5 i 7, AE-34, C/ Joan Planells, Ca N'Eloi, Can Toni d'en Joaní, Can Covetes, CE1 i CE2, CPU, CVJ, Can Vicent d'en Gorg, Can Vicent Gat, Can Xumeu de Sa Font, l'edifici 1 del Puig d'es Rafal, HX-1, FE-13 i els derelictes del Cap Negret, El Sec o Sa Conillera.

calaren en un mercat que ja estava habituat als productes propis (o fins i tot púnics però d'altres procedències) o si va ser arran la seua gran aflluència que es va generalitzar el seu consum a un fet quotidià.

En canvi, poc sabem del vi púnic, local i importat. És cert que comptem amb àmfores locals que pensem que serien vinàries a diversos contextos (granges, dipòsits o factories rurals). Es tracta de les que imiten les vinàries foranes: les PE-22, que tenen una cronologia del segle IV i III, com a Es Rafal, HX-1 o Na Guardis, així com les PE-24, típiques de la primera meitat del segle II a Can Català, Can Covetes, Can Ros, SPCH-CS o Na Guardis. No obstant, hi ha altres formes originals ebusitanes, com les PE-17 i PE-18, que en alguns jaciments tenen pinyols de raïm al seu interior. La seua cronologia és més tardana, del segle II fins sobrepasar la conquesta romana, i apareixen en multitud de jaciments rurals i factories⁸⁶, com Can Corda, Safragell, el Puig des Jondal, CPU, Finca des Pujol Gros, S'Espalmador, S'Alga, Sa Sal Rossa, per citar-ne només alguns.

D'aquestos jaciments coneguem quasi sempre els seus materials per prospeccions, pel que parlar d'associacions resulta difícil, sobretot amb gots o escudelles per a la ingesta de vi. Malgrat això, ho trobem a Can Covetes, on a banda d'àmfores vinàries importades Dressel 1A, havia gerres Eb. 69, escudelles en Campaniana A L31 i en Cales L1 (Gómez Bellard *et al.* 2011: 49, 193-195). Un horitzó similar tenim a Can Perot, on a més, havia un morter (Gómez Bellard *et al.* 2011: 15-17, 131-134), com a Can Toni d'en Joaní (Gómez Bellard *et al.* 2011: 42, 184-185). Totes aquestes formes poden formar un perfecte repertori per al consum de vi en un hàbitat del segle II a.E. Els recipients en vaixel·la fina local, més abundants, també podrien haver-se fet servir per al mateix, però açò ho desenvolupem més avall.

A Na Guardis tenim alguns contextos amb àmfores PE-17, com per exemple a l'estrat II de l'habitació 5 (sector A-1), on es van trobar aquestos materials: vaixel·la fina de taula ebusitana (dues L23, dues L26, tres L27, dues L28, una L55), dos plats en Campaniana A (un L36 i un L55) i una gerreta grisa emporitana; gerres en ceràmica comuna (huit Eb. 69 i una Eb. 73); vaixel·la de preparació d'aliments, com dos morters i una font; ceràmica de cuina ebusitana (dues olles o cassoles) i no ebusitana (una gerra i una olla o cassola); dues peces de ceràmica talaiòtica; per últim, un total de 14 àmfores, d'entre les quals destaquen les cinc PE-17, sis PE-24, però també una greco-itàlica, i dues T-7.4.2.1. A més, també havia 20 nòduls de ferro (Guerrero 1984: 135-137).

Un altre context és el de l'abandó del recinte I, també anomenada habitació 3 (sector B-1), corresponent a l'estrat II. Ací s'emmagatzemaren 12 àmfores, de les quals tres eren T-7.4.2.1. i la resta ebusitanes (tres PE-24, dues PE-16, dies PE-17, més altres dues amb dubtes de PE-16 o PE-17). La vaixel·la fina de taula era sobretot ebusitana, amb catorze plats (13 L23, una L55) i set escudelles (una L28?, cinc L26, una L27), encara que també havia una poca Campaniana A (dos plats L55 més tres escudelles – una L28, una L27b i una L33b). Havia també

⁸⁶ De fet, les PE-18, junt les PE-14 i PE-16, són els recipients més presents a tota l'illa.

algunes peces en ceràmica comuna ebusitana (gerretes Eb. 13, Eb. 62, gerres Eb. 69 i Eb. 69-73). Pel que fa a la ceràmica de preparació d'aliments, una font cartaginesa, més tres morters o fonts ebusitans. La ceràmica de cuina és discreta: dues olles amb marques de sutge i una *baking pan* cartagineses, més quatre olles o cassoles ebusitanes, i quatre peces de ceràmica talaiòtica (Guerrero 1984: 140-142). Tenim molts altres contextos amb peces i associacions similars a aquests que acabem de comentar: per exemple, l'abandó del recinte II (estança 4) (Guerrero 1984: 143-145), l'abandó de l'habitació 2 (Guerrero 1984: 108-134).

Com comprovem, la presència de vi en aquest context és considerable: part de la presència d'aquests envasos, sobretot els amfòrics, els atribuïm als intercanvis colonials. Els envasos per beure vi serien sobretot els fets en produccions locals, en forma de xicotetes escudelles profundes amb llavis rectes o lleugerament exvasats (L26, L27, L28), encara que hi ha alguna peça en Campaniana A que remetria a aquestes formes també, sobretot L27 i L28, així com la rara L33b. Els vins serien ebusitans però també greco-itàlics. Les T-7.4.2.1. continuem pensant que envasarien salaó de carn⁸⁷.

Un aspecte del que per ara no podem parlar amb dades a les mans, però imaginem que existiria, seria el de la diferenciació entre aquest vi amb el que es beuria als rituals. Estem quasi segurs de que hauria diferències de qualitats i de popularitat per a certs productes, i el vi no es va escapar d'aquest fenomen. És per això en part que s'explica el fet de les imitacions amfòriques⁸⁸, a l'igual que algunes de les de la vaixel·la fina de taula importades. El que no seria rar seria que es dedicara el vi de menor consideració per al dia a dia, mentre que l'importat o de millor sabor per als rituals funeraris i sacres, sabors que s'accentuarien a través de l'afegit de les espècies moltes en el moment del festeig.

El comerç vinari: escasses evidències

Els derelictes com sempre són escassos però eloqüents: no dubtem del seu paper com a distribuïdors de qualsevol producte, sobretot de vi, que va a ser més evident a partir de la difusió de la vaixel·la fina de taula Campaniana A com a càrrega secundària als vaixells (alguns exemples a Sanmartí, Principal 1998a).

Exemples d'aquest comerç a les Balears es remeten a una centúria abans amb el Sec, exponent del comerç no pactat de vins grecs de diverses procedències junt a ceràmiques àtiques variades cap a la costa ibèrica (Arribas *et al.* 1987; 1989). El tràfec comercial dels segles III i II es completa amb el derelictes de Sa Conillera, Binisafúller o el Cap Negret, els quals transportaven àmfores tant locals (PE-17, PE-24) com importades, sobretot greco-itàliques, algunes d'elles amb restes de

⁸⁷ IV.1. *Les àmfores.*

⁸⁸ Seguint aquesta línia, ens plantegem fins a quin punt la raó de la diversitat formal entre àmfores de les mateixes cronologies i amb els mateixos productes, com és el cas de les PE-24 i PE-17 de Sa Conillera, foren el reflex d'aquesta varietat. Aquesta podria anar des dels aspectes qualitius fins altres que implicarien el gust, ja que el vi es podria distribuir aromatitzat o amb altres propietats que per ara se'ns escapen. No tenim elements per ara que puguin ajudar-nos a desenvolupar aquesta idea.

pinyols de raïm al seu interior (Aguelo *et al.* 2011: 142; 2013: 74-75; Company 1971; Pons 2005: 759). Fins i tot, en el Sec o a Sa Conillera es transportaven els ceps sencers per a redistribuir i trasplantar des del port de destí (Arribas *et al.* 1989: 111; Pons 2005: 762), pel que pensem que hauria una elaboració de vins amb ceps originaris que podríem titllar de “a la púnica”, per tant exòtics i amb cert renom.

Finalment, les factories, com Na Guardis, S’Alga i S’Espalmador tant a Mallorca com a Formentera, es convertirien en punts d’arribada i de redistribució d’aquestos productes vinaris: aquest tràfec ja començaria al segle IV a Mallorca, on arribaria vi de la Magna Grècia primer i itàlic després, a banda del possible ebusità per a distribuir entre les comunitats indígenes, per a culminar entorn el 123 a.E. a Formentera, amb la proliferació de vins itàlics (sobretot Dressel 1A, 1B i 1C), possiblement destinat a abastir les poblacions contestanes veïnes.

Els recipients del vi

Si hi ha un receptacle clàssic per a l’emmagatzematge i transport de vi és sense dubte l’**àmfora**. Els diversos autors han apuntat al vi com a producte que aniria envasat a la totalitat de les formes d’àmfores púnico-ebusitanes per la raó de que a algunes peces de totes elles s’ha trobat un revestiment intern de resina, associat tradicionalment a la conservació de vi. Aquesta adjudicació quasi automàtica ens sembla un tant arriscada, ja que en molt poques ocasions s’han efectuat analítiques, i quan s’han realitzat, rara és la vegada que s’han trobat llavors de raïm al seu interior, i a més a més, aquesta resina apareix igualment als envasos de salaó (de carn o de peix).

Sembla prou evident que les formes ebusitanes que imiten les produccions vinàries magnogregues i itàliques també reproduïsquen aquest contingut. Així, tampoc dubtem d’algunes peces amb pinyols de raïm al seu interior, com ocorre en algunes peces de PE-17 o PE-24 trobades als derelictes del Binisafúller o Sa Conillera, tal i com hem comentat més amunt (Aguelo *et al.* 2011: 142; 2013: 74-75; Pons 2005: 759), però pensem que hem d’agafar aquestes dades amb cautela, donada la quantitat de productes relacionades amb el raïm que podien transportar aquestos envasos (vinagres, panses, conserves de carn submergides amb algun tipus de preparat vinari).

Pel que fa a la **ceràmica comuna**, no tenim cap forma purament definida per al vessat de vi i el seu contingut en mitjanes quantitats, ja que no es coneix per ara cap resta orgànica d’aquest tipus associada. De tota manera, sempre s’ha insistit en denominar *oenocoai*, és a dir, gerretes per al vi, les menudes de boques trilobulades, com les Eb. 1, Eb. 2 i Eb. 5, però també s’ha parlat de llet o aigua. Aquestes són molt conegudes en ambients funeraris dels segles V i IV, i solen anar en lots de dos en dos, i se les ha anomenat així perquè formalment recorden gerretes àtiques que servien per a aquesta finalitat. Pel que fa a les gerres, és a dir, els recipients de talla major i amb boques redones, amb dues anses menys el cas de les Eb. 30, podrien contindre vi en els aixovars funeraris, però també aigua. Un aspecte curiós és que al no trobar-se cap recipient de gran format àtic

que faria la funció de crater en el món grec per a mesclar el vi amb aigua⁸⁹, podria donar-se el cas que aquestes peces serviren per a fer la barreja, encara que no tenim cap element que ho demostre. Per últim, destaca la presència d'un colador, un *unicum* a l'illa, trobat al dipòsit de CVJ, el qual es creu que va servir per a filtrar líquids, entre ells el vi (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 104, fig. 33).

En **ceràmica de cuina** tenim uns recipients que es van a fer molt habituals a partir dels segles III-II, els pitxers menuts que en ocasions es deixen com a aixovar funerari, sense oblidar les gerres trilobulades fetes en aquestes argiles i que es creu que servien principalment per a calfar líquids. De fet, alguns d'ells encara conserven les marques de cremat al seu fons. Recipients com aquests s'han trobat al Puig des Molins, a l'hipogeu 48 de 1905 (no sabem més del seu aixovar), però sobretot en hàbitat (CVJ i Na Guardis) (Gómez Bellard, Gurrea 1985: 140, 146, 150-151; Guerrero 1999: 53; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 111). No resultaria estrany, doncs, el fet de que el vi es puguera consumir en calent a partir del segle II.

No volem oblidar l'important associació d'àmfores vinàries i recipients de vaixel·la fina per a beure vi amb els morters trípode en èpoques arcaiques. Exemples d'açò ho tenim a finals del segle VII i principis del segle VI al pou PM/NE-83, on trobem en un mateix context trípodes, àmfores T-10.1.1.1. o T-10.1.2.1. i plats (Gómez Bellard 1990: 47-72). Hi ha pocs dubtes, per tant, del consum de vi especiat i la seua libació. El mateix es documenta en aquests moments a la necròpolis del Puig des Molins, però amb recipients etruscos, com un càntir (Gómez Bellard 1990: 95-96) o una gerreta (Vendrell Betí 2010: 335-338). Per a èpoques posteriors, no descartem l'ús dels morters o els llibrells per a la mateixa funció, sobretot a santuaris, ja que entre els aixovars funeraris són materials pràcticament inexistents.

Sempre s'ha proposat com a **vaixel·la** de consum del vi la ceràmica importada negra i brillant, com acabem de veure amb les importacions etrusques. Aquesta funció, a partir del segle V, sembla que l'acompliria la ceràmica àtica sobretot de vernís negre. De fet, s'ha dit que els xicotets salers o escudelles *outturned rim* L22 serviren a les necròpolis sardes per al consum de vi (Tronchetti 2010: 31), que daten a meitat o finals del segle V fins la centúria següent. La vaixel·la de consum individual amb anses d'aquesta cronologia no va ser molt popular almenys al Puig des Molins ni a cap altra de les necròpolis rurals.

L'excepció la trobem a l'hipogeu 5 de 1925 del Puig des Molins, on un bolsal L42 àtic anava acompanyat d'una gerreta Eb. 23 i una llàntia àtica, tot datat a l'últim quart del segle V, o a l'hipogeu 8 de 1926, on havia un èscif àtic junt a dues gerretes Eb. 13, una gerra Eb. 64 i una llàntia púnica (Fernández 1992 vol. 1: 288-290, 321-325). La resta de materials àtics solen ser les xicotetes escudelles salers del tipus L22, L21/25⁹⁰. Una forma interessant amb ansa per a beure

⁸⁹ Els craters que es coneixen a les Balears es troben entre la càrrega del derelict del Sec, però és obvi que a *Ebusus* no interessaven aquestes peces, ja que anaven dirigides als consumidors ibers (Arribas *et al.* 1989: 23-25, 31).

⁹⁰ IV.5. *La vaixel·la fina de taula.*

podria ser la forma 752 de l'Àgora, però només la trobem en producció local (Fernández, Granados 1980: 1924), com la majoria de formes de vaixel·la fina.

Per a les dos centúries posteriors (segles III-II) les formes procedents de la Campània itàlica (amb les Campanianes A i calenes) seran les que prendran el relleu de les importacions de la vaixel·la fina de taula. La veurem sobretot formant part dels aixovars funeraris, segurament com a recipients individuals del difunt per al Més Enllà. La diferència respecte amb les àtiques vindrà amb la grandària i profunditat dels bols (L27a, L27c, L27B, F2767, L31), alguns plats (com els L5, L55), o altres formes variades. No podem assegurar la seua implicació amb el consum de vi, ja que la major part de les peces que es coneixen no tenen context conegut.

En aquest sentit els dos hipogeus que es coneixen amb peces campanes associades a ells són els següents: en primer lloc, la gerreta L10 de Cales (MAEF 4189), de l'hipogeu 28 de 1923, junt una escudella menuda ebusitana i una gerreta amb una ansa feta en ceràmica comuna i boca redona molt ampla (Fernández 1992 vol. 2: 133). En segon lloc, l'hipogeu 13 de la campanya de 1904, que tenia dues escudelles (una similar a la L27, però de vora entrant, una semblant a la L31, les dues en producció local), un *pixis* L3 (desconeguem la producció exacta de Campaniana), una llàntia púnica, una gerra d'una ansa Eb. 30a i un cassó monoansat de cuina. Tot es data en un moment indeterminat del segle II (Fernández 1988). Amb aquesta escassa informació, poc podem parlar d'una relació clara entre vi i vaixel·la fina importada als segles III-II a.E. als hipogeus funeraris.

La varietat de casos que ens hem trobat quan hem analitzat els contextos amb ceràmica fina ebusitana és desconcertant⁹¹, i tampoc ens permet parlar d'una manera clara de consum de vi amb aquestos recipients. El que observem és l'abundant presència d'escudelles i de plats associats a peces menudes, sobretot ungüentaris fusiformes i gerretes, amb les quals sembla haver una certa correspondència numèrica. Desconeguem, per tant, el ritual entorn aquestes peces, i si estarien relacionades amb el vessament d'olis o altres líquids, com vi, llet o aigua.

A la llum dels contextos coherents recuperats, sembla que en aquest sentit hi ha un trencament de funcionalitat de les peces importades en vaixel·la fina, que estaran més integrades en el ritual que les àtiques i segurament tindran sentit com a recipients d'ús individual, a l'igual que en el dia a dia. No obstant això, la producció local de vaixel·la fina serà altra vegada majoritària en ambients funeraris, sempre imitant els recipients importats, sobretot escudelles i plats, però també algunes gerretes, com els *lagynoi* L59.

⁹¹ IV.5 *La vaixel·la fina de taula. Contextos – El món funerari.*

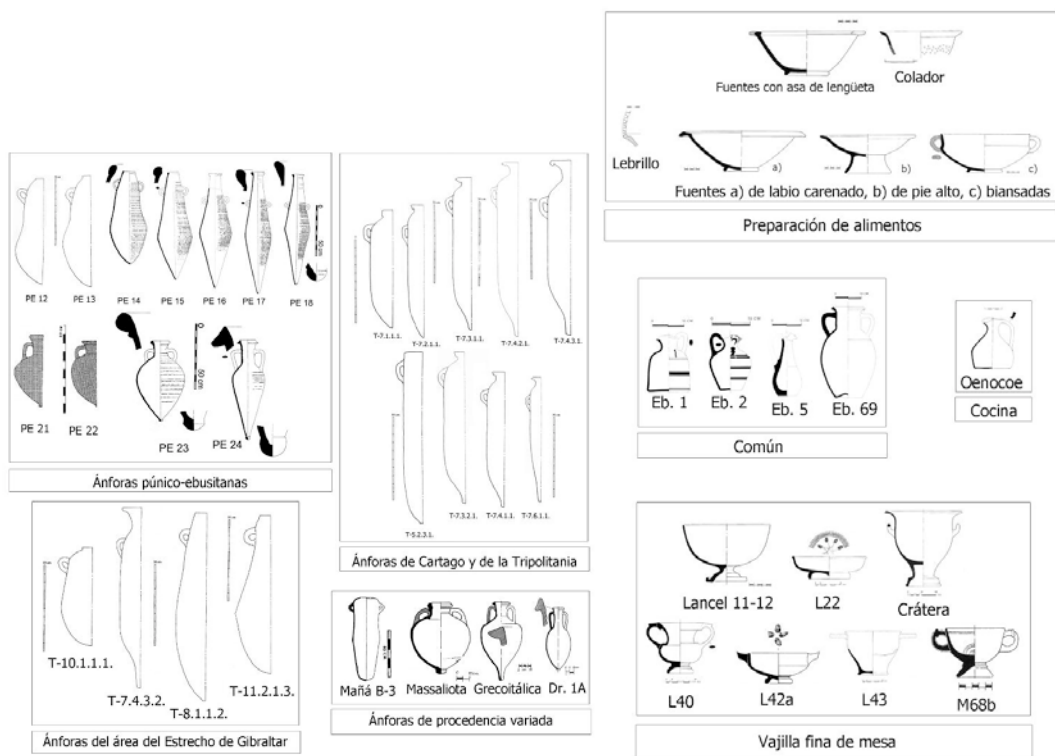


Fig. 29 – Diferents recipients de diverses cronologies relacionats amb el transport, processat i consum de vi (elaboració pròpia a partir de Arribas *et al.* 1989; Fernández 1992; Gómez Bellard, Gurrea 1985; Guerrero 1999; Ramon 1981; 1995a)

Els altres sucs del raïm

Si ens centrem en el vi més consumit entre els romans, el que el va fer el vi més conegut de procedència púnica, hem de parlar del **passum**, al qual ja hem fet múltiples referències. A l'estar fet amb panses, era un vi molt energètic, dolç i de molta qualitat. La recepta la recull Columel·la (*De Re Rust.* XII, 39), el qual es creu que la pren de Magó: “Es deu d’agafar el raïm primerenc ben madur, destriar els grans secs o defectuosos, clavar al sòl a una distància de quatre peus, unes forquetes o estaques que s’uneixen entre si mitjançant unes vares, per a que sostinguen canyes que es posaran entre elles. Per damunt d’aquestes s’estendrà el raïm al sol, i de nit es cobrirà per a que no li caiga la rosada. Després d’haver-se assecat, es desgranarà i es tiraran tots els grans a una tenalla o tenalleta, i a la mateixa se li tirarà most exquisit, de manera que queden totalment cobertes. Als sis dies, després que s’ho hagen embegut fins unflar-se, s’introduiran a un cabàs menut i es rebregaran a la premsa, i es recollirà el vi que hagen donat de si. A continuació, es xafarà l’orujo, després d’haver-li tirat el most molt recent d’altre raïm que hauràs assolellat durant el temps de tres dies, i es mesclarà bé l’orujo amb el most, i per últim es posarà sota la premsa i es tirarà a l’instant aquest vi segon a vaixelles, que es taparan per a que no es faça més aspre. Després, quan hagen passat vint o trenta dies així que haja deixat de bullir, es passarà a altres vaixelles i immediatament s’asseguraran les tapadores amb guix, i se’ls posarà al damunt un tros de cuir”⁹².

⁹² Traducció pròpia al català en base a S. Moscati 1972: 25-26.

Un altre producte molt apreciat, també conseqüència de la fermentació del raïm, és el **vinagre**, el qual admetia múltiples possibilitats. Segons les fonts, el vinagre adulterat amb mel de qualitat s'anomenava *oximel*; aiguamel, el vinagre amb mel més comuna; *oxicrate*, si a aquesta última mescla se li afegia aigua (Juan Tresserras 1998a: 252). Una mena de vinagre es documenta a Lixus, en concret a l'interior d'una àmfora T-7.4.3.3. del canvi d'era, ja que la decoloració que s'aprecia a les valves de clòtxines que hi transportava només s'interpreta si els mol·luscos estaven submergits en un líquid amb eixes propietats. A més a més, s'han trobat pinyols de raïm acompanyant-los. Aquesta pràctica ja la comenta Apici (Carrasco 2008: 533).

La qüestió de l'oli ⁹³

El producte més buscat de les olives no podia ser altre que l'oli. A l'antiguitat, a l'igual que ocorre hui en dia, hauria diverses qualitats, subjectes a les necessitats i els usos als que el líquid anara destinat: des del medicinal, passant per la higiene personal, fins a altres usos més industrials (il·luminació, calafat, resines per al cobriment intern de les àmfores) o quotidians (engreixar l'interior d'olles i cassoles com antiadherent). Els residus de la premsa de l'oliva també s'aprofitaven com a aliment per a animals, fertilitzant, insecticida, conservador de la fusta o lubricant (Martín Ruiz 2013: 119-122; Mataix, Barbancho 2007: 722-723; Mattingly 1996: 222-225; Pecci 2008: 260-263).

Molt s'ha escrit sobre l'elaboració de l'oli des de les seues primeres evidències al Proper Orient i el Mediterrani Oriental fins a èpoques més recents, quan l'elaboració de l'oli estava mecanitzada per a afavorir una producció més abundant, sobretot a partir d'època imperial romana (Amouretti 1986: 166 i següents, 1993: 464-466; Brun 2004; Mataix, Barbancho 2007: 710, 717-720; Mattingly 1996: 228-229; Miguélez 1989: 24-35; Pardo 2015: 30-31, 40, 171-173). Destaquem entre tots especialment el treball de J.-P. Brun, el qual és el que amb més dedicació ha treballat el tema de l'elaboració de l'oli i tota la infraestructura que n'és necessària: d'interés particular ens semblen les seues reflexions (Brun 2004: 7-25) a l'hora de poder establir si les possibles restes que ens podem trobar servirien per a extreure i emmagatzemar tant oli com vi. El que ens queda clar és que podien fer-se servir estructures peribles (sobretot de fusta) per a poder dur a terme el procediment de l'extracció del líquid de les olives i del raïm, pel que de vegades resulta complicat poder establir la funcionalitat d'una estança, el grau de producció, o fins i tot, l'absència o l'existència d'una premsa. A més a més, posa de manifest que es documenten morters que podrien haver servit per a triturar les olives de manera manual. Aquesta tècnica, que evidenciaria una producció d'aquests líquids (això sí, molt menor), és extremadament difícil d'identificar si no és amb una anàlisi específica, però podria haver sigut més habitual del que sembla en el dia a dia de molts jaciments de l'edat del Ferro, sobretot en aquells llocs on no hi ha premses fetes amb materials no peribles.

⁹³ Veure també III.1.7. *Un breu apunt: les estructures productives – Les almàsseres.*

Des del punt de vista estricte de l'arqueologia de l'olivera al món púnic, en concret a l'illa d'Eivissa, tenim algunes evidències que semblen que apunten a una certa producció d'oli, encara que al nostre parer les dades encara són massa escasses per a suposar a una quantitat d'envergadura, el suficientment considerable com per a parlar d'un gran comerç d'aquest líquid per al moment que estem tractant, pel que preferim reflexionar-ne amb cautela.

En primer lloc, els únics pinyols d'oliva que ens consten per les publicacions són un aparegut al jaciment de Can Fita, datat entre el segle II a.E. i principis del segle II d.E. a l'interior d'una rasa de fonamentació i junt un fragment de plat L5 de producció calena⁹⁴ (González Villaescusa 2002: 26); més un modest conjunt de pinyols que formaria part del carregament del derelict de Sa Conillera (Mallorca), amb una cronologia del tercer quart del segle II (Pons 2005: 762, fig. 11.2) (fig. 30). Recentment s'ha donat a conèixer que a l'interior d'un tipus d'estructura excavada en terra també apareixen pinyols d'oliva, encara que pocs (López Garí *et al.* 2009: 13, 16-17). Aquestes rases ens porten al segon element clau per a demostrar l'existència del conreu d'olivera a l'illa Pitiüsa. Intervencions d'urgència les han tretes a la llum a pràcticament tot el territori, i a diferència de les que es creu que albergarien ceps de vinya, aquestes serien més curtes, d'entre 1,50 x 1 m i 0,40 i 0,50 m de profunditat: podrien ser, per tant, el testimoni que demostra que a Eivissa es conrearia olivera i altres arbres fruiters, encara que en una cronologia relativament tardana, el segle II a. E. (López Garí *et al.* 2014: 66) (fig. 23 i 49).



Fig. 30 – Pinyols d'oliva de Sa Conillera (Pons 2005: fig. 11.2)

El tercer element per a analitzar són les almàsseres o premses d'olives per a l'elaboració d'oli. En total se n'han identificat tres: SPCH-CS, Can Corda i Can Fita⁹⁵.

En aquesta última es varen identificar tres cubetes rectangulars col·locades en paral·lel i en desnivell, escalonades. La seua funció per decantar oli sembla indubtable, a banda que al mateix temps se'n produiria de diverses qualitats, i entre totes, podien albergar uns 560 l de líquid. La cronologia d'aquesta instal·lació és de finals del segle I o inicis del II d.E. Aquesta tasca d'extracció d'oli, de fet, va continuar en la fase posterior del jaciment, quan es va reformar la granja i a prop de les tres cubetes anteriors, es va construir una instal·lació

⁹⁴ Aquestos plats són típics de la presència romana, abundants en la fase mitjana i tardana de la producció, que a grans trets se situa entre l'últim quart del segle II a. E. fins el 75 a.E. (Pedroni 2001: 190, 195).

⁹⁵ Per a un major detall de la presència d'almàsseres a l'Eivissa púnica, veure III.1.7. *Un breu apunt: les estructures productives – Les almàsseres.*

destinada al mateix fi, en angle, amb un lleuger augment de la capacitat d'oli premsat respecte a les tres cubetes anteriors. La reestructuració data de finals del segle I o principis del II (González Villaescusa 2002: 27, 30, fig. 19-22) (fig. 31). Interessant ens resulta la reflexió de C. A. Pardo (2015: 181), que contradiu a R. González Villaescusa (2002: 36): segons l'autora, les olives perden aigua per dia recol·lectat, el que fa que baixi la producció final d'oli. D'aquesta manera, com la capacitat d'aquestes tres basses correspon a la quantitat d'olives que es poden recollir en un dia, l'autoconsum és quasi improbable, pel que l'explotació tindria trets "industrials" o amb vocació exportadora.



Fig. 31 - Les tres cubetes de Can Fita d'època romana imperial (González Villaescusa 2002: fig. 19)

A Can Corda el panorama és molt similar. Ací es va documentar una almàssera al nord del pati, composta per un ara de premsat canalitzada a una cisterna, la qual tenia una capacitat de 710 l. El contrapés es va trobar desplaçat del lloc original. La cronologia de tot el conjunt, a excepció d'una cisterna típica púnica anterior, és del primer quart del segle I d.E., pel que la factoria va ser objecte d'una reestructuració que amb prou feines s'ha pogut documentar al llarg de l'excavació (Puig *et al.* 2004: 51-56, 149) (fig. 32).

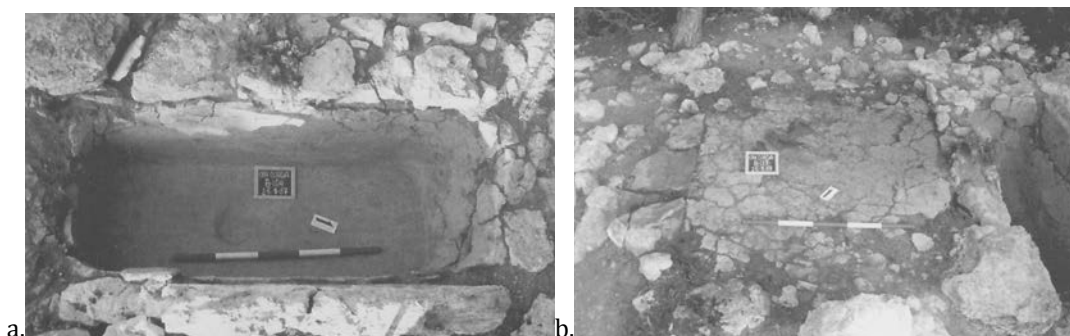


Fig. 32 - Almàssera de Can Corda. a. Cubeta; b. Premsa (Puig *et al.* 2004: 55-56)

Per últim, la primera de les almàsseres documentada a l'illa, la de la granja de SPCH-CS. Com hem vist en els altres casos, aquest recinte també va ser objecte d'una reforma al segle I d.E. que va arrasar els nivells anteriors, en la qual l'objectiu era instal·lar a la part nord una almàssera, el contrapés de la qual

també es conserva, però fragmentat. A l'igual que a Can Fita i Can Corda, l'almàssera constava de dues parts: el paviment rectangular on es col·locarien els cofins, i la bassa amb un xicotet dipòsit al fons, que recolliria el pòsit (Ramon 1984: 16-17).

Aquestos tres no van ser els únics assentaments rurals de l'illa: efectivament, se'n coneixen molts altres per les restes visibles en superfície, identificats per troballes de grans acumulacions de ceràmica i contrapesos⁹⁶. Aquestos últims han sigut objecte d'una rigorosa documentació, la qual ens demostra que les almàsseres serien molt habituals en el paisatge agrari d'època romana imperial, i que la seua ubicació, a una distància assequible cap a una cala⁹⁷ i dominant planures, no era arbitrària. La distància entre granges i els recursos naturals (aquífers, tipus de terra) ens informen sobre quina tasca anaven a efectuar dits recintes: mentre que les instal·lacions rurals de la zona d'Es Cubells-Cala d'Hort podrien estar dedicades a l'oli, les d'Es Jondal s'abocarien al cultiu dels arbres fruiters (Díes *et al.* 2005; Gómez Bellard 2000: 357; *et al.* 2011: 737-740).

Com veiem, la major part dels jaciments excavats tenen antecedents⁹⁸ que es remunten als inicis de la colonització rural púnica de l'illa o un moment un poc més avançat, però que per desgràcia s'han perdut per les reformes mampreses en època romana tardo republicana o a principis de l'Imperi. Tot açò porta a que poc puguem treure en clar tant a nivell arquitectònic com a nivell econòmic per als primerencs moments de l'explotació agrària púnica, almenys pel que a una massiva producció d'oli ebusità respecta. A diferència d'altres autors (Gómez Bellard 2008b: 67; Ramon 2013: 90, 92) preferim no deduir que aquestes estructures oliaries daten d'abans de les reformes imperials, ja que al nostre parer falten evidències estructurals clares. No estem dient que abans d'August no haguera producció d'oli a Eivissa: més bé pensem que amb la voluntat d'adaptar-se a les noves lògiques productives del canvi d'era, les reestructuracions de les granges van ser tan considerables que les possibles estructures anteriors, potser més febles⁹⁹ i destinades a l'autoconsum o una

⁹⁶ És l'exemple de l'edifici A de l'Aljupet d'En Gibert, mai excavat, però que a finals de l'època púnica o principis de l'Imperi estaria en marxa amb almenys dues almàsseres (Ramon 1985b: 97); o el de l'edifici A de Can Pep d'en Curt, amb una almàssera que es reforma al segle I d.E., encara que es creu que la seua activitat s'iniciaria als segles III-II a.E. Continuarà en època romana imperial fins una fase més tardana, ja bizantina (Ramon 1985b: 102-103); també de S'Olivar des Mallorquí, amb una cronologia del segle III o principis de la següent centúria (Gómez Bellard 1995). Per a un major desenvolupament, veure III.1.7. *Un breu apunt: les estructures productives – Les almàsseres.*

⁹⁷ Que serviria per a portar les àmfores des de la ciutat i envasar el producte, per a després tornar-lo a embarcar cap al port d'Ebusus.

⁹⁸ Ho veiem a les necròpolis (per exemple, la de SPCH-CS amb ceràmica àtica als hipogeus) (Ramon 1984: 10) i a materials datables entre els segles V al III apareguts a les excavacions de les granges (el motlle per a pa o pastissos de Can Corda; el fragment de ceràmica àtica de figures roges a SPCH-CS; les àmfores PE-11, i les possibles PE-13, PE-14 o PE-22 de Can Fita, o una moneda del segle III) (González Villaescusa 2002: 23-24; Puig *et al.* 2004: 125-128; Ramon 1984: 13-14), però també a les refaccions dels mateixos murs dels recintes o al manteniment de les cisternes que daten en moments anteriors al segle I a.E., el més probable entre els segles III-II, com les del Carrer de Santa Maria (Puig *et al.* 2004: 45-50; Ramon 1984: 15-16).

⁹⁹ Com degué d'ocórrer amb el vi (Ramon 1991b: 135).

difusió a xicoteta escala, van desaparèixer, de manera que no podem saber l'abast de la producció.

Altre element que s'ha volgut veure com un indicador de producció i consum d'oli és la ceràmica, en particular les àmfores. Evidentment, algun excedent considerable s'estaria produint a l'illa per a que de manera quasi sobtada, a finals del segle V però sobretot al segle IV aquests recipients començaren a inundar l'interior de l'illa i part de la façana mediterrània propera. Pensem que aquest és un tema més complex, i que ens està parlant de l'èxit de molts productes ebusitans a l'exterior de l'illa, no només d'un (l'oli, en aquest cas)¹⁰⁰.

Més clar resulta en aquest sentit la presència de llànties, ungüentaris i cremaperfums, els tres tipus associats majoritàriament a l'àmbit ritual i sacre¹⁰¹ i a l'ús de l'oli. Com ja hem dit més amunt, hauria molts tipus d'olis segons el destí, per la qual cosa el que s'utilitzara per a emplenar aquests xicotets recipients no seria el de més baixa qualitat, però tampoc el destinat a l'alimentació. És cert que a les necròpolis, tant rurals com urbanes, els materials importats més abundants són les llànties i els lècits, tots de procedència àtica o de la Magna Grècia, alguns del segle V, però la majoria arriben a la centúria posterior (Ramon 2013: 92; Tarradell, Font 1975: 259). Com no, també comptem amb llànties i pebeters locals. Amb una xicoteta quantitat d'oli l'espai es podia il·luminar i perfumar, a l'igual que també s'ungia el cos del difunt. Així, el subministrament de cert oli d'una qualitat molt específica estaria garantida.

Açò ens porta a qüestionar-nos la procedència d'aquest oli sumptuari: per al cas de les peces foranes, s'empraria el propi de l'illa? O volent seguir una certa coherència amb la peça, l'importat? En el cas de que fóra el primer, les granges disperses per l'illa amb les seues instal·lacions de fusta, podrien abastar tot el consum ritual junt a altres olis d'altres qualitats? Siga quina siga la resposta, per ara no tenim cap element per a saber quin tipus d'oli es produïa a les granges ni quina seria la seua destinació, a l'igual que ens és desconegut el percentatge d'oli destinat a alimentació i el dels altres usos.

No volem oblidar les àmfores, però com sempre, resulten els recipients més difícils de discernir. En línies generals, els diferents autors que han estudiat amb certa profunditat aquests envasos han titllat que transportaven oli aquells que no tenen resines internes impermeabilitzadores, ja que el mateix líquid actua com a capa profilàctica que evita que el producte es faça malbé, emulant així el paper de les substàncies resinoses, normalment pinàcies (Cassien 2014: 233; Guerrero 1999: 68; Ramon 1991b: 134; 1995a: 264-265).

Com a exemples d'àmfores d'oli s'han posat les T-8.1.1.2. o "Tiñosa", del Cercle de l'Estret o *Gadir*, i que no són massa abundants a l'illa d'Eivissa (només al C/ Joan Planells i a CE 5 de Santa Eulària), amb una cronologia del segle IV (Campanella

¹⁰⁰ IV.1. *Les àmfores*.

¹⁰¹ Dissortadament, no comptem amb moltes dades que ens parlen de la presència d'aquests tipus ceràmics en espais domèstics, però seguirem a J. Ramon (2013: 92) quan diu que "ni de lejos tiene parangón [parlant només de la presència d'elements d'il·luminació] en los horizontes cotidianos de plena época púnica, donde son realmente escasos".

2008: 39; Juan Tresserras, Matamala 2004: 285; Martín Ruiz 2013: 119; Ramon 1995a: 222; Sáez Romero, Díaz Rodríguez 2007: 200).

Dintre de l'àmbit ebusità, més dubtoses són les PE-13, molt populars al segle IV tant fora com dins de l'illa, sobre les quals no s'ha fet cap anàlisi, però a les que se les ha adscrit aquest producte (Almagro 1991: 127; Díes *et al.* 2005: 739; Gómez Bellard 1982: 103). Alguns exemplars, molt pocs, d'aquesta tipologia aparegueren coberts de resina al seu interior a Na Guardis i Es Palmer (Guerrero 1999: 68; Ramon 1998e: 134¹⁰²). El mateix fenomen ocorre amb les PE-14: aquest és l'envàs que va caracteritzar l'expansió rural i comercial d'Eivissa (Díes *et al.* 2005: 739; Ramon 1995a: 220), potser per això ha estat més subjecta que altres tipus de variants relacionades amb la seua troballa, que van des de cobriment intern de resina a ossos de conill a Ullastret, potser un exemple de reutilització (Guerrero 1999: 68; Juan Tresserras, Matamala 2004: 284; Ramon 1991b: 134; Ramon 1995a: 264). Crida l'atenció que siga el tipus amfòric més habitual a la necròpolis del Puig des Molins (Ramon 1981: 54; 1995a: 66) i el que està en els nivells de fundació d'un mur de Na Guardis (Guerrero 1997: 44). Les produccions posteriors, sobretot les PE-16, PE-17 i PE-18, seguirien la tònica encetada per les seues predecessores, i efectivament, ens decantem a pensar que serien envasos que no transportarien un producte solament (Díes *et al.* 2005: 739; Gómez Bellard 1995: 157; Guerrero 1999: 70-72). Nosaltres som més proclius a pensar en aquesta polifuncionalitat dels recipients amfòrics ebusitans des dels seus inicis.

De la zona de Cartago i la Tripolitània vindria un xicotet lot amfòric que potser transportaria oli de la zona: és el cas de les Mañá C-1A (o T-7.1.1.1./ T-7.1.2.1.), que al no tindre cap coberta interna resinosa, s'ha dit que podrien transportar oli (Guerrero 1986: 156). És molt abundant a El Sec, encara que la trobem en altres jaciments illencs i Na Guardis. També la Mañá C-2B (T-7.2.1.1.), encara que aquesta és molt més dubtosa (Guerrero 1986: 160 seguint a Keay 1984: 408), així com la Mañá C-2a sense resina (Guerrero 1986: 167), present de manera considerable tant a les Pitiüses com a Balears.

Hi ha un aspecte secundari que ens ha cridat l'atenció, i és que el segle IV és el segle que sembla que es pose en marxa tot el mecanisme "industrial" i comercial ebusità, que és el que ens diu la ceràmica, sense que per ara hagem trobat en paral·lel aquest esplendor a les instal·lacions agrícoles. El segle III i sobretot el II és el del canvi en el patró dels aixovars funeraris (comencen a ser més escassos, i amb açò, disminueix també la presència de material importat destinat a funcionar amb oli, segurament absorbit per produccions locals que farien funcions similars, com possiblement les Eb. 13), mentre que les evidències rurals, a nivell d'almàsseres, comencen a ser més patents, sent ja indiscutibles en els primers anys de l'imperi romà.

¹⁰² Per a veure les possibles causes d'aquesta aparició menor, veure la referència de J. Ramon.

II.7. Les begudes

L'aigua

L'aigua (*mym* en fenici) i la seua recollida degué de ser un problema en el món antic: la manca de punts aquífers (rius o fonts), juntament amb el particular règim pluviomètric mediterrani, van ser motiu de treballs i obres especials per a condicionar els llocs d'hàbitat per al seu aprovisionament¹⁰³ (Fantar 1975; Egea 2000: 529-530). A més a més, comptem amb l'inconvenient de que disposem de molt poca informació directa de l'antiguitat¹⁰⁴, el que fa l'estudi del consum d'aigua estiga encara poc desenvolupat.

Hem de tenir en compte, en primer lloc, que l'illa d'Eivissa no compta amb grans recursos hídrics, ja que malgrat haver alguns torrents que acaben desembocant al mar i que aporten aigua bruscament en determinades èpoques de l'any (en primavera i a la tardor sobretot), a l'època només havia un riu, a l'actual Santa Eulària des Riu. De tota manera, tampoc degué de ser essencial per als primers pobladors de la zona establir el seu assentament principal al seu costat, ja que el riu no era navegable i per tant prevalgueren altres factors, com una badia amagada dels vents molestos per a la navegació i un puig elevat i relativament ben protegit on construir les cases.

L'aigua apta per al consum es troba al subsòl de l'illa, facilitat per la composició calcària de la roca. Així, es formen bosses d'aigua en determinats punts de l'illa, que en ocasions broten en forma de fonts o petits ullals, com també pous, que devem d'imaginar molt protegits i recorreguts a l'antiguitat, amb una cura especial i que no descartem inclús que fóra de caràcter ritual en alguns moments de la vida agrícola i quotidiana. Es creu que la ubicació al costat dels torrents d'alguns hàbitats tipus granja no va ser casual: aquesta circumstància facilitava la ràpida obtenció d'aigua, com ocorre a SPCH-CS, Can Pep d'en Curt, Can Corda, s'Aljupet d'en Gibert o Ca n'Úrsul (Ramon 1984: 29-30). Un exemple de pou associat a una explotació rural podria ser el de l'Hort d'en Xim, al nord-nord-oest de l'actual ciutat d'Eivissa: la troballa de determinades àmfores al fons del mateix, de fet, ha estat posada en relació amb un trencament casual en un moment de recerca d'aigua (Ramon 1994; 1998c: 163).

Amb aquest panorama, no és gens estrany la quantitat de cisternes que apareixen a les excavacions¹⁰⁵: no en va, les tres granges excavades tenen la seua respectiva cisterna, però també els fons de cases localitzats a les nombroses excavacions urbanes a Dalt Vila (Ramon 2010: 845-846, fig. 6). Desafortunadament, la informació amb què comptem és escassa, per tant

¹⁰³ Per al cas d'Eivissa, remetem a les dades recollides a la publicació de Can Corda a propòsit de les dades pluviomètriques actuals i el que per tant podia recollir una cisterna (Puig *et al.* 2004: 50).

¹⁰⁴ Per a veure el que diuen Aristòtil, Pausànies, Hipòcrates o Plini el Vell, veure Usai (2009-2010: 10-11), els quals oscil·laven en opinions (a favor o en contra) de l'aigua pluvial emmagatzemada a les cisternes.

¹⁰⁵ Per a més informació, veure III.1.3. *Les estructures i els utensilis domèstics – Les cisternes.*

malgrat no poder saber segur si cada casa tindria o no la seua cisterna, així ho deduïm per paral·lelismes amb altres jaciments (Egea 2000: 530). A més a més, hem d'imaginar obres contínues de condicionament per al bon funcionament d'aquests dipòsits, i hem de suposar que les cures serien més que encertades, ja que moltes d'elles van perdurar fins època romana imperial o més enllà (per exemple, Egea 2000: 534; Puig *et al.* 2004: 50-51; Ramon 1984: 17-18). Per a ser més exactes, sabem que els mesos de major índex pluviomètric són entre setembre i desembre, baixant entre gener i maig, amb els mínims entre els mesos de ple estiu. En total, a l'any es recullen entorn els 440 l/m² (Puig *et al.* 2004: 50). Conforme s'ha apuntat, els fenicis serien els grans constructors de cisternes de l'antiguitat, ja que solen residir a zones seques i caloroses, pel que l'aigua seria un bé escàs i per tant valuós (Ramos 1990: 117).

Malgrat no tenir cap prova que així ho demostre, podem suposar també, com ocorre en altres indrets del Mediterrani antic, per exemple al veí món iber, es recolliria l'aigua de pluja a través de grans gerres o recipients que podrien estar situats sota els sostres en pendent de les teulades, aigua que es canalitzaria a través d'uns petits canals fets en fusta amb una cavitat al seu interior, per tal de facilitar que relliscara l'aigua¹⁰⁶.

De totes maneres, l'ús i el consum de l'aigua no seria sempre igual, ja que depenent de l'àmbit en què ens trobem (vida quotidiana o rituals sacres o funeraris), aquest líquid tindria un paper o un altre. A nivell arqueològic no és complicat identificar traces d'aigua a l'interior d'un recipient que la continguera (Juan Tresserras 1998a: 252), encara que al món púnic no ens consta que s'haja identificat cap recipient com a tal.

L'aigua seria un ingredient essencial per als guisats de verdures, llegums, carn i peix, però també per a pastar aliments (Campanella 2008: 200). Es calfaria sobretot a les olles, i als morters i grans fonts s'empraria per fer les mescles. Sabem que en el món grec l'aigua s'afegia també al vi a les grans crateres, però no sabem si en el món púnic es reproduiria aquest costum, ja que no s'ha trobat a l'illa cap fragment de recipient similar (només al derelicte de El Sec i ni tan sols eren per a Eivissa) però sí hi ha grans recipients, com les gerres Eb. 64 o Eb. 69 que es troben a contextos d'hàbitat o als pous. En aquest sentit, ens sembla encertada la interpretació que se li ha donat a la troballa de bases o terços inferiors de gerres Eb. 64 al pou d'Es Rafal, ja que podria deure's a que els vasos es trencaren en el moment de baixar-los al pou amb una corda, de manera que només es recuperaven les peces nugades (Ramon 2012c: 596), el que per altra banda recolza la teoria de l'ús d'estes gerres com una mena de poals per a l'extracció de l'aigua.

Per part d'algunes autores s'ha apuntat directament als recipients que contindrien aquest líquid: mentre M. Font diu que podrien ser-ho les gerretes Eb. 29 (Font de Tarradell 1973: 11), o inclús les xicotetes Eb. 13 o les gerres Eb. 69 o Eb. 30 (Tarradell, Font 1975: 160, 162), que es troben totes tant en àmbit

¹⁰⁶ Un esquema d'un sistema de recollida d'aigua ajudant-se del sostre, això sí, per a una cisterna, el tenim a Can Corda (Puig *et al.* 2004: 137-138).

domèstic com en el funerari, L. Campanella (2003: 119) ha dit de manera genèrica que ho serien les gerres de boca redona.

En altre ordre de coses, la presència de l'aigua en contextos sacres i rituals és més controvertida i té una doble vessant: mentre que per una banda es consumiria o almenys es presentaria a mode d'ofrena alimentària, per l'altra només s'utilitzaria per fer ablucions o netejar els cossos impurs dels fidels abans de contactar amb la divinitat¹⁰⁷ o dels participants en un ritual funerari (Costa *et al.* 2004: 228; Gómez Bellard, Vidal 2000: 116; Usai 2009-2010: 16-31, 33-44) (tant el cos del difunt com dels participants en ell). Fins i tot, anant més enllà, s'ha apuntat la possibilitat de que l'aigua tinguera un paper molt actiu, junt el vi, a l'hora de llavar els ossos cremats per la incineració, a mode de litúrgia (Gómez Bellard 1996: 57). En el món cananeu se sap la pràctica de fer libacions de vi, llet, oli o aigua una vegada enterrat el difunt (Ramos 1991: 257).

Nosaltres, òbviament, anem a interessar-nos més pel primer aspecte. En general els diversos autors, menys els casos que hem comentat més amunt, solen parlar de diversos líquids, com l'aigua, el vi i la llet a l'hora de mencionar determinats recipients. Hi ha una tendència a assenyalar les gerretes menudes, encara que les trilobulades se solen deixar en exclusiva per al consum de vi, per paral·lelismes amb el món grec i els seus famosos *oenocoe* (Ramos 1991: 257).

Hem de tenir en compte la importància de l'ofrena i del consum d'aigua en els rituals, ja que es tractava d'un líquid escàs però vivificador, i per tant amb molta càrrega simbòlica. L'aigua, a totes les cultures, és sinònim de vida i fertilitat, associat al culte de les divinitats misteriques, com Tanit, Demeter o Astarte (Gómez Bellard, Vidal 2000: 116-117).

La llet

La llet i els productes lactis són un recurs bàsic per a la dieta sobretot per a societats amb molts recursos ramaders. La llet aporta molts nutrients i calories (Campanella 2008: 85): la de vaca i cabra es pot beure, però la d'ovella sobretot s'utilitza per a fer productes derivats, com formatge o mató¹⁰⁸, però també mantega, quallada, nata o iogurt líquid^{109 110} (Campanella 2003: 119; Juan Tresserras 1998a: 251; Sardà 2010: 197; Spanò 1996: 92), una mena de *laban* turc-grec actual. Per tant, es tracta d'un producte amb múltiples alternatives de consum, el que la converteix en una beguda molt versàtil i apreciada, sobretot per la dificultat d'obtenir-la i el perill per a la salut de consumir-la en fresc pels bacteris que té el producte acabat de munyir.

¹⁰⁷ Per exemple, els casos d'Es Culleram, on hi ha una bassa menuda a l'entrada de la cova, i una font al fons de la mateixa; el mateix ocorre a Illa Plana, on trobem un aljub i una cisterna relacionades amb el complex sacre del santuari, o al Cap des Llibrell. No perquè sí la presència d'aigua i de sortints naturals se l'ha posada en relació amb el culte d'Astarte, la divinitat de la vida i de la fertilitat per excel·lència (Gómez Bellard, Vidal 2000: 116-117).

¹⁰⁸ Un dels ingredients de la *puls punica* (Uberti 1987-1988: 197).

¹⁰⁹ Aquest iogurt s'obté acidant la llet munyida de fa dies amb vinagre. Així s'evita la proliferació de bacteris, perjudicials per a la salut (Campanella 2008: 85).

¹¹⁰ Dels derivats de la llet, veure l'apartat II.3.3.

La llet d'ovella es troba en el seu estat òptim a partir dels 25 o 30 dies del naixement dels nounats fins algunes setmanes després. Els nounats, que es tenen pels mesos de febrer-març, serien sacrificats per aconseguir més producció (Iborra 2004: 324, 330). És per açò que pensem que en el cas d'Es Culleram, on havia una gran quantitat d'ovelles sacrificades aproximadament pels inicis de la primavera (Morales 2003: 118-119), es munyirien aquestos individus abans del seu holocaust: així, es dedicaria la llet a la divinitat com a primícia en algun dels recipients ceràmics que s'han trobat, i es reservaria la restant per a elaborar altres productes derivats més avant.

La llet de cabra és coneguda per les seues múltiples propietats nutritives: hi ha races que són més adequades que altres per a aquesta finalitat, que poden arribar a produir fins els dos litres al dia, per tant hauria una selecció. És la millor base per a fer mantega i formatge, ambdós d'excel·lent qualitat (Iborra 2004: 330).

Per totes aquestes virtuts, la llet podria tindre un gran significat sacre i funerari durant l'antiguitat, simbòlicament implicada amb el món matern. Estaria relacionada amb el renaixement, amb la tornada a la vida, i això explicaria que a moltes tombes s'hagen trobat recipients com *askoi*, o vasos biberó (Campanella 2008: 85), que amb les seues estretes i apuntades boques recorden als envasos infantils per contenir llet. També en alguns casos s'ha apuntat que les gerres de boca trilobulada del tipus Eb. 1 o Eb. 2 podrien contindre'n. Junt amb l'oli, el vi i l'aigua, la llet era igualment utilitzada en els rituals funeraris cananeus, per a les libacions al costat de la tomba una vegada soterrat el difunt (Ramos 1991: 257). Al món grec era similar, mentre que a l'Antic Testament se li ofereix tanta importància com l'aigua (Ramos 1990: 119).

II.8. La sal

La consideració de la sal anava més enllà que la d'un simple condiment: era, efectivament, un aliment més. No en va es tenia com l'or blanc de l'antiguitat (Marí Costa, Morán Hernández 1999: 73). El clorur sòdic és un dels components bàsics de la dieta humana, ja que un consum deficient comporta desequilibris nutricionals¹¹¹. Per a dietes excessives en potassi com les que ens trobem a la protohistòria, a base de cereals i verdures (Campanella 2008: 82; Ponsich 1988: 44), la sal era essencial per a compensar-les. Alguns autors qüestionen la "tríada mediterrània", ja que pensen que no s'ajusta a la realitat: el Mediterrani és davant de tot la mar de la sal, on, per cert, Eivissa i Formentera tingueren un rol important (Marí Costa, Morán Hernández 1999: 71; Vilà i Valentí 1953: 363).

Les propietats de la sal, al marge de les particularment alimentàries¹¹², són molt valorades i ben conegudes des d'antic. Potser la més notòria és que garanteix la conservació de la carn i del peix, perquè la sal lleva els gèrmens encarregats de la putrefacció, normals en ambients humits (Martínez Maganto 2012: 10; Moinier 2012: 119-120). És fàcil de suposar l'avantatge que suposa el salat en moments d'excedents (sobretot pesca estacional, matances), perquè garanteix proteïna animal durant l'any, a més que afavoreix el comerç d'aquests productes a mitjana i llarga distància (Marí Costa, Morán Hernández 1999: 73). També interessant resulta la conserva d'olives i verdures en salmorra (aigua amb una gran quantitat de sal dissolta), per exemple pebres, cebes, cols o naps (Campanella 2008: 82).

Els orígens de l'explotació industrial d'aquest recurs natural no estan massa clars: sí que se sap que al Proper Orient, incloent Egipte, hauria una gran infraestructura creada a base de la producció de salaó, terrisseries i pesca, infraestructura que després van heretar els fenicis i els grecs: en aquest sentit, hi ha tendències divergents pel que fa als inicis de l'expansió de la indústria de salaó, ja que per a uns, van ser els fenicis, i per a altres van ser els grecs¹¹³. De tota manera, en el cas de la vessant Occidental del Mediterrani i Estret de Gibraltar, no és d'estranyar que els fenicis es veiessen temptats a assentar-se a llocs on la sal estava propera per l'alt potencial nutritiu i comercial d'aquest producte, si no, no s'explica que alguns dels establiments fenicis més rellevants s'hi troben propers (Campanella 2008: 83; Spanò 2004a: 109), donant-li un nou impuls a la sal.

A més, és comprensible que entorn un producte tan important es creara una certa simbologia en el món antic. Segons Aristòtil la sal era la representació de l'amistat, de la paraula d'honor, de l'hospitalitat i de la fidelitat; fins i tot anant més enllà, en el món religiós, la sal tenia el seu pes en certes cerimònies (Ponsich

¹¹¹ Es calcula que per al cos humà l'ideal és consumir entre 10 i 15 gr per dia (Martínez Maganto 2005: 113)

¹¹² Alimentació animal i veterinària en general, tints, adobat de pells i cuirs, momificació, medicina (infermetats relacionades amb els ulls, boca i pell) i metal·lúrgia (Martínez Maganto 2012: 10-11).

¹¹³ Per a més informació, Martínez Maganto 2012: 13.

1988: 44). A més a més, i ja en un nivell purament gastronòmic, en època romana la sal va tindre el més gran dels respectes, ja que era un condiment necessari per potenciar els sabors dels plats de les taules més refinades (Martínez Maganto 2005: 113, 115).

Com ja hem dit més amunt el Mediterrani és la mar de la sal: supera el Bàltic, l'Atlàntic i el Pacífic en nivells de salinitat, ja que s'extreuen entre 37 i 39 kg per m³ (Marí Costa, Morán Hernández 1999: 72; Vilà i Valentí 1953: 363). Les salines marines mediterrànies solen estar envoltades per un paisatge prou característic, a base de pi blanc (*Pinus halepensis*), savines (*Juniperus phoenicea*), llentiscle (*Pistacia lentiscus*) i altres¹¹⁴ (Alemany i Morey 1999: 60-61; Vilà i Valentí 1953: 398). Els factors ambientals també són essencials per a les òptimes condicions d'una bona collita, com l'alta insolació, escassa nuvolositat, índex pluviomètric moderat i predomini de vents càlids i secs (García Vargas 2001: 20).

Amb aquestes circumstàncies, i sempre partint de la base que estem parlant de les salines d'evaporació per insolació¹¹⁵, la sal apareix a partir del mes d'abril o maig, per a passar a ser recollida a finals del juliol o principis d'agost¹¹⁶. Les tasques s'acaben entre meitat de setembre o principis d'octubre (Carrera *et al.* 2000: 58). A partir d'aquest moment s'aprofitaria per fer els treballs de manteniment propis de les infraestructures, el que es prolongaria fins els mesos d'hivern-primavera. La idea és recollir la sal abans de que arriben les pluges pròpies de la tardor (Vilà i Valentí 1953: 373). A les societats tradicionals, aquesta estació era quan s'aprofitava per desaiugar la salina, el que provoca alguna feina addicional per reparar murs i dics, que sofreixen prou aquest procés (García Vargas 2001: 21; Vilà i Valentí 1953: 383). Aquest calendari encaixa amb la resta de tasques agrícoles (Marí Costa, Morán Hernández 1999: 72), ja que a meitat de juliol es dona per finalitzada la sega, mentre que a meitat de setembre comença la verema i la sembra de cereal (Vilà i Valentí 1953: 367). El treball per tant era dels més durs de les societats tradicionals: realitzat en condicions extremes, requeria d'una gran organització i d'un alt contingent humà, sobretot masculí¹¹⁷.

De fet, un dels pocs estudis que donen un poc de llum al respecte de les tècniques utilitzades per a l'evaporació de la sal és el realitzat sobre una àmfora T-11.2.1.3. (o MP-A4) apareguda a Camposoto (San Fernando, Cadis) en un context del segle V. L'analítica mostrava que la sal que es va trobar a l'interior del recipient va ser

¹¹⁴ *Salicornia arabica*, *Suaeda fruticosa*.

¹¹⁵ També denominades "d'evaporació per exposició solar" o "salines clàssiques". Sabem de l'existència de les salines d'interior, però van ser menys explotades que les marines ja que aquestes últimes proporcionaven sal de millor qualitat en quant a sabor i propietats nutritives, a banda que eren geogràficament més immediates (Martínez Maganto 2012: 11; Muñoz Fernández 2011: 197).

¹¹⁶ Quan el clorur sòdic s'ha dipositat ja, formant una capa d'entre 9 i 10 cm d'espessor (Vilà i Valentí 1953: 386).

¹¹⁷ En estudis recents es calculen uns 650 homes (Vilà i Valentí 1953: 373).

obtinguda a través d'aquest procediment natural, sense que cap alteració artificial haguera afectat al resultat final¹¹⁸ (Martínez Maganto 2012: 16).

En qualsevol cas, sabem que els processos podien variar per extreure diferents qualitats de sal. Al segle XVII es recomana la “sal roja” per als productes derivats de les indústries de salaó, mentre que la “sal blanca” és la més adequada per al consum domèstic (Vilà i Valentí 1953: 375). Desconeixem si aquesta distinció, o altres, eren conegudes per a època púnica, encara que en l'antiguitat sí que serien conscients de les diversitats del producte (Carrera *et al.* 2000: 59).

Del que sí tenim constància és de l'estreta relació entre el cultiu de la sal i les indústries de salaó (Carrera *et al.* 2000: 54; Ponsich, Tarradell 1965: 100; Spanò 1996: 92), tant de carn com de peix, les quals estaven sempre geogràficament properes. Com hem dit al principi, salar els aliments comporta mantenir les seues propietats, sense passar per altres procediments, com per exemple l'assecat (Ponsich, Tarradell 1965: 100).

Malgrat que no s'haja documentat cap dipòsit de sal ni en època púnica ni romana¹¹⁹, se sap que les salines estarien operatives pel ple rendiment de les factories de salaó almenys de peix, que són les que més es coneixen. El procediment de salar carn o peix seguia la mateixa tècnica, és a dir, la d'anar superposant capes alternatives de sal i de producte trossejat per salar a l'interior d'un recipient o d'una pica fins a dalt (Moinier 2012: 120), que era quan es premsava. Tot junt macerava un temps, que variava segons el resultat que es buscava. Per últim, per a consumir, s'havia de dessalar o bé amb llet (Moinier 2012: 120) o bé amb aigua bullint (per a que el resultat fóra més ràpid), encara que si es desitjava també es podia utilitzar aigua dolça, però el dessalat durava unes hores.

Així, podem comprendre el valor que tenia la sal a l'antiguitat, perquè permetia un consum habitual, barat i prolongat de peix i de carn (que no devia de ser massa freqüent)¹²⁰ (Moinier 2012: 120), al marge dels cereals i llegums, sense oblidar les verdures. Per tant, hem d'imaginar un rebost domèstic on els productes més peribles a curt terme estarien en conserva, i on tindrien la seua rellevància. Per a això, com ja hem dit per a altres casos, els recipients tipus gerres amb una capacitat mitjana i boques amples i redones servirien per contenir aquestos productes.

La sal millora el sabor i la textura dels productes càrnics. Es calcula que es necessiten 2 kg de sal per a 10 kg de carn, i entorn els 5 kg per als pernills. Per a que el procés de salat siga adequat, s'ha de cobrir per complet tota la peça, i en el cas de que tinga os, prestar-li una especial atenció a aquesta zona. Es creu que el

¹¹⁸ Els sistemes dels quals estem parlant són els de l'aplicació de calor, a les denominades salines d'ignició, documentades a l'àrea de *Gadir*, i que es documenta al Neolític i al segle VIII. Per a més informació, Muñoz Fernández 2011: 197.

¹¹⁹ Diversos poden ser els factors que entren en joc: per un costat, la poca perdurabilitat de les estructures, fetes amb terra o fusta; per altre, els canvis a la línia de costa (Martínez Maganto 2012: 16-17).

¹²⁰ Veure II.4.3. *Els derivats de la pesca* i II.3. *Carn, els ous i alguns productes derivats*.

consum de carn va augmentar gràcies a aquest sistema a partir d'època imperial romana, que seria el moment d'auge, i que a més, variaria el tipus de carn consumida, ja que mentre per a uns primers moments sembla que el que més se sala és la carn d'ovella i cabra, a partir del canvi d'era la de porc va ser la que va prendre el relleu, almenys a Roma i els seus voltants (Moinier 2012: 127-131). És inevitable, doncs, pensar en el contingut a base de salaó de carn de cabra i ovella, entre altres, a l'interior d'algunes àmfores púniques sardes del llac de Santa Giusta (Del Vais, Sanna 2009: 132, 137).

Si documentar estructures relacionades amb el cultiu de la sal és complicat, si no impossible, també resulta molt difícil parlar d'un comerç o transport de la sal: sense dubte existiria, però ens resulta pràcticament desconegut en època púnica¹²¹. Segurament amb envasos peribles, com per exemple caixes de fusta o sacs, es donaria eixida a aquest producte, tal i com podia passar amb altres àrids (Martínez Maganto 2005: 122). Aquest tràfec afectaria sobretot nivell intern, per exemple en un moment en què les factories romanes de salaó no se situaren immediatament a peu de salina, com pot ser el cas de la d'Es Canà, al nord-oest de la ciutat d'Eivissa¹²². Aprofitant les rutes prèvies, no es descarta que s'utilitzaren degut a la seua facilitat per a fer-ho per mar (Marí Costa, Morán Hernández 1999: 73), el que resultaria més segur i econòmic.

De tota manera, no estem en condicions d'afirmar que aquest comerç poguera traslladar-se a altres àrees deficitàries almenys en èpoques més primerenques com la púnica, però el que sí que pareix és que es va produir una exportació de sal a la zona Nord de l'Atlàntic des de l'àrea gaditana almenys des del s. I a.E., per a afirmar-se a finals de la centúria següent sota l'aparença de salses i salaons de peix. Sempre dintre de l'àrea de *Gadir*, es creu que s'utilitzaren *Ebusus* i *Baria* com a plataformes per tal de fer arribar els salaons, i com a contrapartida la sal, al Mediterrani Oriental en època romana imperial, on sabem que eren molt valorats. No sabem si aquesta gran empresa ultramarina era nova d'aquesta època o si compta amb els precedents de les infraestructures comercials i humanes d'època púnica, que és quan es calcula que començaren a explotar-se intensament les salines annexes (Fernández Uriel 2000: 348-349).

Des del punt de vista de la gestió de les salines i per tant del seu control i explotació, disposem de poques dades. Tenim notícies molt antigues a Ugarit, o Kition (Xipre) del 1300 a.E. i segle IV respectivament (Manfredi 1992: 3-6; Martínez Maganto 2012: 15, 17-19), així com a Cartago, Sardenya, Sicília i Cartagena (Guerrero 1997: 198, 250-251; Manfredi 1992: 7-10, 12-14).

El que sembla una constant, i ja en cronologies més recents i a aquesta banda del Mediterrani és l'adscripció d'aquesta activitat i totes les relacionades amb el mar en general al déu Melqart/Heracles i per extensió al temple destinat al seu culte. Aquesta associació la trobem a *Gadir* i a altres jaciments grecs i púnics (Manfredi 1992: 14). Aquesta afirmació es veuria recolzada amb la mateixa encunyació de

¹²¹ Millor estudiat està el cas romà, on el comerç i transport de sal es posa en relació amb l'aparició de vies com la *Salaria*.

¹²² També es creu que existiria aquest tràfec a la zona de la Bètica, sobretot des de les salines fins les zones de salaó més allunyades sempre en època romana imperial (Lagóstena 2007: 312).

monedes de la metròpolis gadirita, un tema bastant tractat i estudiat. Un reflex d'aquesta influència púnica la trobem a Roma, on Hèrcules va a rebre tota una simbologia entorn la sal i el procés de conservació de la carn molt interessant (Fernández 1975: 32; Guerrero 1997: 198-199; Martínez Maganto 2012: 21-22). De tota manera, ens és del tot desconeguda una situació similar per a Eivissa i Formentera, i molt menys un culte i un temple dedicat a aquesta divinitat amb aquestes influències i poder. Per a Mallorca i els casos que anem a descriure més avall ocorre el mateix: es pensa que el treball estaria fet per mà d'obra indígena, això sí, sota control de l'administració ebusitana (Guerrero 1997: 199).

Si parlem de la situació particular de les Pitiüses, per les seues condicions geogràfiques i ambientals són unes illes amb moltes possibilitats salineres: en concret, es troben a ambdós costats de la barrera que suposa el Canal des Freus, és a dir, al sud d'Eivissa i al nord de Formentera (Vilà i Valentí 1953: 366; 1961 [2000b]: 195). El pla de les salines d'Eivissa té una extensió aproximada de 2000 Ha, incloent els estanys, que en tenen unes 400, entre les planures del Puig Falcó pel nord i Corbmarí pel sud (Alemany i Morey 1999: 58; Vilà i Valentí 1961 [2000b]: 196) (fig. 33).



Fig. 33 – Les salines d'Eivissa (Vilà i Valentí 1953: fig. 2)

Les planures litorals faciliten la instal·lació de les estructures més adequades per a l'evaporació de la sal, que es garanteix per una insolació mitjana anual de 360 dies. A les illes les salines i la mar estan a la mateixa altura, cosa que afavoreix la productivitat perquè l'aigua pot entrar a través d'un canal aprofitant la marea alta o el mar agitat (Marí Costa, Morán Hernández 1999: 73). La sal resultant és de gran qualitat, amb bon renom des de l'antiguitat.

Treballs etnogràfics demostren que les salines de les Illes Menors han tingut un paper essencial per comprendre la seua l'economia des de fa segles, almenys des del segle XI, fins el punt de considerar-les el saler del Mediterrani (Ponsich 1988: 46; Ponsich, Tarradell 1965: 100; Vilà i Valentí 1953: 365). Vilà i Valentí, el gran geògraf de les Pitiüses, compta amb unes dades dels anys 50 d'una producció mitjana de 80000 tones de sal per al conjunt de les dues illes, de les quals 64000

són només d'Eivissa. Només 200 tones de les que s'extreuen són per a consum humà, la resta per a salaó: per a fer consumible aquesta sal es portava a un molí que havia a Santa Gertrudis o la mateixa ciutat d'Eivissa (Vilà i Valentí 1953: 389-391). No volem extrapolar aquestes quantitats a moments més antics de les Illes, ni molt menys, ja que les tècniques i el contingent humà disponible fa cent anys és incomparable a les condicions en època protohistòrica, però ens serveix com a referència per observar el potencial que tenen les salines de les Pitiüses i a què es deu el seu renom.

Sabem que traspassem els límits cronològics que ens hem proposat per a aquest estudi, però no podem deixar de recalcar un aspecte que ens sembla curiós i que pensem que podria donar peu a futurs estudis: es tracta de fer una comparativa entre dos jaciments tan llunyans en l'espai i en el temps, com són el de Sa Caleta i Na Guardis.

En primer lloc, no ens passa desapercebuda llur ubicació i el context en el qual començaren les seues activitats: ambdós van ser dels primers poblaments estables a les dos illes, a mans dels fenicis primer, i dels púnics després. Coincideixen a més en situar-se enfront les salines, un punt estratègic, que serien controlades visualment, amb una certa distància i amb mar de per mig (uns 3 km des de Sa Caleta als Estanys dels Còdols, 500 m de Na Guardis a la part més propera de la costa de la península on està la Colònia de Sant Jordi, encara que és rocosa i potser es buscara un accés més còmode per descarregar). Tot apunta a que aquest recurs natural seria un dels motius principals per a que els nous pobladors elegiren aquestes illes per assentar-se primer, i una vegada iniciada l'expansió rural al segle V, estendre's a l'illa veïna per continuar explotant aquell filó de les salines de la Colònia de Sant Jordi II¹²³ (Fernández Uriel 2000: 349; Guerrero 1997: 193-194; Martínez Maganto 2012: 22; Ramon 2013: 95, 115-116). De fet, hi ha constància de restes en superfície que remunten a una primerenca ocupació a les salines d'Eivissa en època fenícia, com àmfores R-1 (Ramon 1983: 317-318), encara que no seria fins una centúria més avant que es produiria la consolidació d'aquest recurs (Guerrero 1997: 249).

Per si açò fóra poc, no hem d'oblidar que a ambdós jaciments comptem amb forns metal·lúrgics (Guerrero 1984: 171-200; 1997: 92-99; Ramon 2007: 132-133), on per al funcionament dels quals la sal juga un rol molt important. Així, l'illot de Na Guardis actuaria com una plataforma per a enviar a *Ebusus* els productes saliners i metal·lúrgics procedents de Mallorca (Guerrero 1997: 249), entre molts altres, mentre que Sa Caleta podria fer el mateix amb el nucli urbà d'*Ebusus* en moments anteriors. No obstant, encara està per dilucidar per què les activitats a Sa Caleta s'esgotaren tan aviat i s'abandonà el poblat, deixant les salines sense eixa vigilància tan estreta i directa, però el que sembla clar és que en el curs de 50 anys les necessitats i el model productiu van canviar, per a tornar a interessar-se per les salines almenys 100 anys després, i a més expandir-se a l'illa veïna. Esperem que noves excavacions i noves dades ens puguin aclarir què va passar entre el 600 i el 500 a.E.

¹²³ També els trobem a la bibliografia sota el nom de "campaments d'explotació de la sal" (Guerrero 1997: 193).

II.9. La mel

Aquest líquid dolç era molt valorat a l'antiguitat, no només per les seues propietats endolcidores, conservants i medicinals, sinó també per la seua simbologia.

Era cara i difícil d'aconseguir, ja que fer mel suposa un procés industrial llarg i delicat, pel que no a totes les cases es podrien abastir d'aquest producte (Spanò 1996: 88), que es podia utilitzar per exemple per a elaborar la *puls punica*. És ben sabut que s'usaven fruites, com les figues o els dàtils, com a sucedani (Campanella 2008: 84), pel seu alt contingut en sucre. Ben difoses són les seues virtuts tant energètiques (Uberti 1987-1988: 192) com antisèptiques, que fan d'aquest producte un conservant natural: els bacteris no poden reproduir-se en aquest ambient (Vázquez Hoys 1991: 67), així que es buscarà la mel per a mantenir quasi intacta la fruita, per exemple. A la mitologia grega i romana se'ns parla de la mel com aliment per a nodrir els infants (Vázquez Hoys 1991: 65). A més a més, era considerada com un menjar dels déus pel seu alt valor (Campanella 2008: 84), si no la representació mateixa d'una divinitat femenina tipus Artemisa o Dèmetre, però també Zeus o Dionís (Fernández Uriel 1988: 192; 2004: 157).

A cap indret púnic s'ha identificat cap recipient ceràmic com a rusc (Vázquez Hoys 1991: 75), potser perquè es feien d'altres materials peribles, com el vímet, suro o troncs d'arbres buits. Aquests últims eren els recomanables per Columel·la (*De Re Rust.* VI, 76), en contraposició als de ceràmica, perquè segons l'autor acumulen molta calor en estiu i són molt gelats en hivern (Soria Combadiera 2000: 177). Malgrat la seua recomanació els ruscos àtics van a estar fets en aquest material, a l'igual que els de la propera zona ibèrica (Mata, Bonet 1992: 137).

S'ha apuntat una teoria molt atractiva però difícil de demostrar que proposa que alguns fragments identificats com *tannur* o grans forns pugueren servir igualment com a rusc (Gutiérrez 1990-1991: 167). Magó també parlava de la mel, o millor dit, com disposar de les abelles per utilitzar la seua mel, però també un producte essencial en l'antiguitat, la cera¹²⁴ (Moscati 1972: 29; Muñoz Fernández 2011: 195; Spanò 2004a: 109), que s'empraria per a altres usos més *industrials*, entre altres coses per a conservar els teixits de porpra (Muñoz Fernández 2011: 195), calafatar vaixells o cobrir recipients per a impermeabilitzar (Juan Tresserras 1998a: 251).

Com ja hem mencionat, no és estrany que allà on haguera mel també s'utilitzara per a endolcir coques (Spanò 1996: 92); no obstant, no seria el seu ús més estés, ja que la mel també es pot beure diluïda feta aigüamel o hidromel, beguda a base de mel, aigua amb llevat i espècies (Campanella 2008: 85), aigüaloja (aigua, mel i espècies), vinagre de mel (mel de baixa qualitat), oximel (mel i vinagre), i oxicrat (aigua, mel i vinagre) (Juan Tresserras 1998a: 252; Sardà 2010: 203). També es

¹²⁴ Sabem per Plini (*Hist. Nat.* XXI, 83) que la cera fenícia era la més apreciada.

creu que per a determinats vins, segurament els de major qualitat, se li afegiria mel o altres productes dolços, com les figues, per a contrarestar el seu sabor àcid (Aguelo *et al.* 2013: 75). Un altre ús que podria tindre és com a encens, com un tipus anomenat *kifi*, que té efectes purificadors i somnífers¹²⁵.

A nivell arqueològic, i sempre fora de l'Eivissa púnica, podem mencionar l'aparició de la figura de l'abella a les encunyacions de monedes de Rusaddir¹²⁶, l'antiga Melilla, pel que es creu que l'apicultura seria una tasca econòmica de considerable envergadura per a aquesta ciutat des de finals del segle II fins l'últim quart del segle I a.E. (Fernández Uriel 2004: 157, 163). Es creu que la mel seria una ofrena indispensable en els rituals religiosos i funeraris, ja que la seua presència està estretament lligada amb la immortalitat, degut a les propietats antisèptiques que hem esmentat més amunt (Campanella 2008: 84; Vázquez Hoys 1991: 75). Sí que sabem, però, que a Cartago es va trobar un rusc fet en terracota a l'interior d'una tomba, però no seria el més habitual (Vázquez Hoys 1991: 75). Suggestiva és la identificació d'algun tipus de producte apícola a l'interior de l'àmfora 7 del santuari de Pani Loriga (Sardenya), on es van detectar traces de productes a base de llet i mel, pel que es creu que podria ser producte o bé d'una mescla tipus *puls punica* o simplement que el recipient es tancava hermèticament amb cera (Botto 2011: 38).

¹²⁵ Dit per C. González Wagner al VII Congrés Internacional d'Estudis Fenicis i Púnics (Hammamet: 10-14 de novembre de 2009).

¹²⁶ De vegades la figura de l'abella és acompanyada per una espiga de blat o per un xanglot de raïm, o per ambdues (Fernández Uriel 2004: 156).

II.10. Les llavors

Altres aliments no menys importants serien el **sèsam** (*Sesamum indicum* L.) i el **lli** (*Linum usitatissimum*). Aquestes xicotetes llavors són molt riques en ferro, i poden ser utilitzades per extreure oli de ricí¹²⁷ (mitjançant la cocció de les llavors en aigua), a banda de com a condiment (en cru o fregides) o amb farina (Blázquez 1997: 56; Muñoz Fernández 2011: 191). Segons Magó, i tal i com ens diu Plini (*Hist. Nat.* XVIII, 23, 98), el sèsam devia macerar-se en aigua calenta, remoure'l i després submergir-se en aigua gelada, per a posteriorment deixar-lo assecar al sol (Pardo 2015: 31). A Lixus tenim documentat del lli en nivells del segle V al III, el qual irromp d'una manera sobtada, i per a un ús alimentari perquè es va deixar que la llavor cresquera, amb un total del 14% (Pardo 2015: 136). A *Baria*, en aquesta mateixa cronologia, també es documenta el lli, però menys (Pardo 2015: 128). Diferenciar lli cultivat del silvestre és difícil, ja que els criteris són merament mètrics. És més bé una espècie que es conrea en hivern, amb una gran versatilitat pel que fa als sòls (Buxó 1997: 126-127).

¹²⁷ Mitjançant la cocció de llavors en aigua, encara que aquest oli podria ser usat també per al tocador o per a alimentar les llànties (Pardo 2015: 31).

PART III: ELS TIPUS DE JACIMENTS

III.1. Les estructures i els utensilis domèstics

Cada unitat domèstica, fóra quina fóra la seua ubicació, devia de tindre garantit un espai privat per a la transformació i processat dels aliments. Per a això, eren necessàries, a banda dels objectes mobles del tipus ceràmic com els de cuina, una sèrie d'estructures que facilitaren aquestes tasques, així com disposar dels queviures i aigua neta. Açò es materialitza en la dotació casolana de cuines i rebosts¹²⁸, que podien estar en el mateix espai, i la construcció d'estructures subterrànies com cisternes, pous i sitges, que segons l'espai disponible, s'ubicarien a prop o dins de la mateixa cuina.

III.1.1. Els punts de calor: les llars i els forns

Les llars

Les llars són un punt central de la unitat domèstica: a banda de ser el lloc on es cuinarien els aliments, proporcionarien llum i calor. Seria un espai de vida, de consum dels àpats, de reunió i de repòs, pel que entorn del qual es desenvoluparien gran part de les activitats quotidianes (Avellan e.p.).

Tenim molt poca informació pel que respecta a les cuines de l'Eivissa púnica i de les llars en el món fenici en general. El sistema d'elaboració d'aquestes estructures és relativament senzill si el comparem amb el dels forns, encara que té una contrapartida, i és que al tractar-se d'un mètode de cocció obert requereix més combustible. És habitual trobar-lo per exemple en el món ibèric. Estaria compost per una base refractària o solera feta bé amb argila depurada o bé mitjançant fragments de cossos de recipients ceràmics a torn, excavada en terra o damunt del sòl, sobre la qual es posaria la matèria que faria de combustible (fusta, carbó, fems animals) i les brases. Les formes poden ser de més variat (redones, rectangulars, ovalades), així com els seus diàmetres, i solen trobar-se a l'interior dels espais domèstics. Al seu voltant es desenvoluparien tasques diverses al marge del cuinat i del processat dels aliments, ja que el calor i la llum que despendrien els converteixen en un espai clau de la vida quotidiana (Belarte 1997: 112-115; Iborra *et al.* 2010: 106). Són espais molt interessants d'excavar perquè poden proporcionar dades molt completes sobre alimentació (fauna, llavors), a l'igual que fonts de calor (fustes utilitzades), arquitectura o altres activitats secundàries. A més, no oblidem que sobre elles o al seu costat s'ubicava la ceràmica de cuina per fer coccions ràpides o lentes, respectivament, pel que resulta prou habitual trobar els recipients *in situ* o fragmentats al seu voltant (Aguarod 1991: 104).

Els antecedents de la seua construcció i ús en Eivissa els trobem a **Sa Caleta**, amb una sèrie de llars datades a la segona meitat del segle VII, fetes tant amb una base de fragments de cossos de ceràmica feta a torn en horitzontal o còdols marins, com una senzilla capa d'argila, sempre sobre el paviment. Solen ser circulars, encara que també hi ha algun cas dels quadrangulars o lenticulars,

¹²⁸ Per ara no hem sigut capaços d'identificar-ne cap pròpiament dit per a l'Eivissa púnica. Tenim un possible exemple a la Casa Fantar de Monte Sirai (Bartoloni 2000b: 61).

sense tindre cap mena de contorn, menys en una llar. Els diàmetres, malgrat estar la majoria entre els 0,60 i els 0,80 m, hi ha des dels 0,40 fins l'1,20 m. La posició que ocupen a les estances sol ser la de desplaçades a un costat del recinte, seguides per les adjacents als murs, també molt habituals, i per últim, la central (Ramon 1999: 151; 2007: 131).

Per a tenir dades per a la cronologia que estudiem acudim a la factoria de **Na Guardis** (Mallorca). En concret, sabem que quasi adossada al mur 15 de l'edifici 7-14-15 es va localitzar la llar 3 (H-3): de forma rectangular i amb els cantons roms, la base, feta sobre el paviment IIIa, es va fer amb una argila compacta que segons el seu excavador, destacava per la seua gran puresa. Sobre ella aparegueren les abundants restes de cendra, carbó i restes de menjar (ovicàprid i peix) (Guerrero 1997: 84, 91). Molt a prop d'ella es trobava la H-2, amb les mateixes característiques, raó per la qual l'arqueòleg haja barallat la possibilitat de que ens trobem davant d'una possible xemeneia, encara que tampoc ho podem assegurar. Una tercera llar (H-1), de forma ovalada i delimitada en un quart del seu contorn per pedres menudes, ocupava un lloc central en el mateix edifici, en concret a l'àrea C però feta sobre un paviment diferent, el IIa, en un moment de reestructuració de la factoria a finals del segle III o al primer quart de la centúria següent, una vegada acabada la Segona Guerra Púnica, fins el final de les seues activitats, entorn el 130-120 a.E. (Guerrero 1997: 90-91) (fig. 34).

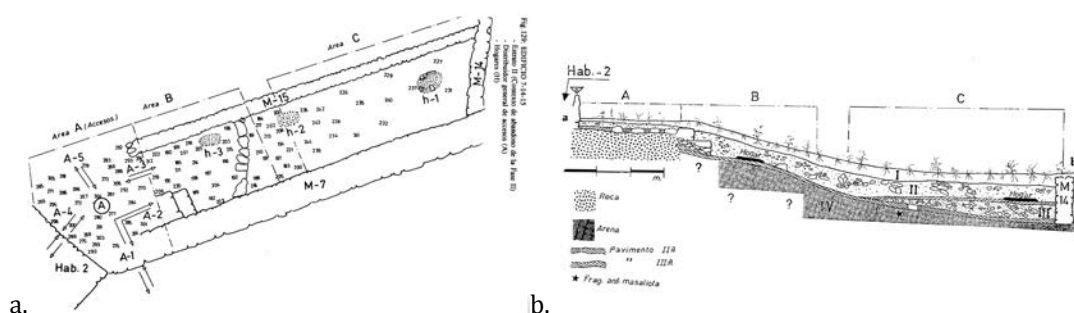


Fig. 34 - Les llars de l'habitació 7-14-15 de Na Guardis: a. Planta; b. Secció. (Guerrero 1997: figs. 113 i 129)

Al mateix jaciment, i a les adjacents habitacions 1 i 2, es van trobar un total de tres llars, una a la primera, que estava pràcticament desmuntada, i altres dues a la segona, encara que en dues estances diferents, tal i com podem observar a la figura 8 de Guerrero (1997). La llar de l'habitació 1 estaria en actiu quan aquesta es limitava a fer les funcions de porxada de l'habitació 2, fins el final de la vida de la factoria a la segona meitat del segle II (Guerrero 1997: 35), el que ens estaria parlant de la primera llar que trobem en un espai semiobert. Com els murs que delimitarien aquest espai es van desfer per a aprofitar les seues pedres per a construir l'habitació 2, no sabem exactament la posició d'aquesta llar circular a l'estança, però el que sí que sembla cert és que no estaria feta per a recolzar-se sobre cap mur.

L'habitació 2 està conformada per dues estances separades per un mur, de manera que la que està al sud és la més menuda de les dues. Aquesta, a més a més, té un xicotet banc corregut en l'angle oposat al de la llar, la qual s'ha

construït en el mateix cantó nord de l'habitació, en el colze que formen el mur de divisió de les dues estances i el mur oest. La segona llar, al recinte nord de l'habitació, s'hi troba quasi en el centre però en posició desplaçada, de manera que se situa més bé al costat del mur oest, però sense tocar-lo, i delimitada al nord per tres grans pedres. En aquest espai aparegueré gran part de la ceràmica de cuina de l'habitació 2: dues grans olles i una cassola, molt fragmentades però de perfil identificable, amb marques de sutge en la superfície externa i un morter o un ganivet de ferro (Guerrero 1984: fig. 63, 64.9, 74.15, respectivament), així com nombroses restes de fauna (cabres, porc, vèrtebres de grans peixos, mol·luscos i aus) (Guerrero 1984: 100), evidències dels últims guisats que es van processar i cuinar en aquestos recipients. S'interpreta aquest edifici com un lloc d'emmagatzemament de productes que anaven envasats en àmfores, tant ebusitanes (PE-17 i PE-24) com importades (nord-africanes i greco-itàliques), ja que es va trobar un gran nombre de contenidors d'aquest tipus, fins i tot *in situ*; de fet, dues Mañá C-2 i una greco-itàlica estaven recolzades al mur de separació de les dues estances, just al costat de la llar cantonera, a l'estança sud (Guerrero 1984: 100-101). També volem cridar l'atenció sobre l'aparició de metall (bronze o ferro) sempre associat a les llars d'aquest recinte, el que ens porta a pensar en una possible multifuncionalitat d'aquestes estructures (Guerrero 1984: fig. 40) (fig. 35).

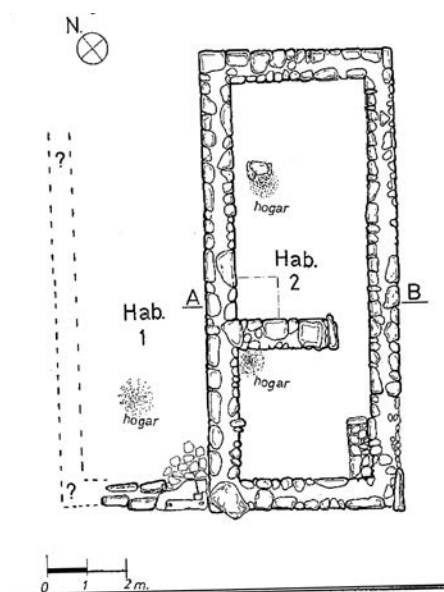


Fig. 35 – Les llars de l'habitació 1 i 2 de Na Guardis (Guerrero 1997: fig. 8)

A **SPCH-CS** es va identificar com a llar o forn domèstic un muret fet en forma de quart de cercle en un angle sud-est de l'habitació XI. Tant a aquesta, com a la X es va trobar molta ceràmica de cuina que datava el conjunt al segle II, durant la tercera fase de vida de la factoria, pel que juntament amb aquesta estructura de què poc més sabem, s'ha dit que serien les estances d'hàbitat (Ramon 1984: 14, fig. 5).

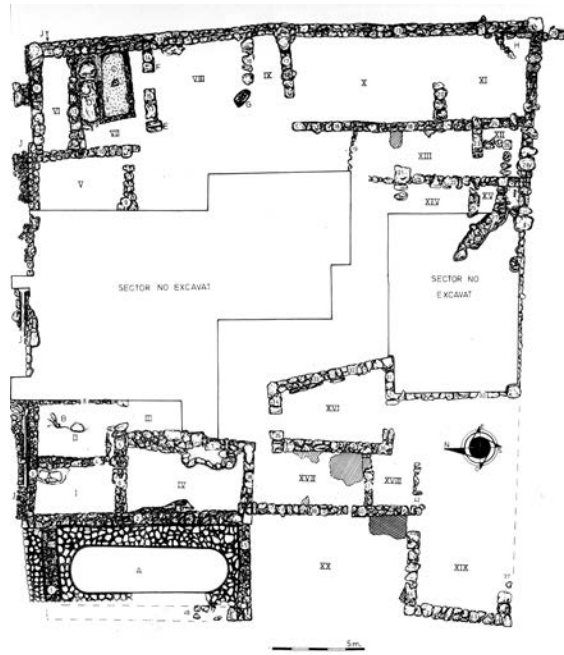


Fig. 36 – Planta de SPCH-CS. La llar es troba a l'estança XI, angle on figura una H. La cisterna és la lletra A, mentre que l'àrea productiva és la VII (Ramon 1985b: 106)

Una llar molt diferent a les que hem vist fins ara es troba a al conjunt G de **Can Corda**, una estança que s'ha identificat com l'espai residencial de la factoria. Es tracta d'una estructura composta per pedres mitjanes fent una filera rectangular de cantons arrodonits i adossades al mur nord de l'habitació, en una posició centrada (UE 198). Al seu interior es va trobar l'argila cremada típica d'aquest tipus de construccions, encara que estava neta de qualsevol evidència d'activitat, com cendres, ossos d'animals o carbons (Puig *et al.* 2004: 80-82) (fig. 37).

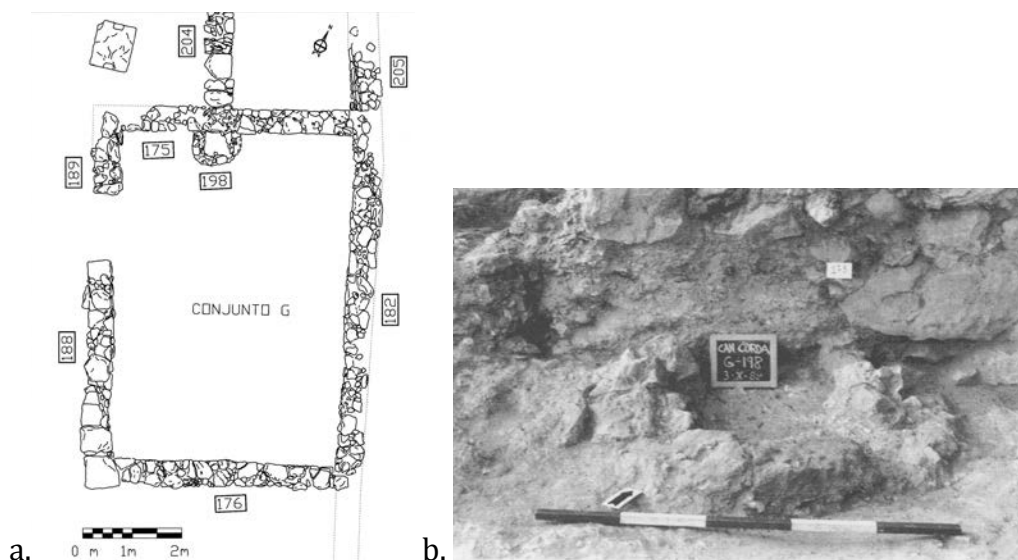


Fig. 37 – Llar de Can Corda, al conjunt G: a. Planta; b. Fotografia de la llar durant el procés de la seua excavació (Puig *et al.* 2004: 80, 82)

No volem deixar de mencionar ací la troballa d'un abocador datat des del segle IV- III fins el canvi d'era a la granja de **Can Fita**. Aquest estrat, ubicat al nord-est del jaciment, contenia els rebutjos domèstics de l'hàbitat, compostos per matèria orgànica i ceràmica per a guisar, el que s'ha interpretat com la presència d'una cuina, el que comporta per una banda una estabilitat en l'assentament, i per l'altra una presència que remunta a època púnica (González Villaescusa 2002: 23-24).

Pel que respecta al **món urbà**, poques són les dades que els rebaixos a l'acròpolis del segle XVI han permés veure. Per ara ens sembla plausible la hipòtesi de J. Ramon (2010: 863; 2014a: 211, 213-214), i és que ens sembla lògic que els baixos de les cases estigueren destinats a albergar les cuines i els magatzems familiars (alimentaris o de diferents recursos, com la llenya). Aquesta disposició facilitava un accés ràpid a la cisterna (possiblement ubicada en els patis), no haver de pujar a les estances superiors objectes de gran pes, com sacs o recipients de transport, i poder desfer-se millor dels rebuigs domèstics.

Per ara no hem localitzat cap trípod o sistema de suspensió dels recipients a les excavacions, el que ens estaria parlant de coccions dintre de les brases o elements de subjecció alternatius, fets amb materials peribles: podria ser el cas de les estructures amb planta de ferradura fetes en argila al costat del *tannur*, interpretades com a fogons, al jaciment del "Teatro Cómico" de Cadis, sobre les quals encara estaven *in situ* olles amb restes d'àpats, actualment analitzades (fig. 38). Aquest sistema resulta molt interessant per les implicacions culinàries que suposa, ja que voldria dir que a la cuina s'utilitzarien dos sistemes de calor diferents, i amb diverses possibilitats de cocció. Aquestes estructures, tan difícils de documentar, encara s'utilitzen en alguns llocs del Nord d'Àfrica, com Marroc (Gener *et al.* 2014: 30) o Egipte.



Fig. 38 – Reconstrucció ideal de la cuina de la unitat domèstica 7 del "Teatro Cómico" de Cadis (Gener *et al.* 2014: fig. 15)

Els forns

És problemàtic a hores d'ara parlar de les estructures domèstiques de combustió en ambient tancat per a l'Eivissa púnica. En altres llocs del món púnic, sobretot centre-mediterrani, els denominats *tannur* i *tabouna* (també *tabun* o *atanor*) són una constant a les cases i als patis dels poblats, i la seua funció seria la mateixa

d'un forn tradicional, és a dir, la cocció ràpida i indirecta del pa en forma de coques àzimes apegades a les parets o calfar altre tipus de menjar, a banda del calor que donaria a l'estança. El seu origen és oriental i es creu que seria introduït pels fenicis (Campanella 2005: 49, 489; 2008: 214).

Malgrat tindre'n de dos tipus diferents com ara veurem, la idea bàsica és la mateixa: crear un ambient semi tancat en forma de cúpula amb un material refractari, com la ceràmica o argila, dotat d'una obertura frontal o boca per a introduir el material combustible i per a una òptima neteja del mateix, i no sempre, amb una altra a la banda superior, o ull, per a l'eixida de fums (Campanella 2008: 51; Gutiérrez 1990-1991: 164).

Els forns més documentats al món púnic són els *tannur*, encara que els *tabounat* també serien coneguts a l'antiguitat. Pel que fa als primers, es tracta d'estructures fixes circulars o ovals, de gran diàmetre, excavades en terra a una profunditat que varia segons el cas, fetes sobre una solera d'argila i amb una cúpula de grosses plaques ceràmiques, molt grolleres, digitades per a evitar que el pa s'apegue en la superfície. Els *tabounat*, en canvi, serien més menuts i transportables, fets totalment en ceràmica. Nosaltres, degut a la quantitat de restes identificades com a tals, anem a parlar més bé dels *tannur*.

El seu funcionament consistiria en calfar les parets mitjançant un foc al seu interior (o estenent el combustible per fora), esperar a que es reduïra a brases, i aplicar el pa amb la mà banyada sobre la paret del forn. Per a una major efectivitat, es taparien les obertures amb diversos mètodes (plaques de ceràmica, olla o cassola a l'ull, pedres). Si es vol avivar el foc, només caldria remoure les brases. Una vegada el pa està cuit, només s'ha d'enretirar per dalt (fig. 39). Les restes del combustible s'enretirarien per la boca (Gutiérrez 1990-1991: 165). A l'igual que les llars, resulten molt interessants d'excavar, ja que entre els materials que ens podem trobar al seu interior i al seu voltant figuren les restes dels àpats (ossos d'animals, malacofauna, llavors) i dels estris que van ser utilitzats per a cuinar i preparar els aliments (ceràmica, carbons).



Fig. 39 – Reconstrucció ideal del funcionament d'un *tannur* (Gutiérrez 1990-1991: fig. 15)

No sent excloents de les llars per a coure els diversos aliments, els *tannurs* proporcionaven tipus de coccions diferents a aquestes. Per al món islàmic, T. de Castro els diferencia dels forns. Va més enllà, i afirma que els *tannurs* tenen un tipus de distribució del calor més uniforme i més suau, però més penetrant, pel que a banda de la cocció del pa àzim, seria òptim per a cuinar els rostits farcits, ja

que el calor arribaria a l'interior i es couria bé, o per als rostits sucosos (De Castro 2001: 293).

Pel que hem vist als *tannurs* ben documentats al centre del Mediterrani, la seua ubicació sol ser a l'exterior, als patis, considerats el centre de la vida de la casa, encara que també es creu que dependrà del tipus de clima: als més temperats efectivament el seu lloc seria el pati o fins i tot les zones comunals (amb el que això implica a nivell d'organització dels poblats), i als més freds a l'interior dels habitatges (Campanella 2008: 51).

Es creu que aquesta seria una tasca eminentment femenina, tal i com ho demostren les terracotes que han aparegut a Xipre i a Cartago que mostren dones i en algun cas, fins i tot xiquets, treballant als *tannurs*, i datades entre els segles VII i V. La Bíblia també es faria ressò d'aquesta activitat pròpia de dones (Campanella 2008: 50). En àmbit grec serien prou populars, on a banda de les nombroses terracotes de dones pastant o de posant pa als forns, es veu una escena en ceràmica de figures roges més que eloqüent (Sparkes 1981; 174-176, làm. 3).

Com ja hem dit, a l'Eivissa púnica per ara no hi ha cap evidència consistent sobre la presència d'aquests sistemes de cocció del pa i dels aliments, almenys a les granges ben conegudes, així com tampoc a Na Guardis, per a les cronologies estudiades. No obstant, pels dibuixos que hem vist en algunes publicacions i les seues descripcions, ens han cridat l'atenció diferents peces, això sí, aïllades i poques, insuficients per a fer una gran campana a mode de *tannur*.

Per exemple, a l'edifici B de Na Guardis, en concret a l'espai entre murs 8.7.14., estrat I, a la figura 78.2. veiem una vora digitada de possible *tannur* cartaginés, encara que a la publicació es diu que seria un gran recipient (Guerrero 1997: 149). El mateix ocorre a Ses Figueretes, on trobem un parell de fragments que no han sigut classificats com a tals (Ramon 1997: 64, FE-13/313 i FE-13/314); o a Es Rafal, on tenim constància d'un fragment informe molt gros, classificat com a fragment de paret de gran olla d'importació, encara que no descartem que puguera tractar-se de *tannur* (Ramon 2012a: 590). Malgrat aquestes minses informacions, tenim notícia de fragments de *tannur* apareguts a les excavacions de Dalt Vila, de les quals poc més sabem^{129 130}.

Altres exemples de *tannur* al món púnic els trobem per tot arreu: a la Península Ibèrica (*Gadir*) (Gener *et al.* 2014: 28-30), així com a Sardenya (Monte Sirai, Nora, Sant'Antioco, Tharros, Neapolis, Sa Tanca 'e Sa Mura), Sicília, Nord d'Àfrica (Ceuta, Cartago, on trobem també la *tabouna* Saumage als nivells púnics de Métroon; la vil·la de Baie des Singes de principis del segle II) o Portugal (Campanella 2001a: 234-238; 2005: 498; Delgado 2008a: 168; Gutiérrez 1990-

¹²⁹ Gràcies a Ana Delgado per aquesta dada.

¹³⁰ També sabem que a l'Hospital Civil i al C/ Santa Maria, on s'han efectuat excavacions d'urgència en els últims anys, es van trobar cases de certa envergadura, amb superposicions, que recorden a les del Mediterrani Central (Cartago, Kerkouane, Selinunte), però també amb els fons tallats a la roca per a espais de magatzem, cuina, forn, cisterna o cova per a acumular llenya. Els espais alts es deixaria per a les habitacions (Ramon 2014a: 211).

1991: làm. 3; Pardo 2015: 191-193; Prados Martínez 2000: 58). Hui en dia és un sistema de cocció que continua sent usat en àrees rurals del nord d'Àfrica, el Sahel, Iemen, Anatòlia i Orient Mitjà, com Líban, Israel, Síria, Jordània, Iran, Iraq o Afganistan (Campanella 2005: 489; De Castro 2001: 287, 289).

De tota manera, no deixa de ser cridaner el fet de que en alguns jaciments fenicis no tinguen cap evidència de que es coguera el pa en àmbit domèstic: l'absència de *tannur*, fornets, o plaques ceràmiques ho posen difícil en aquest sentit. Així ocorre en algunes cases del sud de la Península Ibèrica però com també sabem, a Eivissa, pel que s'ha plantejat la possibilitat de que s'utilitzaren mètodes alternatius a la panificació per tal de consumir cereals, com poden ser les que ja hem descrit en altres punts, com per exemple la cocció a través del bullit, o el fregit, amb les conseqüents implicacions socio-econòmiques (Delgado 2008a: 168-169).

A les tauletes cuneïformes de Mesopotàmia, per exemple, que és d'on es creu que derivaria la paraula *tandır* a través del mot acadi *tinuru* (del qual derivaria posteriorment el mot àrab i hebreu *tanūr*), es documenten més de 300 tipus de pa fornejats en aquestes estructures. En un estudi antropològic recent fet en diverses xicotetes comunitats d'Anatòlia, s'ha documentat que cada vegada que s'usava un *tandır* es coïen entre 8 i 12 pans; malgrat existir els *tandır* en àmbit privat, hi hauria de comuns, els quals s'ha calculat que serien compartits per unes 8 famílies, sent molt rar que siguin utilitzats per més. D'aquesta manera, les famílies es coordinarien entre si per encendre els forns, a l'igual que es farien torns a l'hora de coure el pa. Reunir-se entorn el forn suposa un moment de socialització, en què les dones i els xiquets ixen de casa i es troben amb els membres d'altres famílies i s'intercanvien anècdotes i informació (Parker 2011: 603, 610-611, 613). Podem imaginar el mateix escenari per a qualsevol jaciment de la protohistòria mediterrània en general, i púnica en particular.

Sa Caleta ens mostra dos exemples de forns (no *tannurs*) situats en àrees obertes i comuns. Tenen planta subcircular, amb una base de maçoneria entre els 2,45 i els 2,55 cm de diàmetre. La seua alçada no es conserva del tot, però sí que s'ha pogut documentar la solera de cadascun, a base d'argila cremada amb refaccions, i en un dels dos casos, aquesta solera està feta sobre un llit de còdols marins rodats (Ramon 2007: 132). Aquest tipus de forns en espais compartits han estat posats com exemples de grups socials menys afavorits. La presència d'aquestes estructures estan en relació amb els molins, molts d'ells fora de l'àmbit domèstic, el que ens estaria parlant igualment d'organitzacions comuns de la societat (Delgado 2010: 36), on una elit tindria la propietat de l'estri, i per tant, el control de la cocció i la producció. Es creu que aquestes estructures serien més bé emprades per a la cocció de pans amb llevat (Gutiérrez 1990-1991: 163)¹³¹.

¹³¹ II.1.4. *Els derivats - El pa.*

III.1.2. Els molins i la mòlta del cereal

La mòlta del cereal seria una de les tasques quotidianes més habituals de les dones en àmbits domèstics. L'objectiu seria bàsicament l'extracció de la farina, encara que no es descarta que els diversos estris per a moldre pogueren dedicar-se al processat d'altres productes, no necessàriament alimentaris. Aquest treball seria dels més esgotadors, mecànics i lents que es realitzarien a la casa (Alonso 1999: 266).

Per a l'obtenció de la farina (de cereal, s'entén, que és de la que anem a parlar ací) cal separar la part desitjable del gra de la que no s'aprofita (espellofament), pel que es pot fer mitjançant la percussió (un morter) o la fricció (un molí). El resultat serà un canvi en l'aspecte físic, la textura i les propietats de l'aliment (Alonso 1999: 232). L'elecció de l'estri aniria en funció del tipus de producte que es desitjara extreure i del gra que es tinguera en el moment: mentre que el morter és més adequat per a espellofar del cereal vestit (ordi o mill), els cereals nus es processarien millor en els molins rotatius. L'ús de morters per a facilitar l'espellofament degué de ser prou habitual, fins i tot dels que no deixen petjada arqueològica, com els de fusta, els quals s'ha comprovat que arriben a ser més efectius que els molins de vaivé (Alonso 1999: 257, 259, 266).

A la protohistòria mediterrània i atlàntica trobem dos tipus bàsics de mòlta amb instruments lítics: els molins de vaivé, també dits barquiformes, i els rotatius. El primer, amb un mecanisme més senzill, seria el més antic, ja que el trobem des de la Prehistòria. Diverses analítiques realitzades demostren el seu ús eminent sobre cereals. El seu funcionament consistiria en una pedra passiva més o menys plana i una altra activa, més menuda, que xafaria la matèria per a treballar en un moviment d'una sola direcció (anada) o bidireccional (anada-tornada). Aquest tipus de molí requereix una posició agenollada, col·locat davant i en posició longitudinal, agafant la part activa amb una o dues mans. És el que més perdura en el temps, ja que el trobem en cronologies tardanes, almenys fins el segle IV d.E. Un dels seus trets que més el particularitzen és la seua multifuncionalitat, ja que es podia utilitzar per a processar aliments (sal, aglans, peix, cereals, lli, sèsam, olives), com altres elements de treball (argila, ocre, minerals, poliment d'eines lítiques) o productes vegetals en general (arrels, fibres, etc.) (Alonso 1999: 233, 260; 2002: 120; 2012: 111).

L'ús d'un o altre molí presenta avantatges i inconvenients, el que pot ser determinant per a la seua elecció. Per un costat, la mòlta de cereal amb molins rotatius fa que la farina perdure amb les seues qualitats fins unes setmanes¹³². Els rotatius no necessiten tan alt manteniment com els de vaivé, ja que les parts actives d'aquests requereixen conservar-se constantment revifades, a banda que la posició per a utilitzar-los seria la d'assegut i no agenollat, el que milloraria sensiblement la qualitat del treball, alliberant l'esquena i els braços. Fins i tot podien utilitzar-se suports (Alonso 1999: 260-261, 266).

¹³² Açò suposaria la disponibilitat d'espais d'emmagatzematge (rebot) i de contenidors aptes per a contenir la farina, com els sacs. Preferentment aquests es guardarien en espais secs, aïllats de la humitat amb sòls a poder ser enllosats.

També representa una millora en el temps de treball perquè requereixen un menor esforç per a una major quantitat. L'arqueologia experimental ens dona algunes dades molt significatives en aquesta direcció: segons N. Alonso (2002: 122-123), M. Gast va fer una sèrie d'experiments el 1968 a Ahaggar (Algèria) sobre els diferents tipus de molins, on amb un molí de vaivé un home adult va obtenir 900 grams de farina en 20 minuts (2,7 kg en 1 hora); M. Dembinska (1985: 113) diu que amb molí rotatiu es poden moldre 1000 grams en 10 minuts (6 kg en 1 hora). La diferència és més que significativa: es deixa d'obtindre entre la meitat i la tercera part de farina si la mòlta es fa amb un molí de vaivé (Alonso 1999: 266; Pérez Jordà *et al.* 2010: 299). A nivell pràctic, per a la protohistòria en general, s'ha calculat que una família de sis membres necessitaria uns 3 kg de farina al dia, els quals s'obtindrien després de dues o tres hores de treball diari (Delgado 2010: 32).

El molí barquiforme presenta un important avantatge que per altra banda no es troba en els rotatius, i és que s'extreu un major nombre de varietats de farina de diverses classes, depenent de la quantitat de passades: a més passades, la farina resultant seria més fina i de millor qualitat¹³³ (Alonso 1999: 267-268). Pensem que aquesta podria ser una raó de pes a l'hora d'optar per aquest tipus de molí, ja que a major tipus de farina, s'amplien les maneres de consum (Pérez Jordà *et al.* 2010: 299). Al nostre parer i pel tipus de troballes que després veurem, açò significaria que les comunitats púniques es varen guiar per qüestions com el gust, sacrificant temps o la quantitat de producte per passada, així com una major immediatesa en el seu consum; és a dir, la farina consumida seria més "fresca" que si s'haguera elaborat amb el molí rotatori. Així i tot no deixem de banda els inconvenients del molí barquiforme, que van més enllà i depenen de molts altres factors, com és el grau de desgast de la mola passiva (per això s'ha de procurar que estiga el més esmolada possible), la qualitat de la mola activa, sense oblidar la força que la persona aplica, ja que tot plegat influiria en el producte final (Alonso 1990: 260).

No obstant, per al món púnic aquest objecte tan quotidià com el molí ha resultat un tant problemàtic, perquè si se'n troba algun, és dels de vaivé i no dels rotatius. Per exemple, açò ocorre als jaciments fenicis del sud-est de la Península Ibèrica, el que s'ha interpretat com a que el seu ús és millor per als cereals vestits, sempre completant-se el processament amb l'ajuda de morters (Alonso 2002: 118; Pérez Jordà *et al.* 2010: 299). Pensem que per al cas que ens ocupa les situacions són paral·leles, pel que hem d'esperar al canvi d'era per a trobar molins tant rotatius per a cereals com dels de tracció animal de tipus pompeïà, que al ser volcànics, havien de ser importats. Dels primers, tenim diversos exemples a l'edifici A de SPCH-CS i a S'Espalmador, a Formentera (Ramon 2013: 92). De cronologia indeterminada és la mà de molí que es va trobar en superfície al jaciment de Can Xumeu de Sa Font, junt a altres restes púniques, romanes i medievals (Gómez Bellard *et al.* 2011: 25, 143). És cert que al derelictes del Sec

¹³³ A més a més, si es fa un moviment giratori amb la part activa del molí la farina ix més fina. El garbellat de la mòlta, i per tant la separació dels diferents elements, també podia contribuir a les diverses qualitats de la farina (Alonso 2002: 123).

(meitat del segle IV) es van trobar diversos molins de la variant de Pompeia, però no comptem amb cap d'ells als jaciments terrestres estudiats (Alonso 2002: 118).

Entre els antecedents que tenim a les Pitiüses no volem deixar de mencionar alguns casos que malgrat se'ns escapen en cronologia, són suggeridors. A la Cova des Riuets de Formentera, en un context dels inicis del Bronze (segon mil·lenari) una de les mans de molins mostrejades va donar com a resultat l'existència de *Triticum* o similars (López Garí, Pérez Jordà *et al.* 2013: 67, 74).

A Sa Caleta, entre meitat i finals del segle VII, sí que es documenten gran quantitat de molins lítics de vaivé amb les seues parts actives, sobretot de grandàries mitjanes i menudes, fets de gres i per tant probablement importats (Ramon 1991a: 181; 2007: 121-122).

A partir d'ací, no és més que cridaner que per ara a les granges excavades no s'haja trobat cap molí lític, pel que pensem que l'elaboració de la farina de cereal s'havia de fer a través de sistemes alternatius, tals com mitjançant l'ús de morters de fusta o els que ja coneguem de ceràmica. Atribuïm la seua absència a les reutilitzacions contínues que els hàbitats rurals van sofrir al llarg del temps, i on els elements de pedra, tals com els molins, podien ser reaprofitats.

Per a reivindicar aquesta tasca en època púnica comptem amb diversos estudis paleoantropològics: anàlisis sobre ossos de diverses necròpolis rurals (SPCH-CS, Can Marines, Can Jurat i Ca n'Eloi) i el Puig des Molins demostren un tipus d'artrosi en genolls (tíbies) i colzes, pròpia d'individus que viuen amb unes condicions de vida dures degut a exigents postures de treball continuades i repetitives (com la mòlta de cereal), així com mancança de mobles domèstics. Els resultats indiquen que aquest tipus de desgast es dona entre els adults, tant en homes com en dones, pel que hauria una certa igualtat per a realitzar les feines quotidianes. No obstant, sí que s'ha notat una certa tendència a que les extremitats superiors dels individus procedents de les necròpolis rurals hagen estat més desgastades, pel que es creu que en el món rural es viuria en pitjors condicions, amb treballs més durs que en el món urbà, el que vindria corroborat per la superior manca d'higiene bucal que s'adverteix. Açò s'ha posat en relació amb la intensificació de la productivitat que es produeix a Eivissa en època púnica (Márquez-Grant 2006: 34, 36; 2010: 182, 185-188, 194).

Molins barquiformes se n'han documentat en cronologies similars a les de Sa Caleta en altres llocs domèstics fenicis: per exemple, al Castillo de Doña Blanca, Las Cumbres, Cerro del Villar, Abul, La Fonteta, derelictes de Mazarrón 2 (Península Ibèrica), així com també a Sant'Antioco o Truncu 'e Molas (Sardenya) però en contextos més tardans (Campanella 2008: 218; Pardo 2015: 186, 188; Pérez Jordà *et al.* 2010: 299).

No obstant, sabem de la presència de molins de pedra en contextos rituals: és el cas de l'antiga *Rusaddir*, l'actual Melilla, on en el transcurs d'unes excavacions del que es creu que seria el temple dedicat a la deessa Astarte va aparèixer part del *catillus* d'un molí frumentari de tracció animal i la seua fossa de decantació, tot

molt arrasat, associat a restes de segó de cereal, la boca d'una àmfora d'imitació greco-itàlica retallada per baix de les anses i una escudella L27 de Kuass, el que dataria el conjunt a finals del segle III o principis del següent. La vaixella ha sigut interpretada a mode de pala o embut per a recollir la farina i envasar-la en sacs, per a després panificar-la al santuari (Villaverde Vega 2004: 1853-1855, 1963) i fer pans i coques per a la deessa (Niveau 2006a: 60).

Aquest context ens recorda amb moltes distàncies al santuari de Pani Loriga (Sardenya), ja que segons les analítiques de continguts es corresponien les traces de greixos animals d'un morter amb les localitzades a l'interior de les àmfores encara *in situ*. No voldríem oblidar que al pati del recinte i a altres estances, entre moltes altres coses, es van trobar diversos *tannur*, pel que tot plegat estaríem parlant d'una estança de preparació d'aliments (Botto, Oggiano 2012: 153, 155-158, 161-162, 164-165). *A priori* no hi ha senyals de cereals als diferents envasos, però sí estan els forns i els llibrells, que servirien per a fer els preceptius pastats (Niveau 2006a: 60).

Açò estaria en consonància amb el que indiquen les Escriptures, on es diu que el cereal s'ha de moldre i pastar al santuari o al lloc de sacrifici, i on el pa o les coques eren una ofrena típica per a Astarte, amb la seua imatge impresa en elles, junt a les libacions de vi i encens (*Jeremies* 44, 19) (Niveau 2006a: 60-61). Segons aquesta autora, aquesta tradició vindria de la zona Oriental del Mediterrani i seria molt antiga, almenys des del segon mil·lenni, on trobem els primers testimonis a Xipre, encara que a Sardenya també tenim alguna notícia d'aquesta pràctica.

Tornant a les Pitiüses, i la llum de les dades arqueològiques, ens resulta cridaner el fet de no trobar cap molí per fer farina de qualsevol tipus en època púnica. Per tant, com s'elaboraria la farina? Pensem que la resposta es troba en Plini, que per altra banda cita a Magó: ell conta que es podia banyar la corfa del blat amb molta aigua, i després, era més fàcil llevar la corfa amb un morter. El gra es deixava assecar al sol i després es tornava a moldre. El mateix podia fer-se amb l'ordi (*Hist. Nat.* XVIII, 98). D'una tècnica similar però físicament més exigent tenim imatges a la ceràmica àtica de figures negres, on es veu a dues dones picant gra en un recipient alt, no sabem si de pedra, fusta o altre material (Amouretti 1986: 135-137, fig. 20). Aquesta podria ser una possible explicació a la quantitat de morters que es troben a les excavacions.

Una reflexió que no volem deixar passar és la que va fer C. Miguélez (1989: 46), on parla sobre la diferència de distribució dels molins entre els assentaments a les muntanyes i els del pla per a èpoques més recents de l'illa d'Eivissa: en el primer cas, per qüestió de dificultats en la comunicació, tots solien tenir un molí, el que convertia aquestos habitatges en més autàrquics i autosuficients. En canvi, al pla un sol molí aglutinava la mòlta de diverses cases, el que ens derivaria a altres problemàtiques d'organització, com quina casa seria l'elegida per albergar aquest servei, si havia habitacions annexes que emmagatzemaven gra, si s'hauria de pagar per la tasca, per exemple. No sabem fins a quin punt podríem extrapolar aquesta realitat a l'*Ebusus* púnica, però deixem constància d'ella com a dada etnogràfica d'interès.

De tota manera, pensem que noves campanyes d'excavació a hàbitats (rurals i urbans) i noves publicacions poden fer canviar el punt de vista al respecte dels molins, aportant-nos noves informacions i dades sobre la feina de la mòlta.

III.1.3. Les cisternes

El clima mediterrani eivissenc, especialment àrid la meitat de l'any, fa que un sistema de recaptació d'aigua de pluja siga vital per al desenvolupament d'activitats quotidianes. La mitjana pluviomètrica és de 435 mm a l'any, amb variacions entre el sud (no arribant als 400 mm) i el nord-oest (superant els 500 mm). Açò s'agreuja amb una orografia com la d'Eivissa, amb un únic riu a l'antiguitat, el de Santa Eulària, d'11 km, que degué de convertir la ribera immediata en un lloc realment fèrtil (Ramon 1985b: 11), envoltat segurament de cultius d'horta. La composició del subsòl és òptima per a la formació de dipòsits subterranis d'aigua, que aflora en forma de fonts en alguns punts (Gómez Bellard 2005: 221) que s'assequen en estiu (Miguélez 1989: 10).

Amb aquestes condicions que escapen al control humà, és fàcil comprendre que la construcció de cisternes i pous fóra essencial per al manteniment a llarg termini d'una comunitat, tant rural com urbana. A més a més, l'establiment fenici es va fer en geografies molt similars a l'ebusitana, pel que un dels trets dels hàbitats púnics a nivell arquitectònic va a ser el de la construcció de cisternes i altres sistemes de captació d'aigua, fins al punt que s'ha arribat a afirmar que cada casa tenia la seua cisterna, convertint-se així en l'element hidràulic púnic per excel·lència (Egea 2000: 530). Aquesta qüestió està en dubte si es revisen alguns contextos fora de l'illa, com per exemple a Byrsa (Cartago). A Eivissa és difícil de determinar perquè les localitzades en àmbit urbà estan arrasades o aprofitades fins a època medieval o moderna, a l'igual que les cases possiblement a elles associades (Ramon 2014a: 212-214). De tota manera, és un tipus d'estructura amplament difosa pels hàbitats i santuaris púnics, ja que se'n documenten moltes per Tunísia i Sardenya, per exemple (Egea 2000: 530).

Des del punt de vista de la tècnica constructiva, es tracta d'estructures allargades tallades a la roca, menys en els casos en els quals el desnivell requerisca construir-les parcialment. Com que internament anirien revestides amb una capa impermeable de morter i cendra¹³⁴, i els cantons anaven arrodonits, no es desaprovava ni una gota. Hi ha diversos perfils: el "de banyera", que és estret per la part superior i que a poc a poc va ampliant-se a mesura que s'arriba a la seua base (Díes, Matamoros 1991: 40); estrets i allargats, prou profunds i de secció rectangular; o els denominats "de garrafa" (Egea 2000: 530). Les cisternes anirien cobertes de lloses planes de pedra, que les protegiria de la caiguda fortuïta d'impureses, amb una única obertura per a poder accedir al seu interior. Associades a les cisternes solen anar canalitzacions també impermeabilitzades

¹³⁴ Afegir cendra al morter era una tècnica ben coneguda al món púnic, el que conferia a l'interior d'aquestes construccions un color grisós. Des d'un punt de vista del manteniment té la seua explicació, ja que fa que el morter siga més impermeable i més suau d'aplicar (Egea 2000: 530; Puig *et al.* 2004: 49).

que en moltes ocasions provindrien dels sostres, estretes i cobertes amb lloses menudes, que o bé hi conduïrien l'aigua de pluja directament des del sostre o bé serviren per a alleugerir (Díes, Matamoros 1991: 40; Puig *et al.* 2004: 49; Ramon 2010: 862-863). L'accés a l'aigua es faria a través d'algun sistema de brocal al qual anirien nügats poals o gerres. A Eivissa només es té constància certa d'un sistema com aquest a la cisterna 3208 de l'Hospital Civil de la ciutat¹³⁵ (fig. 40), la qual es creu que estaria situada al pati de la unitat domèstica, a prop de la cuina i sota diverses estances de la casa, el que per altra banda és conegut en altres contextos púnics (Jiménez, Prados 2013: 116; Ramon 2014a: 194, 213-214). Un exemple d'ús de gerres com a sistema de recollida d'aigua el documentem, encara que a un pou, a Es Rafal (Ramon 2012c: 596).

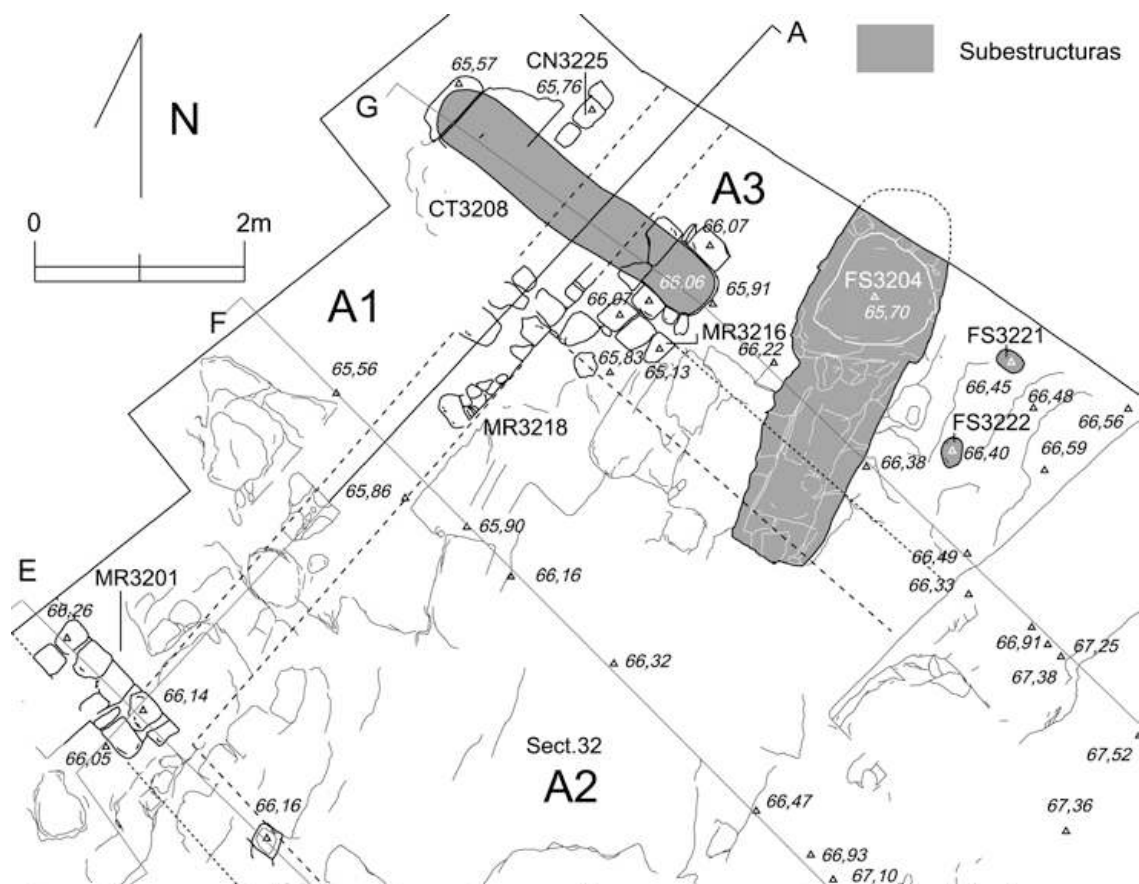


Fig. 40- Cisterna CT3208 al nord del sector nord de l'Hospital Civil (Ramon 2014a: fig. 3)

Al ser estructures tan essencials per al dia a dia i per als rituals¹³⁶ hem d'imaginar l'especial preocupació i dedicació d'esforços per al seu manteniment i cures, com per exemple, evitar les obstruccions dels canals, reemplaçament de lloses, reparació del morter que revestia les parets, etc.

¹³⁵ En dubte està el de Can Corda, que es trobaria també al pati (Puig *et al.* 2004: 73).

¹³⁶ Veure II.7. *Les begudes - l'aigua* i III.3. *La presència d'aliments en àmbit sacre: els santuaris fenicis i púnics a l'illa d'Eivissa - El món rural; - El món sacre: aspectes generals i activitats culinàries.*

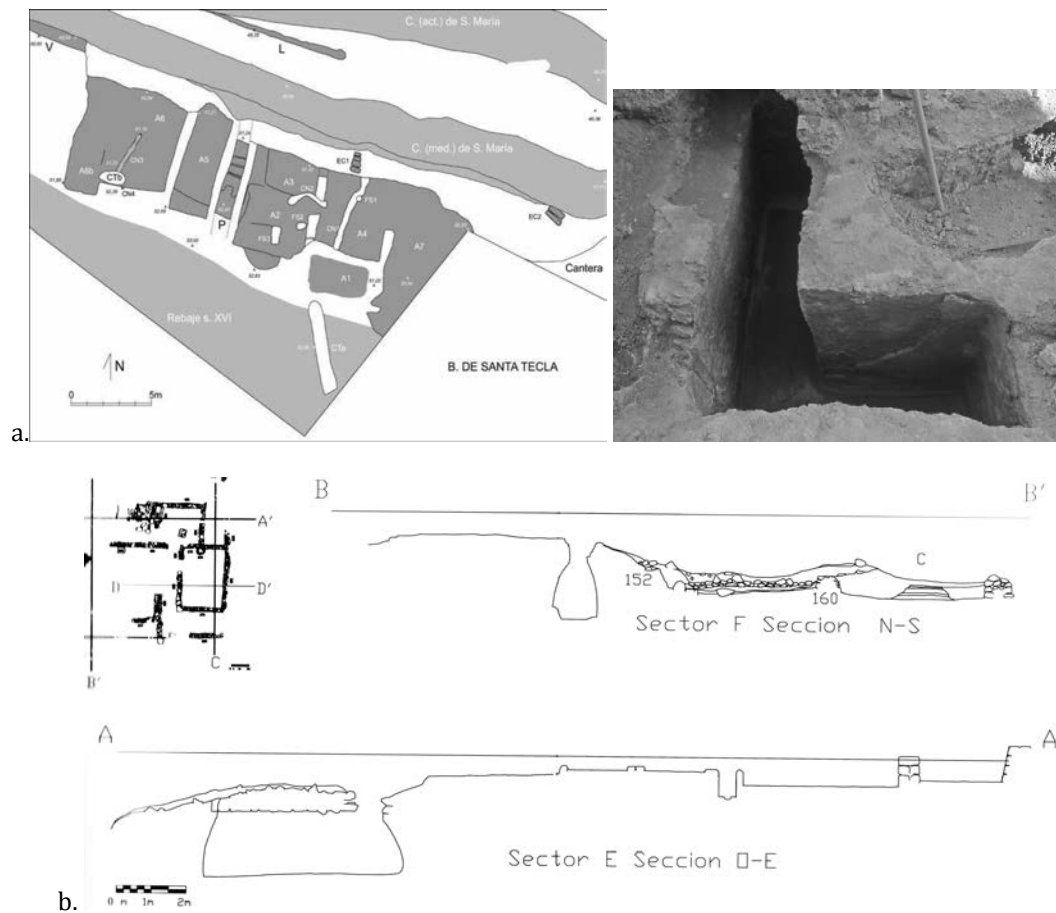


Fig. 41– Algunes cisternes púniques d'Eivissa: a. Esquerra, planta del C/ de Santa Maria, amb les cisternes CTa i CTb (Ramon 2014a: fig. 7); dreta, fotografia de la CT9810 al Castell d'Eivissa (Ramon 2010: fig. 6.a); b. Planta i secció de la cisterna de Can Corda (Puig *et al.* 2004: 139)

La denominada cisterna “de banyera” és del tipus que més es coneix a Eivissa, amb diversos exemples que es reparteixen entre el món rural i el món urbà, tant a hàbitat com a santuaris. Es tracta de les de Can Corda (fig. 41.b.), Castell d'Eivissa (fig. 41.a.), C/ de Santa Maria (acròpolis d'Eivissa) (fig. 41.a.) (Ramon 1985b: 69-70), edifici B de Can Joanet, al Puig des Jondal (que a més té forma de colze) (Ramon 1985b: 95-99) (fig. 42.b.) i el santuari del Cap des Llibrell (fig. 42.d.). Totes se situen cronològicament entre el segle III i I a.E. com a molt tard (Puig *et al.* 2004: 47). Les dimensions i profunditats varien entre elles, que oscil·len entre els 5,70 m i 12'70 m de llargada, el mig metre i 2'10 m d'amplada, i els 1,50 m als 7,59 m de fondària màxima. A la següent taula recopilem algunes de les que es coneixen:

Jaciment		Llarg. màx. ¹³⁷	Ampl.	Prof.	Notes	Referència
Can Joanet		3,4 costat N-S, 3 costat E-O	1 m part superior, 1,45 m part inferior	2,64	Canal exterior En colze	Ramon 1985b: 97-98
SPCH-CS		6,20	2,60	4,20	Canal exterior	Ramon 1984: 15-16
Can Corda		5,70	1,30	2,30	Canal exterior, possible brocal al pati	Puig <i>et al.</i> 2004: 45, 73
Can Vicent Jeroni				3,5	Actualment no es localitza	Roman 1922: 5-11
Eivissa ciutat ¹³⁸	Hospital Civil	3,2	0,5	1,5	CT3208, fosses per a encaixar puntals, brocal i canaleta	Ramon 2014a: 194, fig. 3 i 5
		4,5	1,7	2,5	CT3414, canaleta, fosses per a encaixar puntals	Ramon 2014a: 198, fig. 2, 5
	C/ Santa Maria	5,20	0,80		CTa, molt arrasada per obres del segle XVI	Ramon 2014a: 201, fig. 7
		1,6	0,80		CTb, molt arrasada per obres del segle XVI	Ramon 2014a: 201, fig. 7
		5,5			CT3, àmbit 6, canaleta, molt arrasada per obres del segle XVI	Ramon 2014a: 203
					CT4, àmbit 6, canaleta	Ramon 2014a: 205
	C/ Alt 8-10	4	0,5		CT72, diverses canaletes	Ramon 2014a: 205, fig. 8
		3'60	0,70		CT105	Ramon 2014a: 205, fig. 8
		2'70	1,60		CT39	Ramon 2014a: 205, fig. 8
	Castell	12,72	1,30	7,59	CT4110, àmbit IB de la Casa dels Governadors, lleugerament en colze, la més gran documentada a tota Eivissa	Ramon 2010: 845-846 2014a: 207
					CT1104	Ramon 2014a: 208
					CT9810, en colze	Ramon 2014a: 208
	Baluard de Sant Joan	2	1		CT27	Ramon 2014a: 210, fig. 9
					Molt arrasada, construïda en alt amb murs i maçoneria	Ramon 2014a: 210
	Baluard de Sant	5,46	1,10	1,90	No excavada, fondària mínima,	Ramon 1985b: 69-70

¹³⁷ Totes les mesures són en metres.

¹³⁸ Les mesures són d'elaboració pròpia, extretes les que ha pogut ser possible a partir de les figures que proporcionem a la bibliografia.

	Bernat				forma molt irregular (fig. 42.a.)	
Ses Figueretes					Revestida internament	Pérez Cabrero 1909: 102
Es Cap des Llibrell	7,40	2,10			Superfície irregular	Ramon 2005b: 1392
Es Culleram	4,30	1,32			Rectangular amb les vores arrodonides.	Ramon 1982: 15; 1985b: 126
Puig d'en Valls		1	6		Hauria moltes més, interconnectades entre elles amb un sistema de canaletes. En aquesta aparegueren 10 cossos inhumats	Pérez Cabrero 1911: 16

Taula 1 – Les cisternes de l'Eivissa púnica.

Pel que veiem al quadre hi ha una tendència general, encara que no sempre aplicable, a que les cisternes del món rural foren més amples i profundes que les de la ciutat, potser degut a qüestions de maximització de l'espai. Sabem, no obstant, que ens falten moltes dades, sobretot pel que a les profunditats respecta. També ens crida l'atenció la repetició en algunes d'elles de l'amplada d'1'30 m, i fins i tot tenim un cas d'aquest valor multiplicat per 2. De tota manera, és prompte per a concloure res referent a les unitats de mesura. Moltes d'elles, a més, comptarien amb un sistema d'alleujament i canaletes que en el cas de la ciutat evacuarien al carrer.

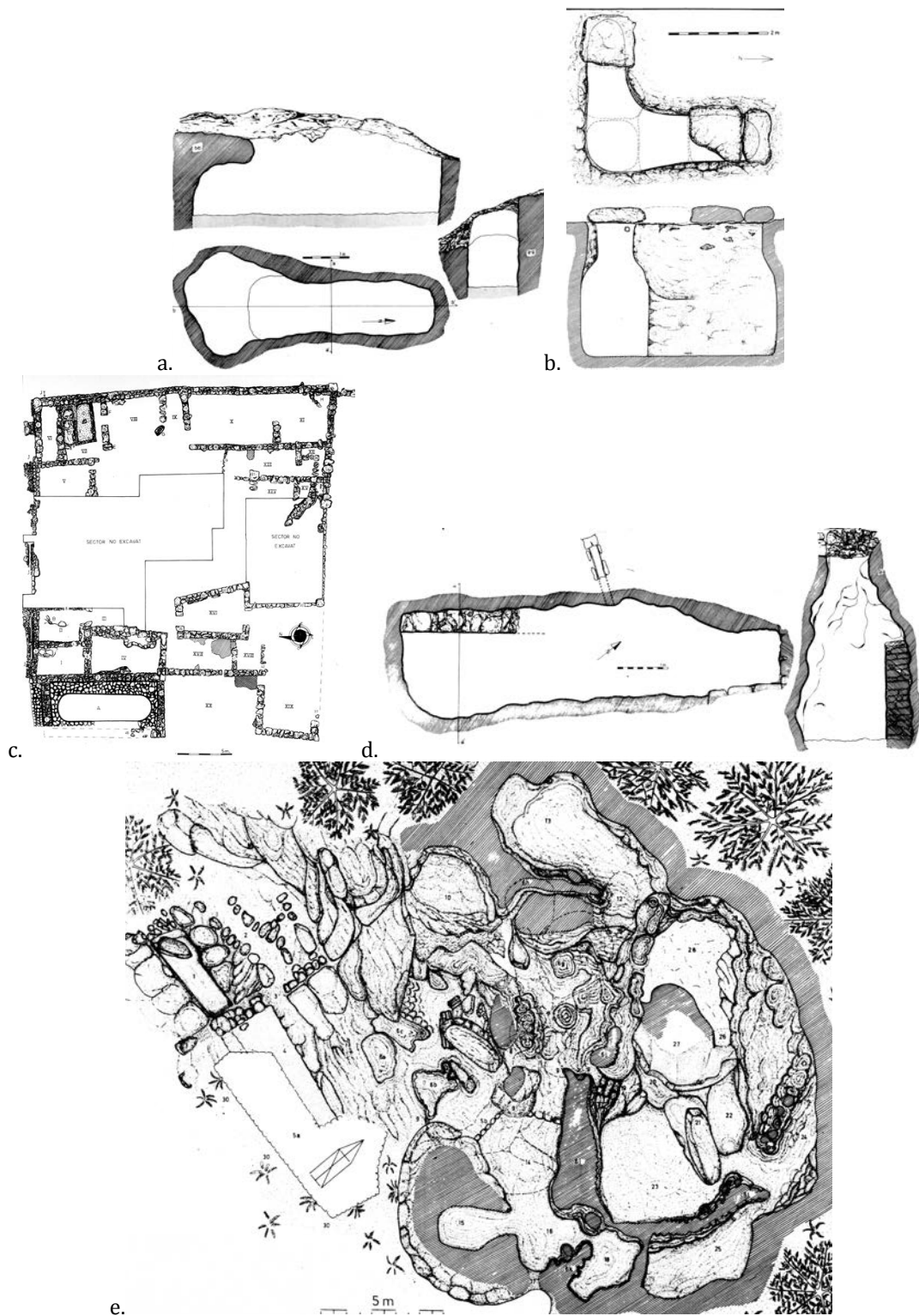


Fig. 42 – Plantes i seccions de diferents cisternes de l'Eivissa púnica: a. Baluard de Sant Bernat (Ramon 1985b: 70); b. Can Joanet (Ramon 1985b: 97); c. a la part NO de SPCH-CS; d. Es Cap des Llibrell (Ramon 1985b: 125); e. Es Culleram, amb el número 1, a la part SO del santuari, just al costat de l'entrada (Ramon 1985b: 127).

Tal i com hem dit són estructures característiques tant de l'hàbitat com dels santuaris. Les que millor es coneixen són les de les granges, en especial les de l'edifici A de SPCH-CS (Ramon 1995b: 40) i Can Corda (Puig *et al.* 2004: 45-51).

El que veiem és que malgrat que els hàbitats hagen sofert reformes estructurals molt intenses en època imperial romana, les cisternes sempre s'han mantingut intactes, i de fet solen ser les parts més antigues identificades als hàbitats, anteriors a la presència romana, i possiblement dels segles III-II per paral·lelismes amb altres cisternes púniques (López Garí *et al.* 2009: 9; Marlasca, López Garí 2006: 89; Puig *et al.* 2004: 47). La seua ubicació idònia sembla ser sempre els cantons nord-oest dels assentaments (Marí i Costa 1996: 25).

Pel que fa a les cisternes de la ciutat només tenim les dades concretes d'aquestes que hem descrit a la taula, moltes d'elles molt arrasades i per desgràcia descontextualitzades respecte a la seua unitat domèstica (o domèstiques), però sabem que hauria moltes més disperses per l'acròpolis (Benito *et al.* 2009: 49; Graziani, Marí 2011; Ramon 1985b: 70; 2010: 845 i següents, fig. 6). Paral·lels en hàbitats urbans no en falten: al barri d'Anníbal del turó de Byrsa (Cartago), algunes d'elles clarament comunals, o a Sardenya, a Monte Sirai, Nora, Tharros o Cagliari (Jiménez, Prados 2013: 119, 212; Puig *et al.* 2004: 46; Stiglitz 2007: 52-53).

El poc que podem dir de les presents als **santuaris** és que hi ha proves suficients com per a afirmar que foren un tipus d'estructura recurrent, i que seguirien la mateixa lògica constructiva i formal que les que hem vist en hàbitat. Exemples del que diem els trobem al Cap des Llibrell, on la cisterna estava ubicada en un pati (Ramon 1985b: 124-125; 2005b: 1392), el Puig d'en Valls, actualment destruïda (Gómez Bellard 2008a: 121; López Garí *et al.* 2014: 61; Marlasca, López Garí 2006: 89, 93; Pérez Cabrero 1911: 16; Ramon 1985b: 90-91) i la de l'entrada de la cova d'Es Culleram (Aubert 1968; Gómez Bellard 2008a: 122; Ramon 1985b: 126-127). En dubte queda si la canaleta de 20 cm coberta per una capa de revestiment, a l'extrem sud-oest d'un gros mur, aniria associada a una cisterna al jaciment de S'Era des Mataret (Gómez Bellard 2008a: 124), més els pous i la cisterna d'Illa Plana, que a l'igual que ocorre amb el del Puig d'en Valls, aparegué amb una sèrie d'individus inhumats al seu interior (Pérez Cabrero 1911: 25; Ramon 1985b: 84-85).

Aquest horitzó no és particular de l'illa d'Eivissa, ja que comptem amb nombrosos paral·lels en el món púnic sacre, relacionats sempre amb el culte a les aigües i a les ablucions dels fidels. Ho veiem a Sardenya, per exemple a Cagliari o Monte Sirai, Malta, Tunísia o Cartagena (Cartago, Ras ed-Drek) (Noguera *et al.* 2011-2012: 485, 489, 491-493; Stiglitz 2007: 53; Usai 2009-2010: 24-26, 34).

En conclusió, per comparatives amb altres cisternes del món púnic que compten amb millors estratigrafies, la majoria es daten en època púnica tardana, cap al segle III, el que demostra una preocupació per la major i millor recollida d'aigua pluvial a partir d'aquest moment. A banda, aquestes reformes suposarien un canvi en la fesomia de la ciutat, i afavoririen una major autonomia de famílies i barris, que tindrien accés immediat a aigua potable. El món sacre, a l'igual que els hàbitats rurals, es farien ressò d'aquesta novetat arquitectònica i la posarien en pràctica per a cobrir les seues necessitats rituals i quotidianes.

III.1.4. Les sitges, els dipòsits i els pous

Les cisternes eren part integrant dels hàbitats púnics, però no eren les úniques estructures excavades a la roca que es van construir per a fer front a les necessitats quotidianes. En aquest sentit trobem una sèrie de sitges, pous i dipòsits amb diverses funcionalitats però sempre es dona per finalitzada la seua vida útil de la mateixa manera: anul·lant-se amb deixalles variades.

En principi, les sitges es construïen per a emmagatzemar el cereal, així que d'aquesta manera, convenientment segellat, es conservava en el cas de necessitat (Buxó 1997: 180; Peña-Chocarro *et al.* 2000: 411; Pérez Jordà 2000: 48). No són alienes per al món púnic, ja que comptem amb alguns exemples a Sardenya (Sulcis, Nora, S'Abba Druche) o a Lixus (Pardo 2015: 189; Satta 1994: 6), mentre que els pous eren accessibles fins a la capa freàtica per a aconseguir aigua, també a altres indrets púnics tunisians (Kerkouane, Cartago) (Jiménez, Prados 2013: 116, 122). Els dipòsits tenen un origen més incert, ja que poden consistir en un simple forat en terra per tirar algun tipus de rebuig o ocultació, però sembla clara la seua desvinculació en el món de l'alimentació.

Uns i altres poden estar lligats a terrisseries, les quals hi transportaven els seus defectes de cocció quan es feia algun tipus de neteja; hàbitats rurals, a mode de femers; i dipòsits per a tirar-hi ceràmiques i altres restes susceptibles d'aprofitar-se com a material constructiu, com les petxines, sense cap altra resta de fauna, ictiofauna o malacofauna, tal i com s'ha documentat al món grec (Gómez Bellard 1995: 161-163; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 153-154).

El problema que tenim és que no comptem amb informacions exhaustives a nivell arquitectònic de les diverses estructures, en especial dels pous i les sitges, que són les que més ens interessen. A més, sospitem que els diversos noms (pou, sitja) han sigut utilitzats de manera arbitrària, sense tindre massa en compte la funcionalitat final, el que ens dificulta més les coses. Resumim les dades en aquest quadre, segons el que hem anat recopilant dels diversos estudis:

Jaciment	Tipus	Relacionat amb	Cronologia	Notes	Bibliografia	
FE-13	Dues sitges	Terrisseria	Finals s. III	Amb materials de rebuig de la terrisseria	Pérez Cabrero 1909: 102-103; 1911: 46; Ramon 1995b: 88	
Can Fita	Sitja	Hàbitat rural	s. IV-II	A l'estança 2b? No es descriu a la publicació	González Villaescusa 2002: 26, fig. 14	
Es Palmer	Pou		425-400	Sense fauna. Aparegut durant unes obres a la ciutat, materials producte de la recollida d'un particular.	Ramon 1998e	
HX-1	Pou		240-220	Contenia fauna, malacofauna i ictiofauna	Ramon 1994	
SJ-90	Dipòsit		430-200	Planta circular, restes de fauna, inèdit en la major part	Ramon 1994: 40	
Can Joanet	Sitja			A l'edifici C, molt arrasada, tallada a la roca	Ramon 1985b: 98	
Ca n'Úrsul	Sitja		s. II	Interpretada com a hipogeu	Ramon 1995b: 33	
Puig de n'Alis	Sitja		s. V-I a.E.	Tallada a la roca, destruïda per un pou modern. Es trobaria dintre de l'hàbitat	Pérez Cabrero 1911: 14; Ramon 1985b: 115-116	
Can Pere Batista	Sitja		s. II a.E. – s. II d.E.	Inclou la pedra que li feia de tancament. Boca el·líptica, medeix 0,70 x 0,40 m, farcida de pedres mitjanes	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 20, 136	
Puig des	Cinc sitges			s. II-I a.E.	Es trobarien	Ramon

Jondal (Aljupet d'en Gibert)				al voltant d'un hàbitat productor d'oli	1985b: 97
Can Vicent d'en Gorg	Dipòsit		s. II-I a.E.	Localitzat als anys 60-70. Contenia àmfores i alguns recipients menors, que es van dispersar entre diversos particulars	Gómez Bellard et al. 2011: 58.
CVJ	Pou	Reutilització de materials	150	Lligat a Can Toni de ca Na Marina? Piriforme, arrasat per obres, 1 m d'alçada i 2 m d'ample	Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 10-11, 153- 154
SOM	Dipòsit		220-150	1 m ³ de capacitat, sense restes de fauna, cap hàbitat a ell associat	Gómez Bellard 1995
Es Rafal	Pou		s. V	Planta rectangular, arribava a la capa freàtica, reompliment fet d'una, sense fauna, amb parts inferiors de gerres Eb. 64 que servien per a agafar aigua del fons	Ramon 2012c
CPU	Sitja	Indeterminat	Finals s. III	La major part del material és inèdit	Ramon 1998c: 169- 170
Ca n'Úrsul	Sitja?		s. II	Interpretada com a hipogeu	Ramon 1995b: 33

Taula 2 – Pous i sitges documentats a l'Eivissa púnica.

Pel que respecta a la forma dels pous, veiem varietat de plantes (circular, rectangular i piriforme), a l'igual que comprovem que hi hauria de tot tipus d'estructures a totes les cronologies. També observem que no en costa cap identificada en àmbit urbà. Les estructures més abundants serien les sitges relacionades amb algun tipus d'hàbitat rural, seguides per aquelles que tenien

funcionalitat d'emmagatzemar material susceptible de ser utilitzat a les construccions. Pel que a nosaltres ens interessa, de la vida anterior com a sitja en tant que dipòsit de cereals no tenim cap evidència directa i clara, però sí de la tasca de la recollida d'aigua en el cas del pou d'Es Rafal, per les abundants restes de parts inferiors de gerres al seu l'interior, les quals es creu que serien baixades mitjançant algun tipus de corda subjecta al coll o a les anses, i en el trajecte es trencarien.

A nivell de materials al seu interior i que destaquen des del punt de vista alimentari, destaquem la troballa d'ossos de gos, porc i tonyina entre altres amb marques d'esquarterament a HX-1 (Saña 1994: 71-72), la troballa antiga de fauna al pou de SJ-90, amb restes entre altres de *Bos taurus*, *Sus domesticus* o *Equus* (Ramon 1994: 40), la primerenca presència en hàbitat del plat i el morter a Es Palmer (Ramon 1998e: 132), o l'abundant presència de petxines de clar ús alimentari, el colador i els *baking-pan* i superfícies tipus *tabaq* de CVJ (Carrasco 2009: 139-141; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 104, 111-112, 149-150; Pérez Jordà *et al.* 2010: 300).

Com no, aquesta qüestió té el seu reflex en el món ritual, encara que estem lluny de saber quin seria el paper dels menjars cerimonials en aquestos contextos. L'ús dels pous en el món sacre es documenta a Illa Plana, on a mode de *favissa* es va usar aquest tipus d'estructura per a llançar una sèrie d'exvots molt particulars, junt a ous d'estruç. Tot va estar segellat amb pedres (Pérez Cabrero 1911: 23-30). Al ser excavacions antigues, no tenim constància que hi haguera altre tipus de materials, i de quin tipus eren les terres de què es van ajudar per a emplenar el pou i inutilitzar-lo. El mateix podem dir amb la denominada *favissa* del Puig des Molins¹³⁹, encara que en aquest cas sí que sabem que la terra tenia escòries i carbons (Mañá 1984: 99-100; San Nicolás 1981). Bithia, Terreseu, Neapolis, Cuccuru s'Arriu a Sardenya, o Baria (Villaricos, Almeria) són alguns dels paral·lels que trobem al món púnic (López Bertran 2007: 91-95, 99-100; López Castro 2004: 79-80).

Inevitablement, aquest horitzó ens recorda molt al que està passant a la necròpolis de *Gadir*, on les connotacions alimentàries són més que evidents. Fa uns anys es tragueren a la llum una sèrie de pous entorn els quals es va desenvolupar algun tipus de cerimònia funerària a mode de banquet, que implicava libacions i l'ofrena cruenta de gossos i productes del mar variats. Tot es va inutilitzar mitjançant diversos paquets de pedres i terres, d'entre les quals destacaven les sorres netes de la platja propera (Niveau 2001; 2006a; 2006b; etc.). Pel que sabem fins ara, aquest tipus d'estructures amb aquestes activitats no es van produir al Puig des Molins ni altres necròpolis rurals.

III.1.5. Els carners

Un altre tipus d'estructura mínimament excavada a la terra i que serviria per a mantindre a bon recer algun tipus d'aliment o líquid són els carners. En el cas

¹³⁹ Veure III.3. *La presència d'aliments en àmbit sacre: els santuaris fenicis i púnics a l'illa d'Eivissa.*

ebusità, tenim l'exemple tardà de la granja de Can Corda, situada a l'angle sud-est del pati i a una zona amb ombra: en un forat excavat a la roca es va col·locar del revés i en vertical una àmfora PE-25, a la qual només li faltava la part inferior. Estava falcada amb l'ajuda de diverses pedres més menudes, i sobresortia lleugerament de la fossa (Puig *et al.* 2004: 73) (fig. 43).



Fig. 43- Carner de Can Corda (Puig *et al.* 2004: 72)

Comptem amb alguns paral·lels en àmbits domèstics, com el cas del jaciment turdetà de Tejada la Vieja, però amb una cronologia molt més antiga (segles VI-IV) encara que amb una disposició similar a la de Can Corda (Fernández Jurado 1987: 169). Un exemple púnic més arrimat en el temps és el de S'Imbalconadu, on a un corredor de l'espai central, i per tant a un lloc fresc de la unitat domèstica, segurament sota una escala de fusta, aparegué una àmfora nord-africana taponada amb un còdol de riu (Sanciu 1997: 91-92). Recentment, també a Sardenya, a la granja de Truncu'e Molas, es van traure a la llum tres àmfores locals alineades, tallades per la meitat i posades en vertical, ubicades a una fossa artificial, a 10 m del trull. La seua excavació no va donar resultat, a excepció de llurs monedes de bronze col·locades a la part superior, el que ha fet pensar en algun tipus de ritual (Gómez Bellard, Van Dommelen 2014: 271-272).

Aquest horitzó no fa més que recordar-nos un dipòsit que és ben conegut per a l'arqueologia púnico-ebusitana: estem parlant del possible ritual de fundació d'un dels primers murs de la factoria de Na Guardis. Una àmfora PE-22 taponada en un còdol de riu i una gerra Eb. 69 es dipositaren cap per avall en un estrat estèril però amb marques de rubefacció, amb algunes restes d'aliments marins (peix indeterminat i una sípia), tot datat entre finals del segle IV o principis del III (Guerrero 1997: 44, fig. 7 i 40). A Cartago es documenta alguna cosa similar al xicotet santuari de de la rue Ibn Chabâat: en terra, sota un mur, aparegueren diverses àmfores seccionades en la seua part superior, i amb evidències d'ofrenes càrniques (moltó, porc i guatlla), peix de certa qualitat i còdols rodats

de mar i de riu, junt una moneda datada en el 240 a.E., entre altres objectes (Rakob 1998: 30, làm. X).

Per tant, una vegada més el món sacre, ritual i de les creences es faria ressò de les estructures domèstiques relacionades en aquest cas amb el subministrament d'aigua. A més a més, els aliments participarien d'una manera activa a ritualitzar aquestos espais subterranis, tant pel que fa a la carn de mamífers com d'aus, així com els peixos.

III.1.6. Un cas pràctic: l'habitació 2 de Na Guardis en el moment del seu abandó (123 a.E.)

Un context tancat que ens pot donar informació puntual sobre l'alimentació púnica és el de l'abandó de l'habitació 2 de Na Guardis, entorn el 120 a.E., interpretat com un magatzem i estança dels mercaders. Al seu interior es varen trobar dues llars i restes de fauna, a banda d'abundant material ceràmic¹⁴⁰: 44 àmfores (25 PE-17, dues PE-24, sis T-7.4.2.1. cartagineses, i nou greco-itàliques), 72 peces de vaixel·la fina, tant ebusitana (L28, L36, L55, L23, i especialment L26, L27c i L31) com Campaniana A (L26b, L28, L36 i especialment L31 i L55), gerres en ceràmica comuna (Eb. 69 i Eb. 73) junt a altres materials menors d'aquesta mateixa classe (gerretes Eb. 13, Eb. 62 i Eb. 70), peces ibèriques (un *kalathos*, quatre gerretes grises emporitanes) i finalment material de cuina, tant per al foc (quatre olles, més una *baking pan* amb sutge a la seua superfície externa i gerretes per guisar) com per a processar els aliments (llibrells i morters), més alguna tapadora i peces de ceràmica talaiòtica (Guerrero 1984: 108-126; 1999: 113).

El registre faunístic és interessant: es varen trobar les restes de dues ovelles (una jove i l'altra adulta) sobretot les seues potes, una cabra adulta (el seu crani), les restes de part de l'esquelet d'un porc immadur i dos galls i una gallina adults. Menys en el cas de les aus, la resta tenien clares marques de carnisseria profundes fetes amb un instrument metàl·lic, i s'interpreten com a restes de menjar (Iborra 2005: 666, 673). Les restes malacològiques no ens aporten massa dades, encara que es varen recuperar quatre individus que pertanyien a diferents espècies, entre elles una *Patella lusitanica* (Carrasco, Acuña 2005: 699). Pel que fa a les evidències de peixos, sabem que havia un espet (*Sphyræna sphyræna*)¹⁴¹ (Rodríguez Santana 2005: 720).

Al marge de les peces ceràmiques que servien per a l'intercanvi amb les comunitats autòctones, els comerciants tindrien el seu propi aixovar per al propi manteniment a la factoria. Entre ell, estarien sobretot les olles i els morters per a cuinar (totes ebusitanes), peces que per altra banda conformen el lot menys nombrós de l'habitació.

¹⁴⁰ Els materials que detallem ací provenen de la publicació de Guerrero 1984, encara que ho hem completat amb el posterior estudi que fa el mateix autor el 1999. Pensem que de vegades les dades que primer es varen aportar no són les exactament iguals per un estudi posterior de les peces i els contextos.

¹⁴¹ Veure II.4. *El peix, la pesca i els productes derivats*.

Més difícil resulta distingir quines àmfores i quins recipients personals els estarien reservats. Davant aquest tipus de jaciment, que té funcions mixtes d'hàbitat i de magatzem comercial, pensem que podríem aplicar el mateix criteri que els derelictes¹⁴² a l'hora de diferenciar unes peces susceptibles de comerç amb les personals. És a dir: les peces menys nombroses i de cronologies més arcaïques dintre del lot.

Seguint aquesta regla, les àmfores T-7.4.2.1. podrien ser els envasos perfectes per als habitants de Na Guardis, i segons les restes faunístiques, no seria rar que envasaren les potes d'ovelles en salaó, pel que les marques de processat que s'hi troben ja vindrien fetes de Cartago. A més a més, açò encaixa prou bé amb la seua cronologia i el seu grau de difusió, molt limitat i exclusiu dels navegants¹⁴³. Les àmfores PE-24 podrien ser les que envasarien la beguda, en concret, vi.

Pel que fa a la vaixel·la fina de taula, el criteri és difícil d'aplicar per la quantitat de peces úniques que hi ha: L28, L34, L36 són úniques, mentre que de L23 i L55 hi ha quatre respectivament. La resta són abundants amb poca diferència, entre huit i setze exemplars que podrien utilitzar-se per a exportar. En Campaniana A tenim una L28 i una L33b com a peces úniques, mentre que de la resta hi ha tres o quatre. El que veiem és el la igualtat entre escudelles (L28 sobretot) i plats (L36, L23 i L55), amb algun saler (L34).

Seguint les restes d'animals disperses, doncs, podem pensar que es van utilitzar les olles per a dessalar la carn d'ovelles o porc a través de la tècnica del guisat o bullit, i es va consumir amb una mica de brou a una escudella. La cassola *baking pan* podria haver servit per a fer el mateix amb el peix, amb l'ajut d'un poc d'oli o greix per a evitar que s'apegara al recipient, per a menjar-se possiblement especiat (L34) a l'interior d'algun dels plats, especialment dintre dels L23. No oblidem les gerretes i gerres, que a l'igual que el *kalathos* portarien fruita o algun aliment en conserva (es podrien treure en un gran llibrell o plat per a diversos comensals), mentre que les primeres servirien per a vessar el vi o contindre olis per a fregir el peix. El vi es prendria amb les escudelles que hem vist. És impossible de provar, però no volem oblidar el consum de cereals i llegums que vindrien en sacs i que també es courien a l'interior de les olles amb guisats llargs.

En aquest sentit, els guisats podien ser múltiples, tant de mar com de terra, tal i com hem vist a la mateixa factoria en determinats moments en el temps: és el cas de la cassola cartaginesa (NG 001) amb tapadora al sector A-3 interior, amb l'estofat de porc, oviçàprids i un meso-mamífer, datada a meitat del segle II. A aquest àpat s'associaven dues escudelles L27 i huit L26, totes ebusitanes, una àmfora PE-16, un fragment de tapadora i un manoll d'hams de bronze soldats entre si (fig. 44). Per a la segona meitat del segle II es va trobar un guisat a l'interior d'una gran olla ebusitana de parets rectes i base quasi plana (NG 137), compostat per una tortuga, pagellides, gall i oviçàprids, i alguna resta de peix. Tot estava als sistemes defensius A-3 exterior, estrat IVa, associat a dues escudelles

¹⁴² Veure III.4. *La vida a bord: la cuina als vaixells.*

¹⁴³ IV.1. *Les àmfores.*

ebusitanes, una L27 i una L28 i altra ceràmica de cuina (Guerrero 1997: 105-106, fig. 167-169; 2005: 642). Ambdós exemples estaven sobre respectives llars, arrimades als murs més propers, i en el cas de la primera, a l'angle que formaven dos murs.

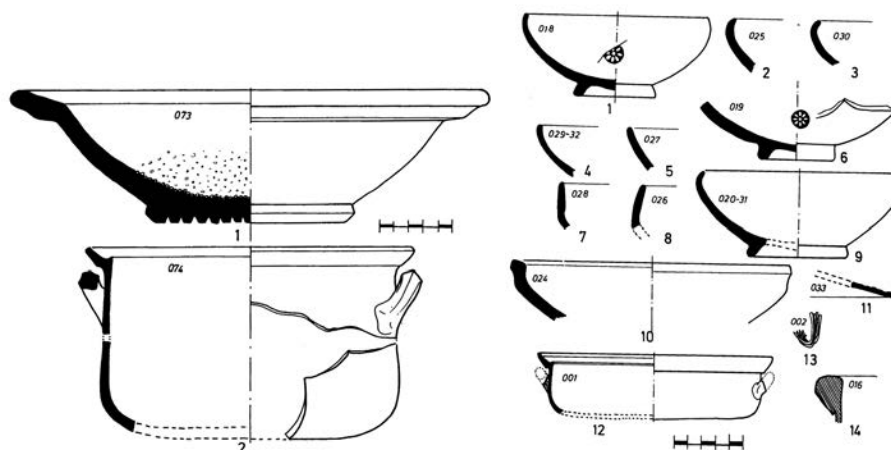


Fig. 44 – Material divers de l'edifici A, espai A-3 interior, estrat I i III respectivament (Guerrero 1997: fig. 72 i 74)

III.1.7. Un breu apunt: les estructures productives

Malgrat constar entre els jaciments més abundants, els hàbitats rurals púnics ebusitans són dels més desconeguts. Diversos factors han contribuït: la falta d'intervencions arqueològiques, la desatenció dels jaciments des del punt de vista administratiu, les tasques agrícoles o l'espoli. Per tant, són poques les dades que ens permeten parlar de les activitats tant domèstiques com industrials al si d'aquestos contextos. A més a més, per a acabar de complicar les coses, tenim moltes necròpolis sense hàbitat conegut associat, el que suposa que n'hauria més dels quals no tenim ni la constància.

Un dels aspectes que més desperta l'interès d'aquestos hàbitats és que a banda d'albergar espais domèstics, són llocs on s'ubiquen les grans estructures de transformació de les matèries primes agrícoles i els magatzems on es guardarien els productes ja acabats. La seua ubicació estratègica a prop dels camps de cultiu més rics i de zones de treball agrícola i ramader faria que se centralitzara a les granges l'excedent resultant. Tal i com veiem a les diverses plantes dels jaciments que s'han excavat, aquestes habitacions sempre ocupen la major part de les estances documentades. A més a més, un aspecte que no s'ha pogut demostrar prou però que existiria seria el de la ubicació de terrisseries amfòriques ben a prop d'aquestos jaciments. Les terrisseries serien un punt de recolzament de les granges, ja que sense elles no es podria envasar cap producte resultant de les tasques "industrials" al si d'aquestos jaciments. Un exemple de terrisseria rural seria la de Can Rova de Baix (Ramon 1981: 64) o FE-13 (Ramon 1981: 65-66), encara que se n'han vist altres possibles casos en prospeccions, com a Ca n'Andreuet (Gómez Bellard *et al.* 2010: 40, 173; Ramon 1981: 65) però res definitiu.

Tornant a les estructures productives, ens referim a almàsseres i trulls que serviren per a elaborar dos dels grans productes de l'antiguitat, l'oli i el vi. La recerca d'aquestes estructures té un inconvenient afegit, ja que dels molts hàbitats identificats en superfície, pocs d'ells desvelen haver tingut un espai de transformació "industrial" d'aliments. Per tant, una de les guies que s'ha usat a les prospeccions per a establir si a prop havia una almàssera ha sigut la de la presència de contrapesos o molins d'olives (*trapetum*).

En canvi, pel que s'ha comprovat, no comptem amb cap jaciment amb una estructura productiva de vi identificada com a tal: seguint a J.-P. Brun (2004: 10-12), el qual cita a Cató, el tret constructiu essencial per diferenciar unes d'altres podria estar en la profunditat de les superfícies d'extracció de líquid. Segons aquesta teoria, les zones de xafat de raïm serien més fondes per la senzilla raó de que aquesta fruita ocupa més espai i solta més suc que les olives, encara que el mateix autor admet que en ocasions és problemàtic des del punt de vista arqueològic atribuir una infraestructura a una activitat o a altra, ja que també entraven en joc elements constructius peribles que hui en dia no han arribat fins a nosaltres (Brun 2004: 21-24).

Les almàsseres ¹⁴⁴

Totes les estructures i peces mòbils que afloren als jaciments sense excavar i les documentades per treballs arqueològics a Eivissa s'han identificat com a productores d'oli. A la taula les resumim:

Jaciment	Trets de l'estructura	Notes	Cronologia	Bibliografia
Païssa d'en Vergeret	Almàssera i contrapès. Parets cobertes d' <i>opus signinum</i>	Prospectat	Segle V-IV fins època bizantina	Ramon 1995b: 13
Safragell	Contrapès	Prospectat	Segle V fins època bizantina	Díes <i>et al.</i> 2005: 742; Ramon 1985b: 118-119
Coll de Cala d'Hort, edifici A (o Cap Pep d'en Curt)	Almàssera i contrapès. Cubeta entre 3 i 5 m ³ de capacitat, revestida de morter, amb una mesura de 2,40 x 1,40 m. No es pot determinar fondària.	Prospectat, restes de murs a la superfície, reforma en època romana imperial (fig. 47)	s. III-II	Gómez Bellard 1987: 30; Puig <i>et al.</i> 2004: 29; Ramon 1985b: 102-103; Roman 1920: 3-4, 11-12
Can Toni de Ca Na Marina	Contrapès	Prospectat	s. III	Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 151
CE 5	Contrapès	Prospectat, reutilitzat com a llindar de porta	s. III a.E. fins s. I d.E.	Gómez Bellard <i>et al.</i> 39, 170
Can Pep Roques	Molí d'olives (<i>trapetum</i>)	Prospectat, reutilitzat com	s. III a.E.-s. II d.E.	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 51, 197-

¹⁴⁴ Per a una descripció minuciosa de les tres almàsseres excavades, veure II.6.3. *Els productes industrials: el vi, altres derivats del raïm i l'oli - La qüestió de l'oli.*

		abreujador		199
Can Perot	Contrapès	Va ser destruït en algun moment del s. XX	s. III a.E. fins s. III d.E.	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 15-17, 131-134
SOM	<i>Trapetum</i> i dos contrapesos	El <i>trapetum</i> es va trobar a prop del dipòsit SOM, i els contrapesos a la propera finca de Can Joanet Joanó	Primera meitat del s. II a.E.	Gómez Bellard 1995: 161, lám. II-IV
Can Cení	Estructura visible en superfície, amb enlluït i morter	Prospectat	s. II a.E. – s. I a.E.	Díes <i>et al.</i> 2005: 742; Gómez Bellard <i>et al.</i> 2010: 38, 169.
Puig des Jondal (Aljupet d'en Gibert)	Contrapès fragmentat i dues cubetes de decantació, més dues cavitats quadrangulars revestides d' <i>opus signinum</i> al sud	Prospectat, edifici A, les estructures afloren en la superfície, entre elles diversos murs (són d'època romana?)	s. II-I a.E.	Ramon 1985b: 96-97
Es Gorg	Contrapès	Prospectat	s. II-I a.E.	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 48, 192
Can Milà	Contrapès	Prospectat	s. II-s.II d.E.	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 34, 166
SPCH-CS	Almàssera (ara de premat trapezoïdal i <i>lacus</i> amb concavitat per a recollir el pòsit), contrapès i molí d'olives o <i>trapetum</i>	Malgrat que la granja és més antiga, es va reformar en època romana imperial (fig. 36)	Època d'August fins principis del s. II d.E.	Ramon 1984: 16-17; 1995b
Can Corda	Almàssera (sòl d' <i>opus signinum</i> quadrat o ara de premat de 1,7 x 1,8 m, canal de decantació que porta a la cubeta o <i>lacus</i> , ben conservada, revestida d'argamassa 1,70 x 0,62 x 0,67 m, el que suposa 0,71 m ³ , més una concavitat al sòl per recollir el pòsit) i contrapès. 90 m ² de superfície de l'estança on es trobaria l'àrea productiva.	Malgrat que la granja és més antiga, es va reformar en època romana imperial (fig. 32 i 45)	Primer quart del s. I d.E.	Puig <i>et al.</i> 2004: 51-57, 149.
Can Fita	Almàssera composta per tres <i>lacus</i> o cubetes disposades en paral·lel i en desnivell, interconnectades entre si per un canal tallat a	Entre les tres podien albergar 559 l (240, 149 i 170 l cadascuna). Servirien per a	Finals s. I – principis s. II d.E.	González Villaescusa 2002: 27, fig. 19-22

	la roca. Una d'elles té una concavitat al fons per al dipòsit del pòsit	produir diferents qualitats d'oli (fig. 46)		
Figueretes				Díes <i>et al.</i> 2005: 742
Es Canà				Díes <i>et al.</i> 2005: 742
Es Puig de Sa Sal				Díes <i>et al.</i> 2005: 742
Can Toni de Pep Roques				Díes <i>et al.</i> 2005: 742
Can Mariano d'en Xicu				Díes <i>et al.</i> 2005: 742
Can Toni Andreuet				Díes <i>et al.</i> 2005: 742
Sa Torre d'en Pere				Díes <i>et al.</i> 2005: 742
Can Roques				Díes <i>et al.</i> 2005: 742
Ca Na Rafala				Díes <i>et al.</i> 2005: 742
Pou d'en Bessora				Díes <i>et al.</i> 2005: 742
Can Joaní de Dalt				Díes <i>et al.</i> 2005: 742
Can Salvador des Mallorquí				Díes <i>et al.</i> 2005: 742
Es Maiol				Díes <i>et al.</i> 2005: 742
S'Alqueria				Díes <i>et al.</i> 2005: 742

Taula 3 - Almàsseres i contrapesos de l'Eivissa púnica

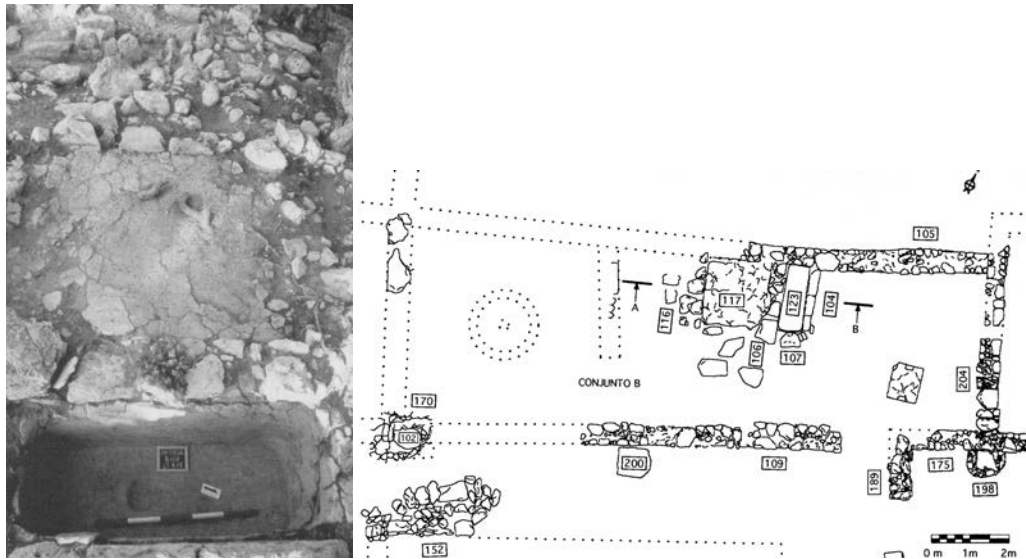


Fig. 45 – Fotografia i planta de l'almàssera de Can Corda (ara de premsat: UE 117; cubeta, UE 123. La boca de la cisterna és l'UE 102) (Puig *et al.* 2004: 52, 58)

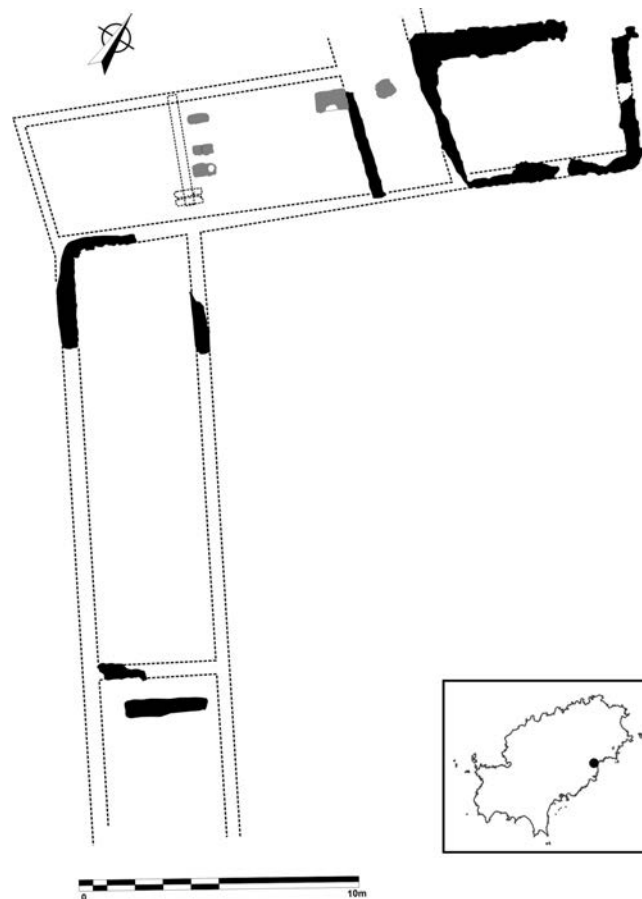


Fig. 46 – Planta de Can Fita, amb les tres cubetes en gris

Pel que veiem a la taula, les evidències de producció d'oli en època púnica són més que dubtoses, almenys pel que a les granges excavades respecta, ja que si bé en prospecció tenim materials que es poden remetre a cronologies dels segles V al III-II, quan efectivament s'han excavat, les construccions ens parlen d'èpoques

més recents. Algunes d'elles perduren fins el segle II d.E., en ple imperi, que és quan gaudiren del seu moment de màxima difusió, on hauria més de mitja dotzena d'almàsseres funcionant alhora.

A la llum de les restes estudiades, la disposició de les estructures és similar en totes elles: una ara de premsat de forma quadrada o rectangular revestida d'*opus signinum*, interconnectada amb un *lacus* o cubeta revestida de manera impermeable i cantons arrodonits, i en el seu fons, un dipòsit circular per a les impureses que desprendrien les olives. En algun cas el contrapés encara es conservava a l'almàssera, no així el *trapetum* o molí d'olives per a facilitar la tasca de premsat dels cofins. Només un cas resulta ser l'excepció: el de l'almàssera de Can Fita, amb un sistema de triple decantació d'oli, que s'ha interpretat com un procés per extreure diversos olis de qualitats diferents.

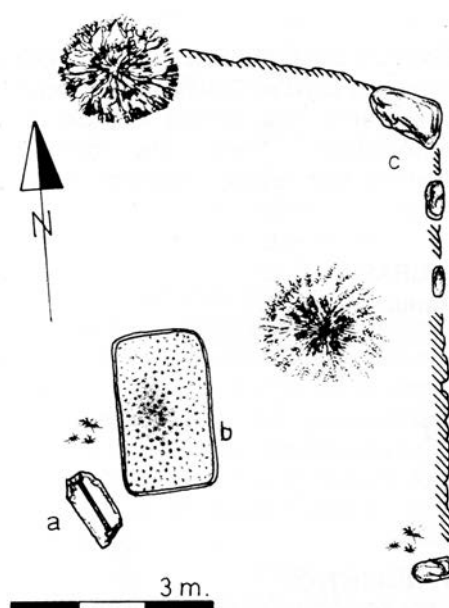


Fig. 47 – Coll de Cala d'Hort, edifici A, possible almàssera prospectada en els anys 80 (Ramon 1985b: 102-103)

Així les coses, ens plantegem fins a quin punt la producció d'oli va estar tan estesa a l'Eivissa púnica, ja que no tenim evidències clares. Som més de l'opinió que, amb la presència romana, les possibles estances industrials destinades a la producció d'oli es degueren reformar per a adaptar-se a les noves exigències del nou circuit comercial on s'integraren els ebusitans ¹⁴⁵. Les anteriors infraestructures es quedarien menudes per a abastir les necessitats emergents, i això s'explicaria si anteriorment s'utilitzaren materials peribles dels quals és difícil que quede alguna resta.

Així, el que pensem que es va emprar va a ser un sistema de torsió en un sac o compressió de la polpa a una cistella amb un pes de pedra. Estudis antropològics del nord d'Àfrica demostren que no eren necessàries premses com les romanes per a poder extreure oli (Martín Ruiz 2013: 117-118; Mataix, Barbancho 2007:

¹⁴⁵ S'ha calculat que per a època romana el consum d'oli estaria entre els 20 i els 50 l per persona i any (Mattingly 1996: 223).

719); fins i tot sabem d'una manera molt més senzilla, que consistiria en la simple fricció d'olives senceres a l'interior d'un morter¹⁴⁶, el que implicaria un autoconsum, la quantitat del qual dependria de la necessitat del moment.

Un exemple del que volem dir el que veiem a una representació de ceràmica àtica de figures negres. Es tracta de l'èscif que es va trobar a una tomba etrusca, datat de meitat del segle VI i que hui en dia es conserva al *Museum of Fine Arts* de Boston, i on es veu que l'extracció de l'oli es fa de manera rústica, amb uns odres que farien de contrapès, mentre un personatge es despenja del *praelum* per a fer major pressió. Els cofins anirien ubicats en una mena d'estructura amb potes, com una taula o suport. Un recipient ceràmic en terra recolliria l'oli. Òbviament amb aquest sistema l'extracció de líquid total era menor, i damunt requeria un major esforç i personal dedicat a esta tasca (fig. 48).



Fig. 48 – Èscif de figures negres amb escena de premsa d'oliva.

Adjacents a aquestes estructures productives devien estar els magatzems, que guardarien la producció en àmfores i altres recipients per a posteriorment donar-los eixida segurament per mar (Díes *et al.* 2005: 739).

En alguns llocs del món púnic s'ha posat de manifest la producció d'oli, com és el cas de la granja de Gammarth, a prop de Cartago, o al Cerro Naranja (Cadis), les dos entorn el segle III. En comú tenen els grans dipòsits subterranis per guardar oli. Altres exemples els trobem a Malta, Tànger i Tunísia (Campanella 2008: 93; López Castro 2008: 89-90; Pardo 2015: 182, 185-186).

¹⁴⁶ Informació oral d'Isabel Bonora Andújar.

Els trulls

Malgrat no haver identificat cap trull a l'illa d'Eivissa, no voldríem deixar de mencionar la seua aparició a llocs púnics de Sardenya (Truncu'e Molas, S'Abba Druche o S'Imbalconadu) i la zona de *Gadir* (Castillo de Doña Blanca, Cerro de San Cristóbal) (López Castro 2008: 92; Sanciu 1997: 160; Satta 1996: 7-9; Van Dommelen *et al.* 2010: 1195-1203). Efectivament, observem que es tracta de grans estructures tallades a la roca, profundes, i preparades amb revestiment, desnivells i canaletes per a aprofitar al màxim el most resultant del xafat. El cas d'Eivissa és, no obstant, curiós, perquè sí que s'han trobat les rases de vinya al Puig d'en Valls i altres indrets de l'illa (López Garí, Marlasca 2009; 2012; Marlasca, López Garí 2006) (fig. 49), pel que sí hauria una producció de vi, potser mitjançant un sistema rústic com el que acabem de proposar per a l'oli.

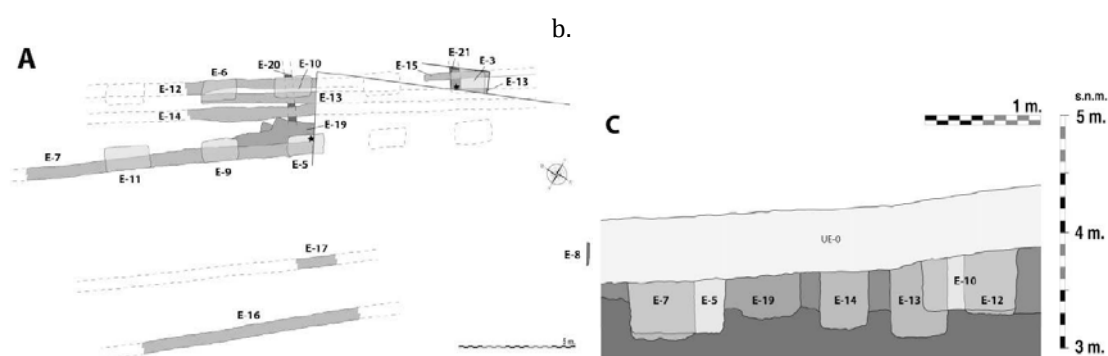


Fig. 49 – Les rases de cultiu: planta i secció de les localitzades a Es Rafal (López Garí *et al.* 2014: fig. 5.a i 5.c)

Una representació d'aquesta idea la trobem a l'escena d'una àmfora àtica de figures negres del Pintor d'Amasi, trobada a Vulci i datada en el segle VI, actualment exposada al Martin von Wagner Museum. Ací, uns sàtirs veremen al so d'un *aulos*, mentre que un altre es troba dalt d'una estructura que suporta una cistella, on se li tira el raïm i el xafa. El líquid cau a l'interior d'un gran recipient que sembla estar soterrat, tipus *dolium*. Una idea similar la trobem a una peça àtica de figures negres de finals del segle VI, del Pintor de Chiusi (col·lecció Luynes-Beazley ABV 389) (fig. 50). L'ús d'aquestes estructures mobles, fetes segurament amb materials peribles, facilitaríen el transport i la producció a peu de camp de cultiu, encara que com hem comentat per a les estructures d'elaboració d'oli, requeriríen major esforç per a un menor resultat. Aquesta imatge és de la qual parla J. Juan Tresserras (1998b: 88) per als testimonis etnogràfics d'elaboració de vi en tenalles.

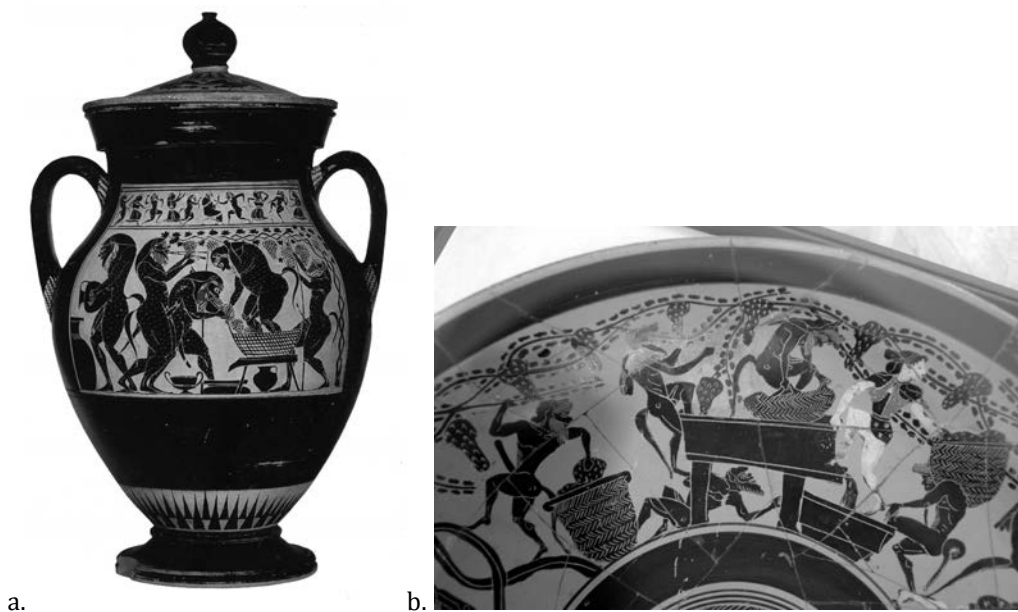


Fig. 50– Diferents escenes de verema a material àtic de figures negres, amb trulls fets de materials peribles i a peu de vinya: a. Pintor d'Amasi; b. Pintor de Chiusi

Les factories de salaó

Per últim, posem concisament de manifest altre aspecte conegut en alguns dels enclavaments púnics i que tant va caracteritzar la presència fenícia a Occident: les factories de salaó de peix. No obstant, aquestes es van expandir i van gaudir de la seua fama amb la presència romana, pel que ara per ara les restes de les quals disposem es deuen a les reformes que es van imposar entre els finals de la república o principis de l'imperi.

En general, comptem amb pocs exemples datades a èpoques anteriors a la romana: un parell de jaciments a Sicília, dels segles IV-III, i nombrosos exemples a la badia de Cadis, actualment en procés d'estudi, però que en algun cas sembla que es remeten al segle VI, moment en el qual la producció estaria destinada a un autoconsum o un comerç menor (Muñoz Vicente, De Frutos 2009: 82-83).

Eivissa no es va a mantindre aliena a la tendència general, ja que per a aquesta època ha sigut impossible localitzar cap infraestructura destinada a la tasca d'elaboració de salses i salaons de peix. Només a Santa Eulària s'ha identificat com a tal el jaciment de S'Argamassa, el qual estaria associat a l'únic aqüeducte de l'illa (Benito *et al.* 2009: 69). Tampoc hem d'oblidar el testimoni de Miquel Ponsich (1988: 167), el qual parla de quatre piques revestides d'*opus signinum* a Es Canà, amb *tegulae* romanes al voltant, el que ha permet datar les estructures entorn el segle I d.E. Actualment aquestes basses han desaparegut. De tota manera és cridaner el fet de que ambdues estructures s'ubiquen al NO de l'illa, i lluny de les salines, necessàries en qualsevol procediment relacionat amb el salaó. Hauríem d'imaginar un gran transport de la sal en vaixells, encara que aquesta idea és només una conjectura.

Intuïm que al sud de l'illa, a la zona de Sa Xanga (topònim que denomina un indret vora mar on s'asseca el peix) (Llorca 2012: 305) i Sa Sal Rossa, a l'igual que al nord de Formentera, a S'Espalmador, hauria algun tipus d'activitat relacionada amb el processat del peix, ja que són zones on s'acumulen grans quantitats de petxines i de vegades també restes ceràmiques i estructures tardanes (Costa, Alfaro 2012: 171-172).

III.2. Menjar per als vius, menjar per als morts: banquetes als rituals funeraris i les provisions per al Més Enllà

L'escatologia púnica ha suscitat interès des dels moments més primerencs de la investigació (per exemple, Fantar 1970; Gsell 1920: 456 i següents). D'entre totes les facetes que pot abastar l'univers simbòlic fenici, en especial per al món ritual i funerari, diverses són les aproximacions que s'han fet per a detallar les fases per les quals es desenvoluparia un enterrament, tant en inhumació com en incineració, sense oblidar el posterior culte als morts (Delgado, Ferrer 2007; Benichou-Safar 1982, Jiménez Flores 1994; 2002; Niveau 2009, entre altres; Oggiano 2006: 36, citant a Dever 1987; Ramos 1987; 1990; 1991). Tots els estudis coincideixen en que les ofrenes alimentàries i els banquetes eren ineludibles i necessaris per a que el ritual arribara a bon port.

Seguint aquesta línia, en ocasions s'ha utilitzat el terme *comensalitat*, com a traducció del terme anglosaxó *commensality*: és una expressió totalment naturalitzada dintre dels estudis de l'alimentació des de la seua vessant ritual, i que fa referència a una visió dinàmica dels àpats comunitaris en presència de la divinitat, posant l'accent amb el que es menja i amb qui, els efectes que té, amb quins mitjans tècnics es prepara el menjar i quins temps s'han seguit (Farquhar 2006).

Però abans d'aquests àpats, de què després parlarem, havien de començar les exèquies. Els materials trobats associats a les tombes són senyal dels tipus d'activitats entorn aquest moment. En general, podem trobar tres tipus de d'objectes necessaris per al ritual: els relacionats amb la preparació de la mortalla (objectes de neteja personal), els instruments de culte als morts o als déus (altars, cremaperfums), i les ofrenes als déus (aliments, terracotes) (Benichou-Safar 1982: 272).

Les **despules mortals es preparaven** llavant-les per a llevar les impureses o directament cremant el cos¹⁴⁷. A les tombes cartagineses és habitual trobar una escudella amb el fons ennegrit per l'acció d'una flama que mentrestant cremaria alguna substància aromàtica. A l'extrem occident púnic no se n'ha trobat cap, per ara. Després es vestia el difunt amb el sudari, se li posaven damunt, sempre en contacte amb el cos i mai passats per acció ígnia, els amulets de protecció personal, i finalment es dipositava el cos, ja preparat, en disposició de ser inhumat (Benichou-Safar 1982: 277; Ramos 1987: 217-219; 1991: 68-69).

Posteriorment **es col·locava l'aixovar**, segurament seguint un patró que per ara se'ns escapa, però que sol ser més o menys abundant segons les èpoques. Mentre

¹⁴⁷ El procediment per a la incineració era diferent i ja depenia de diverses variables, però bàsicament el cos es podia cremar i després traslladar els seus ossos, que podien llavar-se o no, a l'interior d'una urna o fossa; s'han donat els casos d'incineració i tomba en el mateix lloc, on es feia el mateix banquet. Açò es veu a les tombes més antigues de la ciutat d'Eivissa, al sector de Can Partit, amb restes evidents de sacrificis de cabres i rituals de libació en el moment de clausurar la tomba (Vendrell Betí 2010).

que per als moments arcaics les peces que es dipositen al costat del difunt semblen estar més reglamentades, a partir del segle V fins el segle II els aixovars augmenten i es diversifiquen tipològicament parlant, pel que cap la possibilitat de que les normes es relaxaren i s'acceptaren les preferències personals. Al segle IV a Cartago els aixovars es van fent menys funcionals: prova d'açò és que hi ha ocasions que les llànties ni tenen marques de cremat, fins i tot es creu que renunciarien a posar menjar a l'interior dels recipients (Gsell 1920: 457; Delgado, Ferrer 2007: 42). Aquest detall s'ha interpretat com una debilitat al culte als morts a la metròpolis, el que coincideix amb una reintroducció de la incineració¹⁴⁸ (Ramos 1991: 92, 93-94): és ara quan es torna a posar de moda l'austeritat en els aixovars, fenomen que es comença a notar a principis o meitat de segle i que s'evidencia més encara a partir del 200, fruit possiblement d'un canvi profund en les creences funeràries (Costa, Fernández 1998b: 124-125; Fantar 1970: 16; Fernández 1992 vol. 2: 272, 274; Gómez Bellard 2010: 574-575).

Molt s'ha parlat del significat d'estes ofrenes als hipogeus i les tombes en general: per un costat, seria una manera d'identificar el difunt i les seues activitats en vida, per això la consignació d'hams, campanetes, *pondera*, pesos o eines de terrisser, per exemple (Benichou-Safar 1982: 262-263); per l'altre, seria un rebost per a l'ànima física, amb l'objectiu de proveir pel difunt en el Més Enllà, amb els aliments sòlids i líquids. Aquesta seria la explicació que s'ha donat a l'aparició de raspes de peix, aus, fruits secs, closques d'ous, o fins i tot fruita¹⁴⁹, tot a l'interior de formes ceràmiques comunes, normalment a torn. Un exemple recurrent és el d'algunes tombes de Mahdia, al Sahel tunisià, on es van trobar traces de color groguenc al fons, el que s'ha interpretat com provisions (Anziani 1912: 282). Per últim, hauria una sèrie de peces dedicades a les divinitats tutelars dels morts, com els pebeters o les figuretes de terracota (Benichou-Safar 1982: 281; Ramos 1990: 93).

No obstant, nosaltres afegim l'instrumental que servia per a preparar el cos del finat, tals com gerres i gerretes que portarien els líquids per a llavar el cos, o els unguentaris i *gutti* que portaven els olis aromàtics que s'espargien en algun punt de l'anatomia amb l'ajut dels ganivets i les navalles d'afaitar; més, a banda, els instruments per a la pròpia il·luminació de la cambra mentre es preparava tot, com les llànties i llurs plats, encara que de vegades també podien deixar-se sense encendre. La dificultat, per tant, quan s'excava una tomba i es recupera tot aquest conjunt de peces és saber diferenciar la funcionalitat de cadascuna, però reconeguem que encara hui en dia aquesta tasca és quasi impossible.

A les tombes andaluses i cartagineses arcaiques, on els ous d'estruç anaven al costat del cap, mentre que als peus de la sepultura o recolzades en els murs es deixaven les àmfores o les grans gerres (Benichou-Safar 1982: 277). A les tombes més antigues solien dipositar-se dos tipus de gerretes d'engalba roja típicament fenícies, una per a les ofrenes d'oli (les denominades de boca de bolet) i altra per a les de vi (les bilobades o trilobades), més diversos plats o

¹⁴⁸ Aquesta reintroducció s'ha relativitzat (Ramon 2001: 79).

¹⁴⁹ Així s'han interpretat unes marques d'acidesa a les tapes d'alguns sarcòfags de les necròpolis de Cartago (Gsell 1920: 457-458).

pàteres. A Cadis els ungüentaris es deixaven en la mà esquerra del difunt, i sembla que lliurement es dipositaven les llànties i la resta de recipients. Si havia ofrenes cruentes, com la cabra de la incineració 1985/III del Puig des Molins¹⁵⁰, es posava als peus de la sepultura¹⁵¹. Les cabres són els animals més recurrents a l'hora de dipositar-les junt els difunts, a l'igual que els gossos, encara que també es coneixen restes de conills o galls¹⁵². No s'exclouen altres ofrenes alimentàries, consistents en fruits secs, petxines, gra, fauna, o peixos (Niveau, Ferrer 2004; 2008; Ramos 1987: 220-221; 1990: 83-87, 123; 1991: 257-258). Al primer moment d'ús de l'hipogeu 20 (1946), entorn el segle V, es varen dipositar el que semblen cinc vèrtebres d'un peix de gran grandària i el que podrien ser alguns queixals d'èquid. No sabem a què aniria associada aquesta ofrena perquè l'hipogeu estava saquejat d'antic (Gómez Bellard 1984: 72-74).

A Eivissa interpretem les peces d'aixovar aquelles que estan pràcticament senceres, és a dir, les que no han sofert un trencament ritual per part dels vius en un àpat, com després veurem. Moltes vegades desconeguem el context exacte d'aquestes peces. Les formes més comunes són les gerres, gerretes, plats i escudelles, quasi sempre de ceràmica comuna local. Aquestes dues últimes solien servir per aguantar les llànties, moltes d'elles importades de l'Àtica; de fet, són les peces de vernís negre més utilitzades a les necròpolis, junt als lècits. També podem trobar alguna àmfora¹⁵³, encara que no són el més habitual, i quan en trobem alguna, sol estar associada a gerres del tipus Eb. 64, però no sempre és així.

Per la dinàmica d'intervencions a la necròpolis del Puig des Molins, amb les profanacions des d'antic i ja les més modernes, va ser realment complicat trobar un hipogeu on Antonio Vives y Escudero o els furtius no hagueren saquejat les cambres. Per això, la troballa de tombes intactes era un fet quasi excepcional. L'únic hipogeu intacte que Roman va trobar és el número 14 de la campanya de 1922, datat en l'últim quart del segle V. L'aixovar dipositat per als dos inhumats constava de dues àmfores PE-13, dues gerres Eb. 64, dos plats de pouet i una llàntia àtica, més alguns elements d'adorn personal i un ou d'estruç col·locat entre els peus de cada individu (Fernández 1992 vol. 1: 114-118; Roman 1923: 10-11)¹⁵⁴ (fig. 51).

¹⁵⁰ Datada en un moment arcaic per l'aparició d'una gerra Cruz del Negro, entre altres. Acompanyava un home de 20 a 25 anys (Gómez Bellard 1990: 96-98; Gómez Bellard 1990: 187-188).

¹⁵¹ Trobem altres cabres a les necròpolis de Jardín o Puente de Noy (Andalusia) (Ramos 1987: 220; 1991: 257), o a Sicília, a la tomba 60 de Caserma Tuköry, a Palerm (Spanò 2004b: 221), però són sempre testimonis datats en cronologies del segle VI.

¹⁵² Ho veiem a la necròpolis de Villaricos (Campanella 2008: 69; Iborra 2004: 363; Rodero *et al.* 1996: 382).

¹⁵³ IV.1. *Les àmfores.*

¹⁵⁴ Nosaltres hem fet una reconstrucció ideal i esquemàtica, amb formes bàsiques per funcionalitats. Les més freqüents són les gerres, gerretes, àmfores, escudelles i plats; a banda, tenim les olles, cassons, i altres recipients, com els *guttus*, *askoi*, llànties, ungüentaris, motlles, saler, navalles d'afaitar, petxina, ous d'estruç i pebeter.

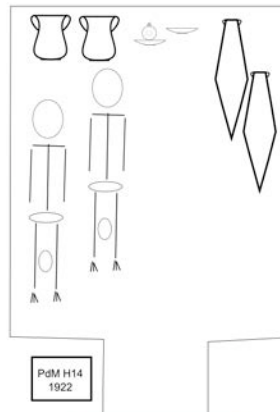


Fig. 51 – Hipogeu 14 de la campanya de 1922 del Puig des Molins

Després tenim altres contextos que es poden considerar més o menys intactes i que per les seues peces veiem que guarden una certa coherència. Per a aquestos casos el nombre d'inhumats es coneix (o incinerats en algun cas), a l'igual que la seua posició. En ocasions, els arqueòlegs ens descriuen la distribució de l'aixovar per la tomba. Pensem que es tracta de cambres i conjunts altament fiables, per això els incloem ací encara que poden faltar alguns elements d'aixovar.

És el cas de diversos hipogeu i fosses del **Puig des Molins**, tant d'excavacions antigues com recents. Per exemple, tenim l'hipogeu 18, de la campanya de 1922, datat a finals segle V (Fernández 1992 vol. 1: 120-123; Fernández, Padró 1982: 59; Roman 1923: 12). Per a dos inhumats, havia tres gerres amb formes similars a l'Eb. 64, una gerreta Eb. 2 i un plat de pouet (fig. 52).

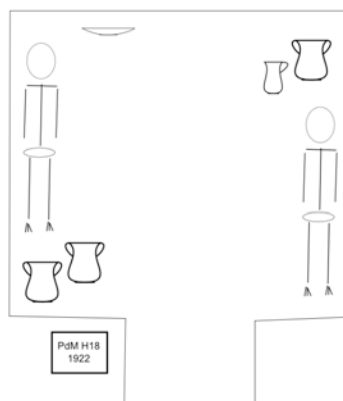


Fig. 52 – Hipogeu 18 de la campanya de 1922 del Puig des Molins

També del Puig des Molins tenim una fossa localitzada a la campanya 1928, i amb una cronologia d'entre els segles VI i IV. L'individu tenia un ungüentari, quatre escudelles locals (Roman diu "vasijas", el que ho hem interpretat lliurement com a escudelles, ja que per a altres casos especifica "jarra" o "puchero") i un plat, més alguns elements d'ornamentació personal. Es tracta d'una informació inèdita de Roman (Fernández, Padró 1982: 77) (fig. 53).

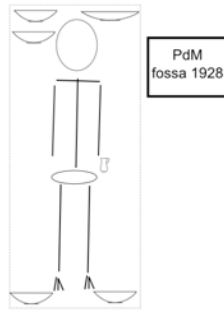


Fig. 53– Fossa de la campanya de 1928 del Puig des Molins

A la mateixa campanya, a la denominada fossa 3, havia un individu inhumat. Pels materials (una gerreta Eb. 13 i altra similar) es data tot el conjunt en el segle IV. Les dues gerretes es trobaven cadascuna a un costat del cap (Fernández 1992 vol. 1: 330-331) (fig. 54).

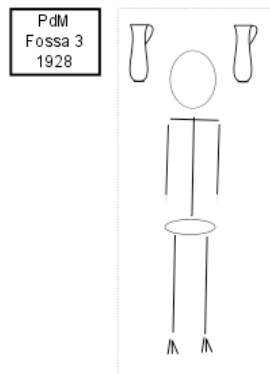


Fig. 54 – Fossa 3 de la campanya de 1928 del Puig des Molins

Del segle II, data l'enterrament de dos individus a una fossa a l'interior de l'hipogeu 2 (1924) en una segona freqüentació, el qual, ja va ser utilitzat a meitat del segle V per la presència d'almenys dos sarcòfags i un nombre indeterminat d'inhumats. Per al cas que ens ocupa, a banda de llurs ungüentaris, havia quatre motlles de representació iconogràfica similar (dos amb peixos i dos amb aus), i un cinquè diferent (fitomòrfic). Es creu que ja no havia cap recipient més associat a ells a la tomba (Fernández 1992 vol. 1: 246-252; Roman 1926: 7-8) (fig. 55).

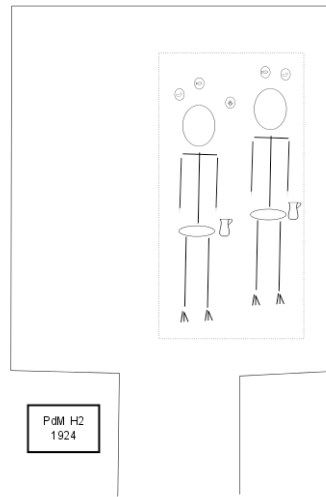


Fig. 55 – Hipogeu 2 de la campanya de 1924 del Puig des Molins

Un altre context és el de l'hipogeu 8 de la campanya de 1922 del Puig des Molins, amb una cronologia del primer quart del segle IV. Ací es varen inhumar tres individus, dos dels quals es van dipositar al sòl de la cambra i el tercer a un sarcòfag. L'aixovar d'aquest últim consistia en dues gerretes Eb. 1 a l'interior del taüt i un ungüentari, i fora havia una llàntia àtica, una tercera gerreta Eb. 1 i una àmfora PE-13 en miniatura. En canvi, l'aixovar dels dos primers era pràcticament idèntic, i consistia amb llur amforisc Eb. 61, que faria les funcions d'ungüentari, ou d'estruç als peus i gerra similar a l'Eb. 64 (Fernández 1992 vol.1: 106-109; Fernández, Padró 1982: 47; Roman 1923: 8) (fig. 56).

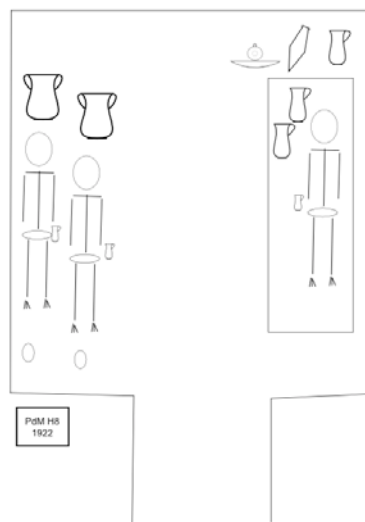


Fig. 56 – Hipogeu 8 de la campanya de 1922 del Puig des Molins

Un aixovar molt escàs és el que ens trobem a l'hipogeu 1A del C/ Lleó 10-12, amb una cronologia del segle IV. Els dos inhumats, que es trobaven a l'interior del mateix sarcòfag, els corresponia la seua gerra Eb. 64, una de procedència local i altra possiblement nord-africana (Fernández *et al.* 1984-1985) (fig. 57).

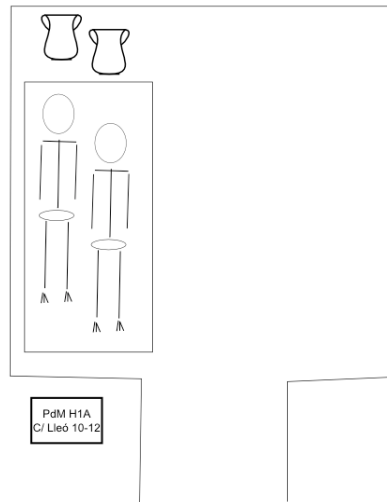


Fig. 57 – Hipogeu 1A del C/ Lleó 10-12, al costat del Puig des Molins

A la fossa d'incineració ALS-3, al costat del Puig des Molins, es va trobar una gerreta cartaginesa Lancel 521a1 (Cintas 140-145, similar a les Eb. 29 ebusitanes) en un cantó de la fossa que es va fragmentar a posta perquè es creu que la seua intenció era disposar-la de peu però no cabia. La gerra data la incineració entre els segles III i II (Ramon 1996: 59-60) (fig. 58).

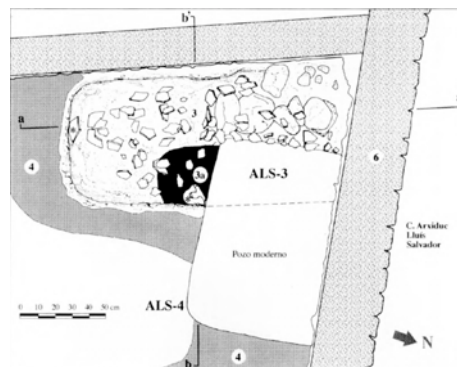


Fig. 58 – Planta de la tomba ALS-3 (Ramon 1996: fig. 8)

Per al segle V tenim les troballes recents al Puig des Molins de dues inhumacions infantils en fossa a la campanya de 2006, al sector I, una la denominada UE 415 i l'altra UE 204. Coincideixen ambdues en que com a únic aixovar compten amb una olla menuda local (Mezquida *et al.* 2007: 28-29). El mateix patró es va a repetir segles després, a l'UE 212, però en aquest cas la cronologia és més bé tardana, el segle II, i a més l'olleta portava la seua tapadora (Mezquida *et al.* 2007: 28) (fig. 59).

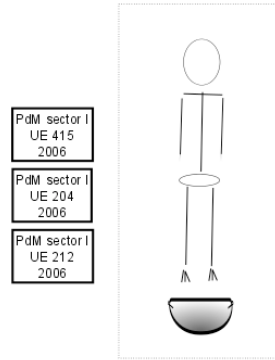


Fig. 59- Fosses d'inhumació infantils del Puig des Molins (UEs 204, 212 i 415 de la campanya de 2006)

A les **necròpolis rurals** també podem veure alguns contextos que podem considerar prou coherents. És el cas de la recent descoberta a una fossa d'inhumació a Can Pep des Ferrer (Graziani *et al.* 2012: 89-90), on es varen trobar dues gerretes (una Eb. 13 i una Eb. 1) en posició vertical, a un dels cantons de la tomba. A l'interior havia les restes molt desgastades d'un individu subadult. Tot data a finals del segle V o principis del IV (fig. 60).

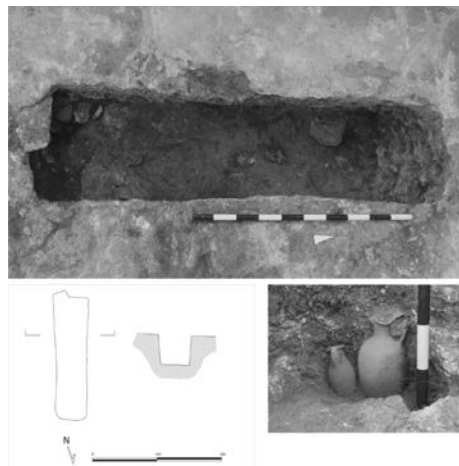


Fig. 60 – Fossa d'inhumació de Can Pep des Ferrer (Graziani *et al.* 2012: fig. 2)

Un altre exemple el trobem a la necròpolis de Ca n'Úrsul, a una tomba datada a finals del segle V o principis del segle IV. A una fossa es varen localitzar tres individus inhumats. Fora de la fossa havia dues grans escudelles. Una d'elles tenia una gerreta trilobulada i altres dues de menor talla, una navalla d'afaitar un gran *pecten* pintat de roig. A l'interior del sarcòfag es varen trobar una escudella i un plat (Fernández, Padró 1982: 197-199) (fig. 61).

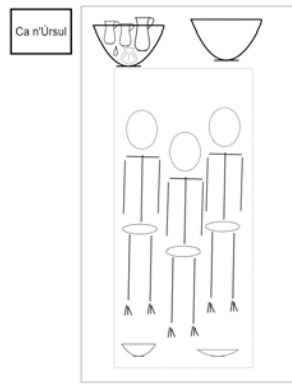


Fig. 61 – Fossa de Ca n'Úrsul

A l'hipogeu 1 de Ca Na Jondala, datat entre finals del segle V i principis del segle III es varen trobar tres individus a l'interior del mateix sarcòfag. Fora havia dues gerretes trilobulades i un ganivet. Dintre del taüt, tres escudelles i dos *askoi* (un en forma de coloma i l'altre de moltó) (Tarradell, Font 2000: 114) (fig. 62).

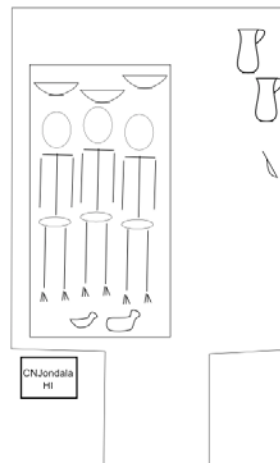


Fig. 62 – Hipogeu 1 de Ca Na Jondala.

A l'hipogeu 2 de la mateixa necròpolis, de la mateixa cronologia que l'anterior, es van trobar quatre individus a l'interior del mateix sarcòfag, junt un *askos* en forma de coloma. Fora, quatre gerretes (dues d'elles, trilobulades) i una olla (Tarradell, Font 2000: 115) (fig. 63).

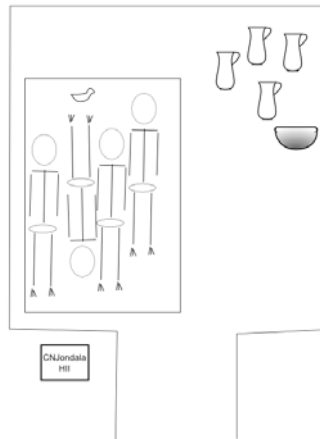


Fig. 63 – Hipogeu 2 de Ca Na Jondala

La troballa de l'hipogeu 1 de Can Pere Català des Port (segle IV) és com a mínim sorprenent, ja que si fins ara estàvem acostumats a veure que cada inhumat tenia un o dos recipients ceràmics com a aixovar, aquest exemple és radicalment diferent. Un individu soterrat sense sarcòfag a l'hipogeu tenia dues àmfores PE-14, quatre ous d'estruç, quatre gerretes de boca redona (almenys dues d'elles, Eb. 13?), i huit gerres (tres d'elles, Eb. 30b, altres tres Eb. 64?), més a banda, un ganivet o navalla d'afaitar, un pebeter, diverses llànties àtiques i un lècit aribalístic (Fernández 1980; Tarradell, Font 1975: 99; 2000: 154-156; Ramon 1995a: 71) (fig. 64).



Fig. 64 – Hipogeu 1 de Can Pere Català des Port

A Can Vic tenim el sarcòfag 1 del segle IV, però soterrat en una fossa. A l'interior del taüt havia tres individus i tres gerretes trilobulades, i fora, altres dues, als peus de la tomba (Roman 1921: 26; Tarradell, Font 1975: 96; 2000: 141) (fig. 65).

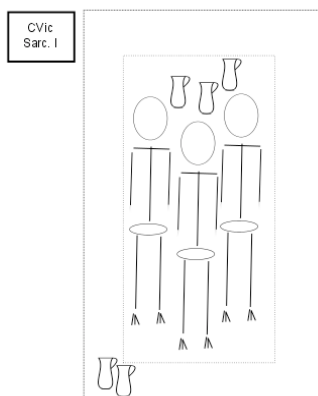


Fig. 65 – Sarcòfag 1 de Can Vic

Al sarcòfag 3 d'aquest jaciment també es van trobar altres dos individus. A l'interior havia dos ungüentaris i dues gerretes trilobulades. A l'exterior de la fossa, altres dues gerretes trilobulades i una gerra amb una ansa de ceràmica grollera, molt trencada però sencera. La cronologia és del segle IV (Roman 1921: 27; Tarradell, Font 2000: 141) (fig. 66).

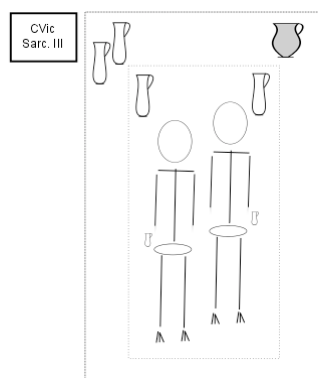


Fig. 66 – Sarcòfag 3 de Can Vic

Per últim, no volem deixar de mencionar la sorprenent troballa de les 120 ampolletes de Ses Torres, malgrat que no coneguem amb què més estarien associades ni al nombre d'inhumats. La cronologia és indeterminada entre el segle IV i el I a.E. (Fernández 1992 vol. 2: 55-56; Gómez Bellard 1985: 181; Pérez Cabrero 1911: 19).

Són diverses les conclusions a que arribem segons el que hem vist per a aquestos conjunts: en primer lloc, almenys corresponia una peça d'aixovar per inhumat, com a molt dos. Efectivament hi ha algunes excepcions que criden l'atenció per la gran quantitat de peces que es dipositen junt al decés, el que fa que ens preguntem quin tipus de ritual hauria entorn aquestos individus i el significat de les peces que es dipositaren, ja que escaparia la mera funcionalitat de la provisió per al Més Enllà. En segon lloc, els recipients relacionats amb contenir mitjanes i xicotetes quantitats de líquids, com les gerretes (sobretot les trilobulades Eb. 1 i Eb. 2 i les de boca redona Eb. 13) estan presents a quasi totes les èpoques, i tant en el món rural com en el Puig des Molins. Després estarien les gerres del tipus

Eb. 64. En tercer lloc, pensem que es buscaria una certa coherència o una certa similitud de formes i grandàries en les peces que es dipositen per a dos inhumats¹⁵⁵, i fins i tot per a un sol individu, en el cas de que es deixen com a aixovar dues peces del mateix tipus (dues gerretes o dues gerres, per exemple). En quart lloc, les peces en el seu gruix són de producció local, reservant-se moltes vegades els xicotets recipients d'oli (*gutti*, llànties, lècits) per a les formes àtiques. En cinquè lloc, tampoc observem diferències destacables entre els aixovars del camp i de la ciutat. Per últim, a nivell cronològic, malgrat tindre pocs contextos individualitzats en moments tardans, sembla que segueixen la línia de les centúries anteriors, almenys a nivell de formes bàsiques de recipients ceràmics deixat per al difunt (gerres, escudelles), adaptant-se a les tipologies del moment.

En un altre ordre de coses, el material importat, tal i com hem vist més amunt, també podia formar part del ritual. Ja hem dit que les llànties, seguides dels lècits eren les formes més habituals. La ceràmica àtica amb funcionalitat purament alimentària sol estar limitada a algunes escudelles amb anses del tipus 750 de l'Àgora i els bolsals (L42b), seguit pels salers i xicotets bols per a espècies (*small bowls*), encara que no són massa abundants. Després tenim altres formes com vasos amb dues anses per a beure i gerretes (èscifs, càntirs), junt a les *pixis*. De tota manera, hem d'anar alerta perquè es creu que les peces que estan entre els fons dels diferents museus són producte d'una selecció a peu d'excavació. Destaquem l'absència de formes que sí que arriben al món ibèric i que per exemple trobem al Sec, que són les crateres, pel que estem davant d'un ritual diferent al dels veïns ibers. A grans trets, el gruix de les formes procedeixen del Puig des Molins, mentre que un xicotet volum estaria a les necròpolis rurals, com una L21/25 de Sa Barda (Del Amo 1970: 229-233; Fernández 1992 vol. 2: 115-128; *et al.* 1987: 11-12).

Aquest repertori dels segles V i IV el trobem més bé escàs i molt concret si el comparem amb les dues centúries posteriors: la ceràmica de Roses i les *Petites Étampilles* en menor mesura, però sobretot les formes de la Campaniana A, B, Cales i altres produccions grises foranes, sempre dintre de l'òrbita del món itàlic, van a acaparar amb molta diversitat morfològica (i també funcional) als aixovars dels segles III i II: sobretot les escudelles de molts tipus, i ja en menor mesura les *pixis*, les gerretes i la introducció dels plats, van a deixar formes com els salers o les escudelles amb anses, tan habituals en segles anteriors, en algunes peces testimonials. També anem a trobar-se altres formes minoritàries, com plats de peu alt, flascons o fiales (Vendrell Betí 2008).

¹⁵⁵ El fet de dipositar per a dos individus diferents el mateix tipus d'aixovar té una sèrie de connotacions que fan que ens preguntem: es varen enterrar en el mateix moment i intencionalment es varen buscar les mateixes peces? O primer es va enterrar un, es va dipositar el seu aixovar, i quan es va enterrar al següent es va enretirar l'aixovar anterior per a col·locar-hi el nou? Per a la primera pregunta, en el cas que es poguera comprovar que els finats eren de sexes diferents arribaríem a la conclusió de que els aixovars no s'elegirien per gènere. La segona opció implica una memòria de l'anterior o anteriors decessos, i a més una previsió del que es va a necessitar per a substituir el vell aixovar, amb un conseqüent culte als difunts, que podrien ser avantpassats en el cas de que els hipogeus actuaren com a panteons familiars.

No obstant, aquesta presència de vaixel·la fina importada l'hem de relativitzar, ja que la vaixel·la fina local que imita aquestes àtiques i campanianes va a ser prou abundant entre els aixovars. La que es va a preferir reproduceix sobretot són formes d'escudelles, amb tota una varietat morfològica de vores (Del Amo 1970: 201- 228; Fernández 1992 vol. 2: 74-89; Fernández, Granados 1980: 42-43).

També tenim alguna peça importada de Cartago, com una àmfora T-7.1.1.1. (Cala Vedella, hipogeu 1), datada en el segle III, o una Mañá D-Olbia (T-4.2.1.5.) a Ses Torres, més alguna gerreta i xicotetes olles (Puig des Molins hipogeu 11 de 1905), o cassoles amb encaix per a tapadora (Puig des Molins, sense context, campanya de 1928), i ceràmica talaiòtica (Fernández 1992 vol. 2: 128-132) i ibèrica (MAEF 3546 de l'hipogeu 1 de Can Berri d'en Sergent, Tarradell, Font 2000: 72-76). La presència d'aquests materials, a l'igual que ja hem comentat en altres ocasions¹⁵⁶, podem parlar de qüestions d'identitats i de comunitats foranes que s'assentarien a l'illa.

Finalment, hi ha una sèrie de materials que malgrat no estar totalment exclosos, són molt minoritaris entre els aixovars: parlem de la ceràmica de cuina¹⁵⁷ i la vaixel·la de preparació d'aliments. Aquesta última només apareix en un cas en àmbit funerari com a contenidor d'una incineració, en concret a Sant Agustí (MAEF 131), sense context conegut.

Per a moments més tardans, sobretot a partir del 200, ja hem dit més amunt que els aixovars es van minimitzant, però al mateix temps ocorre un fenomen en principi contraposat, que és el de la diversificació en la tipologia de les peces, però sempre seguint el patró de gerreta i escudella, sobretot, si és que s'acompanyen d'aixovar. Un exemple el trobem a la necròpolis de Ca n'Eloi, on es creu que cada inhumat anava acompanyat d'un objecte (una escudella, una gerreta, en algun cas una gerra o un ungüentari, etc.), encara que és difícil de determinar perquè la cambra estava molt mesclada per la mateixa dinàmica d'enterraments (Ramon 2001).

Pel que fa a les possibles associacions de materials a les tombes des del punt de vista de les ofrenes alimentàries, el que no deixa lloc al dubte és la relació entre plats púnics i llànties àtiques o locals (el que descarta quasi de manera automàtica la funció de dipositar aliments sobre els plats), gerretes i gerres i gerres i àmfors, encara que no sempre va a ser així, sobretot a partir del segle III. De tota manera, tot ens porta a entreveure una certa importància de l'element líquid a totes les cronologies, ja que quasi totes les tipologies dels materials que hem vist ens remetent a contenir vi o aigua, si no altres productes com oli o llet, o en algun cas consumir-ne a les escudelles, recipients que recordem que són totalment vàlides per a menjar altre tipus d'aliments en àmbit quotidià, com les sopes i els brous a base de cereals i llegums.

Una vegada preparada la cambra funerària o la tomba amb l'aixovar, es tancava la tomba. Just després, abans de bloquejar-la definitivament, es podien deixar a

¹⁵⁶ Veure IV.1. *Les àmfors* i V.4. *La qüestió de la identitat: la seua petjada a la cuina*.

¹⁵⁷ Sobretot olles (poques importades), i cassons de cuina. Veure IV.4. *La vaixel·la de cuina*.

l'accés el que se s'han anomenat "**ofrenes secundàries**", que consistien en ofrenes d'aliments a l'interior de plats i restes del trencament ritual de recipients. Fins i tot s'han arribat a trobar restes de fauna i malacofauna al seu interior (Ramos 1990: 70).

Segons la mentalitat fenícia, l'ànima del difunt residia a la tomba per a tota l'eternitat, i és per això que devia de ser un espai agradable i completament equipat per a les seues necessitats: els vius, això sí, devien de garantir-li la seua manutenció, oferint-los **aliment a peu de la tomba de manera periòdica** (Ramos 1990: 91), el que al Proper Orient existiria en èpoques més antigues i de manera institucionalitzada, sota les denominades *marzeah*, conegudes entre altres coses per la gran beguda de vi (Bernardini 2005: 10; Jiménez Flores 1994: 128; Niveau 2003a: 21; Spanò 1996: 89).

Era en aquest punt quan començaven els actes comunitaris de comensalitat, amb les **ofrenes d'aliments i els sacrificis cruentos**, que incloïen les libacions de vi, aigua o llet, que es tindria per un líquid vivificador per al difunt (Benichou-Safar 1982: 283; Jiménez Flores 2002: 132-133), així com el cuinat *in situ* dels aliments que servien com a ofrena, seguint la normativa de la litúrgia semita. Aquests aliments serien lleugerament diferents als que se servien en el dia a dia, deixant més al marge les sopes de llegums i cereals, àpats més quotidians, pel que es consumiria més carn, marisc, peix, i begudes com llet o mel, així com productes manufacturats, com el pa (coques) i el vi (Niveau 2006a: 53). La manera de menjar, per tant, tampoc seria la mateixa.

Els líquids es portarien en àmfores (PE-14, PE-16, PE-17) i en gerres (Eb. 64, Eb. 69). El vi és el producte que ha atret totes les atencions, ja que és més que evident que aquest producte tindria cert protagonisme en el ritual, ja que cada sacrifici cruent anava acompanyat d'una libació (Niveau 2004c; 2006a: 62-63), encara que per a les necròpolis púniques d'Eivissa ens falten encara elements per a poder assegurar el seu consum amb pàteres o escudelles individuals, i menys encara un consum "a la síria" (Botto 2000), amb l'ajuda d'altres elements, com morters, i ingredients (formatge, espècies).

Per altre costat, no hem d'oblidar el consum d'aliments sòlids, que se servien en plats o escudelles: estem parlant de peixos i marisc, fruits secs, cereals, carn i fruita, així com pa o pastissos que s'elaborarien amb l'ajuda de morters i llibrells en el mateix moment. Per ara no tenim evidències d'olles als possibles banquetes als contextos analitzats: potser es tracta d'un problema de registre, o simplement no les necessitaven perquè els aliments es cuinaven torrats, amb l'ajuda d'espets i fogueres.

No obstant, sí que comptem al Puig des Molins amb una analítica de fauna que podria haver sigut producte d'aquests actes comensals, on trobem sobretot gossos, cabres, ovelles, algun porc i èquids als rebliments dels pous d'accés als hipogeus (Morales e.p.). Quasi totes les restes identificades pertanyen a les mateixes espècies: no s'han assenyalat restes de lagomorfs o malacofauna, més unes poques restes de peix. És interessant notar que les que més s'han trobat en posició anatòmica o reconstituïbles són les de gos o les d'*ovis/capra* (sobretot

aquestes últimes, que prevalen més sobre les demés), i el més important, sobretot hi ha restes de cranis i mandíbules, mentre que les potes o altres restes són escasses. En el cas dels gossos, estaríem davant d'individus ja inservibles a la comunitat, o massa vells. De tota manera, en altres jaciments s'ha demostrat que aquesta pràctica sí que era habitual (Campanella, Niveau 2005; Mesa, Niveau 2013; Niveau 2006a; 2006b; 2009; Niveau, Campanella 2006).

Per a altres cronologies més tardanes no tenim constància de l'estudi de restes orgàniques, només algun repertori de materials que pel seu grau de fragmentació podem pensar que van ser les restes de diversos banquets: estem parlant de l'hipogeu de Ca n'Eloi, freqüentat en diversos moments entre els segles III i II. Es tracta d'una gerra Eb. 77 que no té anses ni vora (Ramon 2001: 76), una gerra sense cos cartaginesa, d'un fragment d'escudella ebusitana L27B i diversos fragments d'àmfores PE-17 (Ramon 2001: 90-91, 96, fig. 11).

El següent pas seria **tancar la tomba** no sense abans inutilitzar els recipients emprats durant el ritual, llançant-los (a una pira?) i trencant-los (Ramos 1987: 221-222; 1990: 117, 119; 1991), per a posteriorment cegar els pous d'accés amb aquesta mateixa terra (Benichou-Safar 1982: 279). Exemples d'aquest ritual els trobem a Cartago, Trayamar, Jardín i Puente de Noy (Jiménez Flores 1994: 133-136). El Puig des Molins compta amb alguns exemples coneguts per a aquesta cronologia més primerenca, als quals hem fet una breu referència anteriorment. Fins i tot hi ha casos on es podien arribar a dipositar parts d'animals, sacrificats *ad hoc*, com cranis de gossos, o cabres i ovelles senceres entre altres a Sainte-Monique, que ens remet a necròpolis orientals (Benichou-Safar 1982: 279-280).

En època arcaica els banquets tenien unes fortes implicacions socials i solidàries, però que al mateix temps suposaven una despesa remarcable per la quantitat d'aliments i de begudes que es consumien. Es creu que amb el temps adquiririen major caire polític, ja que el vi, un dels productes més exigits en el ritual, almenys en l'actual Andalusia, es va convertir en símbol de l'aristocràcia, en mans de la qual estaria la seua producció. Finalment la pràctica del banquet, junt amb la del consum de vi i altres aliments d'ostentació, com la carn, decauria a partir del segle V, per a mantindre's això sí a una menor escala, més íntima i modesta, sense tanta ostentació social (Jiménez Flores 1994: 140-142)¹⁵⁸. Aquest horitzó mateix és el que pensem que es produeix a l'Eivissa púnica (Jiménez Flores 2002: 133). Som de la creença de que els pous de la necròpolis de *Gadir* (Mesa, Niveau 2013; Niveau 2004b; Niveau, Ferrer 2004; etc.) estarien en aquesta línia del que veiem per a aquestes cronologies més antigues, però en una fase més tardana (segle III): rituals de culte als morts, en ocasions als mateixos peus dels pous, amb l'ofrena cruenta de gossos, i consum d'aliments càrnics i de procedència marina, i libacions de líquids, amb trencament ritual de tot tipus de recipients utilitzats (àmfores, gerres, vaixel·la fina de taula a grans trets).

Finalment, **uns dies després**, i de manera periòdica, es freqüentaria la tomba per a complir amb els preceptius **rituals de libació** que la segona ànima del

¹⁵⁸ Alguns autors llatins fins i tot són testimoni quasi de primera mà d'aquestes pràctiques, però cal agafar les seues informacions amb precaució (Benichou-Safar 1982: 284; Ribichini 1991: 135).

difunt, segons les creences semites, necessitava, i això corria a càrrec dels vius (Benichou-Safar 1982: 283). És el que coneguem com a *refrigerium* (Debergh 1983, que cita a Parrot 1937 i Déonna 1939). Aquestos rituals consistien en libar tant líquids (aigua, vi, llet) però també olors (resines líquides, perfums, encens o ungüents). De fet, quan ha sigut possible, s'ha trobat una canalització que comunicava l'interior amb l'exterior de la tomba amb aquest objectiu, com a Cadis, Cartago o el Sahel tunesí (Benichou-Safar 1982: 263; Debergh 1983: 757-760; Jiménez Flores 2002: 130-132; Ramos 1987: 221-222; 1990: 117, 119; 1991) o a Monte Sirai¹⁵⁹ (Bartoloni 2000b: 86, fig. 21; Guirguis 2011: 5). Al Puig des Molins es documenten a les capçaleres de les tombes, on es col·locaven les esteles o els betils per a èpoques més arcaïques a fosses d'incineració (Jiménez Flores 2002: 131; Mezquida *et al.* 2007: 31). És més: pensem que un fòssil d'aquesta pràctica seria la col·locació en vertical de gerretes als cantons de fosses i tombes, com per a la fossa de Can Pep des Ferrer que ja hem comentat més amunt (fig. 60), datada a finals del segle V o principis del segle IV (Graziani *et al.* 2012: 89-90). Fins i tot s'han interpretat els xicotets dipòsits que coronen certes esteles funeràries o betils per a fer les libacions sobre elles (Ramos 1990: 119).

Així doncs, a mode de **conclusió**, podem destacar diversos aspectes entorn els el consum d'aliments i begudes en el món funerari. El primer d'ells és la seua presència a pràcticament totes les fases per les quals havia de passar un enterrament. Per això pensem que el seu simbolisme era molt potent tant per als vius com per als morts. Els primers havien d'assegurar-se d'intercedir davant dels déus a favor del difunt, mitjançant la celebració de banquets rituals i col·locant l'aixovar a la fossa o a l'hipogeu. D'aquesta manera, els morts tenien garantit el manteniment en el Més Enllà. A través de l'aliment es crea un contacte per solidaritat, el que no sempre era així per a la comunitat que participava en el seu acomiadament, ja que si bé és cert que amb el consum d'aliments especials com la carn o el vi es facilitava que una part de la societat menjara productes molt nutritius (també mel, llet), aquest gest es convertia en una senyal de poder i de diferència, que sobretot seria emprada per les elits per a marcar jerarquies i relacions socials. Açò sembla molt evident per a les èpoques més arcaïques, per exemple a les tombes del sector de Can Partit, en el Puig des Molins, mentre que a partir del segle V aquest costum podria començar a relaxar-se, passant a conformar-se aquestes cerimònies com quelcom més privat i d'àmbit reduït. No obstant, no disposem d'elements suficients com per a afirmar-ho de manera taxativa. De tota manera, el menjar i la beguda es configuren com un element de contacte (solidaritat i diferència, però contacte al cap i a la fi) entre els diversos membres de la comunitat, on també estarien inclosos els morts, als quals se'ls continua rendint culte un temps després del seu traspàs.

En segon lloc, i açò ens recorda molt al que hem vist als rituals que tenen lloc als santuaris, es permet el consum d'aliments i begudes no habituals en el dia a dia, cuinats i vessats d'una manera particular i pròpia de l'esfera ritual. Un consum que es va a fer fins i tot en excés, i en el cas del vi, a la recerca de l'alteració de la

¹⁵⁹ Tomba 40, del segon quart del segle VI i tomba 310, de finals del segle V o principis del segle IV.

consciència, el que va a aguditzar els sentits i a potenciar la recerca de la intercessió pel difunt.

Els recipients ceràmics en els aixovars, en tercera instància, tenen una funcionalitat que traspasa la de ser mers contenidors de menjar o begudes. Açò està en relació amb la ritualització dels envasos i qüestions d'identitat que tractem en un altre lloc¹⁶⁰. Per un costat, l'aixovar en general ens parla de qui va ser el finat en vida, per exemple amb la inclusió d'hams, *pondera*, instruments de terrisser, però també d'alguns recipients de consum individual amb marques de propietat; açò es fa extensible a altre tipus de recipients, com les olles que acompanyen els enterraments infantils trobats a la campanya de 2006, i que marquen el lligam amb la família (i potser la mare?). El mateix podria dir-se de les importacions, sobretot les àmfores i la ceràmica comuna, que generalment procedeixen de Tunísia. Açò seria molt potent per als casos de tombes infantils en *enchytrismos*, que empenen àmfores foranes¹⁶¹. No exclouem del tot el símbol de prestigi per a aquestos recipients, però ens decantem per considerar-los marcadors d'identitat. La vaixel·la fina importada, en canvi, no la considerem una ferramenta massa potent com a definidora de l'origen personal o familiar, ja que pels seus acabats (el vernís negre) pensem que s'introduirien als aixovars com un marcador de luxe.

Per últim, està la qüestió dels aliments que es trien com a acompanyants al Més Enllà i els que s'usen als banquetes comunitaris, en els rituals de comensalitat. En especial va a haver un ritual entorn els animals més quotidians, sobretot ovelles i cabres, sense oblidar els gossos, èquids, aus i alguns peixos. Resulta més que evident que els sacrificis cruentos a peu de tomba tingueren una importància crucial per al desenvolupament del cerimonial fúnebre. Per una banda, hauríem de diferenciar aquells que es deixaren a la tomba com a simple acompanyant, amb una funció per tant apotropaica, dels que reposen junt el difunt com a aliment per al Més Enllà; però, per ara no estem en disposició de fer aquesta separació, i ens limitem a constatar la seua presència. En el cas dels que es van consumir en els àpats per part d'una comunitat més o menys limitada per ara es documenten les mateixes espècies que es deixen a l'interior dels hipogeus. El seu cuinat, també *in situ*, segurament va a consistir en un torrat a una possible pira, de la que trobem més evidències a l'Eivissa arcaica, la mateixa pira on posteriorment es tiraran els recipients que s'inutilitzaran una vegada acabat el ritual.

El difunt s'acabava d'integrar en la vida de la comunitat amb altres rituals menors, els de libació a través d'un canal obert a la fossa o a l'hipogeu, els signes del qual poden haver-se quedat fossilitzats en forma de la disposició de les gerretes en vertical als cantons de les estructures. Aquestes libacions són prou desconegudes, però podrien fer-se d'aigua o de vi, però també de perfums.

¹⁶⁰ Veure III.3. *La presència d'aliments en àmbit sacre: els santuaris fenicis i púnics a l'illa d'Eivissa i V.4. La qüestió de la identitat: la seua petjada a la cuina.*

¹⁶¹ IV.1. *Les àmfores.*

III.3. La presència d'aliments en àmbit sacre: els santuaris fenicis i púnics a l'illa d'Eivissa

El món urbà

El culte en àmbit urbà púnic ebusità és un aspecte que encara a dia d'avui resulta desconegut, a diferència del panorama en l'interior de l'illa, de la qual es té prou informació. Tenim alguna referència puntual de la premsa d'una troballa en el transcurs de les obres de l'actual Parador, el punt més alt de la ciutat, del que podria ser un santuari fenici i posterior reutilització romana (*Diario de Ibiza*, edició del 19 de Gener de 2011), sense que haja transcendit molt més.

Per a que quedara constància clara del poder i de la divinitat que regia la ciutat el temple se situaria en un lloc ben visible per a tothom. Podria tractar-se d'aquest descobert recentment al costat de la catedral. A nivell genèric, la construcció d'un **edifici** amb l'objectiu d'albergar el culte a una divinitat és propi de societats complexes, amb una religió fortament codificada, la ritualització de la qual seria excloent, socialment parlant, i on el menjar i la beguda tindrien un rol central. Així mateix, el que es cuinaria i com es menjaria, a l'igual que la seua quantitat, seria sensiblement diferent al que es consumiria en el dia a dia, i on segurament la carn i les begudes alcohòliques serien més abundants en comparació, a l'igual que els recipients emprats a tal fi (Blake 2005: 121-123). Degut a que és la seua imatge la que es representa en les sèries monetàries púnico-ebusitanes, deduïm que el déu Bes seria un dels déus oficials de la ciutat, si no el principal, a pesar de que trobem poca iconografia que el represente en altres suports (Fernández 1975: 34-35), encara que desconeguem del tot el paper d'altres divinitats majors, com Melkart o Resef, els quals són mencionats a la plaqueta d'Es Culleram (Fernández 1975: 31-32).

Per ara, el que sabem de l'activitat cultural estrictament parlant a la ciutat és per les estructures aparegudes al **C/ Sa Capelleta 10-12**, al costat d'un antic camí que anava a la necròpolis del Puig des Molins i a l'acròpolis. L'estructura, semi-subterrània i d'almenys 275 m², tenia tres àmbits, entre els quals destaquen fossetes excavades a la roca (a mode de cisternes?) i tres habitacions al sud de l'edifici. Els materials són molts i de tipologia variada, d'entre els que destaca la ceràmica de cuina, les àmfores i la vaixela fina de taula, algunes amb inscripcions. També s'hi dipositaren terracotes femenines amb un animallet en braços, pebeters de Demeter, un *askos* d'importació i elements arquitectònics. Es creu que ací s'hi rendiria culte a la deessa Tanit, almenys des del segle III al segle II. De fet, els arqueòlegs que hi estigueren treballant troben paral·lels amb el Puig d'en Valls, o fins i tot amb el de *Baria*. Pel que respecta a altre element interessant, la fauna, no ha sigut encara publicada, encara que ja se'ns avança que era abundant, i d'entre la qual destaca una mandíbula de porc (López Garí *et al.* 2013).

El 1950 es va trobar un pou revestit i ben treballat a l'oest de la ciutat d'Eivissa i a prop de la base nord del Puig des Molins, en un antic camí entre *Ebusus* i els camps (el que correspondria a la Via Romana). Al seu interior, i a 3 m de

profunditat, havia un conjunt de 700 terracotes femenines fragmentades, mesclades amb carbons i escòries. Ha hagut diversos punts de vista sobre la natura d'aquest lot, ja que mentre per a alguns es tracta d'una *favissa* (les restes de carbons no serien més que la evidència d'una pira), en un principi es va dir que podria tractar-se només del femer d'un taller terrisser, fins i tot dedicat a suplir algun temple proper. Siga el que siga, crida l'atenció la seua situació estratègica, en un antic camí, i la iconografia del grup de terracotes, relacionades amb el culte de la deessa Demeter, ja que representa de manera prou repetitiva i amb algun motlle molt desgastat la figura femenina amb una torxa a una mà i un animalet o una ofrena d'aliment en l'altra (Gómez Bellard 2008a: 122; López Bertran 2007: 86; Mañá 1984: 99-100; San Nicolás 1981: 27; 2000: 680).

El món rural

Els santuaris rurals formaven part del paisatge quotidià agrari de meitat del segle VI en avant, conforme s'ha demostrat amplament per a tot el món púnic (Van Dommelen, Gómez Bellard 2008). És d'on més informació tenim, i on vegem una major varietat pel que fa a la tipologia de santuaris. Segons la seua ubicació, es classifiquen en: periurbans (a prop d'un centre urbà), costers (a llocs estratègics de la costa) i rurals pròpiament dits (a prop de les granges i les terres de cultiu), emplaçant-se a coves, a l'aire lliure o a estructures templeres, és a dir, amb material arquitectònic (Van Dommelen, Gómez Bellard 2008: 210, 228). A banda del seu indubtable valor cultural i d'apropament a la divinitat, vegem aquests espais essencials per a mantindre els múltiples llaços que regirien les comunitats rurals, tals com la solidaritat o la jerarquia social, sent així un lloc de control de la població i la producció o d'intercanvi d'informació, gens aliens per tant al que ocorria al món urbà (Van Dommelen, Gómez Bellard 2008: 227-228). Les tipologies, com veurem, no són en absolut excloents les unes amb les altres, ja que podem tindre diversos trets reunits en un sol jaciment.

En el cas de les **coves**, els rituals es manifesten a través de l'ofrena cruenta i incruenta de diversos productes: animals sacrificats en el moment del culte per una banda, i altres restes peribles de les quals poques evidències tenim, però que ens queden els seus envasos (sobretot ceràmics) com a testimoni. Es tractaria, per exemple, de fruites, cereals i begudes diverses, com vi, llet o mel.

El paper de l'aigua i la seua importància estan plenament demostrades a través de l'existència de cisternes construïdes i punts d'aigua natural, que bàsicament servirien per a que els fidels hi realitzaren les ablucions oportunes, per tal d'arribar nets a la presència divina. Testimonis en tenim des d'èpoques remotes i a tots els territoris amb presència fenícia i púnica (Aubert 1982: 45; López Castro 2004: 80; Usai 2009-2010). Altre element que ens queda per demostrar és la simbologia de les estalactites, però això ja queda fora de l'abast del nostre estudi.

El que fa especials aquests llocs és la seua reduïda grandària i que es troben ocults a simple cop d'ull, a l'igual que el seu accés, que pot ser relativament complicat: una conseqüència serà que el culte a les coves siga reduït i quasi exclusiu, ja que haurà poques persones que hi podran acudir i participar-ne, el que suposarà una selecció de determinats membres de la societat, o tots, però

només una vegada a les seues vides. Seria el cas de les festivitats de la majoria d'edat, i sempre amb acompanyants que formaven part de les personalitats de la comunitat, que els farien de guia a eixos espais semi ocults (Blake 2005: 113-114).

Amb els rituals **a l'aire lliure** el panorama canvia substancialment: les restes arqueològiques poden ser més difícils de detectar, sobretot si els rituals duts a terme han sigut senzills des del punt de vista de la cultura material, però també si el terreny ha sigut alterat per altres tasques més agressives. En contraposició a les coves o als santuaris edificats, els rituals a l'aire lliure no presenten l'inconvenient de l'espai, pel que solen implicar a gran part de la comunitat, sent més manifestes les diferències d'una societat jerarquitzada (Blake 2005: 114-120).



Fig. 67 – Terracota de Xipre que representa tres personatges femenins entorn un arbre, Louvre (foto A. Vendrell)

El culte a l'aire lliure podria tindre com escenari, sobretot pel que respecta a les divinitats ctòniques que són les que normalment estan relacionades amb aquestos cultes, els voltants d'un pou o escletxa en el terreny, símbol de l'entrada a l'Infern (Peri 2002: 149), o fins i tot entorn algun element natural com un arbre (ho veiem a una terracota xipriota del segle V exposada al Louvre, on hi figuren tres dones vestides amb llurs túniques acabades en punta i collars, i que amb els braços estesos envolten un arbre) (fig. 67). Els rituals prendrien forma de focs cerimonials, animals cremats, libacions, ofrena de terracotes o estris metàl·lics. No volem oblidar els punts de sortida d'aigua o fonts naturals, que adquiririen un paper important a l'hora de fer libacions o les ja esmentades ablucions. Entre els altres indrets freqüentats destaquen les parts més altes d'una muntanya, pel seu simbolisme, però també pel control visual de la zona i la referència en el terreny per a tota la població (Blake 2005: 114-120), tant els residents com els nouvinguts. En el món fenici es complica la identificació d'aquestos espais sacralitzats, sobretot els més arcaics: devien de ser més abundants del que pensem, ja que els pobles semites solen desenvolupar els seus cultes a espai obert, sense cap tipus d'estructura arquitectònica associada (San Nicolás 2000:

676), encara que els púnics sí que van a construir temples en cronologies més avançades.

Entrant en matèria, dintre de la categoria dels santuaris periurbans, o siga, els que estaven més a prop de la ciutat d'Eivissa, tenim un total de tres jaciments, dos d'ells dels més antics que es coneixen a l'illa.

El **Puig d'en Valls**, publicat recentment com el santuari d'**Es Rafal**, és una de les excavacions més antigues dutes a terme per la SAE, en concret a l'any 1906. Amb les obres de Roman y Calvet i Pérez Cabrero comptàvem amb alguna informació sobre les troballes a nivell estructural. En un principi el jaciment es va identificar com a un hàbitat (granja) amb culte domèstic i una sèrie de cisternes (interconnectades entre si a través d'un canal, i una d'elles, amb 10 individus inhumats d'època tardo-púnica), necròpolis i dos temples, un d'ells subterrani, encara que no s'ha pogut definir molt més la distribució i associació d'aquestes estructures (García y Bellido 1946: 247; San Nicolás 2000: 677). Roman y Calvet va atribuir el culte del temple al déu Baal, degut a la troballa d'un *kernos* amb caps de moltó (Pérez Cabrero 1909: 103; 1911: 16-18; Roman 1913: 123-125).

Fa poc, i amb motiu d'uns treballs que estaven desmantellant el jaciment, alguns arqueòlegs acudiren alarmats per a recollir el material arqueològic que apareixia a la terrera, i que prèviament estava espoliat per acció de detectors de metall. Així i tot arribaren a temps per a documentar un edifici (E-1), amb cronologia molt ampla (del segle VI-V fins el segle II-I). El que més es va poder documentar van ser les adjacents rases de conreu (encara que havia un mur que es va construir per damunt d'una d'elles) (López Garí *et al.* 2014: 61-66).

El material correspon al perfil típic d'aquest àmbit: abundants àmfores (en aquest cas de variades procedències, algunes d'elles amb un marcat contingut vinari), vaixel·la fina de taula local i importada, i ceràmica de cuina (tant cartaginesa com l'ebusitana). També es van trobar projectils de fona. El món simbòlic està molt present amb terracotes: per exemple, un cap d'elefant amb la trompa cap avant (Almagro 1980b: 295-295, lám. CCXV.2), figuretes tipus Illa Plana i *kernos* (López Bertran 2007: 86; Roman 1913: 124).

Sobre **Illa Plana** resulta més complicat fer interpretacions sobre les ofrenes i les libacions que es desenvoluparien a aquest temple a l'entrada del port de la ciutat, ja que són les terracotes acampanades les que han centrat els estudis (Hachuel, Mari 1988). El possible temple, compostat per una terra sagrada, una possible estructura edilícia i cisternes i pous (San Nicolás 2000: 676), tindria una bona visió de l'acròpolis, pel que s'ha dit que el culte podria tindre trets urbans, més que marins (Ramon 1985b: 85).

Sabem que les terracotes es van localitzar a l'interior d'un pou amortitzat per gran quantitat de pedres i terra (neta i estèril, com a *Gadir*?). Posteriorment va haver algun ritual relacionat amb ous d'estruç, ja que se'n van localitzar restes fragmentades just a la boca del *bothros*. En dubte queda la cronologia del rectangle d'*opus signinum* amb la base de columna i el capitell dòric, interpretat com un temple a l'aire lliure però d'època romana imperial, sense descartar que

la nova estructura substituís a una púnica anterior (Ramon 1985b: 84, 86), i d'una cisterna propera (que va servir per inhumar 50 individus i dipositar ceràmica variada, fibules o hams) i altre pou, més una sèrie de forats per a pals excavats en terra.

Altre fet que destaca és la troballa a la rasa "alfa" d'una acumulació de *Murex trunculus*, el caragol del qual s'obté la porpra, mesclades amb restes de ceràmiques locals i "gregues", junt a monedes púniques (Ramon 1985b: 85). Aquests mol·luscos s'han associat amb uns forns d'època romana imperial, cosa que ens crida l'atenció per la continuïtat dels llocs sagrats després de la conquesta romana del 123 a.E. Ocorre amb el Puig d'en Valls o Es Culleram. Aquest fenomen es repeteix a pràcticament tots els hàbitats documentats. A més, és del segle I d.E. quan es data una estructura pavimentada quadrangular on, associats, havia un capitell i restes d'una columna (Ramon 1985b: 83-84). Seria incòmode a nivell pràctic la convivència d'un lloc de culte amb altre de tasques industrials. Tampoc hem d'oblidar que el *murex* va formar part dels rituals funeraris i sacres d'Occident: a *Gadir* tenim evidències més que clares del seu ús per a anul·lar els pous sacres (Niveau 2006b: 214). L'oferiment d'aquest caragol es consideraria una de luxe, ja que al llevar-se'n per a fer la porpra, es demostraria que són capaços de donar a la divinitat un element important de la seua economia. Per aquest motiu, nosaltres agafaríem amb cautela aquest canvi radical de funcionalitat de l'emplaçament.

A Eivissa, no obstant, no s'ha trobat per ara cap jaciment que ens parle clarament de la fabricació de la porpra en època púnica¹⁶²: sí que hi ha elements eloqüents per a datar els que s'han identificat en època romana (Costa, Alfaro 2012), cosa que no lleva que una vegada més els romans aprofitaren estructures anteriors per a assentar les seues indústries, refent-les després amb materials més durables.

Volem fer un breu incís sobre les terracotes, ja que algunes porten una cassoleta tipus llàntia integrades, pel que el fidel estaria fent una ofrena de llum. Els arqueòlegs que les van exhumar notaren una certa semblança a les seues cares amb caps d'aus, fetes de manera senzilla i amb un únic gest. Aquest fet ens passaria desapercebut si les gerretes Eb. 5 no ens recordaren al mateix, ja que es desplaça en la seua elaboració el centre del coll cap avant, el que es reforça amb estries al cos amb ziga-zagues precocció (fig. 68). García y Bellido (1946: 218) va més enllà i diu que l'origen d'aquestes terracotes es trobaria en els *oenocoe* púnics, que porten ulls pintats a cada costat del broc. Pocs elements tenim, per ara, per a posar en relació ambdues produccions.

¹⁶² Hi ha algunes poques restes de ceràmiques púniques en alguns jaciments que en moments posteriors se'ls ha titllat de llocs de fabricació de porpra: parlem de la Punta de Ses Portes (Sant Josep de Sa Talaia) (segles V/IV – s. I a.E.); Sa Caleta (segles II-I a.E., i algunes restes anteriors, realment escasses); Es Còdol Foradat i Molí des Carregador (Formentera) amb ceràmica antiga o tardo-púnica (Costa, Alfaro 2012: 171-173).

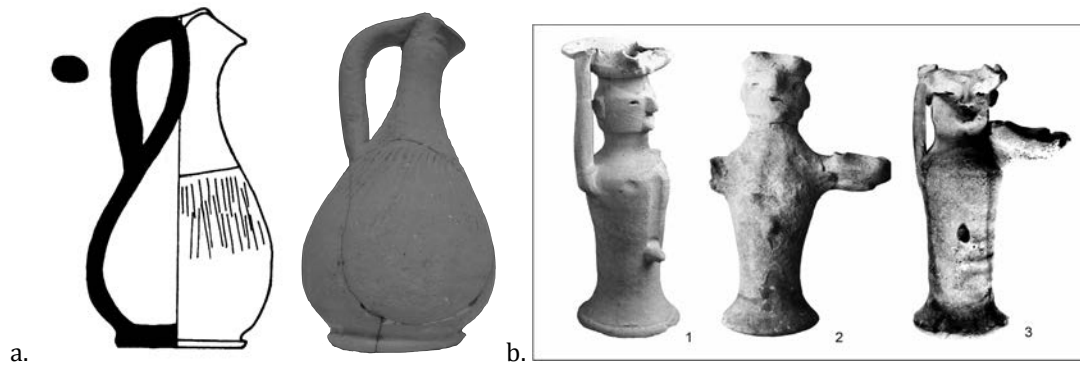


Fig. 68 – Assimilació amb formes d'aus d'alguns materials ceràmics: a. Eb. 5 de Can Berri d'en Sergent (esquerra, Tarradell, Font 2000: 85; dreta, foto A. Vendrell); b. diferents terracotes d'Illa Plana amb ofrena de llum (López Bertran 2007: fig. 99)

La cronologia que s'ha apuntat és realment antiga, del segle VI a meitat del V, perquè les terracotes així ho indiquen, però no descartem en absolut una freqüentació posterior, cap al segle III-II (o més tard), si ens atenem al material que tant M. Astruc com J. M^a Mañá van recuperar als anys 50 en una excavació i que van dipositar al MAEF. De totes les peces que hi trobem (en ceràmica comuna local, tant gerres com gerretes, plats i escudelles, en vaixel·la fina, importacions, àmfors diverses) en destaquem una, la vora d'una olla, que ens estaria parlant d'elaboració i consum de menjar cuinat en mode reductor, a foc lent i continuat.

Es Cap des Llibrell és hui en dia l'únic santuari del qual encara conservem el seu altar de sacrificis a l'Eivissa púnica, el que el converteix únic en aquest sentit. A banda d'aquesta particularitat, destaca la troballa d'una cisterna, un pati i dos recintes (un d'ells amb una estructura tripartida), amb una cronologia entre els segles II a.E. i el II d.E. (Gómez Bellard 2008a: 123-124; Ramon 1988; San Nicolás 2000: 678-679) (fig. 69.a.). Poc sabem de la ceràmica i altres materials arqueològics mobles, d'entre els quals sabem que hi figuraven ceràmiques variades (entre elles, de cuina, i àmfors de diverses procedències, com les PE-16 o greco-itàliques) (fig. 69.b.), monedes, terracotes d'animals i humanes, així com abundant fauna i malacofauna (López Bertran 2007: 88; Ramon 2014c).

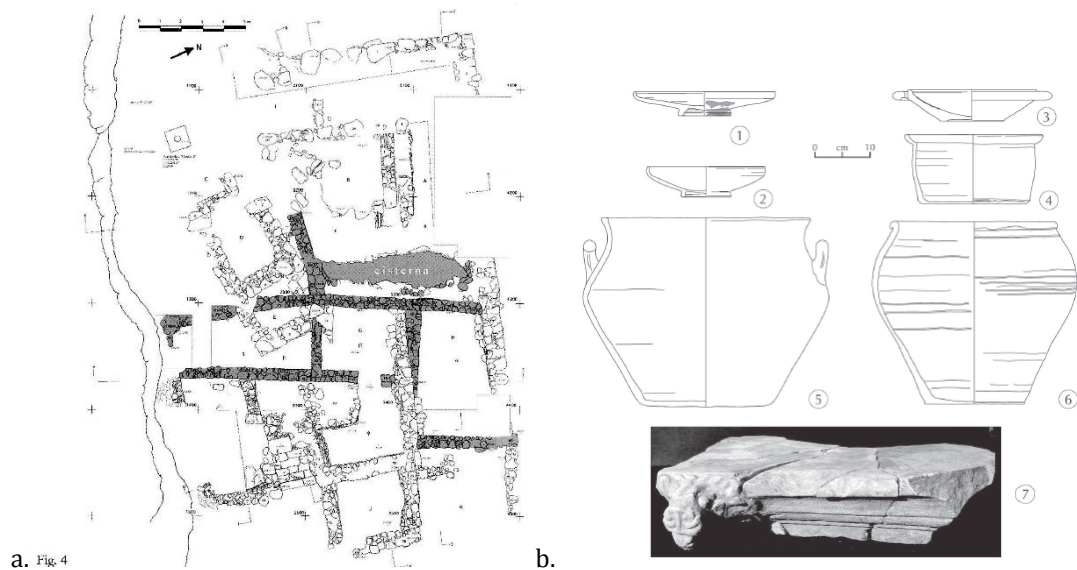


Fig. 69 – El Cap des Llibrell: a. Planta (Ramon 2005b: fig. 4); b. Alguns materials, entre ells, l'altar (Ramon 2014c: fig. 3)

En altre ordre de coses, tenim els importants santuaris que podríem qualificar de *marítims*. Es tracta de llocs de culte molt visibles des de la mar, amb importants implicacions amb la navegació i el comerç. El seu valor estratègic està fora de dubte, per la seua ubicació i simbologia, convertint-se així en fites visuals en el territori així com en la mar.

El santuari d'**Es Culleram** desenvoluparia el seu culte a l'interior d'una cova dotada de les infraestructures típiques: tres sales principals, cisterna coberta a l'entrada i zona difícilment accessible on sorgiria l'aigua (fig. 42.e.). Com ocorre amb Illa Plana, les seues antigues excavacions van treure a la llum centenars de terracotes femenines amb una iconografia molt particular, i que han estat ben estudiades. El culte estaria dedicat a la deessa Tanit-Astarte (Almagro Gorbea, Fortuny 1970; Aubet 1968; 1982; Gómez Bellard 2008a: 122-123; Ramon 1985a).

El material ceràmic, malgrat saber-ne relativament poc d'ell, és similar per al que hem vist a altres jaciments: àmfors (bàsicament PE-17), gerres biansades de coll ample fetes en ceràmica comuna, morters, olles i vaixel·la fina de taula local (Ramon 1985a: 236-248) (fig. 70). En general, el que veiem és un màxim d'activitat a una cronologia tardana (segles III-II), amb poques restes d'activitats anteriors¹⁶³, libacions de líquids possiblement vi (hi ha alguna àmfora greco-itàlica) i consum d'aliments cuinats (tant en olles com rostits), sobretot carn, amb una posterior inutilització de tot el material emprat per al ritual i dipòsit *in situ* de les restes de l'àgape.

¹⁶³ Finals del segle V o principis del segle IV, amb una plaqueta inscrita amb informació sobre l'adoració als déus Resef i Melqart (Ramon 1985b: 129).

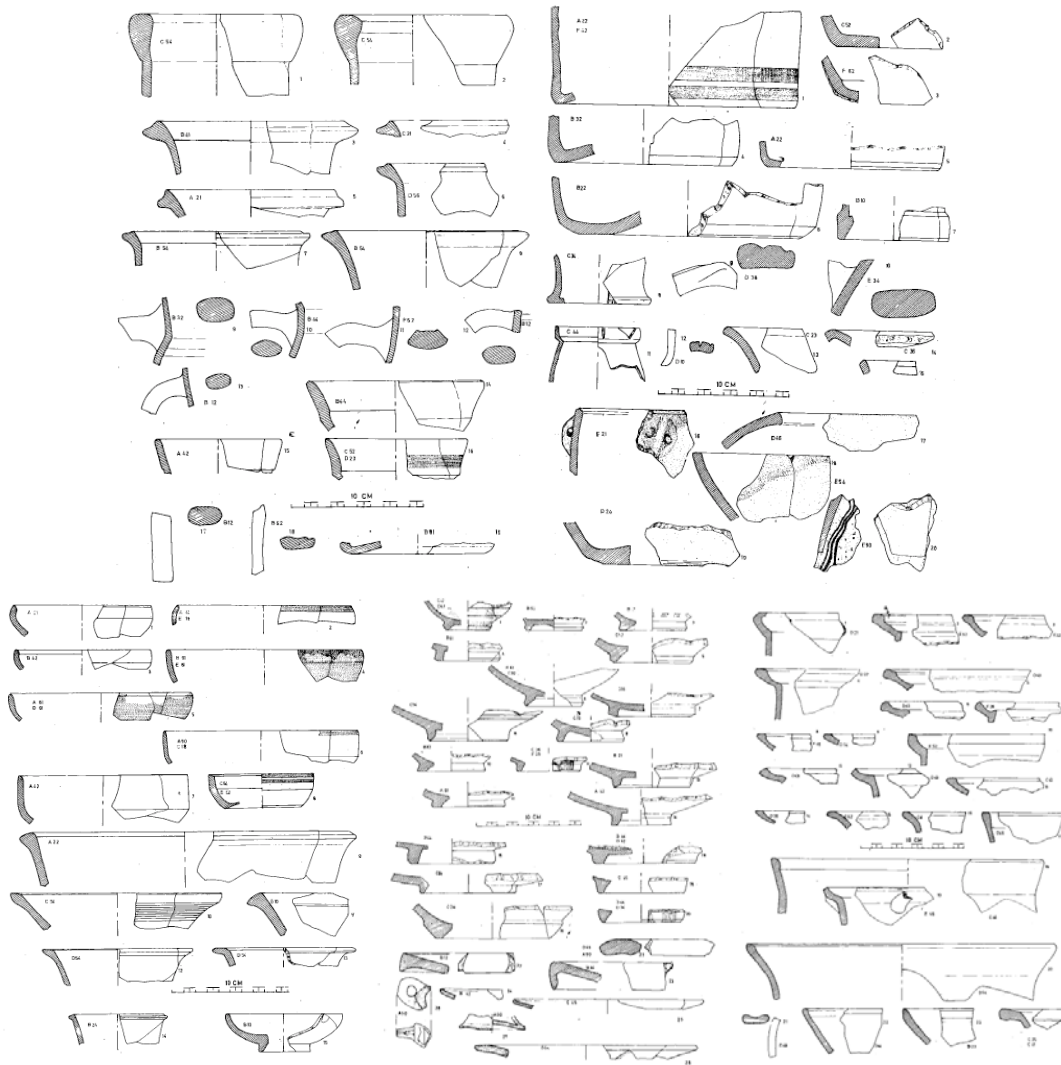


Fig. 70 – Material ceràmic divers procedent de la neteja d'Es Culleram en els anys 80 (Ramon 1985a: fig. 3-7)

S'Era des Mataret es configura com un estratègic punt a la costa enfront de l'illot d'Es Vedrà, al costat d'un tallat, amb un control visual excepcional i actualment molt visitat. Malgrat no haver-se excavat mai, ha sigut objecte de diverses campanyes de prospecció, on consta que s'ha trobat en superfície restes d'àmfores i sobretot ceràmica de cuina, junt a estructures que afloren en el terreny (San Nicolás 2000: 679). Destaca la presència d'un canal per a la recollida d'aigües. El culte a la zona sembla remetre's al segle V, però les evidències més nombroses són pròpies dels segles III i II (López Bertran 2007: 85), i estaria relacionat amb rituals marins, com ocorreria amb Es Culleram o Es Cap des Llibrell (Gómez Bellard 2008a: 123-124, 128).

Per últim, tenim una sèrie de jaciments amb difícil adscripció per la seua natura a l'aire lliure o per les poques (o desfetes) estructures associades.

El jaciment de **Can Pis** podria ser un temple a l'aire lliure fet amb materials peribles¹⁶⁴, dedicat a alguna divinitat *forestal*, tipus Artemisa. Es coneix des del 1903, amb la troballa casual de dos pebeters, i va ser excavat el 1906 per la SAE. Pel poc que sabem dels resultats de l'excavació, havia restes de ceràmica, metalls (no es conserven al MAEF) (Pérez Cabrero 1906: 106-107) i terracotes que representen parts del cos humà, així com pebeters sense cap marca de combustió (Almagro 1980b: 251-252, làm. CLXXIX-CLXXX; Gómez Bellard 2008a: 126). Joan Ramon (1985b: 116-117) va identificar un hàbitat molt arrasat, la necròpolis i una capella o zona de culte construïda en un punt alt del terreny. La cronologia se situa entorn el segle III-II.

De **Can Jai** poca informació tenim. Es tracta d'una de les evidències de culte a l'Eivissa púnica més septentrionals de l'illa, just al costat d'un camí natural que es dirigiria al NE de l'illa i a prop de la necròpolis de Ca n'Arnau. Fruit de les primerenques intervencions arqueològiques al primer quart del segle XX, a les rases es varen trobar nombroses terracotes (femenines, animals, motlles i un pebeter) i un poc de ceràmica, junt a grans lloses i blocs de pedra, però sense ossos o restes funeràries (Roman 1921: 22-24, 28). Potser ens trobem davant d'un temple o capella (Gómez Bellard 2008a: 126-127). La cronologia seria més bé arcaica, dels segles V-IV fins a època imperial romana (Ramon 1995b: 14).

Ca n'Úrsul té una situació més complexa, ja que havia diversos hàbitats (Cas Vildo, Ca Na Jondala i Can Joanet) amb necròpolis, més el que es creu que seria un temple o una capella, amb una dotzena terracotes relacionades amb Demeter i la seua iconografia, com el cap d'un porquet, més divuit monedes locals, pel que Roman (1920: 8) el va posar en relació amb el culte a Astarte. Tot el conjunt iconogràfic està datat entorn el segle III-II (San Nicolás 2000: 678).

Més problemàtica resulta l'atribució de temple o santuari al dipòsit d'**Es Codolar**. Algunes peces com els inicis d'alguna pàtera de peu alt (o pebeters), llànties i xicotets recipients globulars tipus Ses Torres-Talamanca sí que ens remetent al món sacre i funerari, però falta la ceràmica de cuina i les àmfores, pel que ho deixem conforme el seu arqueòleg ho ha definit: un dipòsit ritual lligat a algun senzill acte de culte en ple segle II. Les peces foren dipositades en orde, inutilitzades prèviament, a l'interior d'una cista enterrada a poca profunditat amb quatre lloses de calcària aplanades (Ramon 2014b) (fig. 71).

¹⁶⁴ Així i tot, als anys 80 encara s'identificava al terreny una elevació i una sèrie de murs, tot molt ocult per la vegetació, que estaven fets a base de pedra seca i de xicotetes dimensions, i que conformaven un espai rectangular (Ramon 1985b: 117).



Fig. 71 – Conjunt de materials d'Es Codolar (Ramon 2014b: fig. 6)

El món sacre: aspectes generals i activitats culinàries.

Després del repàs que hem fet dels jaciments que coneguem amb algun tipus de connotació sacra i ritual, hem observat una sèrie de trets que en major o menor mesura es van repetint, i que ens proporcionen algun tipus d'informació rellevant per al tema que estem estudiant. Sempre des de la profunditat que el món rural ens aporta, veiem elements arquitectònics, iconogràfics i ceràmics i alimentaris en general que conformaven una coherència.

Abans de començar, voldríem fer unes consideracions entorn la **cronologia**, ja que observem el gran ús que es fa de les estructures templeres i els rituals a partir del segle III i la centúria següent. No obstant això, moltes tenen antecedents des de finals del segle VI i rara vegada es parla del segle IV, pel que sembla haver un hiatus o una freqüentació menor en aquest segle. Desconeguem les causes, i sense descartar que estiguem marcats per la falta d'informació exhaustiva, podríem pensar en una reestructuració de les relacions entre ciutat-camp a partir del segle III, relacions que no serien les mateixes que amb els inicis de l'expansió agrícola.

Un altre aspecte que ens crida l'atenció és que dos dels santuaris més antics, que inicien el seu culte a finals del segle VI, es troben ben a prop de la ciutat (el Puig d'en Valls i Illa Plana), mentre que els següents que sembla que comencen a funcionar són els marítims, encara que tenim molt poques evidències d'aquest moment. Al marge se situa Can Jai.

Les preguntes que vénen després són: ¿quines activitats relacionades amb el menjar trobem en aquestos espais? ¿Es menjaria igual que en el dia a dia? I si no, ¿què hauria de diferent? ¿Qui hi participaria i de quina manera? ¿Com es materialitza això amb evidències arqueològiques?

La forma bàsica de consum d'aliments en santuaris es realitzaria de manera similar a la dels banquets funeraris, ja que no es concep la reunió entorn la divinitat en solitari. L'aplec afavoreix l'ambient en comunitat, apte per a comunicar-se entre les persones i els déus, gràcies a l'acció de begudes i elements psicoactius. La funcionalitat final aniria més enllà del fet fisiològic en si:

els **banquets comunitaris** creen llaços socials i jeràrquics, així com potencien els plaers, les emocions, els sentiments i la memòria. D'aquesta manera, els aliments serien vistos com una via d'accés a la divinitat, els quals serien oferts als déus i consumits pels assistents, creant de manera indirecta un ambient propici per a la celebració del culte. Igualment serviria per a posar en evidència les relacions de poder i les diferències existents entre els participants: només algú amb el coneixement de les normes seria l'encarregat d'escenificar-les en públic, posant l'accent en el sacrifici i la preparació (i posterior repartiment) de menjar i beguda. Com a conseqüència, el menjar i els recipients, en principi els mateixos que s'utilitzaren en el dia a dia, es ritualitzarien amb el festejament, transformant-se en un àpat o en un vas diferent, almenys sensorialment (Blake 2005: 123-124; López Bertran 2007: 151, 155, 158, 229).

Això tindria el seu reflex, entre molts altres aspectes que després comentarem, a nivell **arquitectònic**: com veurem, alguns trets són comuns a altres santuaris fenicis i púnics en totes les cronologies. En primer lloc, és general l'ús de l'aigua de pluja i l'especial preocupació per recollir-la amb cisternes, pous i canalitzacions (López Castro 2005: 11; San Nicolás 2000: 676; Usai 2009-2010). Aquest interès estaria relacionat amb al culte de les aigües, més que evident a la cova d'Es Culleram, on al fons de la mateixa havia una font, qüestió que s'ha posat encara més de relleu amb la troballa de terracotes femenines que porten torxes, que podrien representar oferents que s'il·luminen el camí fins el sortint d'aigua.

L'aigua que es recollia servia per a la realització del culte en si en un doble sentit: per una banda, les ablucions dels fidels, preceptives per a l'apropament a la divinitat; per l'altra, el consum i la libació d'aigua (San Nicolás 2000: 676), que és símbol de fertilitat i de vida, i com a tal, de les divinitats de la regeneració i el renaixement natural per excel·lència, com Tanit o Astarte¹⁶⁵. Igualment estarien relacionats amb els cultes místèrics aquífers alguns elements que presents als santuaris, com trobar-se en una situació semi-subterrània i les cavitats al sòl (naturals o no). Ho veiem al C/ Sa Capelleta (el temple urbà), però també a Es Culleram o el Puig d'en Valls.

Una altra particularitat molt atractiva és el de l'estructura tripartida dels santuaris, que pensem que tindria algun tipus de sentit funcional. Així, una de les habitacions podria estar relacionada amb l'elaboració o consum de diversos aliments. Aquest aspecte s'ha comprovat al C/ de Sa Capelleta, però també al Cap des Llibrell. Desconeguem si al Puig d'en Valls degué de reproduir-se aquest esquema. Es Culleram podria ser un cas similar però en aquesta ocasió en un espai en gran part natural, ja que la cova compta amb diverses sales independents però comunicades. Aquesta estructura tripartida és habitual, ja que es repeteix en altres espais culturals de l'àmbit púnic (per mencionar-ne només alguns, Monte Sirai, Pani Loriga, Tas Silg, Motya o Kition). La seua funció seria la de separar el vestíbul, de les capelles i el *santa sanctorum* (San Nicolás 2000: 678).

¹⁶⁵ II.7. Les begudes – L'aigua.

A nivell de les activitats culinàries pròpiament dites, en canvi, ens resulten indicatives les informacions que estan proporcionant les troballes de l'àrea B de Pani Loriga, un important jaciment al centre de Sardenya (fig. 72). A l'estança 2 es varen trobar diferents recipients *in situ*, en concret tres àmfors locals del revés recolzades contra el mur més proper, un embut, una mena de pala i un fragment de copa carenada de vernís negre, que data tot el dipòsit entorn el 480/470 a.E. A banda, abundant ceràmica de cuina. També s'identifiquen fragments de *tannur*, que vindrien de l'àrea 4, un espai semiobert que devia de tenir almenys dos forns d'aquest tipus, i amb la qual es comunicava per un corredor. S'ha interpretat aquesta habitació 2 com un magatzem de productes alimentaris, que serien posteriorment manufacturats per al seu consum, possiblement en la sala 4, annexa. L'interessant d'aquest conjunt és que una part dels recipients ací trobats han sigut objecte d'anàlisis de continguts, amb els següents resultats: la primera àmfora tenia traces de greixos animals (podia ser tant carn com peix) i un greix vegetal (tipus oli d'oliva). Dues són les possibilitats: una, que l'àmfora en un principi transportara oli i després es reutilitzara amb la carn o el peix; l'altra, que directament envasara carn o peix en conserva d'oli. La segona àmfora estava fortament resinada, pel que en un principi es pensava en vi o salsa, però l'analítica de les terres del seu interior ha donat els mateixos resultats que la primera. A l'interior d'aquesta àmfora es trobaven la pala i l'embut, el qual ha donat restes similars de greix animal i oli. De fet, un morter de l'estança 4 ha proporcionat els mateixos resultats. La pala, en canvi, és abundant en traces d'oli vegetal i pinàcia, que seria el material amb el qual es va revestir l'àmfora on es va trobar, més restes que es troben en el most en suspensió. Per últim, la tercera àmfora contenia traces més evocadores (cera o mel junt a greixos animals) els quals han fet pensar als investigadors en la *puls punica* (Botto 2011: 33-40; *et al.* 2010: 11-17; Botto, Oggiano 2012: 157-165).

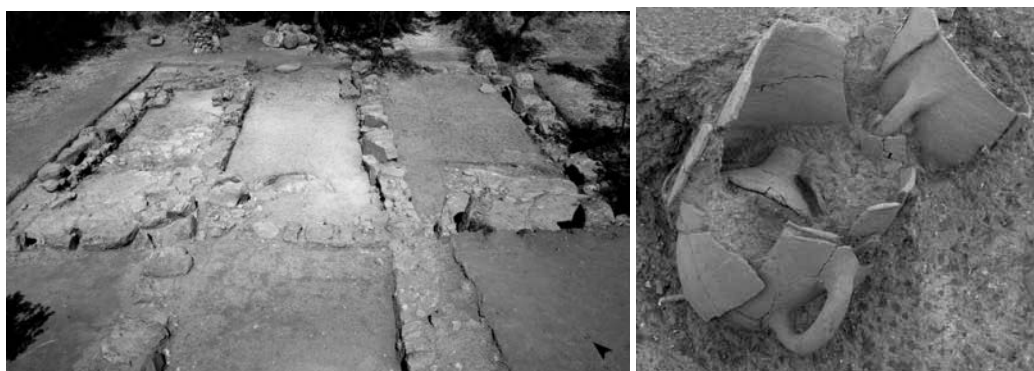


Fig. 72 - Àrea B de Pani Loriga. Esquerra, vista general; dreta, àmfors i embut durant la seua excavació (Botto 2011: làm. 7; *et al.* 2010: fig. 33)

Un altre lloc ritual que pensem que presenta certes evidències d'un processat i consum d'aliments és el santuari periurbà de *Baria*. Localitzat als anys 20 per Siret, reestudiat i parcialment reexcavat en els anys 80, destaquen diversos elements que ens semblen indicatius d'àpats dedicats a la divinitat. Junt la *favissa* on es varen trobar els pebeters de Demeter (segles III-II) havia una estructura feta de fang amb restes de combustió amb un empedrat, associada als rituals i ofrenes que tindrien lloc al santuari, la qual formava part d'un recinte

rectangular amb almenys un altar i diversos pous (López Castro 2008: 94). Pensem que aquesta estructura abrasada podria haver servit per a cremar aliments, cuinar-los i fer libacions. Al costat havia una cova on es rendia culte a les aigües subterrànies (López Castro 2004: 80). A l'interior d'una cisterna, a banda de ceràmica variada, Siret va trobar un conjunt de metalls que parlen d'un consum de vi ritualitzat a través d'un *simpulum* i un lot d'armes. L'autor ho associa tot a una ofrena a la deessa Astarte, la qual també comptava amb atributs guerrers, ofrena que compta amb alguns paral·lels (López Castro 2005: 16).

Així, amb totes aquestes informacions, veiem plausible el fet de que als santuaris, al marge d'emmagatzemar productes variats dels o per als fidels, entre els quals figurarien els alimentaris, s'elaboraren receptes amb els diferents processos (mòlta, fermentat, coccio), per als quals la ceràmica es convertiria en un dels suports bàsics amb la qual facilitar el culte. Pensem que a l'Eivissa púnica podria ocórrer alguna cosa similar, però ens falten els elements clau, com poden ser les llars o els forns, que ens parlarien sense dubte d'aquestes activitats.

Per sort, comptem amb d'altres, menys eloqüents però que revisats de prop ens donen pistes sobre quin seria el paper dels aliments en el ritual sacre, tant en forma d'ofrena com de banquet: són la ceràmica i la fauna.

La descripció de la **ceràmica** apareguda en aquestos paratges resulta hui en dia complicada degut la poca exhaustivitat en les excavacions, la major part antigues: molt poques vegades els propis arqueòlegs del lloc han prestat atenció als objectes que no foren terracotes o altra coroplàstia, i encara menys s'han fixat en les peces que no estigueren senceres. Suposem, per tant, que ens falta encara molta informació sobre els tipus de recipients que participaren en els rituals.

Anem a prendre com a referència l'últim dels santuaris excavats, per tenir un inventari ceràmic complet i exhaustiu, ben documentat en procedències i tipologia: es tracta del del C/ Sa Capelleta¹⁶⁶. El que ens trobem és un panorama completament dominat per la vaixel·la fina de taula, en gran part local¹⁶⁷, seguida per la ceràmica comuna variada, de la qual destaca la quantitat de gerres¹⁶⁸. En tercer lloc es troben les àmfores, amb predomini de les formes illenques encara que amb presència de produccions foranes¹⁶⁹. En últim lloc, i amb una gran diferència des del punt de vista quantitatiu, tenim la ceràmica de cuina i de processat d'aliments, sempre de producció local¹⁷⁰.

Tot i ser conscients de les grans deficiències que pot suposar hui en dia abordar el tema de la ceràmica del santuari d'Es Culleram, ens sembla el suficientment representatiu l'inventari de materials producte de la neteja del recinte als anys

¹⁶⁶ El material que anem a detallar ací prové de l'informe d'excavació. Agraïm a C. Gómez Bellard i als arqueòlegs haver pogut accedir a ell. Una primera publicació resumida la trobem a López Garí *et al.* 2013.

¹⁶⁷ Ceràmica local: 30 escudelles, 10 plats, 1 saleret; importada Campaniana A, 7 plats, 6 escudelles i 2 copes; Cales, 1 plat, 1 got i 1 gerreta; ibèrica, 2 pateres, 1 *kalathos*.

¹⁶⁸ 38 gerres, 1 gerreta, 3 plats, 2 escudelles, 3 tapadores, 3 botelletes; front a una tenalla ibèrica.

¹⁶⁹ 35 formes variades de PE front a 9 importades (2 de l'Estret de Gibraltar, 2 itàliques, 2 ibèriques, 1 sarda, 1 nord-africana i 1 greco-itàlica).

¹⁷⁰ 3 olles, 1 gran plat, 2 tapadores i 2 morters.

80, i que va publicar Joan Ramon (1985a) (fig. 70), i que pot suposar una comparativa vàlida amb el del C/ de Sa Capelleta, ja que la cronologia de màxim ús és similar. Per un costat, la producció amb major representació és la de la ceràmica de cuina, i amb les olles i cassoles al capdavant, junt a altres formes testimonials¹⁷¹. La segon producció vascular és la vaixela fina de taula, amb una preferència per les formes locals front a les importades¹⁷², on les escudelles són les més utilitzades. Ben a prop es troba la ceràmica comuna, tant local com una peça importada, i representada únicament per gerres, onze en total. Ja de lluny es troba la ceràmica de preparació d'aliments, en concret els morters¹⁷³. Per últim, la presència d'àmfores és mínima, i es redueix a un parell de producció local i a almenys una importada, en concret, greco-itàlica.

El que ens crida l'atenció d'aquesta comparativa són dues dades molt diferents: una, la gran divergència pel que fa a la quantitat d'àmfores i la ceràmica de cuina; l'altra, que la vaixela fina de taula local, i en concret les escudelles, estarien molt utilitzades en els rituals que tingueren lloc en aquestos contextos sacres. Les raons poden passar per la procedència dels materials d'Es Culleram en si; no obstant, aquestos resultats sí que poden ser una mostra estadística de la realitat, i ens indiquen una gran disparitat entre el món rural i la ciutat, malgrat que la divinitat a la qual anirien dirigits els rituals sembla ser la mateixa. De tota manera, no volem treure conclusions amb aquesta poca consistència, i per tant agafem aquestes dades amb precaució.

La ceràmica de cuina i de processat ens interessa particularment per la transformació en si dels aliments, i per això ens semblen claus a l'hora de determinar el tipus de guisat que s'elaboraria i si realment va ser tan important aquesta activitat als santuaris. Per ara el que podem afirmar és que havia una preparació prèvia dels aliments als santuaris amb morters i grans plats o recipients (que podien anar al foc o no). Les olles, que tenen marques de cremat en el seu fons i que procedeixen de les terrisseries illenques, serien els suports elegits per a cuinar els ingredients, en ocasions ajudades de tapadores, i ens demostren que la preparació de l'àgape es realitzaria al mateix santuari. Açò té altres implicacions, com les qüestions de gènere i de la memòria, que no anem a tractar ací.

Els morters ajudaren a crear els ambients desitjats en el moment del culte perquè en aquestos recipients es manufacturarien les substàncies psicoactives que van associades als cultes d'aquest tipus, matxucant-les i incorporant-les als àpats, encara que com sempre ens falten analítiques. Les espècies i substàncies psicoactives sempre s'han posat en relació amb el consum de vi, que ajudaria a augmentar els efectes d'alteració de consciència, necessaris per a entrar en contacte amb la divinitat (López Bertran 2007: 153-154). Com hem vist, trobem morters tant a Es Culleram com a Sa Capelleta, així com al Cap des Llibrell o Can Jai.

¹⁷¹ 15 olles, 2 tapadores, 2 grans vasos, 1 gerra de boca ampla.

¹⁷² Locals: 6 escudelles, 1 plat i 1 *pixis* o got; importades: en Campaniana A, 2 escudelles i 1 plat, en parets fines, 1 got.

¹⁷³ 3 morters locals i 1 del Mediterrani central.

Els motlles, molt poc comuns als contextos sacres, destaquen com a elements culinàries portadors d'iconografia. La seua funcionalitat seria la d'estampar la imatge de la divinitat o almenys amb algun significat simbòlic sobre els pans o pastissos que s'oferiren i es menjaven als àpats, el que ens porta a pensar que els pans es pastarien i courien *in situ*. Només tenim informació de que se'n trobaren a Can Jai i al C/ de Sa Capelleta, pel que no degué de ser una de les activitats culinàries sacres més comunes. A Can Jai havia tres que farien aquesta funció, de forma circular i amb representació d'animals domèstics, però sempre la mateixa iconografia (Almagro 1980b: 281-282). A Sa Capelleta no sabem el número exacte perquè els autors diuen que hi ha tant motlles com positius, entre els quals destaquen un de bust femení, però diuen que *los motivos representados son geométricos y figurados, similares o idénticos a los aparecidos en la cercana necrópolis del Puig des Molins*. No obstant això, a la fig. 4 sí que veiem un motlle quadrangular amb motius geomètrics de dimensions desconegudes, que estaria incomplet (López Garí *et al.* 2013: 998). A falta de saber alguna cosa més dels del santuari urbà, per aquells apareguts a Can Jai els pans o pastissos elaborats no serien massa grans, entre els 7 i els 10 cm si atenem al diàmetre de les peces, pel que potser deuríem de parlar de galetes.

Tots aquests materials no són en absolut nous o exclusius dels santuaris, ja que també apareixen als banquets col·lectius realitzats a les necròpolis, pel que si havia diferències amb allò que es menjava respecte d'un context a l'altre, raurien en altre tipus d'elements que per ara no som capaços d'identificar (modes de preparació, actors, etc.). A banda de l'evident major consum de carn (Blake 2005: 123) i vi, la variació substancial es trobaria en el mateix context, sacre, el que ja portaria associat que s'emfatitzaren de manera especial els actes de menjar o beure, encara que inconscientment no es perdria de vista l'horitzó quotidià a nivell tècnic o material (Dietler 2001: 69). Un valor afegit de l'acte de preparar menjar i consumir-lo i que està començant a tindre's en compte a la historiografia és el tema de les percepcions: no oblidem que en els dos casos que acabem de mencionar estem parlant d'espais tancats i relativament reduïts, pel que el menjar va contribuir també a l'exaltació definitiva de tots els sentits, en especial el gust i l'olfacte (López Bertran 2007: 155, 158).

El panorama que se'ns presenta amb les **restes animals** és encara menys esperançador, ja que només comptem amb un sol estudi faunístic en un context sacre: el d'Es Culleram (Morales 2003). A l'igual que passa amb la ceràmica, l'estudi dels ossos es va desenvolupar amb l'excavació ja feta, ja que procedien de la terrera de les primeres tasques arqueològiques a la cova. Es va documentar el consum de bòvids, però sobretot d'ovelles i cabres, i algun peix i au, però gens de porc. El sacrifici cruent d'aquests animals es va fer en un moment molt concret de l'any, a l'avinguda de la primavera, el que al mateix temps ens pot estar indicant una estacionalitat d'aquest encontre, potser de manera anual. També s'ha pogut comprovar que a la divinitat se li oferien els cranis i les potes, mentre que els fidels consumien la zona toràcica degudament esquarterada i repartida, que és la que major aportació càrnica té.

Els ossos estan fortament cremats¹⁷⁴ com a conseqüència d'una acció molt directa del foc, com pot ser un rostit, el que provoca que no es requerisquen tants recipients per a cuinar; al mateix temps, es necessitaria una font de calor molt viva i constant, amb una preocupació pel seu manteniment. Els estris que es van utilitzar per a desmembrar i trossejar els ossos varen ser ganivets o serres de metall que no s'han trobat, i que no serien els ganivets afalcatats, més menuts i d'un ús individual, que servirien per a trossejar carns toves. La gran quantitat d'ossos de cabra i ovella i les seues restes de cremat ens poden parlar d'un holocaust *in situ* i un consum quasi immediat, després d'haver cuinat bé la carn amb acció directa del foc.

El ritual, per tant, consistia en reunir-se una vegada a l'any (entorn els inicis de la primavera), sacrificar animals, i beure i fer libacions davant una xicoteta comunitat, a una divinitat ctònica femenina alada (Tanit?). La troballa de restes d'una cavalla i una gavina reforcen la idea d'aquesta deessa, ja que tant els peixos com les aus es troben entre els seus atributs. Per això, el seu sacrifici i consum estava molt mal vist a les immediacions dels santuaris a ella dedicats, de fet és possible que es portaren sacrificats d'abans. Recuperem una idea de Pérez Cabrero (1911: 22) on dona per sabut que no és rar trobar a prop dels llocs de culte piscines tallades a la roca amb peixos en el seu honor, just al costat de l'entrada al santuari. Dins d'aquesta línia, els mol·luscos i els peixos en general es trobaven simbòlicament lligats a la deessa (Niveau 2006b: 622), per això els denominats plats de peix i l'ofrena de caragols i altres crustacis podien constar entre els regals dels fidels per garantir-se el favor de la divinitat. Per desgràcia, no podem parlar encara de dedicacions de fruites, com magranes, codonys o pomes, altres símbols de Tanit.

La iconografia, unida a l'edat i la grandària de les víctimes dels sacrificis cruentos¹⁷⁵, així com la tipologia de culte (mistèric, ctònic, femení), ens ha fet pensar que foren eminentment les dones les que es van encarregar del culte i de les ofrenes a Es Culleram, ja que són aquestes les que poden executar fàcilment animals de talla menuda, no com un bou (encara que hi ha algun exemple) (Morales 2003: 114) o un porc. Aquests últims sí que requeririen una major organització social, i molta presència masculina, amb una certa infraestructura.

La fauna dels altres santuaris ebusitans ens és del tot desconeguda. En el millor dels casos es menciona que hi ha abundants ossos i malacofauna (Es Cap des Llibrell, Sa Capelleta, Puig d'en Valls), en altres ni es comenta (Illa Plana, Can Jai, Can Pis), mentre sí que sabem cert que a un indret ritualitzat no hi hauria (Es Codolar). Menció a banda, no obstant, té la mandíbula de porc del C/ Sa Capelleta, una troballa excepcional en un context similar. Aquesta mandíbula és significativa per l'animal en si (un porc en un ritual per a una divinitat ctònica) i per la part de l'animal que és, un crani.

¹⁷⁴ No tant les mandíbules i les dents (Morales 2003: 114).

¹⁷⁵ La major part de les cabres i ovelles identificades a Es Culleram eren individus joves, amb una edat mínima de 10 a 13-16 mesos, encara que els adults no es van excloure: de fet, no hauria una selecció massa estricta d'animals, menys per als vells, que no hi ha. En menor mesura hi trobem nounats, una aparició escassa però significativa (Morales 2003: 119).

Pel que a altres indrets culturals púnics respecta, trobem un ventall de situacions: per exemple, aquest ritual amb ovelles i cabres el veiem a Sardenya, en concret a Genna Maria; desconeguem els tipus d'animals sacrificats a Gorham's Cave, Lugherras o Su Mulinu, mentre que a Cuccuru s'Arriu les aus eren les que es van utilitzar al ritual (López Bertran 2007: 153).

Per últim, mencionem l'**altar** del Cap des Llibrell per la seua singularitat a l'illa (fig. 69.b., baix). La fauna associada a aquest santuari encara no està publicada, encara que sabem que era abundant, com les restes de caragols i mol·luscos. L'únic que sabem és que va haver una selecció tant de les espècies com de les parts més apreciades de l'animal (Ramon 2014c: 250). Tornant a l'altar, aquest estava fet de marbre blanc, i del qual ressalten dos caps de lleó en el mateix costat de l'altar, possiblement relacionats amb Tanit lleontocèfala. La seua aparició es va efectuar en un context de destrucció violenta del jaciment, però açò no ha sigut impediment per a que encara estiguen visiblement marcats els solcs fets amb un metall tallant. Anàltiques de mostres orgàniques han pogut determinar que a la seua superfície va haver sang (Ramon 2005b: 1396; 2014c: 248).

Rituals per a Astarte-Tanit-Demeter: els fruits, els peixos i els cereals.

Com ja hem vist, entre les terracotes amb una ofrena en braços (López Bertran 2007: 86) destaca la constant de que al marge dels obsequis "de llum"¹⁷⁶, el que més abunda és la representació de xicotets animals i fruits, elements susceptibles de formar part dels convits rituals com a aliments, en definitiva. Però, no són les úniques ofrenes que es dipositarien en honor a la divinitat, ja que a més hem arribat a trobar peixos i mol·luscos, que rarament, si no mai, es mostren a les terracotes associades als santuaris.

La divinitat a la qual anirien dirigides les lloances sol ser femenina, sobretot pel tipus de celebració que s'hi desenvoluparia (cultes místics, subterranis o obscurs, relacionats amb aigua i peixos) i la troballa de pebeters amb la seua imatge, junt a altres elements als quals sol anar associada, com porquets o magranes: anem a dir-li indistintament Astarte, Tanit o Demeter-Core, ja que és cert que tingueren una arrel ben diferent, però que amb el temps els seus atributs es van assimilar per ser molt compatibles en el ritual i pels seus trets¹⁷⁷ (López Bertran 2007: 148, 150).

Si es relaciona a Tanit amb alguna **fruita**, aquesta sol ser una redona, carnosa i amb suc. Les habituals són les magranes, amb una indubtable simbologia a l'altre extrem del Mediterrani (Xipre, Grècia), lligada amb el matrimoni i la pèrdua de la virginitat de les joves, però també el codony, signe de la immortalitat a l'escultura ibèrica de les Dametes, al Corral de Saus (Moixent), així com la poma. De fet, de vegades no es pot diferenciar entre els codonys i aquestes últimes

¹⁷⁶ Tipus torxes, i que no serien obsequis en si, sinó que més bé indirectament ens fan pensar que els rituals es farien de nit o a llocs obscurs.

¹⁷⁷ Són ctòniques, agràries i amb atributs relacionats amb la fertilitat.

(Fernández *et al.* 2011: 147) (fig. 73). Són sempre peces exuberants, de les quals es pot extreure molta polpa, i amb colors que remetent a la vida i la mort.



Fig. 73 – Terracota d’Astarte-Afrodita del Puig des Molins, amb un arbre al darrere que podria ser un pomer, un magraner o un codonyer (Fernández *et al.* 2011: fig. 2, dibuix de J.M^a López Garí)

Per desgràcia, per ara no estem en condicions d’afirmar que aquestes fruites es van arribar a oferir en algun moment determinat de la commemoració de la divinitat, ja que no tenim restes materials que així ho corroboren, encara que sí que hi ha altres jaciments púnics no ebussitans amb terracotes de fruita entre les seues ofrenes, com ocorre a Padria (Sardenya) (Ruiu 2005).

Però, sí que podem afirmar que durant el seu culte es va libar **vi**, ja que en alguns casos, com Es Culleram o al C/ Sa Capelleta s’han trobat àmfores greco-itàliques, amb almenys un exemplar en cada cas, el que ens parla d’una presència testimonial però ben significativa, amb ingesta d’alcohol en un moment festiu de comunitat. L’alcohol, en particular el vi espatiat amb substàncies al·lucinògenes, seria essencial per a tenir un sentit de comunitat perquè contribuiria a crear un ambient festiu (Dietler 2006: 232; López Bertran 2007: 154).

A l’antiguitat, el consum de vi ha anat de la mà amb la ingesta de **carn**. Ho hem vist clarament a Es Culleram i alguns paral·lelismes d’altres indrets. Tanit-Astarte-Demeter, per tant, requeria de sacrificis cruentos per a la seua aproximació, els quals després eren consumits amb un banquet solemne i festiu, altament pautat. Els animals solen ser els més immediats (cabres, ovelles), encara que de tant en tant apareixen d’altres (bous, aus, peixos). A la deessa se li oferiria una part molt concreta de l’animal, la de menor aportació càrnica, mentre que els assistents a l’acte es repartirien mitjançant una reglamentació que se’ns escapa les parts més riques. Les marques de cremat sobre els ossos ens indiquen la forta acció del foc. Així, les olles quedarien relegades per a la preparació d’altres àpats caldosos. Al marge queda la qüestió del porc, amb el suggeriment que el seu sacrifici, ofrena i consum no era tan estricte o almenys havia variacions en el culte, tal i com hem vist amb la mandíbula de Sa Capelleta i l’absència de qualsevol resta identificada a Es Culleram.

Al marge de les nombroses evidències d’ossos a aquests dos santuaris, amb les marques d’esquarterat i de foc que hi trobem sobre ells, estan les terracotes de

dones oferents¹⁷⁸, en concret el grup II tipus 3E d'Almagro (1980b: 96-103). Els animals que se solen representar no són ni de lluny els més sacrificats a l'hora de la veritat, ja que els porquets són els que més es representen entre els braços de les figuretes, encara que no són els únics. També consten les colomes, els ànecs i un cérvol. La interpretació que li donem és que no es representava el que realment s'oferia, potser degut a que estem parlant d'iconografies prèviament fixades (San Nicolás 1981: 29-31) i de motlles que no eren locals (per això les empremtes queden tan desdibuixades). A més a més, tal i com hem vist, el fet d'oferir aquest tipus de terracotes era més usual a necròpolis que als santuaris, i un fenomen més urbà que rural, encara que en general no era del tot freqüent.

A Grècia els rituals celebrats en honor a Demeter-Persèfone es feien de nit. Els sacrificis cruentos d'animals variaven segons quina fóra la víctima i el lloc. Un dels sistemes més utilitzats era el de tirar des d'una certa alçada els animals, especialment els porcs, a l'interior d'un pou o fossa (*chasma*) amb serps al seu fons. Les restes de l'animal eren posteriorment recollides per dones. Aquesta ofrena es devia fer una vegada a l'any. Una variant consistia en llançar la víctima encara viva a un font o un curs d'aigua (Peri 2002: 149-159).

És ben sabut que en el món grec el porc era l'animal totèmic de Demeter, així com també se sap que per als semites el seu consum estava teòricament prohibit, ja que es considera un animal impur. Mentre aquesta norma es respecta al santuari d'Es Culleram (no en hàbitat), no ocorre el mateix al de Sa Capelleta, on per ara es té constància d'una mandíbula de porc. Per tant, es podia oferir aquest animal en els rituals o no?

Per una banda, C. Peri (2002: 149-151) té molt en compte les paraules de Julià l'Apòstata, emperador romà que va viure a meitat del segle IV, que deia que sí que es poden oferir els animals impurs a la divinitat perquè el seu sacrifici es feia al si d'un culte a una divinitat infernal una vegada o dos a l'any, però amb l'advertència de que no eren aptes per a formar part dels àpats del dia a dia. L'emperador parla en especial dels peixos, però menciona cavalls i altres animals domèstics i salvatges als cultes romans, i els gossos per a Hècate entre els grecs i els romans (*Oracions V*, 176D-177A). La consideració dels gossos i dels porcs com a animals ctònics ve d'antic, ja que ja ho podem trobar entre els mesopotàmics, on el seu sacrifici es veia com una mena de caça simbòlica a Ultratomba.

Per l'altra, tenim l'arqueologia, la qual sembla que inverteix la creença de que els pobles semites deixaren de no ingerir carn als contextos sacres segurament arran de l'apropiació del culte a Demeter-Core, conforme veiem als santuaris de la Via Brenta (Sardenya), Adra o Lixus, on el porc (tant salvatge com domèstic) ocupa percentatges per a res secundaris¹⁷⁹ (Morales 2003: 120). De tota manera, la seua absència a Es Culleram pot estar parlant-nos d'altres qüestions que per ara se'ns escapen.

¹⁷⁸ Veure *La iconografia i els aliments*.

¹⁷⁹ Desenvolupem més aquest tema a II.3. *La carn, els ous i alguns productes derivats*.

Per últim, no volem oblidar que com a deessa agrària que és també rebria primícies i productes del camp, com els **cereals** o les primeres mòltes de farina o oli, els productes més purs. Si amb altres elements orgànics, com la fruita, era complicat, amb aquests productes encara ens és més difícil demostrar la seua aparició als rituals.

El que sí que sabem és que havia un costum minoritari de dipositar pastissos o galetes que podrien fer-se *in situ*. Alguns d'ells portarien impresa la imatge simbòlica de la divinitat o la idea del renaixement, a través de signes astrals (el creixent lunar, l'escarabat, la flor de lotus). No serien massa grans pels diàmetres que proporcionen, sent excepcionals dintre dels rituals: per exemple, els tres de Can Jai són circulars, amb diàmetres que oscil·len entre els 7,3 i 10 cm (MAEF 3408, MAEF 3409 i MAEF 3411), amb iconografia idèntica que sembla contar una història mítica on un gall, una gallina, un gos i un quadrúpede indeterminat serien els protagonistes (Almagro 1980b: 281-282, 288). De tota manera, són més habituals a les necròpolis, i com més a prop del centre urbà, millor¹⁸⁰.

Una nota: el culte domèstic

El culte privat està documentat en alguns jaciments rurals de l'illa, sempre a través de l'aparició de terracotes femenines, encara que és una modalitat d'activitat domèstica difícil de detectar des del punt de vista arqueològic. Per ara no tenim cap altre element que ens indique eixa activitat quotidiana de portes cap endins de les cases. Com tampoc hem identificat el seu emplaçament exacte a cap de les granges, no hem pogut veure el tipus de material que n'estaria relacionat, per veure si també es reproduïa el tipus de culte que es donava als temples, sobretot a nivell culinari, encara que a l'estar fora de qualsevol control i ortodòxia, la manera de procedir podria ser prou autònoma (Blake 2005: 120).

En concret, s'ha dit que S'Olivar des Mallorquí, Can Vergera, Can Fita i SPCH-CS (San Nicolás 2000: 679) tindrien algun tipus de culte a casa, no sabem a quin tipus d'estança (diferenciada o no) ni com es materialitzaria el seu culte.

La de **SOM**, datada entre els segles III-II, està incompleta, encara que s'arriba a apreciar que la figureta està tocant la doble flauta (Gómez Bellard 1995; 2008a: 127, fig. 4.b; San Nicolás 2000: 679). En superfície de la finca de **Can Vergera**, ben a prop de s'Era des Mataret, aparegué ceràmica i unes terracotes (un cap femení amb *kalathos* i un peu). Poc més es pot aportar, pel que l'adscripció a la categoria de capella domèstica és susceptible de canvi si finalment el lloc s'excava (Gómez Bellard 2008a: 127, fig. 4.a; San Nicolás 2000: 679). A **Can Fita** també van aparèixer durant les excavacions restes d'un xicotet peu i una terracota que representava un cap masculí (Gómez Bellard 2008a: 127), cosa que com veiem no és del tot comú, encara que és coneguda des d'antic per l'aparició d'un cap d'Hermes Dionisiac d'època romana imperial, i del qual va donar la notícia Pérez Cabrero (González Villaescusa 2002: 20; Pérez Cabrero 1909: 105). A l'edifici A de **SPCH-CS** va aparèixer una terracota de cap femení incompleta i

¹⁸⁰ Veure V.2. *La iconografia i els aliments*.

molts fragments fora de context, més un fragment de braç a l'exterior de l'angle NO del jaciment, que datarien dels moments finals de la vida de la granja, entre el 200-120 a.E. (Gómez Bellard 2008a: 127, fig. 4.c; Ramon 1985b: 53; San Nicolás 2000: 679).

A grans trets, i donat que les peces trobades es van trobar desplaçades del seu lloc original, les dades que podem extreure és que sí que sembla que aquesta activitat domèstica existiria, almenys a partir del segle III i II, que és de quan daten la majoria dels hàbitats documentats, però no sabem de quina manera es materialitzaria el culte.

Alguna clau ens donen dos jaciments sards de cronologia també tardana: per exemple, a l'estança C de la Casa Fantar (Monte Sirai), el lloc interpretat de descans, una habitació obscura i al costat de la cuina, es varen trobar una sèrie de terracotes indeterminades, pel que es creu que a més hauria un culte domèstic (Bartoloni 1989: 72-74, fig. 19). S'Imbalconadu comptava amb certes evidències que denotaven aquesta activitat, com la troballa d'un altar de terracota, menut i fragmentat, fora del seu lloc original, més una pedra amb el signe de Tanit, molt desgastada. En concret es creu que l'altar aniria emplaçat a una cavitat que es va trobar a un mur del que podria ser l'hàbitat central, al corredor d'entrada (Sanciu 1997: 62-63, 91). Aquests paral·lelismes demostren que el cas d'Eivissa no és únic, i que el culte domèstic està documentat en el món púnic. Evocadora és la informació de que a Monte Sirai la cuina estiga tan propera però a falta de més dades, no podem més que considerar-ho una anècdota.

Per finalitzar, no voldríem acabar sense mencionar un acte ritual fora de qualsevol comparativa en el món púnic: es tracta del dipòsit intencional i es creu que sacre relacionat amb un dels murs més antics de la factoria de **Na Guardis** (finals del segle IV o principis del següent). Es trobava a l'estrat V de l'habitació 5 (sector A-1), en concret sota el mur-1, i l'ofrena consistia en una gerra Eb. 69 i una PE-22 cara avall, en el cas de l'àmfora pertinentment segellada amb un còdol rodat i argila. Al seu interior havia raspes de peix i l'os d'una sípia, tot associat a una estructura de combustió que tenia unes xicotetes peces de bronze, pertanyents a un objecte de fusta que s'hi va cremar (Guerrero 1997: 44). Una vegada més els aliments, en aquest cas procedents del mar, són parts actives en els rituals a la divinitat (femenina?), possiblement demanant bona sort per a la nova empresa ultramarina. Desconeguem el contingut de la gerra Eb. 69, però no seria rar que estiguera allí com a portadora d'algun líquid per a libar (fig. 11).

III.4. La vida a bord: la cuina als vaixells ¹⁸¹

Dels vaixells sempre s'ha destacat la seua càrrega principal i la possible ruta que seguien abans que un infortuni els enfonsara al mar. Malgrat això, en ocasions han quedat xicotets rastres simptomàtiques d'una vida quotidiana a bord, que inclouria les tasques de la pesca, la reparació de l'utillatge i del vaixell, la música, i com no, la cuina (Gianfrotta 1997: 106-110).

Un dels aspectes més problemàtics és el que tracta de diferenciar la càrrega comercial del vaixell de la pròpia dels mariners. Per a això, cal saber primer davant de quin tipus d'empresa que mou el viatge ens trobem, ja que aquesta marca el caràcter del carregament, o pactat o aventurer. Els pactats solen tindre una càrrega homogènia, ben col·locada a les bodegues de la nau, amb algun tipus de càrrega secundària o parasitària, que sol ser la ceràmica fina de taula, i se sap que es va a vendre quan s'arribe al port de destí, on es tindria un contacte estable. Les empreses aventureres solen tindre càrregues heterogènies, donant una aparença improvisada als vaixells. El que van a tindre en comú ambdues és que van a tindre un interès comercial clar (Nieto 1997: 149-150, 152). Al marge estaria el material de la tripulació, compostat per unes poques àmfores, ceràmica per preparar els aliments (olles, morters) i vaixel·la de consum personal. En algun cas més tardà, fins i tot, s'han trobat restes del que podria ser la llar. També podien usar altres ferramentes, com molins o hams per a pescar i consumir el peix fresc a bord (Gianfrotta 1997: 106-107; Nieto 1997: 149; Nieto, Santos 2004: 75-77).

Per a època púnica es creu que la tripulació estaria composta d'un màxim de 5 persones. El patró per a distingir la vaixel·la pròpia és múltiple: per un costat, es creu que seria la ceràmica més rodada, amb un lleuger desajust cronològic respecte a la càrrega general, i amb algun tipus de marca personal incisa. Per al cas concret de la ceràmica culinària, una pista poden ser les marques de sutge. Respecte a les àmfores, es creu que d'entre les menys representades és on deuríem d'interpretar els contenidors per a aigua o altres productes alimentaris, com les conserves. A més a més, no hem d'oblidar altres productes, com el pa, el formatge, la fruita i el peix sec, que aguanten bé el pas del temps i més en una travessia de diversos dies. De tota manera, la qüestió de l'aprovisionament degué de preocupar els habitants dels vaixells, que aprofitarien les estades als ports per a carregar productes per a consum propi (Gianfrotta 1997: 106-107; Nieto, Santos 2004: 75-77).

Altra de les qüestions clau i que dedica moltes pàgines dels estudis dels jaciments subaquàtics és la procedència de la tripulació i la possible ruta que portava. Diversos són els detalls en els quals fixar-se: en primer lloc, la tècnica d'elaboració del vaixell en si, en segon lloc la càrrega principal, i per últim la mateixa vaixel·la de la tripulació. Sembla que la més definitiva per a poder establir la filiació dels habitants dels vaixells seria aquesta última, ja que

¹⁸¹ Vull agrair Carlos de Juan i les conversacions que hem tingut sobre aquest tema.

aquestos reproduirien les maneres de menjar amb els recipients usuals per a ells.

Un exemple pràctic del que acabem de dir podria ser el del cas del derelictes del Binisafúller, interpretat com un vaixell que portava una càrrega establerta *a priori*, i per tant, un comerç pactat i organitzat. Per una banda, el vaixell està fet amb una tècnica mixta entre el món ibèric i el món púnic, però el carregament majoritari és d'àmfores ibèriques de la costa nord-est de la Península Ibèrica (amb grafit sobre elles que coincideixen d'aquesta zona), moltes àmfores ebusitanes i algunes del Cercle de l'Estret; per altra, tenim recipients minoritaris d'altres procedències, com una àmfora que ve de Sardenya o de Cartago, mentre que la pedra de llast ve del nord o nord-oest de Sardenya; per últim, la vaixella de la tripulació té un origen variat (àtica – L21 – , ebusitana – L22, L23 –, Cartago – gerreta –). Així, la filiació de la tripulació seria púnica (sarda, ebusitana?), que utilitzava un vaixell iber-púnic, que abans havia passat per costa turdetana, l'Estret, Eivissa i la costa nord-est de la Península Ibèrica, i que tornava d'aquest últim lloc a la Menorca talaiòtica, per a finalment dirigir-se al Mediterrani Central. La cronologia del naufragi se situa entorn la segona meitat del segle IV (Aguelo *et al.* 2008: 205; 2013: 79; Belén, Fernández-Miranda 1977; Ramon 2013: 100).

Un recipient amfòric que ha centrat l'atenció d'algun especialista¹⁸² són les T-7.4.2.1. Es creu que per les seues característiques físiques no estarien fetes per a un transport a llarga distància, i el fet de que a més no se les trobe als derelictes en grans quantitats, fa que es tinguen més en compte com a l'aixovar de la tripulació. Malgrat això, a Eivissa només la tenim en alguns jaciments terrestres, com a CVJ, Can Pere Marge, Can Berri d'en Sergent i possiblement a Illa Plana, i a altres factories ebusitanes com Na Guardis i S'Espalmador. Açò se'ns obre una via a que especialment en aquests dos últims indrets hi haguera algun tipus de població nord-africana o cartaginesa residint, almenys de manera temporal per la mateixa naturalesa dels jaciments, eminentment comercials i estacionals. La forma es va difondre per les Balears, ja que la trobem al Turó de Ses Beies, Sa Colònia de Sant Jordi, Es Trenc (Mallorca) i Cales Coves (Guerrero 1999: 87-88).

A banda de la vida a bord, l'objectiu dels vaixells era el del transport de mercaderies, sobretot alimentàries. Les que millor coneguem, i això sempre subjectes a les problemàtiques que tenen, són les amfòriques¹⁸³, encara que no serien les úniques: caixes, sacs o odres també ocuparien el seu espai a les bodegues. Els inconvenients que presenten aquests envasos són més que evidents, i per això rarament es poden estudiar. Per exemple, al Kyrenia aparegueren grans quantitats d'ametlles, avellanes, pistatxos i olives arraconades al casc, com si hagueren estat clavades al mateix; també al Grand Congloué (ametlles, avellanes i olives), a l'Albenga i l'Île de Levant (avellanes) (Arribas *et al.* 1989: 110). S'ha interpretat que anava en un suport similar un carregament d'ostres que es va trobar al derelictes de Na Guardis però ja en època

¹⁸² Estem parlant de S.R. Wolff, informació oral al VII^e Congrés Internacional d'Estudis Fenicis i Púnics (Hammamet, 2009), a la seua intervenció *Mañá C amphoras as shipping containers: a response to S. Rotroff and A.M. McCann.*

¹⁸³ Veure IV.1. *Les àmfores.*

romana imperial, entorn el 50-70 d.E. (Guerrero 1984: 23-26). Al marge d'aquest exemple que se'ns escapa en cronologia, destaquem la troballa de ceps de raïm a un parell de derelictes, el que demostra que aquest comerç devia de ser més habitual del que pensem, i amb unes connotacions molt fortes des del punt de vista ideològic i tecnològic. Les trobem al Sec i a l'Illa de Sa Conillera, i en dos moments ben diferents en el temps, el primer de meitat del segle IV, i el segon de l'últim terç del segle II (Arribas *et al.* 1989: 111; Pons 2005: 762, fig. 11.4), pel que el tràfec d'aquesta mercaderia va ser constant i posada en diverses mans.

Ara sí, el gruix d'aliments documentats als derelictes procedeix de les àmfores, vistes com a les càrregues comercials per a descarregar en els diversos ports per excel·lència. Moltes d'elles s'han interpretat com a vinàries, ja que les restes de pinyols de raïm són abundants en alguns exemplars de Mañá B-3 ibèriques catalanes, com al Binisafúller (Aguelo *et al.* 2008: 202; 2011: 142; 2013: 74) o a exemplars de PE-17 de Sa Conillera (Pons 2005: 759, fig. 11.1). En aquest últim derelictes havia pinyols d'olives i pinyes (Pons 2005: 762, fig. 11.2-11.3) (fig. 27 i 30), el que enllaça amb el que hem trobat en altres jaciments subaquàtics més antics i a diverses geografies. És el cas del derelictes del Bajo de la Campana (Múrcia), el qual tenia pinyons i pinyes (Polzer 2014: 230; Polzer, Pinedo Reyes 2011: 10, 13), o el de Santa Gilla (Cagliari) (Fanari *et al.* 1988: 14) o Santa Giusta (Oristano) (Del Vais, Sanna 2009: 133). Per a aquestes dues últimes el transport de carn en conserva era més que evident, ja que a l'interior de les àmfores locals on estaven les pinyes, o immediatament al costat, havia nombrosos ossos d'ovelles, cabres o bòvids. Pensem que l'ús de pinyes per a aromatitzar les conserves càrniques seria una pràctica habitual¹⁸⁴. Les salses a base de peix i el peix mateix era altre dels productes que s'envasaven i es transportaven a les àmfores. Havia àrees especialitzades que proveïen l'illa d'Eivissa amb una certa intensitat, sobretot la zona del Cercle de l'Estret, amb les conegudes MP-A4, que s'han trobat al derelictes de Tagomago 1 però també en terra, com al Puig des Molins, Ca n'Eloi, Es Palmer i terrisseries de l'Avinguda d'Espanya (T-11.2.1.3., T-11.2.1.5 o T-11.2.1.6.) (Ramon 1995a: 235-237). Al marge deixem el tema de les àmfores amb coberta interna resinosa per la falta de definició que a hores d'ara encara té¹⁸⁵.

A Balears tenim alguns derelictes datats en època púnica, i de procedència variada. Més complicat és abordar el tema d'aquells que la tripulació dels quals era ebusitana, però naufragaren en altres ports. En concret, ens hem fixat en el Cap Negret, l'Illa des Malvins, Sa Conillera, el Tagomago 1 i El Sec, a banda del Binisafúller, que ja hem comentat un poc més amunt.

Pel que respecta al de l'illa de Sa Conillera, aquest derelictes està profundament afectat pels espolis i altres incidències. Pel que s'ha pogut veure a diversos sondejos, el carregament seria principalment vinari, tant de producció pròpia per les àmfores PE-17 i PE-24, com itàlica. Potser portara vaixel·la Campaniana A com a càrrega parasitària. Alguns detalls de la seua càrrega ens fan sospitar de la seua procedència ebusitana, ja que consten morters, gerres (que portarien algun

¹⁸⁴ Veure II.6.2. *Els fruits secs i altres procedents de la recol·lecció – Els pinyons.*

¹⁸⁵ IV.1. *Les àmfores.*

aliment en conserva?), escudelles i plats ebusitans, però no és segur. Es creu que una inclemència meteorològica l'enfonsaria de camí a Mallorca, potser a Na Guardis, al tercer quart del segle II (Pons 2005).

El Sec és un dels derelictes més representatiu de les Balears en època púnica, i dels més espoliats. La seua càrrega correspon a la definició de viatge aventurer que hem donat al principi, ja que és del tot heterogènia i de procedència molt dispersa, que inclou una ingent quantitat d'àmfores del Mediterrani Oriental i Central i amb un parell d'ebusitanes (una PE-14 i una PE-22). A més a més, portava una càrrega de vaixella fina de taula àtica més que considerable, que per la tipologia, sembla que aniria destinada al món ibèric. Fins i tot la vaixella de cuina i de processament d'aliments ha sigut interpretada com a part del carregament i no del rebost privat de la tripulació, que estaria composta per un nombre superior als 4 o 5 membres habituals. El vaixell s'enfonsaria al segon quart del segle IV a la badia de Palma de Mallorca per un incendi (Arribas *et al.* 1987; 1989; Ramon 2013: 100). Molt s'ha parlat de la filiació de la seua tripulació i la possible ruta: per a uns, era un mercant que es va formar a l'Egeu, va fer escala al Mediterrani Central i es dirigia a Eivissa (Cabrera 1994: 97). Per a altres, en canvi, el seu origen estaria en Cartago o menys probablement en Sicília, i es dirigia a Empúries o les costes mediterrànies de la Península Ibèrica (Guerrero 1993: 173), però pel tipus de càrrega, sobretot per la ceràmica àtica, resulta evident que s'encaminava cap el sud-est de la Península Ibèrica.

De la resta dels jaciments interpretats com a derelictes en aigües d'Eivissa tenim informacions parcials, perquè han estat molt intervinguts pels furtius: El Tagomago 1 tenia un carregament bàsic d'àmfores de l'Estret (T-11.2.1.6., T-11.2.1.3., T-11.2.1.4., T-11.2.1.5. i T-11.2.1.2.). Es creu que aniria a la zona catalana i que passaria per Eivissa per a portar salses i salaó a base de peix. Va naufragar entorn el 400 a.E. (Guerrero 1993: 166; Marí Costa, Morán Hernández 1999: 75; Ramon 1981: 71; 1985d; 1995a: 72; 1998e: 134). Del Cap Negret encara comptem amb menys informació, i a més, sembla que estaria fora de la cronologia que tractem. Pel que sabem, el carregament provindria tant de la zona de l'Estret com de l'àrea itàlica, amb àmfores T-7.4.3.2. o T-7.4.3.3. i Dr. 1C respectivament (Company 1971: 88-90; Ramon 1981: 71; 1995a: 71-72). De l'Illa des Malvins ni tan sols tenim clar de si es tractaria d'un derelictes del segle II o una deposició artificial feta per pescadors. En tot cas es van trobar un parell de peces submergides (una Eb. 13 i una gerra Eb. 77), el que fa que el descartem com a tal.

En resum, pocs són els elements que ens permeten parlar d'una vida a bord i una cuina als derelictes púnics-ebusitans, o almenys trobats en aigües balears, al marge de les tasques comercials pròpies d'aquests contextos, encara que no dubtem que hi tindrien lloc. No obstant això, els derelictes es configuren com un tipus de jaciments clau per a poder parlar de destins i ports d'origen, de rutes comercials en definitiva, i com no, per a veure en directe el transport i tractament de les mercaderies, i molt especialment les alimentàries.

PART IV: ELS RECIPIENTS CERÀMICS

IV.1. Les àmfors

IV.1.1. Generalitats

Les àmfors són els recipients comercials per excel·lència de l'antiguitat. La seua funcionalitat bàsica era la d'emmagatzemar l'excedent agrícola i ramader, la qual compta amb una llarga tradició històrica (per exemple, Zamora 2003). Les seues múltiples i diverses formes estan perfectament adaptades per a un transport marítim, encara que no hem d'oblidar els productes que es guardaven en sacs, odres o caixes de fusta, dels quals poca o ninguna evidència ha quedat. Les àmfors estan relacionades amb les diverses produccions que es manufacturaven de manera "industrial", de manera que sense una producció terrissera de recolzament, no seria possible l'elaboració del vi, oli o conserves de cap tipus. Tampoc hem d'oblidar que les àmfors formarien part dels rebosts domèstics, a l'igual que a les granges i cases serien els contenidors on tindrien lloc els diferents processos de fermentació i maceració d'alguns aliments (Pardo 2015: 205).

Per al cas que ens ocupa, és interessant veure la seua difusió perquè ens parla, entre altres coses, de la projecció econòmica de l'illa i el seu potencial agrícola i ramader. En aquest sentit, les formes, el lloc on apareixen i en el cas on ha sigut possible, saber què transportaven, són informacions essencials que ens estan parlant de quins aliments es fabricaven i quins es consumien, així com també podem veure en quin grau havia un gust pels productes exògens.

En general, les àmfors púniques són una constant als jaciments del nord d'Àfrica, la Península Ibèrica, sud de França, Etrúria, sud d'Itàlia i el món grec (colònies gregues del sud de França i Sicília, a l'igual que a l'altra banda del Mediterrani, la Cirenaica i Grècia, amb el cas especial de Corint) (Ramon 1995a). Aquesta dispersió, de fet, ha sigut considerada com la demostració d'una interconnexió entre jaciments de cultura púnica i la seua òrbita (Van Dommelen, Gómez Bellard 2008: 238).

Les àmfors són el tipus de recipient més abundant amb diferència, ja que apareixen a totes les classes de jaciments de l'Eivissa púnica. Les trobem als hàbitats, als santuaris, als derelictes i a les necròpolis, i per descomptat a les terrisseries on es fabricaven, el que les converteix en uns envasos quotidians, versàtils, amplament coneguts i integrats en la vida diària, desenvolupant diversos rols.

IV.1.2. Les tipologies i la qüestió del contingut

Conforme observem a qualsevol inventari de materials de qualsevol excavació, les àmfors són un tipus ceràmic pràcticament omnipresent. A les publicacions solen rebre una atenció especial, per l'interés en les seues descripcions i possibles llocs de procedència. És per això que actualment comptem amb molta

informació, sent el reconeixement morfològic i tècnic de les àmfores una tasca relativament fàcil i que a més ens proporciona moltes dades, com cronologies o tipus de comerç i de productes.

Per al cas ebusità, d'entre totes les tipologies possibles, anem a fer referència a les publicacions de Joan Ramon (1981 i 1991b), tant per a les àmfores púnico-ebusitanes (PE), com per a les de procedència púnica diversa (1995a), per semblar-nos les més completes i esteses hui en dia entre els especialistes. Per a les romanes o altres procedències menors, hem utilitzat la denominació tradicional (Dressel, Lamboglia) o la més coneguda en cada cas. No ens anem a detindre en la descripció formal de totes elles, ja que considerem que ho estan el suficient a les obres que acabem de citar, i a moltes altres (per exemple, Guerrero 1999).

Com ja hem deixat veure més amunt, un dels avantatges que tenim en l'estudi de les àmfores és que al ser formes tan ben conegudes i definides és relativament fàcil determinar l'àrea de procedència: solen ser morfologies prou particulars d'una zona (Adroher 2008: 189), el que les convertiria de cara al potencial client en una mena d'identificació visual que garantia l'autenticitat del producte que es transportava. Una de les conseqüències va a ser altre fenomen ben curiós, el de les imitacions, el que també ens va a ajudar a comprendre la càrrega que s'envasarien en aquestes formes imitades. Aquest fenomen no va a ser només propi de l'illa d'Eivissa, sinó que l'anem a trobar, per exemple, al Cercle de l'Estret (Sáez Romero, Díaz Rodríguez 2007).

Centrant-nos ja en el tema dels continguts, s'han agafat com a pista, a banda de les analítiques o la troballa de restes a l'interior dels recipients, alguns detalls formals, encara que no són sempre definitoris: normalment s'atribueixen les boques i els colls amples a productes sòlids i trossets, com la carn o el peix. S'ha dit el contrari per als recipients amb colls estrets o sense coll, els quals estarien adaptats per a l'envàs de vi o oli (Ramon 1991b: 131). També s'ha volgut veure la producció de diferents formes dintre d'una mateixa àrea i en un mateix moment (fins i tot, a una mateixa terrisseria) com a prova de que cadascuna d'elles aniria destinada a envasar un producte diferent, o de qualitats diverses (Ramon 1991b: 132).

Un tret que s'ha fet notar quan s'han descrit alguns recipients amfòrics és la presència d'una coberta interna negra, resinosa, la qual evitaria que el producte envasat es fera malbé en contacte amb l'oxigen que passaria a través dels porus ceràmics. S'ha posat especial èmfasi en aquestes resines per a demostrar el transport de vi, ja que l'oli, com a substància anaeròbica no el necessitaria, encara que en èpoques tardanes els recipients de salaó de peix sí que la portarien (Ramon 1991b: 134). Aquesta resina l'anem a trobar a molts dels exemplars ebusitans de la tradicional forma Mañá E.

Afortunadament per a nosaltres, i gràcies als avenços en la tecnologia i a les noves troballes, els productes indicats per a ser transportats en àmfores s'han anat diversificant, anant més enllà del vi, oli o salses i salaó de peix, contínuament citats pels diferents autors (per exemple, Morel 1998). Les

conserves de carn i les preparacions a base de vinagres s'han comprovat en els últims anys, per exemple, a Sardenya i Lixus (Del Vais, Sanna 2009: 132; Carrasco 2008: 533-534), el que fa que es comencen a tindre més en compte aquests productes en un comerç de mitjana distància (Juan Tresserras, Matamala 2004: 283-284).

Pel que respecta a les **àmfores locals**, de producció tant a l'entorn de l'Avinguda d'Espanya com possiblement les terrisseries del món rural, dins d'aquest lot tenim totes les àmfors denominades PE: les formes van des de la PE-10 a PE-18, per a les formes típicament ebusitanes, fins a les PE-21 a PE-26, PE-31 i PE-41, que són les formes d'imitació de productes grecs, italiotes i centre-mediterranis. Les trobarem entre el principi del segle VI fins a època imperial romana, i no ultrapassaran mai la segona meitat del segle I d.E. (Ramon 1981; 1991b) (fig. 74).

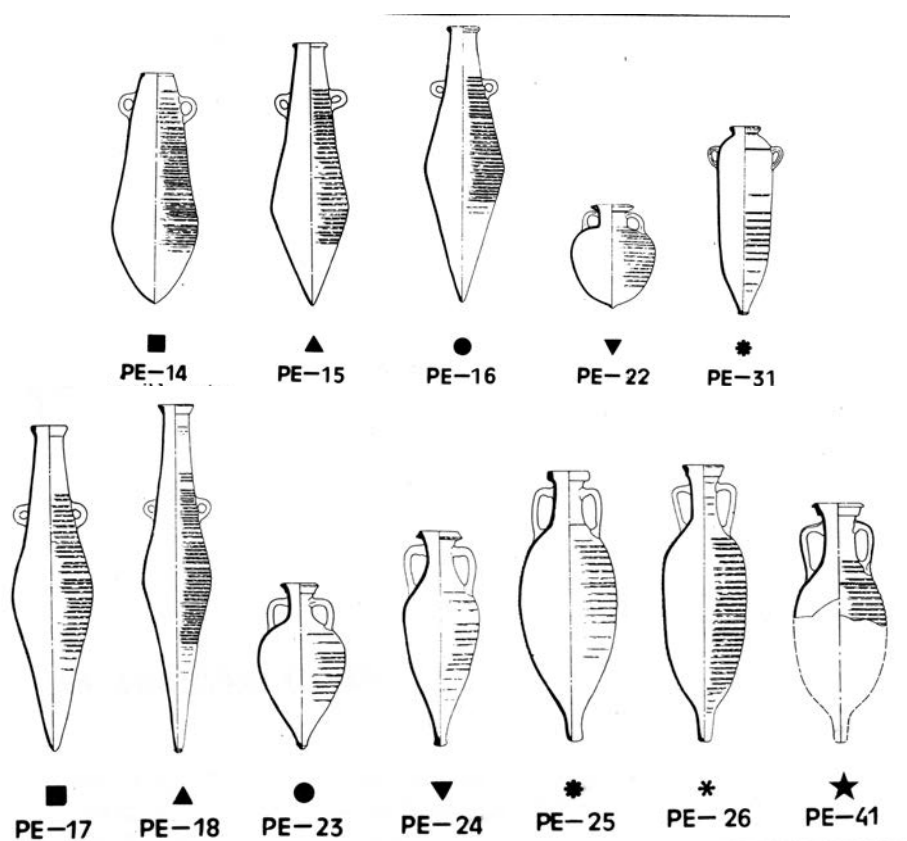


Fig. 74 - Principals formes amfòriques púnico-ebusitanes (Ramon 1991b: mapa 2 i 3)

Pensem que paga la pena detallar les formes pròpies ebusitanes per a recopilar i sintetitzar tot el que s'ha dit fins ara d'elles des del punt de vista dels continguts, i això ho fem en aquesta taula. Sobre la seua presència concreta als diferents jaciments i la seua expansió, remetem als estudis de J. Ramon (1981, 1991b), que ens donen una aproximació, encara que sabem que amb el temps el llistat no ha fet més que engrossir. De tota manera, per a una visió general agrupada per tipus de jaciments, adjuntem una taula resum immediatament a continuació.

Forma	Producte proposat	Notes	Cronologia	Bibliografia
PE-11	Oli	Rara en contextos rurals (només ciutat).	Finals s. VI-primer quart s. V	Ramon 1981: 53, 59-60, 70, 98, 129; 1991b: 102-103.
PE-12	Vi, salaó, altres productes secundaris	Alguns exemplars amb recobriments intern de resina	Dos primers terços del segle V	Gómez Bellard 1984: 130; Guerrero 1999: 67-68; Mezquida 2006: 16, 21; Ramon 1981: 53, 59, 98-99; 1991b: 104-105; 1995a: 170.
PE-13	Vi, oli, salaó	Alguns exemplars amb recobriments intern de resina	Últim terç del s. V i principis del IV.	Almagro 1991: 127; Duarte i Martínez 2005: 69-70; Fernández 1981: 24; Fernández 1992 vol. 2: 65; Gómez Bellard 1982: 95, 103; Guerrero 1999: 68; Juan Tresserras, Matamala 2004: 285; Martín Ruiz 2013: 119; Mezquida 2006: 24; <i>et al.</i> 2007: 29; Ramon 1981: 53-54, 99-101; 1991b: 105-106, 134; 1995a: 172, 265-266; 1998e: 134.
PE-14	Vi, oli, salaó en moments tardans	Alguns exemplars amb recobriments intern de resina. Ullastret: ossos de conill. Primer envàs industrial ebusità, amplament difós. A la Bastida de les Alcusses (Moixent) aparegué una plena de <i>Triticum aestivum durum</i> .	Segle IV	Álvarez, Vives-Ferrándiz 2011: 185-186; Campanella 2008: 39, 120; Duarte i Martínez 2005: 69-70; Fernández 1992 vol. 2: 65; Gómez Bellard 1984: 82; Guerrero 1997: 44; Guerrero 1999: 68-69; Juan Tresserras, Matamala 2004: 284-285; Mezquida 2006: 24; <i>et al.</i> 2007: 30; Ramon 1981: 53-54, 56, 60, 62, 101-102; 1991b: 106-108, 134; 1995a: 66, 220-222, 264-266.
PE-15	Vi, oli, salaó en moments tardans	Alguns exemplars amb recobriments intern de resina. Taller AE-7, nivell III, magatzem d'àmfores, una al costat de l'altra, de punta o cap per avall.	Finals segle IV, primera meitat s. III.	Guerrero 1999: 69-70; Juan Tresserras, Matamala 2004: 284, 285; Mezquida <i>et al.</i> 2007: 30; Ramon 1981: 54, 60, 102-103; 1991b: 108-109; 1995a: 222-223, 264-266.
PE-16	Vi, múltiples productes	Alguns exemplars amb recobriments intern de resina. S'associa amb les PE-22.	Segona meitat s. III	Duarte i Martínez 2005: 69-71; Fernández 1992 vol. 2: 66; Gómez Bellard 1982: 104; 1995: 157-158; Guerrero 1998: 186, 189; 1999: 70-71; Puig <i>et al.</i> 2004: 115; Ramon 1981: 54, 66, 103-105; 1991b: 109-110; 1995a: 223; 1997: 48-49.
PE-17	Vi, oli, salaó de peix	Alguns exemplars amb recobriments intern de resina. Conillera, un exemplar amb restes de llavors de raïm. Conserva de carn de porc a l'HX-1.	160-120	Campanella 2008: 39; Duarte i Martínez 2005: 69-71; Gómez Bellard 1982: 104; 1995: 157-158; Guerrero 1984: 72, 74; 1998: 190; 1999: 71-72; Juan Tresserras, Matamala 2004: 284; Mezquida 2006: 24; <i>et al.</i> 2007: 30; Ramon 1981: 54, 56, 105-106;

				1991b: 66, 110-112, 134; 1995a: 223-224, 264.
PE-18	Vi, oli, salaó de peix	Alguns exemplars amb recobriment intern de resina. Conillera, un exemplar amb restes de llavors de raïm. Gran difusió a l'exterior de les Illes Balears. Abunda a Es Cap des Llibrell, S'Espalmador.	130/120 fins el canvi d'era.	Duarte i Martínez 2005: 69-70; Gómez Bellard 1982: 104; Gómez Bellard <i>et al.</i> 2010: 15-17, 21-22, 33, 39, 45, 131-134, 137, 139, 165, 170, 188-189; Guerrero 1982: 104; 1984: 72, 74; 1999: 72-73; Puig <i>et al.</i> 2004: 115, 118; Ramon 1981: 77, 107-108, 129; 1991b: 112-114, 134; 1995a: 224-225.
PE-21	Vi	Imita els envasos grecs jònio-massaliotes. Contemporània a les PE-11 i PE-12. Producció escassa.	Primera meitat del s. V	Ramon 1981: 58, 109-110; 1990: 187; 1991b: 115-116; 2001: 96.
PE-22	Vi, oli, salaó en moments tardans?	Imita els envasos grecs massaliotes. Coberta de resina al fons. Na Guardis: troballa ritual relacionat amb l'alçament d'un mur. Relacionada amb les PE-14, PE-15 i PE-16.	Meitat s. IV-s. III.	Duarte i Martínez 2005: 69-71; Gómez Bellard <i>et al.</i> : 40, 46, 173, 190; Guerrero 1997: 44; Guerrero 1998: 176; Guerrero 1999: 73-74; Ramon 1981: 65, 78-80, 110-111, 129; 1990: 187; 1991b: 116-117, 133-134; 1994: 19, 40; 1995a: 67-69; 1997: 48.
PE-23	Vi	Podria imitar un tipus que es troba esporàdicament al N del Mediterrani Occidental (costes de Provença).	Primera meitat del s. II.	Duarte i Martínez 2005: 69-71; Ramon 1981: 54, 111-112; 1991b: 117-118.
PE-24	Vi	Imita Lamboglia 4 (republicana 1 de Benoit), associada a les PE-17, C-2a, greco-itàliques tardanes i Campaniana A mitjana.	s. II	Fernández 1992 vol. 2: 66; Guerrero 1984: 76, 78-79; 1998: 176, 189-190; 1999: 74; Ramon 1981: 55, 112-113; 1991b: 118-119, 133.
PE-31	Indeterminat	Molt rara, dos o tres peces a Eivissa (Puig des Molins i Can Cení)	s. III-primera meitat s. II	Fernández 1992 vol. 2: 66; Ramon 1981: 55, 117-118; 1991b: 124.
T-6.2.1.1.	Indeterminat	Reuneix característiques formals tant de les cartagineses T-6.1.2.1. com de les T-7.3.1.1. Només l'hem trobada al taller AE-36.	Últim quart del s. III fins principis del s. II	Ramon 1995a: 66, 202.

Taula 4 – Àmfores PE amb possibles continguts

Tipus	Hàbitat		Necròpolis		Santuari		Terrisseria		Sitja	Fondejador	Derelicta	Indeterminat
	Rural	Urbà	Rural	Urbana	Rural	Urbà	Rural	Urbana	Rural			Rural
PE-11												
PE-12	X			X	X			X	X			
PE-13	X			X				X		X		X
PE-14	X		X	X		X		X			X	X
PE-15	X					X		X			X	X
PE-16	X	X		X	X	X		X	X			X
PE-17	X	X	X?	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PE-18	X			X	X	X		X		X		X
PE-21	X							X				
PE-22	X					X	X	X			X	
PE-23				X		X		X				
PE-24	X			X		X		X			X	X
PE-31	X			X								
T-6.2.1.1.				X				X				

Taula 5 – Aparició d'àmfores PE a diferents contextos

Si parlem de les importacions, el contingut més nombrós el formen les **formes púniques** en general. Tenen una relativa presència als diversos jaciments, encara que no totes amb la mateixa intensitat i de manera minoritària si les comparem amb les locals. Els focus van a ser principalment Cartago i la zona de la Tripolitània, en menor mesura Sardenya, Sicília i Malta, i per últim el Cercle de l'Estret amb una presència considerable. Les formes presents a Eivissa i Formentera per a la nostra cronologia són les següents: T-1.2.1.3., T-2.2.1.2., T-3.2.1.2., T-4.1.1.2., T-4.2.1.2., T-4.2.1.5., T-4.2.1.8., T-4.2.1.10., T-5.2.2.2., T-5.2.3.1., T-5.2.3.2., T-6.1.2.1., T-7.1.1.1., T-7.1.2.1., T-7.2.1.1., T-7.3.1.1., T-7.4.1.1., T-7.4.2.1., T-7.4.2.2., T-7.4.3.1., T-7.4.3.2., T-7.4.3.3., T-8.1.1.2., T-8.2.1.1., T-9.1.1.1., T-11.2.1.2., T-11.2.1.3., T-11.2.1.4., T-11.2.1.5., T-11.2.1.6., T-12.1.1.1. La referència bàsica per a veure la seua difusió és l'obra de J. Ramon (1995a).

L'avenç en la investigació sobre el tema dels continguts de les àmfores pròpies del Mediterrani Central està en un estadi molt primari. No ocorre el mateix amb les que vénen de la zona de *Gadir* (les T-9.1.1.1. o T-11.2.1.3., per exemple) o de Villaricos (T-1.2.1.3.), on se sap que els productes estrela van a ser els derivats del peix (Fernández, Costa 2000: 1521; Juan Tresserras, Matamala 2004: 284; Niveau, Campanella 2006: 664, 666; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 112; Ramon 1995a: 226-227, 235-236; etc.) i el vi (López Castro 2004: 85), respectivament. Per a les de la zona de Cartago, Sicília i Sardenya sí que hi ha alguna informació sobre continguts, però mai als llocs d'origen del recipient, pel que o bé estaríem veient el producte real amb el qual es comerciava o bé el reutilitzat al lloc de destí. És el cas de les T-7.1.1.1., T-7.1.2.1. o T-7.4.2.1. de Calafell, on es van trobar evidències de vi endolcit amb mel, mentre que la mateixa forma estaria envasant conserva d'ovicàpid a un derelicte de Castelló (Guerrero 1986: 149-156; 1999: 83-84; Juan Tresserras, Matamala 2004: 285; Ramon 1995a: 202, 204; Tarradell, Font 2000: 174), i a Pisa, restes de porc (Guerrero 1984: 69, 71-72; 1999: 87-88; Juan Tresserras, Matamala 2004: 285; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 110; Ramon 1995a: 209-210; Wolff e.p.). Al derelicte d'Olbia una T-5.2.2.2. tenia restes de bou o de porc (Juan Tresserras, Matamala 2004: 284).

En tercer lloc tenim unes àmfores de presència més modesta que les anteriors però significativa: són les procedents tant d'àmbit **grec** com itàlic. Pel que respecta a les primeres, tenim les greco-corínties A' i B' de Koehler, que envasarien oli (Guerrero 1999: 103-104; Ramon 1998b: 144-145; 1998e: 135), així com les gregues tardanes de Rodes i Cnidos, que portarien vi en una cronologia tardana, i que només apareixen a Na Guardis (segle III-II) (Guerrero 1999: 104). Un poc més abundants resulten les greco-itàliques en totes les seues formes des del segle IV al segle II (MGS III a VI i les tardanes) i que portarien vi a les Balears. Les més abundants a Eivissa, no obstant, van a ser les variants IV i V de la tipologia, que es concentren entorn els segles IV i III (Guerrero 1999: 104-106). Les trobem a Na Guardis, SPCH-CS, Es Culleram, Can Vicent d'en Jaume, SOM, HX-1, CPU, FE-13 i HX-1 (Almagro 1991: 127; Guerrero 1999: 104-106; Niveau 2003a: 10, 22; 2004b: 275; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 114; Ramon 1997: 69-70). Les massaliotes, també vinàries, estan presents en un moment primerenc de Na Guardis (Guerrero 1999: 103), encara que hi ha algunes sense context al litoral de les Pitiüses (Ramon 1990: 184).

Les **romanes** republicanes que apareixen a les illes fins el segle II, totes elles vinàries, es troben de manera escassa als jaciments en cronologies més tardanes, com a Can Vicent d'en Jaume, Na Guardis, Es Cap des Llibrell, AE-3, i S'Espalmador. Les formes són les Dressel 1A i Dressel 1B (Almagro 1991: 127; Duarte i Martínez 2005: 69; Guerrero 1984: 79-80, 82; Guerrero 1999: 106; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 114; Ramon 2012b: 255).

Per últim, les **ibèriques** catalanes (Mañá B-3) no les trobem només que en comptades ocasions a Eivissa, en concret al C/ de Sa Capelleta (López Garí *et al.* 2013: 996), però sí conformen un lot important al derelicte del Binisafúller, mentre que algun exemplar valencià (Ribera I-3) s'ha identificat a Na Guardis (Guerrero 1999: 96-100). Crida l'atenció la seua parquedat (Guerrero, Quintana 2000: 176), sobretot si tenim en compte que la costa ibèrica estava relativament propera. Potser la clau rau en la manca d'interès que els púnics tenien en el que envasaren, que podria ser algun tipus de cereal fermentat (Guerrero 1999: 101), que no consumirien. Per l'abundància en la qual apareixen a Mallorca i Menorca, pensem que Na Guardis seria la seua distribuïdora (Miró 1983-1984: 165-166).

A continuació, adjuntem una taula amb la difusió general per tipus de jaciments d'aquestos contenidors importats.

Tipus	Hàbitat		Necròpolis		Santuari		Terrisseria		Sitja	Fondejador	Derelicta	Indeterminat
	Rural	Urbà	Rural	Urbana	Rural	Urbà	Rural	Urbana	Rural			Rural
T-1.2.1.3.	X											
T-2.2.1.2.				X							X	
T-3.2.1.2.									X		X	
T-4.1.1.2.				X					X			X
T-4.2.1.2.								X				
T-4.2.1.5.	X							X	X		X	
T-4.2.1.8.			X									
T-4.2.1.10.				X								
T-5.2.2.2.						X		X				
T-5.2.3.1.	X						X				X	
T-5.2.3.2.	X					X?		X				
T-6.1.2.1.	X						X					
T-7.1.1.1./ T-7.1.2.1.	X										X	X
T-7.2.1.1.	X											X
T-7.3.1.1.	X	X										X
T-7.4.1.1.	X				X?							
T-7.4.2.1./ T-7.4.2.2./ T-7.4.3.1.	X				X?							
T-7.4.3.2./ T-7.4.3.3.	X										X	X
T-8.1.1.2.								X				X
T-8.2.1.1.									X			
T-9.1.1.1.	X?					X			X			
T-11.2.1.2.											X	
T-11.2.1.3.	X			X		X		X			X	
T-11.2.1.4.											X	
T-11.2.1.5.								X			X	
T-11.2.1.6.	X										X	
T-12.1.1.1.	X										X	
Coríntia A'	X							X			X	

Grega clàssica B de Koehler	X										X	
Rodes i Cnidos	X											
MGS-III i IV	X											
MGS-IV i V	X				X		X		X			
MGS-V i VI	X						X		X			
Greco-itàlica tardana	X					X						
Massaliota	X											
Dressel 1A	X				X	X			X			
Dressel 1B	X							X				
Ribera I-3	X											
Ibèrica proced. indet.						X						

Taula 6 - Àmfores importades a Eivissa i aparició als diferents contextos

IV.1.3. Contextos

L'hàbitat

Les àmfores publicades que ens puguem trobar a la ciutat d'*Ebusus* estan totes descontextualitzades. Pensem que de tindre més informació sobre les excavacions a Dalt Vila ampliariem el repertori al marge de les que es coneixen al Castell o Almudaina de la ciutat (Ramon 1995a: 64), ja que la ciutat seria el centre receptor principal de tot allò que s'elaborava al camp i que venia d'altres indrets. Creguem, per tant, que el volum de formes i procedències seria més gran del que en realitat coneguem.

El port de la ciutat seria el punt principal d'entrada i d'arribada de productes manufacturats, pel que es tractaria d'un lloc especialment sensible per a l'estudi del tràfec marítim. No sols els productes forans arribarien per aquesta via marítima, sinó també els locals, ja que recentment s'ha comprovat que seria més fàcil enviar-los des de les granges, les quals estan estratègicament ubicades en vies de comunicació amb les cales veïnes, mitjançant un comerç de cabotatge (Díes *et al.* 2005). Un altre punt vital a la ciutat pel que a l'elaboració d'àmfores respecta és el denominat "cinturó industrial" de la ciutat d'Eivissa, que estaria sota l'actual Avinguda d'Espanya i els carrers propers. Es creu que al camp hauria més terrisseries de les que es pensa per a proveir les granges d'envasos, com Ca n'Andreuet o Can Rova de Baix (Ramon 1981: 64-65), aquesta última tardana, però no ens resultaria estrany que en el mateix viatge d'anada a *Ebusus* els vaixells s'assortiren de recipients buits i altres provisions privades i tornaren a les cales d'origen. De tota manera, aquest no és un tema fàcilment demostrable, i se'ns escapa al nostre àmbit d'estudi.

Així les coses, la informació principal l'anem a obtenir dels hàbitats rurals: si observem els quadres de més amunt, veiem que pràcticament totes les formes locals s'hi troben presents. A més a més, referent a les procedències, abunden les púniques en general, i ja per darrere es queden totes les produccions gregues i les itàliques republicanes, sobretot vinàries, i de manera molt residual, les ibèriques. Un exemple de la seua distribució per estances la tenim als quadres publicats per J. Ramon (1991b: 39-41) referents a SPCH-CS, on els recipients locals mai estan per sota del 70%, mentre que el 30% restant, com a molt, el conformen les importades.

Amb tot açò es veu de manera prou clara com el món rural es va mostrar absolutament permeable i connectat a allò que arribava per *Ebusus* des d'altres bandes del Mediterrani i de l'Atlàntic. Mentre que la pràctica majoria de les àmfores locals que hauria a les granges estarien destinades a l'emmagatzematge de l'excedent agrícola i al seu processat, les importades podrien formar part dels rebosts domèstics: seria el cas de les corínties, ibèriques i gadirites del pou d'Es Palmer (Ramon 1995a: 69; 1998e), les cartagineses T-7.4.2.1., gadirites T-9.1.1.1., greco-itàliques i romanes Dressel 1A de Can Vicent d'en Jaume (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009), les MGS IV i V i Dressel 1A de SPCH-CS (Ramon 1991b: 38-42), o les centre-mediterrànies, ibèriques i greco-itàliques de l'HX-1 (Ramon 1994), per posar només uns pocs exemples. Moltes d'elles portarien vi,

sobretot les greco-itàliques i romanes republicanes; altres, peix en conserva i salses, com les de la zona de l'Estret.

En hàbitat la funció de les àmfores seria la de rebost de productes agrícoles, però especialment en granges, també funcionarien com a llocs d'elaboració de productes macerats o fermentats, els quals es guardarien als magatzems, on esperarien la seua sortida cap a la ciutat. Avui en dia ens resulta complicat saber quina de totes les àmfores aparegudes en aquestos jaciments formarien part de la reserva privada domèstica i quines del magatzem "industrial", encara que raonablement, les d'aquest últim tipus serien les majoritàries.

L'únic context d'hàbitat rural fins el moment amb àmfores senceres *in situ* el trobem a l'habitació 2 de Na Guardis, un espai multifuncional que al marge de magatzem, actuava de cuina i de lloc de reparació d'objectes metàl·lics. En aquesta estança es va trobar una certa quantitat d'àmfores, tant ebusitanes (PE-17 i PE-24) com importades (nord-africanes i greco-itàliques), d'entre les quals, havia dues Mañá C-2 i una greco-itàlica recolzades al mur de separació de les dues estances, just al costat de la llar cantonera, a l'estança sud (Guerrero 1984: 100-101, fig. 40).

Les cases, com Can Corda, van aprofitar les seues zones més ombrívols per a tindre un aprovisionament fresc d'aigua i aliments utilitzant àmfores, conforme veiem als diversos carners: són alguns els exemples d'elles en diferents jaciments púnics, però en algun cas tenen un marcat sentit ritual¹⁸⁶.

Un context excepcional seria el localitzat a l'estrat V, sector A-1 de Na Guardis, encara que en aquest cas parlariem del dipòsit d'una àmfora PE-22 en el ritual de fundació d'un mur¹⁸⁷, pel que als hàbitats rurals els recipients comercials per excel·lència, les àmfores, es ritualitzarien i servien per a homenatjar els déus i les activitats econòmiques.

El món funerari

La presència d'àmfores en àmbit funerari al món ebusità és com a mínim molt cridanera. Per una banda, podem relacionar aquestos envasos amb part de l'aixovar de molts dels hipogeus: desconeguem quina seria la seua funció exacta, ja que podrien ser els recipients portadors dels líquids per netejar el cos del difunt o en canvi conformarien una reserva de vi o aigua per al Més Enllà (Anziani 1912: 282). Per l'altra banda, són els recipients on s'inhumen molts xiquets del Puig des Molins. Un altre aspecte per investigar, i sobre el qual comptem amb molt poca informació, és el paper d'estos recipients com a portadors d'aliments i begudes (vi?) en els banquets funeraris.

A l'hora d'avaluar la seua presència als cementiris, comptem amb un gros inconvenient, ja que estem segurs que C. Roman es va trobar més de les que nomena a les memòries d'excavacions, tant al Puig des Molins com a les

¹⁸⁶ Veure III.1.5. *Els carners*.

¹⁸⁷ III.3. *Una nota: el culte domèstic*.

necròpolis rurals, pel que l'inventari és incomplet (Fernández 1981: 24; Ramon 1981: 54).

Les PE-14 són les que més abunden al **Puig des Molins**, encara que la seua presència s'ha de relativitzar: s'ha quantificat que dels 3000 a 5000 hipogeus localitzats només hauria una vintena d'àmfores (fig. 74). A més, sembla que hauria una selecció de tipus, perquè com ja hem dit les PE-22, contemporànies a les PE-14, estan totalment absents (Ramon 1981: 54; 1991b: 26; 1995a: 66). Moltes d'elles es troben sense context associat, amb la qual cosa no sabem a quin hipogeu pertanyien. És l'exemple de la PE-31 que va trobar Roman en 1922 (Fernández 1992 vol. 2: 66; Ramon 1981: 55) o la T-6.2.1.1. de 1921 (Ramon 1995a: 66), o altres (Fernández 1992 vol. 2: 65-66; Ramon 1991b: 24-27).

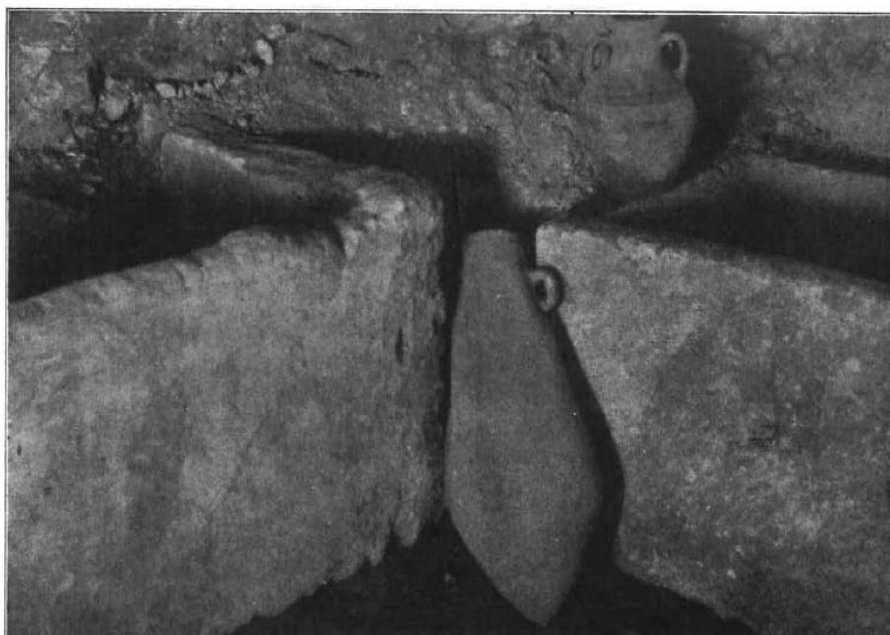


Fig. 74 – Interior d'un hipogeu del Puig des Molins (Roman 1913: làm. LXXXIII)

D'algunes sí que es té un poc més d'informació, i apareixen entre l'**aixovar**: destaca sense dubte l'hipogeu 14 de 1922, el qual estava totalment intacte i on sembla que tot l'aixovar fóra quasi idèntic per als dos inhumats que havia. Tot el conjunt data de l'últim quart del segle V, i a banda de les dues PE-13, havia dues gerres Eb. 64, dos ous d'estruç, dos plats de llàntia, una llàntia àtica i adorns personals (Fernández 1992 vol. 1: 114-118; Ramon 1991b: 25; Roman 1923: 10-11). Un altre context amb àmfora PE-14 és l'hipogeu 3 de 1923, que a banda d'un plat amb la seua corresponent llàntia havia una gerra Eb. 30b, tot datat a la primera meitat del segle IV. Es desconeix el nombre d'inhumats (Fernández 1992 vol. 1: 166-168; Roman 1924: 9). Un tercer context és l'hipogeu 17 de 1923, en concret la segona reutilització, de la segona meitat del segle IV. A banda d'una PE-14 havia una llàntia àtica i una gerreta Eb. 13 incompleta. No se sap quants individus hauria (Fernández 1992 vol. 1: 188; Roman 1924: 13). Un context inusual, per trobar-se només una àmfora PE-14 com a element d'aixovar, és el de l'hipogeu 11 de 1924, i data de meitat del segle IV (Fernández 1992 vol. 1: 263; Roman 1926: 11). Un fragment de PE-16 va aparèixer a l'hipogeu 4 de

1926, el qual estava saquejat, però s'interpreta com una intrusió de finals del segle III (Fernández 1992 vol. 2: 66). J. M^a Mañá també va trobar una àmfora entre les restes de l'hipogeu 22, que estava saquejat, i on se sap que a banda havia un ungüentari incomplet, una llàntia grega, un *pondus* i ganivets. Tot data del segle IV (Gómez Bellard 1984: 82). Al primer moment d'ús de l'hipogeu 45, el qual va ser explorat per Roman el 1910, havia una llàntia grega, una Eb. 64, un ou d'estruç i una àmfora indeterminada (Gómez Bellard 1984: 109-111, 114). Una Mañá A-5 aparegué incompleta a l'hipogeu A de Can Partit (Via Romana, 40), junt una llàntia àtica i una *small bowl* ebusitana per cronologia similar. Se sap que estava al sòl de la cambra, i el lot dataria del segle IV (Ramon 1978; 1979). No sabem quina seria la funció ni quantes hi hauria però al primer estrat de la incineració 14 (2000-2003) hauria fragments de PE-14, junt gerretes Eb. 13, una gerra púnica nord-africana, una base d'una escudella i un ou d'estruç. Tot dataria del segle IV, segurament (Fernández, Mezquida 2004: 17).

Si donem un ràpid colp d'ull als materials, sembla que hi ha una xicoteta tendència a que les gerres tipus Eb. 64 o Eb. 30b, més alguna de talla menuda, com les Eb. 13, hi vagen associades. A més a més, de les cronologies que es tenen constància, és el segle IV el que sembla que acapara més quantitat de contextos, malgrat que les àmfors no eren una novetat perquè hi ha d'altres formes que daten de centúries anteriors (Ramon 1991b: 26).

Moltes d'aquestes PE-14 aparegudes a la necròpolis urbana no són altra cosa que suports per a les **inhumacions infantils**, de les quals tenim diversos i variats exemples, encara que no són els únics tipus, ja que també s'inhumen en PE-15 i PE-17 (Fernández *et al.* 1984-1985: 15; Gómez Bellard, Gómez Bellard 1989: 224; Ramon 1995a: 65-66; 1996: 56-58, 68-69; etc.). Per regla general, es trien àmfors locals, encara que en algun cas també les hi ha de foranes, però són molt puntuals, com la sarda T-4.2.1.10. trobada en 2006, o la T-11.2.1.3. del Cercle de l'Estret (Fernández, Costa 2000: 1521; Mezquida *et al.* 2007: 30). A més a més, sembla que Mañá va trobar una zona on es concentraren aquest tipus d'enterraments, la denominada zona de las "zanjas chipriotas". En aquest moment no estem en condició d'assegurar que açò fóra un tipus propi de *tofet*, però sí que està clar que no hi ha cap paral·lelisme a cap jaciment púnic (Gómez Bellard 1984: 130-135, 145; Mañá 1984: 52-53).

És interessant veure la reutilització d'aquests recipients, normalment trencats per la meitat, i imaginem que l'elecció de tipus locals o exòtics no va ser casual: el seu significat se'ns escapa, però potser estem davant de famílies que vindrien d'aquests altres indrets púnics i volen marcar la seua procedència i identitat d'una manera simbòlica¹⁸⁸. La ritualització de les àmfors i el consegüent canvi de significat en aquests contextos¹⁸⁹ és més que evident. Altre aspecte que destaca és l'absència d'enterraments infantils en àmfors a les necròpolis rurals. No tenim explicació a aquest fet, pel que estem davant de qüestions culturals que se'ns escapen, encara que no hem d'oblidar que el volum de menors inhumats al camp és molt escàs (Márquez-Grant 2010: 171-172, 195), pel que se'ns obri una

¹⁸⁸ V.4. *La qüestió de la identitat: la seua petjada a la cuina.*

¹⁸⁹ V.2. *La iconografia i els aliments.*

porta a pensar que o bé a les granges no hi viurien famílies (hipòtesi per què no ens decantem) o bé que els xiquets es degueren d'enterrar a la ciutat per algun tipus de llei o de ritual a ells associats. Per altra banda, no podem afirmar que el contingut d'aquestes àmfors fóra el que marcara la seua elecció com a contenidor d'una inhumació per a un xiquet, ja que és un aspecte que no està el suficientment clar.

En el **món funerari rural** la informació que tenim sobre les àmfors és anecdòtica i parcial, perquè totes les que coneguem (poques) apareixen a l'interior dels hipogeu com a part dels aixovars. Desconeguem per tant quin tipus de banquets funeraris es va produir als peus de les cambres, si és que en va haver cap. Les àmfors més abundants, com en el cas del Puig des Molins, són les de producció local (PE-14), encara que també se'n documenta alguna d'importada (T-4.2.1.8.).

Els jaciments rurals amb àmfors són ben pocs: en primer lloc, l'hipogeu I de Can Pere Català des Port, que a banda de la PE-14 tenia quatre gerretes Eb. 13, 8 gerres Eb. 30b, un lècit, una llàntia grega, quatre ous d'estruç, un pebeter de Tanit i un ganivet, per a un sol inhumat, amb una cronologia general del segle IV (Fernández 1980; Tarradell, Font 2000: 154-156). Aquest horitzó ens recorda molt a l'hipogeu 14 de 1922 del Puig des Molins. En segon lloc, la necròpolis de Ses Torres, que va proporcionar una T-4.2.1.8., però desconeguem a què estaria associada, i igualment amb una cronologia del segle IV (Ramon 1995a: 69).

Aquest panorama contrasta, com veurem més avant, amb la situació dels hàbitats rurals, on les àmfors són omnipresents. Segons el que hem vist a l'hipogeu de Can Pere Català des Port, ens aventurem a pensar que les àmfors estarien més integrades en els aixovars de les necròpolis rurals del que sembla, sobretot a partir del segle IV, i fins i tot es podria desenvolupar el mateix tipus de culte, però fan falta més contextos fiables per a poder afirmar-ho.

Per últim, abordem la qüestió dels **banquets funeraris** i del paper de les àmfors. Conforme vegem que ocorre en altres necròpolis púniques, pensem que efectivament se'n van desenvolupar a les necròpolis ebusitanes des d'època arcaica, malgrat no posseir més que una visió encara excessivament fragmentària (Fernández, Costa 2004: 378-379; Gómez Bellard 1990: 161). Un exemple de referència és el de la necròpolis de *Gadir*, on s'ha interpretat que la quantitat d'àmfors locals, en el seu gruix, van servir per a proveir de líquids els rituals que giraren entorn al mort, i que acumulaven a una part de la comunitat menjant i bevent. Aquest líquid, que segurament seria vi, anava especiat i com a tal, es preparava als morters, amb els quals les àmfors s'hi associen en aquest tipus de context festiu (Botto 2000: 84; Dietler 2006: 232; Niveau 2009; 2011: 12-19).

Agafem com a tals per a la cronologia que ens ocupa les restes que han aparegut al pou d'accés de l'hipogeu 11 del Puig des Molins (campanya 2004-2005). La nostra hipòtesi és que al peu de l'hipogeu, en superfície, es va efectuar el banquet. Els recipients emprats es van tirar a una pira, entre els quals constaven aliments i vasos, àmfors o gerres, que es trencarien i s'inutilitzarien;

posteriorment, per a clausurar l'hipogeu es van fer servir aquestes terres amb el material ritualitzat, actuant el pou d'accés d'una manera paral·lela, i salvant totes les distàncies, com els pous de *Gadir*. A la llum dels materials, el nombre de persones congregat seria molt menor que a la necròpolis gadirita, i amb menys evidències de menjar sòlid.

Així, en aquest pou d'accés tenim mostres de la participació d'àmfores en diversos moments en el temps. La més antiga a finals del segle V o principis del següent, i tenia fragments d'una gerra Eb. 64 i d'àmfores PE-14. La més recent, del segle III-II, era més profusa, i tenia dues gerres fragmentades (Eb. 69 i Eb. 30a), ungüentaris Eb. 80, àmfores PE-16 i monedes (Fernández *et al.* 2011: 145). Pel que deduïm, la libació de líquid (vi?) degué de ser una activitat important, però ens falten els recipients de consum individual. Haurem d'esperar a més contextos per a poder seguir investigant en aquesta línia.

Més difícils d'interpretar són les restes fragmentades de l'hipogeu 7 del C/ Lleó 10-12, on aparegueren una vora de PE-12, un fragment d'ansa de R-1, vores d'escudelles, plats i una part superior d'una Eb. 12. Potser aquest grau de trencament del material es deu al seu saqueig i destrossa de la cambra (Gómez Bellard 1990: 84-85). El mateix ocorre amb els hipogeus CNE-IIA i CNE-IIB2 de Ca n'Eloi, ja que entre altres restes, segurament en superfície però associades a ells, aparegueren diversos fragments d'àmfora PE-17 (segle III-II) (Ramon 2001).

Els santuaris

Com a conseqüència de la seua forma i resistència, l'àmfora es va convertir en el recipient de transport per excel·lència també als santuaris: per a possibilitar el contacte amb la divinitat, els líquids i en especial el vi, eren part activa, ja que el que es buscava era l'alteració de la consciència¹⁹⁰. Aquesta és la funció que pensem que tindrien les àmfores principalment als santuaris, on se n'han identificat fragments en totes les cronologies, encara que només siga en superfície (Illa Plana, Puig d'en Valls, S'Era des Mataret, Es Cap des Llibrell, Es Culleram i l'urbà de l'actual C/ de Sa Capelleta). Les formes elegides serien eminentment les locals, conforme ja estem habituats, encara s'introduiran peces d'importació en algun moment puntual. Al mateix temps, l'elecció de formes autòctones ens indica que els productes agrícoles locals estaven el suficientment ben vistos com per a introduir-los en els rituals d'alimentació sacres. Associats a les àmfores estarien els morters¹⁹¹, certament presents als santuaris coneguts (Es Culleram, Sa Capelleta, el Cap des Llibrell o Can Jai), així com els recipients d'ús personal tipus escudelles tant d'importació com locals, i que són una constant en aquests contextos.

Com observem al quadre, el món urbà amb l'únic exemple del C/ de Sa Capelleta està formalment més assortit, encara que predominen les formes de producció local. Les púniques no es queden enrere: en tenim de Sardenya, Tunísia i *Gadir*, i

¹⁹⁰ El consum en certa quantitat, ajudat per les espècies que se li pogueren afegir, aconseguia aquests efectes. Veure II.6.3. *Els productes industrials: el vi, altres derivats del raïm i l'oli* – El vi i III.3. *La presència d'aliments en àmbit sacre: els santuaris fenicis i púnics a l'illa d'Eivissa*.

¹⁹¹ *Idem*.

a més, se n'introdueixen altres com les gregues, itàliques i ibèriques. En àmbit rural el panorama amb les produccions locals és molt similar, encara que formalment menys diversificat, on crida l'atenció que s'obvien les formes que imiten àmfores vinàries foranes; a més, la presència mediterrània i atlàntica es redueix als envasos fets a la zona tunisiana, els grecs i els itàlics, el que ens parla d'una presència importada relativament tardana a l'hora d'integrar-la a l'univers sacre ebusità, sobretot a partir del segle III i II. De tota manera, si veiem les seues quantitats, i menys per al cas de Sa Capelleta, els seus percentatges solen ser discrets si els comparem amb la resta de material.

Malgrat que la presència de les àmfores relacionades amb el vi en aquest món cultural sembla inqüestionable en àmbit púnic, no hauríem de perdre de vista els resultats de les excavacions al temple de Pani Loriga, on es van trobar diverses àmfores locals dins d'una habitació interpretada com a rebost o àrea de preparació d'aliments datada del segle V. Les analítiques de continguts han donat conserves de carn o peix en oli i altra substància que podria ser formatge amb mel (Botto 2011: 35-38).

D'aquesta manera, comprovem que havia altres ofrenes que fer-li a la divinitat, amb textures més preparades i sòlides. Suposem que per la creença de que s'associa la ingesta de begudes alcohòliques amb carn d'animals acabats de sacrificar, s'ha descartat automàticament que als àpats culturals es poguera menjar puntualment la proteïna animal en forma de conserva. Esperem que futurs estudis de fauna a santuaris, com el del Cap des Llibrell, isquen aviat a la llum, ja que de ben segur ens aportaran més informació.

Els derelictes

A l'igual que ocorre amb els hàbitats rurals, i donat els nombrosos inconvenients que suposa el coneixement de les càrregues íntegres dels vaixells pels espolis o la falta d'excavació, ens resulta difícil establir quines àmfores formarien part del rebost de la tripulació i quines anaven destinades al comerç¹⁹². De tota manera, estem segurs que els mariners tenien els seus propis contenidors (no només àmfores) que els asseguraven la provisió a bord, especialment per a aquells viatges que tardaven en tocar terra, i que dintre dels carregaments principals formaven sempre el conjunt més residual. Aquestos recipients asseguraven la ingesta d'aliments en conserva i de beguda.

Les terrisseries i els tallers

Quan parlàvem de la ciutat d'*Ebusus* ja comentàvem que una de les zones més actives varen ser les terrisseries, ubicades a certa distància de l'acròpolis i no tant del cementiri. Serien el punt neuràlgic d'elaboració de grans recipients per a enviar-los al camp, per a que s'envasaren els productes agrícoles manufacturats. Als forns de l'actual Avinguda d'Espanya es fabricaven el gruix de les àmfores locals. No obstant, aquests llocs també van ser receptors de molts productes

¹⁹² Hi ha diversos criteris per a fer aquesta separació (Nieto, Santos 2009), però els desenvolupem a III.4. *La vida a bord: la cuina als vaixells*.

exògens, entre els quals estaven les àmfores i la vaixel·la fina de taula d'ús individual, conforme ho veiem a AE-3 (Duarte i Martínez 2005) AE 5-7 (Ramon 1991b: 30-32) o AE- 20 (Ramon 1990-1991), per posar només uns exemples. Tot açò el que ens fa pensar és que als tallers ceràmics es produïen activitats tan quotidianes com menjar¹⁹³: una vegada més el vi itàlic i els salaons i salses gadirites estarien presents en aquestos contextos, encara que no volem perdre de vista, malgrat que no les puguem identificar, les àmfores locals que es quedarien al taller i que formarien part de les que pertanyien a les reserves dels artesans. Aquest fenomen també s'ha trobat, encara que en menor mesura, en el món rural, on hi ha de lluny menys quantitat de tallers identificats.

IV.1.4. Conclusions

Com acabem de veure en aquest repàs, les àmfores formaven part del mobiliari quotidià de tot tipus de jaciments. Tot i que coneixem prou bé les seues característiques físiques, llocs d'origen i distribució encara ens queda per clarificar l'element clau del seu transport: el seu contingut. Aquest tema continua sent difús, especialment per a les ebusitanes i les centre-mediterrànies: pel que fa a les primeres, de moltes d'elles es té constància de la presència de les resines internes, encara que altres exemplars no en portarien, pel que fa que ens decantem per la hipòtesi de que molts serien recipients polifuncionals. Un altre aspecte que s'està començant a tenir més en compte és el del transport de productes càrnics: aquestes conserves serien més fàcils de fer en època púnica per l'abundància de terra de pasturatge i salines, a l'igual que les conserves de peix, però com sempre, ens falten les estructures. El vi i l'oli són els productes recurrents, però ja hem vist els problemes que tenim per a parlar de la seua producció¹⁹⁴ sobretot als segles V i IV, moment de l'expansió agrícola i d'auge dels recipients amfòrics. Tenim per tant un buit "industrial" que encara hem d'emplenar.

També hem vist que eren recipients que es podien utilitzar en àmbit sacre i funerari, sobretot amb implicacions especialment significatives per als enterraments infantils. Creguem que l'elecció de l'àmfora per a soterrar els cossos dels xiquets no va ser casual, ja que al tractar-se de recipients tan habituals, estaríem davant un fenomen d'identificació entre àmfora i lloc d'origen, en aquest cas del menut i de la seua família. En la immensa majoria les formes que s'elegeixen són de procedència local menys en algun cas, on es tria una àmfora importada, pel que potser es tracte d'un enterrament al mode ebusità però fet amb un recipient que marca el gust o la filiació dels progenitors. El fenomen de la ritualització de les àmfores va arribar fins i tot a l'àmbit domèstic, ja que trobem un exemple molt clar als fonaments dels murs de la tanca defensiva de Na Guardis, amb el testimoni d'un acte cerimonial que implicava l'ús d'una àmfora PE-22, entre altres.

La selecció de productes que arribaven a l'illa va ser un fet evident: la producció local de conserves i altres manufactures estava ben acceptada i difosa pels

¹⁹³ Veure IV.4. La vaixel·la de cuina – Contextos i maneres de cuinar: repetició d'usos o variacions?: *Els derelictes*.

¹⁹⁴ III.1.7. *Un breu apunt: les estructures productives*.

hàbitats. En menor mesura, però, arribaven productes del Mediterrani Central (Cartago, bàsicament) i zona atlàntica (*Gadir*), tots d'àrees d'influència púnica, mentre que en tercer lloc es feren el seu espai els productes grecs i posteriorment els itàlics, sobretot el vi. Ens crida molt l'atenció la gran absència d'àmfores ibèriques als jaciments rurals que no siguen Na Guardis, encara que al santuari de Sa Capelleta sí que es van emprar alguns recipients. Aquesta escassa entitat a granges ens indica que no es van distribuir per una qüestió de gust o perquè es van quedar a la ciutat per algun motiu que se'ns escapa.

IV.2. La ceràmica comuna

IV.2.1. Generalitats

La ceràmica comuna és una de les classes ceràmiques més estudiades a Eivissa. Varen ser M. Font i M. Tarradell els que el 1975 publiquen una primera proposta per a les formes tancades (fig. 75), però per desgràcia no van poder ampliar la seua proposta als altres tipus de recipients, com plats o escudelles. A. Roderó va fer una segona tipologia (1980), S. Lancel (1987) o fins i tot V. Guerrero (1999), però sense dubte la que continua utilitzant-se de manera generalitzada és la primera. A nivell tecnològic tenen totes una sèrie de trets comuns tals com els tipus de desgreixants, colors de les argiles de coccions bàsicament oxidants amb algunes formes d'escudelles reductores (Adroher 2008: 190, 192) o fins i tot tipus de decoració, que no és massa habitual però va de les bandes en roig, més algun motiu poc habitual (ulls, gotes, ziga-zagues) i els motius esgrafiats precocció. La gran part de les formes no són del tot original, ja que procedeixen en major mesura del repertori cartaginès (Cintas 1950). El gruix de la seua presència a l'Eivissa púnica respon a les formes fetes a terrisseries locals, encara que tenim algunes peces molt puntuals que apareixen als jaciments i que es creu que procedirien d'altres indrets púnics, sobretot Cartago.

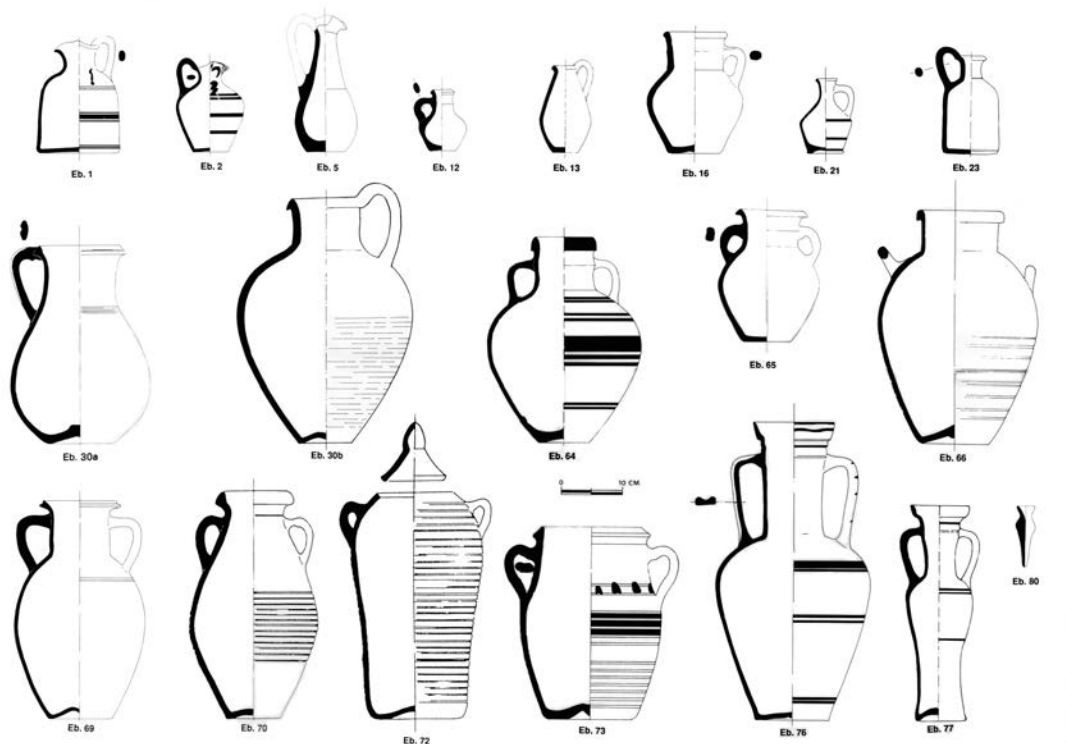


Fig. 75 – Principals formes tancades de la ceràmica comuna, segons Tarradell i Font (1975) (Fernández 1992)

És un tipus ceràmic amb una gran varietat formal, i que bàsicament aglutinen funcionalitats de contenir mitjanes i xicotetes quantitats de líquids, però també

la de contenir aliments, amb xicotetes escudelles i plats, sobretot de pouet, que són els que trobem a les necròpolis per a sostenir les llànties. Solen formar part del servei de taula i domèstic, i és sense dubte la classe ceràmica més present entre els aixovars funeraris (Fernández, Costa 1998: 23).

En primer lloc trobem les gerretes, que són les formes que van des de l'Eb. 1 a l'Eb. 23. Després tenim les gerres (Eb. 30 a a Eb. 77), i finalment les formes sense anes, encara que només tenim les Eb. 80, els unguentaris. Per a la seua descripció i difusió anem a prendre com a referència l'article de J.H. Fernández i B. Costa (1995, 1998) i altres estudis monogràfics (Costa, Fernández 1998a; Costa *et al.* 2005; Font 1973; 1974; Gómez Bellard 1981; Mezquida 2002; Ramon 1998d; 2012a: 587-594; 2012b: 236-237; Ramon, Díaz 1978), encara que ampliem els seus llocs d'aparició amb algunes noves troballes per les noves excavacions.

Per les circumstàncies, les peces més conegudes són les que es deixaven com a aixovar funerari, per aquest motiu la major part d'elles estan pràcticament senceres, però no ignorem altres contextos com els santuaris o els pous, que encara ens estan proporcionant formes inèdites (Ramon 2012c). Per desgràcia, les formes aparegudes en hàbitat per ara no són el suficientment eloqüents com per a poder parlar del seu paper a les cases, però no dubtem que devien de ser formes habituals i ben utilitzades, així que la referència vagen a ser Na Guardis, els pous i les sitges rurals. Açò té l'inconvenient de que estiguem més limitats a l'hora de fer interpretacions pel que fa a la seua funcionalitat i continguts, perquè una comparativa amb aquesta altra esfera de la quotidianitat podria ser útil.

IV.2.2. Tipologia

Per a l'estudi de la ceràmica comuna hem consultat la bibliografia existent sobre el tema, i que hem citat més amunt. Quan ha sigut possible, hem fotografiat i dibuixat les peces. Així, podem englobar les formes culinàries en cinc tipologies bàsiques: gerres, gerretes, escudelles, plats i altres, entre els que inclourem els *askoi* o els coladors.

Les **gerres** són els recipients normalment amb dues anes i que servien per a contenir líquids en grans quantitats, encara que tenim algun cas com les Eb. 61 que tenen un xicotet format. En àmbit domèstic també pugueren fer-se servir com a envasos de fermentació o conserva de fruites i verdures. Són les formes de l'Eb. 30 a Eb. 77. Per als segles V i IV les formes més habituals van a ser les Eb. 30a, les Eb. 64, Eb. 65 i les Eb. 66, sense oblidar les xicotetes Eb. 61. En canvi, per a les dues centúries següents, trobem les Eb. 30b, Eb. 69, la tenalla Eb. 62, l'Eb. 76 i l'Eb. 77. Com veiem, en cada franja hi ha una gerra d'una ansa de gran format i després dues o tres formes diferents de dues anes, més un xicotets contenidor biansat. Les gerres solen anar associades a les àmfores en els aixovars funeraris¹⁹⁵, pel que estem davant d'una activitat relacionada amb els líquids i les seues grans quantitats que se'ns escapa: podríem parlar des de rebostos

¹⁹⁵ Ho veiem a l'hipogeu 14 de la campanya de 1922 (Fernández 1992 vol. 1: 114-118), incineració 14 de la campanya 2000-2003 del Puig des Molins (Fernández, Mezquida 2004: 17) o l'hipogeu 1 de Can Pere Català des Port (Tarradell, Font 2000: 155).

d'aigua i vi per al Més Enllà fins a recipients que han servit per a tindre cura del cos del difunt.

Després tenim les **gerretes**, que solen ser formes de menor format amb una sola ansa, i que servirien per a guardar mitjanes i xicotetes quantitats de líquid, que se servirien en taula. Aquestes permeten un major control sobre la quantitat del seu contingut, i a més, faciliten el seu vessat a un altre recipient més menut, com una escudella o un got. Per al segle V-IV abunden les Eb. 1, Eb. 2, Eb. 5, (aquestes tres últimes formes amb boques trilobades), Eb. 13a i Eb. 16, mentre que per als segles III-II tenim les Eb. 13b, Eb. 21 (*lagynoi*), Eb. 23. S'incorporen en aquesta centúria els unguentaris (o tapadores de xicotets recipients?) Eb. 80, que queden al marge del nostre estudi.

Com veiem, el repertori se simplifica tant a nivell quantitatiu com qualitatiu, ja que desapareixen les peces amb boques trilobades i les que normalment es decoraven, pel que haurà un predomini per les peces de boca redona. No totes van a tindre funcionalitat alimentària, ja que s'ha dit que les Eb. 14 podrien actuar com unguentaris, donada la seua talla reduïda. Aquesta forma, no obstant, només la tenim documentada a l'habitació 2 de Na Guardis i la necròpolis de Ses Torres (Guerrero 1999: 37). Aquest fenomen de simplificació de les formes i els detalls en les boques i les anses, per exemple, es va a veure també a les gerres. Açò no té el seu especial reflex en les decoracions, ja que trobarem peces molt elaborades a aquest nivell en el segle V (per exemple, les gerretes trilobulades Eb. 1 i Eb. 2), però també en moments molt tardans, en gerres com les Eb. 73 o Eb. 77.

En general, pel que fa a gerres i gerretes, observem un cert influx dels prototipus grecs en algunes formes: les boques de les Eb. 1, Eb. 2¹⁹⁶ i Eb. 5 han fet que a diversos estudis se les anomenen directament *oenocoe* (gerretes vinàries) en contraposició a les de boca redona, els olpes (per exemple, Costa, Fernández 1998a; Tarradell, Font 1975). Després tenim els *loutrophoroi* Eb. 77 (Ramon 1985c), els *lagynoi* Eb. 21 (Gómez Bellard 1984: 98; Ramon 1978: 70) o els *askoi* Eb. 90 (Guerrero 1984: 61), el que de vegades ha fet que es propose la mateixa funcionalitat que en el món grec (vessar vi). Sense negar aquesta influència estètica i formal, no obstant, pensem que és perillós seguir utilitzant els mateixos noms que en el món grec perquè entenem que això suposa assimilar les funcionalitats, pel que hem optat per eliminar aquests noms en grec sempre que ha sigut possible.

Les peces de boca trilobada són rares fora d'Eivissa, fins i tot a l'interior de l'illa tenen una distribució desigual: les Eb. 1 semblen més integrades que les Eb. 2 entre els aixovars funeraris. No podem saber si açò estaria relacionat amb algun tipus de diferència de productes envasats. Formalment, a més, es prefereixen les coccions oxidants, però això no lleva per a que de tant en tant algunes peces d'Eb. 2 es realitzaren en coccions reductores Eb. 2 (per exemple, la MAEF 468 de Can Negre, o la MAEF 3310 de Coll de Cala d'Hort). Per a les xicotetes Eb. 5, en canvi,

¹⁹⁶ Ponsich (1968: 18-19), en canvi, aposta per un origen fenici de la forma, amb les formes engalbades roges trilobulades i de boca de bolet, a les quals substituirien, mentre que Gómez Bellard (1984: 105) diu que la forma la prenen els fenicis de Grècia, i l'adapten als seus gustos.

la cocció reductora va a ser la seua habitual (MAEF 1046 de Ses Torres, MAEF 3587 de la fossa 3 de Sa Barda, MAEF 3743 de Can Berri d'en Sergent). Aquestes formes amb broc trilobulat o bilobat apareixen en altres jaciments púnics del Mediterrani Central, com a Tharros, Monte Sirai, Olbia i Sulcis (Gómez Bellard 1984: 105).

Els **plats i les escudelles** a la cartaginesa (fig. 76) són freqüents a totes les forquetes cronològiques, sobretot les segones, que es caracteritzen per la seua gran varietat formal, que raurà en el protagonisme de les seues vores (més o menys reentrants, més o menys amples), però sempre van a tindre un tret en comú, que va a ser la seua cocció oxidant majoritària i si tenen decoració, va a consistir en un cercle al seu fons intern, com a molt dos, i de vegades s'arriba a pintar el llavi amb una banda fina. En el món funerari solen anar associades a les llànties, tant a les locals com a les importades, pel que descartem en la major part dels casos el seu ús com a suport alimentari. L'auge de la producció d'aquests prototipus es troba entre els segles V i IV, encara que les escudelles perdurarien fins a èpoques més recents. Els plats de pouet són els més característics d'aquestes terrisseries: el seu origen el podríem ubicar entre els exemplars fenicis arcaics d'engalba roja, però a partir del segle V sembla que evolucionen influïts pels exemplars àtics, i posteriorment campanians (Fernández 1992 vol. 2: 40-49), els denominats plats de peix o L23, però això serà més evident a les produccions engalbades grises ebusitanes. Aquesta sembla ser la raó de la seua desaparició en el segle III.

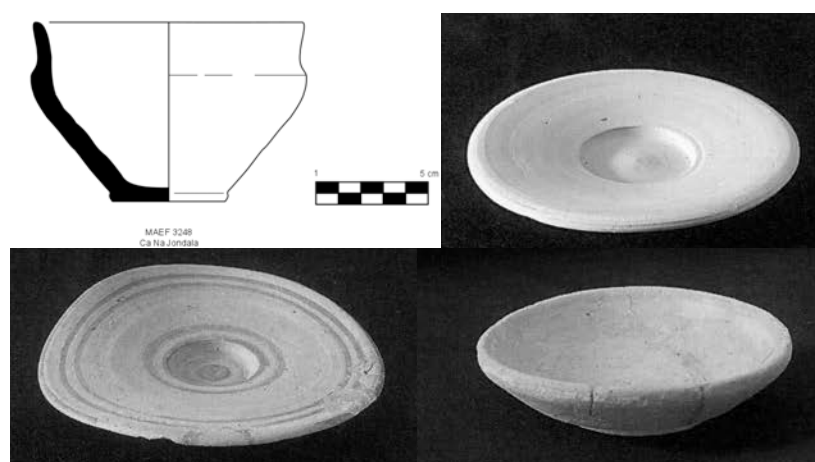


Fig. 76 – Diversos plats i escudelles fets en ceràmica comuna (fotografies a Tarradell, Font 2000: lám. VI i XVII)

Els recipients Eb. 90 (de vegades denominats **askoi**, però que no hem de confondre amb els zoomorfs) els anem a trobar a totes les cronologies, però només apareixen en àmbit domèstic, ja que els tenim a Na Guardis i a l'HX-1 (fig. 77.a.). El **colador** de CVJ és un *unicum* a l'illa. Data de meitat del segle II, i es creu que tindria funcions domèstiques per a colar algun líquid (vi?), encaixat en la boca d'algun recipient (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 104) (fig. 77.b.).

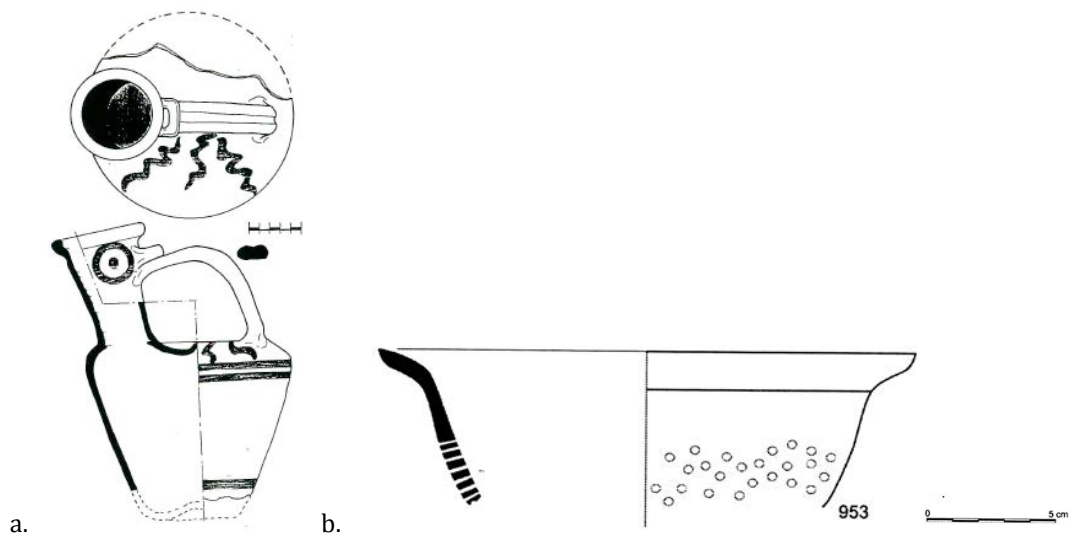


Fig. 77 – a. *Askos* Eb. 90 de Na Guardis (Guerrero 1999: fig. 62); b. Colador de Can Vicent d'en Jaume (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: fig. 33)

Pel que fa al detall de les **decoracions**, no totes les formes van a ser pintades, encara que les que ho són alguna vegada, no vol dir necessàriament que els terrissers les vagen a decorar sempre: les més conegudes són les gerretes Eb. 1, Eb. 2 i Eb. 21 i les gerres Eb. 64, Eb. 73, Eb. 76 i Eb. 77. També els plats i les escudelles. El més habitual és que ens trobem bandes, que varien en grossor, encara que per a determinades peces també podem trobar ziga-zagues pintats a les anses i als colls, a l'igual que punts, gotes o fins i tot possibles llàgrimes (MAEF 3517, hipogeu 4 de Cala Tarida). Ens crida l'atenció una Eb. 1 de SPCH-CS (MAEF 3084), la qual té una mena de collar amb feixos de línies perpendiculars (plomes?). En general s'utilitzen colors que van des dels rojos més vius fins a altres més marrons i apagats. No és habitual trobar altres colors, però sí que coneguem una peça d'Eb. 2 amb una franja blanca al seu cos (MAEF 3310 de Coll de Cala d'Hort).

Un assumpte al marge el constitueixen les inscripcions, poc freqüents (Ramon, Díaz Esteban 1978), l'esgrafiada en ziga-zagues sobre les Eb. 5 (fig. 68.a.) i les decoracions en forma d'ulls. Aquestes últimes són les més habituals: les trobem sobre un parell d'*askoi* zoomorfs en forma d'eriçó de terra (Fernández 1992 vol. 2: 74), amb uns ulls molt ametllats i fins, i que s'ubiquen a la paret d'on arrenca el broc (fig. 102.b.). No obstant, on estan de manera generalitzada és als brocs bilobats de les formes Eb. 1 i Eb. 2 (fig. 102.a.). En molt poques ocasions el dibuix és net i detallat, de formes estilitzades i pinzell fi (com la MAEF 3053 de l'hipogeu 3 de SPCS-CH), on a banda de la silueta de l'ull es pinta l'iris o les celles (MAEF 3272 de Ca Na Jondala), mentre que en altres casos, la gran majoria, l'ull és groller, i es representa només la silueta de forma molt bàsica, amb un traç gros (per exemple, MAEF 3438 hipogeu 2 de Cala Tarida; MAEF 3153 de Coll de Cala d'Hort), encara que de vegades sí que es representa l'iris amb una línia o un punt, com la MAEF 3292 de Can Cardona. Les decoracions, tant les bastes com les més fines, apareixen tant en la necròpolis urbana com a les rurals. Una última forma sobre la que trobem les representacions d'ulls són les Eb. 90, de les quals desconeguem la seua funcionalitat: en concret un exemplar de Na Guardis té un

ull al costat de la boca redona i ziga-zagues en el muscle, i es data de manera ampla entre els segles IV i II (fig. 77.a.). El que es va trobar al pou de l'HX-1 no estaria decorat, però sí dos exemplars ebusitans al jaciment indígena del Turó de Ses Beies (Mallorca), un d'ells amb un ull i ziga-zagues. L'altre està fragmentat pel coll, i el muscle està pintat amb tres grans aspes, i també amb bandes, pel que imaginem que portaria aquesta característica decoració (Guerrero 1999: 37, fig. 62). Volem cridar l'atenció sobre una Eb. 90 sense decorar que va arribar a un castro gallec entre els segles IV i II, i que estaria associada a les restes d'un àpat ritual (González Ruibal 2004).

Pel que respecta a la **ceràmica púnica importada**, tenim les gerres Cintas 140/145 (en forma ebusitana, Eb. 29), que es van identificar en un primer moment com de producció local però posteriorment s'ha comprovat el seu origen cartaginès (Font 1973; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 97). La seua cronologia ronda entorn el segle II. Podria servir per a contenir aigua, encara que a Na Guardis un exemplar anava resinat al seu interior (Guerrero 1999: 40-41). Apareix a Can Vicent d'en Jaume, C/ ALS (Puig des Molins) (fig. 78), C/ Ereso, Cas Jurat, Illa Plana i el derelicte del Sec, pel que com veiem, es troba en tot tipus de contextos (necròpolis, hàbitat, derelicte i santuari) (Arribas 1989: 94; Fernández, Ramon 1974: 31, 34; Ramon 1996: 74).

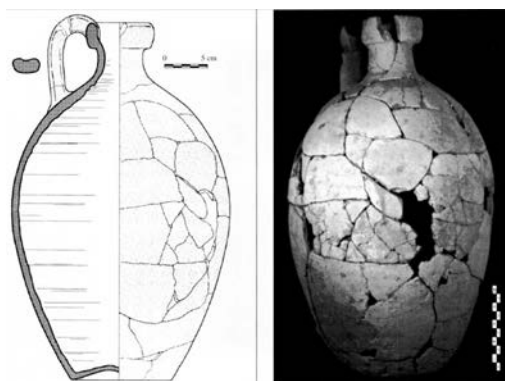


Fig. 78 – Gerra Cintas 140 procedent de les excavacions del C/ ALS (Ramon 1996: fig. 13-14)

IV.2.3. Contextos

L'àmbit domèstic ¹⁹⁷

En àmbit domèstic, des dels hàbitats més antics de principis del segle V^e fins els més tardans, de finals del segle II o fins i tot els que ultrapassen aquesta cronologia, observem una constant, que és l'ús majoritari de gerres: Eb. 64 les més antigues, Eb. 69 a partir del segle IV, encara que també no són estranyes les Eb. 70, Eb. 73 i Eb. 77, més altres formes tancades indeterminades i alguna Eb 30b, la gran gerra d'una ansa per excel·lència. Les gerretes són el segon tipus més abundant: les formes van des de les Eb. 1, Eb. 2 i alguna Eb. 5 en moments

¹⁹⁷ Hem inclòs les sitges, pous i dipòsits que pensem que estaven associades a algun hàbitat proper.

més antics, amb la primerenca aparició de les Eb. 13 ja en el segle V (Es Rafal), que són les més abundants a totes les cronologies, més algunes formes minoritàries com les Eb. 11, Eb. 12, Eb. 14, Eb. 22, Eb. 23 i Eb. 24. És habitual trobar escudelles en aquests àmbits. Pensem que aquestes serien el suport bàsic per al consum d'aliments, junt amb les de vaixel·la fina. Els plats també estan dignament representats, i també des d'antic: són els que trobem sencers als aixovars de les tombes, els característics plats de pou. Els *askoi* Eb. 90 són altres recipients que apareixen de manera discreta als jaciments.

Les importacions són mínimes, i es concentren en un parell de jaciments: Na Guardis i Es Rafal. Una gran proporció dels recipients són de procedència púnica, cartaginesa per ser més precisos. Les formes més presents són les gerres, i en menor mesura les gerretes, amb alguna escudella i plat testimonial. Destaquem la ceràmica comuna procedent de la costa ibèrica, segurament de l'actual Catalunya, amb una vegada més, gerres i algun *kalathos*.

Les conclusions a que arribem és que les gerres van ser amplament utilitzades. La raó pot estar en que són uns recipients polifuncionals, que poden servir per a agafar aigua d'un pou (i per tant, contenir-la), emmagatzemar mitjanes quantitats de líquid, però també poden albergar productes que estan en procés de fermentar o romandre en conserva, com la fruita i els fruits secs. En aquest sentit interpretem la ceràmica comuna importada: pensem que serien l'envàs per a certs productes manufacturats, tant en conserva o fermentats. Com hem dit, els cartaginesos en particular serien els que més arribarien a Eivissa, encara que no oblidem algunes formes menors, com plats i escudelles d'aquesta procedència.

La presència de plats i les escudelles es coneixen en molts jaciments gràcies a les prospeccions del món rural. Crida l'atenció com els grans jaciments de referència, com Na Guardis o CVJ no compten amb cap plat entre el seu repertori, mentre que les escudelles tenen una rellevància limitada només a Na Guardis. De les que coneguem les quantitats, no són mai excessivament abundants, i es limiten a menys d'una desena de peces de cadascuna com a molt: per exemple, a Es Rafal és on més se n'han documentat (Ramon 2012c: 588-589), però també en trobem a Can Cení, Can Lluquí, Can Pere Batista, etc. De les peces trobades com a fruit de campanyes d'excavacions, tenim per exemple les del pou d'Es Rafal o el Puig d'en Valls, ambdues amb una cronologia del segle V (Ramon 2012c: 588-589). Les cronologies en què apareixen aquestes peces ocupen totes les de la forqueta que tractem, el que demostraria que l'ús dels plats traspassaria el segle IV per als hàbitats. Altre fet que constatem és que en el món rural l'ús de les escudelles superarien el dels plats: l'explicació no pot ser altra que els costums alimentaris i la versatilitat d'aquestes peces.

El món funerari

Quan ens referíem al món funerari hem parlat prou dels aixovars trobats als hipogeus i les fosses de les diverses necròpolis ebusitanes. Per a fer una visió general del paper de les diferents formes de ceràmica comuna, hem agafat com a

referència les obres de Fernández (1992), Fernández, Padró (1982), Gómez Bellard (1984) i totes les publicacions de C. Roman al Puig des Molins, més noves intervencions a la necròpolis (Fernández, Mezquida 2004; Fernández *et al.* 2011; Mezquida 2006; *et al.* 2007).

Les gerretes d'una ansa, que conserven xicotetes quantitats de líquid, són les més abundants, sobretot les Eb. 13 i seguides de lluny per les trilobulades Eb. 1 i Eb. 2, seguides de lluny per les gerres de major capacitat. També ens crida l'atenció que comparat en el món rural, la gamma formal és lleugerament més reduïda en el Puig des Molins, per motius que se'ns són desconeguts, però que podem interpretar com una menor elasticitat en el ritual funerari. Els plats són més abundants que les escudelles, però pensem que la major part d'aquestes formes servirien per a albergar les llànties, menys una sèrie d'escudelles més globulars o de parets més corbades. La producció local és la que s'escull per a la gran part de les formes, encara que també hi ha algunes importacions cartagineses, que passen a engruixar les gerretes. Per últim, tenim una sèrie de formes més minoritàries, com els motlles de pastissos, *askoi* i vasos biberó i alguns recipients que actuarien com ungüentaris, com les Eb. 61 o les Eb. 80.

Pel que respecta a les necròpolis rurals, hem tingut en compte la nostra estada a Eivissa, les publicacions de Tarradell i Font (1975 i 2000), les de les excavacions de Roman a principis de segle, i algunes de les necròpolis específiques (Gómez Bellard 1985; Graziani *et al.* 2012; Ramon 2001). Al món rural les gerretes, sobretot les trilobulades i les Eb. 13, són les més utilitzades per a formar part dels aixovars funeraris. De tota manera, a nivell formal, són més variades les formes que trobem en el camp. Així, veiem que quasi totes les formes són les que s'empren. Les gerres se situen en segon lloc, però quasi en la meitat d'exemplars que les gerretes. Les més emprades són les Eb. 64 amb diferència. A banda, tenim els recipients que actuarien com ungüentaris. Els plats i les escudelles queden molt lluny de les gerres. Després, tenim altre tipus de peces, com els *askoi*, vasos biberó, les tapadores (una d'elles, amb marques precocció per a encaixar a la peça i forat al pom) i les 120 botelletes de Ses Torres. En el món rural no trobem peces en ceràmica comuna importades cartagineses, encara que sí que tenim tres gerretes grises emporitanes.

Les peces amb defectes de cocció no suposaven cap problema a l'hora de formar part dels aixovars (per posar un exemple, el plat de la fossa 5 de Sa Barda, MAEF 3597), a l'igual que les no decorades o les pintades de manera grollera (açò es veu molt clarament amb les peces Eb. 1 i Eb. 2).

En definitiva, les gerretes es configuren com a peces essencials per al difunt, seguides de les gerres. Els líquids que emmagatzemaven eren crucials per al ritual, fóra quina fóra la seua funció (rebot per al Més Enllà, productes per a netejar el cos), però sempre en xicotetes quantitats. Per darrere quedarien altres funcions com portar llum a l'interior de la cambra, o fins i tot, comptant que hi haguera escudelles o plats que no serviren de suport per a la llàntia, per a contenir algun aliment o com a recipient personal.

Són peces que preferentment es dipositarien emparellades als aixovars: la forma més habitual sol ser l'Eb. 1, que pot anar acompanyada d'altra Eb. 1, com a l'hipogeu 15 de 1921 o el 8 de 1922 (Fernández 1992 vol. 1: 76-78, 106-109) o l'hipogeu 4 de Cala Vedella (Tarradell, Font 2000: 81); o d'una Eb. 2, com als hipogeu 2 i 3 de Cala Tarida (Tarradell, Font 2000: 87-88, 91-92), o a l'hipogeu 42 de la campanya de 1946, on havia a més altres dues Eb. 2 i una Eb. 13 (Gómez Bellard 1984: 101, 105-106); o una Eb. 13 (Can Pep des Ferrer, Graziani *et al.* 2012: 89-90). A l'hipogeu 2 de Cala Vedella havia dues Eb. 1 i dues Eb. 2, entre altres coses, i es creu que hauria tres individus inhumats (Tarradell, Font 2000: 76-77); és rar trobar Eb. 2 juntes, però es pot donar el cas, conforme ocorre als hipogeu 3 i 4 de Cala Tarida, on per al primer havia tres inhumats i per al segon es varen trobar les tres peces trilobulades en una fossa (Tarradell, Font 2000: 91-94). En més casos coneguts es troben dos o més Eb. 13 juntes, com per exemple a l'hipogeu 26 de 1921, o el 19 de 1922 (Fernández 1992 vol. 1: 89-90, 123). Les peces de broc trilobulat no exclouen necessàriament la presència de les gerretes Eb. 13, com es veu per exemple a l'hipogeu 2 de Cala Tarida (Tarradell, Font 2000: 87-89). De tota manera, hem de dir que tampoc és una regla que s'aplique de manera general, però a les necròpolis rurals s'observen més casos d'aquest fenomen que al Puig des Molins.

És suggeridor, doncs, pensar que aquesta disposició doble estaria en relació amb algun ritual relacionat amb la libació de líquids o l'ungiment del cos. Açò ens recorda molt a un costum, la petjada del qual l'identifiquem a les tombes fenícies orientals amb la col·locació de dues gerretes d'engalba roja, una de boca de bolet i l'altra trilobulada, junt a altres plats i escudelles per a llibar i beure (Delgado 2008a: 179; Delgado, Ferrer 2012: 131): no és desgavellat, doncs, que parlem d'una continuïtat d'aquesta pràctica ritual tan estesa a les necròpolis ebusitanes durant els segles V i IV, això sí, sota formes noves i locals.

Ens preguntem fins a cert punt la desaparició dels lècits àtics a partir del segle III va a influir en la proliferació de les gerretes Eb. 13, que sembla que es facen més abundants en aquests moments, pel que la seua funcionalitat estaria més bé lligada amb l'ungiment del cos del decés. Però, és una forma molt expandida també en el dia a dia (Es Rafal, Na Guardis, on aparegué amb espines de peix al seu interior¹⁹⁸), les terrisseries (AE-3, AE-20, IM-50) i en àmbit ritual (dipòsit d'Es Codolar, C/ de Sa Capelleta, Illa Plana). En àmbit funerari, és una forma molt usual tant en el món urbà com en el món rural (Can Pere Català des Port, Can Pep des Ferrer, Can Curt, Ca n'Úrsul, etc.). Per això pensem que seria extremadament quotidiana i molt versàtil, que podria contenir fins i tot productes derivats del mar, com salses de peix o líquids, el que no impediria que s'utilitzara en qualsevol àmbit.

No hem de perdre de vista que moltes d'aquestes peces deixarien de tindre la seua funció domèstica habitual per a passar a ser subjectes rituals, amb el consegüent canvi de significat. Aquest aspecte és més que evident en algunes gerres i gerretes, que Roman denominava "urnes" perquè el més habitual era trobar-se incineracions al seu interior. Un cas podria ser el de la gerra Eb. 30,

¹⁹⁸ Guerrero 1984: 53.

MAEF 1188-1 de Ses Torres, la qual tenia a més un ungüentari al seu interior; també a l'Eb. 64 (MAEF 514) d'una necròpolis indeterminada a Sant Rafel; o l'Eb. 70 de l'hipogeu 5 de SPCH-CH. No són les úniques, ja que altres formes són les Eb. 69, Eb. 72 i Eb. 73 (Ramon 2001: 79).

En general, però, i al marge d'aquesta funció d'urna cinerària, les Eb. 30, Eb. 64 i Eb. 69 són les formes de gerres més habituals entre els aixovars de les necròpolis. Les Eb. 77 són més rares, se les ha assimilats formalment als *loutrophoroi* grecs (Ramon 1985c; Roderó 1980), però no funcionalment¹⁹⁹.

Canviant de tema, un altre debat entorn aquestes peces amb brocs i colls diferents a les formes habituals serien o no propis d'àmbits funeraris (Eb. 1, Eb. 2, Eb. 5, *askoi*). A la llum de les dades pensem que aquesta afirmació té poca base, ja que comptem amb un llistat de jaciments no funeraris ni culturals que demostraria que aquestes peces varen formar part dels aixovars domèstics. La causa de la seua poca entitat als jaciments l'hauríem de buscar en la mateixa idiosincràsia dels jaciments dels segles V i IV que es coneixen actualment a Eivissa, que no són ni massa nombrosos ni massa potents estratigràficament parlant.

Per tant, trobem les Eb. 1 a Na Guardis (un sol exemplar que té trets d'Eb. 2) (Guerrero 1999: 36), diverses a AE-5 i 7 (Ramon 1995a: 67), i una Eb. 1-Eb. 2-Eb. 5 a l'hàbitat del Puig d'en Valls. Les Eb. 2 estan a Es Rafal (Ramon 2012c: 592) i una a SOM, de cronologia ja tardana (Gómez Bellard 1995: 155, 159). A més a més, no hem d'oblidar que moltes peces d'Eb. 2 que es troben al Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera es desconeix la procedència. D'origen problemàtic són les peces de Ca n'Úrsul i Sant Lluís (sis Eb. 1 i una Eb. 2) (Fernández 1992 vol. 2: 13, 15) o Coll de Cala d'Hort (cinc Eb. 2) (Ramon 1985: 102), ja que consta que es van localitzar a l'hàbitat, però tenien les necròpolis molt properes i estem parlant de les primeres intervencions de la SAE i que podria tractar-se d'una zona de culte. Pel que fa als *askoi*, en trobem un a IM-50 (Ramon 1998b: 144) o dos a la terrisseria AE-36 (Ramon 1994: 40). Una Eb. 5 s'ha trobat respectivament a FE-13 i al Puig d'en Valls (Ramon 1997: 33-34). Altres formes poc difuses dintre de la tipologia de ceràmica comuna són les xicotetes gerres amb una ansa, com les Eb. 62: mentre que per ara les Eb. 61 i Eb. 63²⁰⁰ són formes exclusives dels aixovars funeraris, les primeres apareixen també fora d'ells, i de manera especialment contundent a Na Guardis, amb quaranta exemplars en total, algunes d'elles identificades com a cartagineses (Guerrero 1984; 1997: 33-120; 1999: 10) i amb tres peces a FE-13 (Ramon 1997). El fet de trobar-les a la factoria i fora d'àmbits ebusitans (Guerrero 1999: 30) fa que ens preguntem quin producte s'exportaria al llarg dels segles IV al II.

¹⁹⁹ Servirien per a portar aigua purificadora als rituals funeraris i matrimonials.

²⁰⁰ Segons Bartoloni (2000a: 52) aquesta forma, que recorda a les formes 59 a 61 de Tuvixeddu, les quals tenen una inspiració totalment cartaginesa arcaica, podria tindre una funció simbòlica de vasos canòpis, ja que a la necròpolis sarda solen trobar-se de dos en dos. Aquesta reflexió la fem extensible a les gerretes Eb. 1, Eb. 2 i Eb. 13, ja que és rar que apareguen de manera individual a l'aixovar.

Tornant al món funerari, i més concretament al paper de la vaixel·la comuna en els banquetes a peu de tomba, sobretot les gerres i les gerretes serien les que portarien els líquids amb els quals s'anava a libar i anaven a beure tots els membres de la comunitat. Si bé ens falten moltes dades, no volem deixar de mencionar les gerres trobades a les terres de rebliment de l'hipogeu 8 de la campanya de 2003: per al segle IV Eb. 64 i Eb. 30b, per als segles III-II, Eb. 30a i Eb. 69. Al veí hipogeu 11 es varen trobar aquestes mateixes formes, però amb alguns fragments d'àmfores, PE-14 i PE-16 respectivament (Fernández *et al.* 2011: 144). Per a aquesta última forqueta de temps es van trobar diversos fragments de morters púnics²⁰¹, el que fa que ens plantejem fins a quin punt les gerres locals varen servir per a portar i mesclar els líquids que es necessitaven per al ritual, en quantitats substancialment menors que a una àmfora, però a falta de més informació tot són conjectures.

Els santuaris

Pel que respecta als santuaris, disposem de molt poca informació. El que es desprèn de les escasses dades és que des dels moments més antics, a Illa Plana, fins els més recents, al Cap des Llibrell, les gerres, sota diferents formes²⁰², són les peces més habituals. Arrere queden les gerretes (només coneguem les Eb. 13, Eb. 29 i alguna forma indeterminada d'Es Culleram; per a Sa Capelleta, sabem que n'haurien). Per últim, estarien les escudelles, plats i alguna tapadora, que només trobem a Illa Plana, Can Jai i Sa Capelleta. A falta de la publicació minuciosa del C/ de Sa Capelleta, les escudelles continuen sent les formes més usades, front els plats. Una vegada més, les produccions importades es limiten a una gerra de forma indeterminada procedent del Mediterrani central, que es va trobar a Es Culleram.

Els derelictes

Només de dos derelictes comptem amb alguna dada: El Sec, que entre el seu carregament comptava amb diverses gerres Eb. 69, i alguna gerreta Eb. 29. El de Sa Conillera tenia també gerres Eb. 69 i algunes Eb. 73, més una quantitat indeterminada d'escudelles i plats. Pel que fa a les importacions, tenim les dues Cintas 110 i les dues Cintas 170-171, gerretes ambdues del Sec, procedents de Cartago. El producte que transportaren les Eb. 69 degué de ser conegut i apreciat durant un període llarg de temps, dins i fora de les Balears. Ens criden molt l'atenció la presència de plats al derelict de Sa Conillera, ja que pensem que amb més dades podríem arribar a parlar amb major propietat de la vaixel·la de la tripulació o d'una exportació d'aquests recipients, el que seria realment significatiu.

²⁰¹ IV.3. *La vaixel·la per a la preparació i el processat d'aliments.*

²⁰² A Illa Plana les Eb. 30a, i les Eb. 64, més algun exemplar indeterminat. A Can Jai coneguem una Eb. 65, mentre que a Es Culleram són les Eb. 69, seguides de les Eb. 73 i Eb. 77. Per a Sa Capelleta i Es Cap des Llibrell sabem que n'haurien però desconeguem les formes.

Les terrisseries

A les terrisseries no és anòmal trobar entre els seus materials un lot de ceràmica comuna local. Els recipients que sense dubte abunden a totes elles són les gerres (Eb. 30, Eb. 64, Eb. 77 però també en menor mesura les Eb. 69, Eb. 70, Eb. 73 i Eb. 74). Pel que fa a les gerretes, el seu nombre és considerable dintre de la ceràmica comuna, i la forma que sense dubte predomina és l'Eb. 13, encara que en ocasions se'n troben d'altres xicotetes botelletes o Eb. 21. Les escudelles amb una certa varietat formal, així com també els plats de pou central, no són aliens en les terrisseries, el que com ve sent habitual, les primeres són les més abundants. El problema d'aquestos contextos és saber quines peces varen ser utilitzades per a menjar o contenir i conservar líquids i quines són producte de la elaboració industrial al si dels tallers. Tenint en compte açò, deuríem per tant trobar més peces que *a priori* són pròpies del món sacre i funerari, com les Eb. 1 o Eb. 2, però no és així, encara que per a ser precisos, només se'n troba una a l'AE-5. Aquesta absència s'explica en que encara no s'hagen localitzat els tallers on es produïren aquestes formes, o que foren peces que es feren per encàrrec, el que ens costa d'acceptar, per la tosquetat que demostren algunes d'elles en l'elaboració formal però sobretot a les decoracions. Caldrà buscar, doncs, l'explicació en un altra vessant que se'ns escapa. Apliquem el mateix raonament per a altres peces que estan totalment absents, sobretot pel que fa a la gran part de les gerretes. Altres recipients que destaquen per ser únics són un *askos* trobat a IM-50 i un gran plat d'importació (Ramon 1998b: 144).

IV.2.4. Conclusions

Pel que hem anat veient als contextos les formes de ceràmica comuna més habituals, que són les que s'inclouen dintre de la tipologia Eb. de Tarradell i Font (1975), solen aparèixer a tot tipus de jaciments. Amb algunes comptades excepcions i que pensem que podrien deure's a la pròpia història de l'arqueologia a Eivissa, no hi ha cap forma que puguem atribuir a un àmbit concret: totes les fetes a les terrisseries s'emprarien en qualsevol dels contextos. Açò es pot deure a l'interès de fer aquestes formes més útils i polifuncionals que amb un cert valor estètic (que es milloraria amb les decoracions) o d'un sol ús (que s'adreçaria en part amb algun tipus d'importacions sobretot àtiques i itàliques). Això sí, les gerres acapararien la major part de les activitats industrials, seguides de les gerretes, escudelles i plats.

Al mateix temps observem una gran varietat morfològica que per ara no estem en condicions d'afirmar taxativament que per a gerres i gerretes estaria relacionada amb el contingut; de tota manera, sembla haver a partir del segle IV i ja sobretot en el segle III una eclosió formal, amb la proliferació de les Eb. 69, Eb. 70, Eb. 73 o Eb. 77, mentre que per als moments anteriors les gerres Eb. 30 i Eb. 64 acaparen els inventaris dels jaciments. Aquestos moments de canvis en les relacions internes i en el comerç extern es reflecteixen a la producció vascular, possiblement degut a l'intercanvi i arribada de persones i idees.

Les gerres suposarien el rebost en els hàbitats de mitjanes quantitats de líquids i conserves; en àmbit sacre i ritual podrien assumir una funció similar, però reduïda als líquids (vi, llet, aigua?), i potser substituint parcialment a les àmfores en aquest rol. Amb les gerretes, amb els seus brocs redons i trilobats, ocorreria el mateix: el fet de vessar amb aquests recipients per a fer libacions comunitàries es veuria accentuat per la mateixa morfologia trilobada i decoració de les peces.

En aquest sentit, reconeguem el paper elemental de certa decoració en determinades peces a l'hora de vessar alguns líquids en moments rituals i sacres²⁰³. Estem parlant en concret de les representacions d'ulls als costats o sobre els mateixos brocs de les peces, el que les dota d'algun sentit vital. En principi no importaria massa si els ulls es fan de manera realista o esquemàtica i grollera: l'objectiu seria el mateix. Aquesta *animalització*, si volem, es dóna a peces que ja de per si tenen un broc diferent als usuals, de forma redona, en especial a les gerretes Eb. 1, Eb. 2 o als *askoi* zoomorfs. Aquest fet ve subratllat per la manca de decoracions d'aquest tipus en àmbit domèstic, amb l'excepció de l'Eb. 90 de Na Guardis, i que podria ser una peça que s'exportaria a les comunitats talaiòtiques veïnes.

Per últim, els recipients d'ús personal, com els plats i les escudelles, des dels primers moments passen a formar part del repertori ebusità, amb una certa incidència en tot tipus de jaciments. En un principi les formes que es reproduïen estan molt arrimades als prototipus cartaginesos, però ja des de ben aviat, des del segle IV, hi ha una gran acceptació dels recipients que procedeixen del món àtic i itàlic, sobretot els coberts amb una pintura o un vernís negre. Aquest gust s'evidencia amb la incorporació ben primerenca d'aquestes formes entre el repertori ebusità amb les formes grises engalbades, que serien les preferides com a recipients d'ús individual, encara que les formes cartagineses perduraran en hàbitats dels segles III i II. Les escudelles van a estar més presents als jaciments quotidians, mentre que els plats van a tindre una gran importància en àmbit funerari. De fet, aquesta forma és un dels exemples més clars de mutació funcional, ja que mentre per a les cases es creu que estarien en relació amb una alimentació més seca, als hipogeus estan associades a les llànties tant àtiques com locals.

²⁰³ Veure III.3. *La presència d'aliments en àmbit sacre: els santuaris fenicis i púnics a l'illa d'Eivissa.*

IV.3. La vaixella per a la preparació i el processat d'aliments

IV.3.1. Generalitats

La vaixella de preparació i processat d'aliments és una de les classes a les que menys atenció se les ha prestat de totes les que componen les produccions vasculares úniques en general, juntament amb la ceràmica de cuina, i, a l'igual que aquesta, suposa una constant entre el repertori material almenys en àmbit domèstic (Martín Camino, Roldán 2000: 1615). Moltes vegades les trobem formant part dels inventaris junt a la ceràmica de cuina, però nosaltres hem decidit separar-la per qüestions funcionals, però sobretot tècniques, ja que aquestes no servirien per a coure aliments al seu interior amb l'ajuda d'una font de calor i per tant la composició de les argiles i les morfologies són completament diferents. Seguint aquesta línia, hem optat per donar-li el mateix nom que utilitza Campanella (2009b) per a Nora.

En aquest cas, les coccions solen ser oxidants, tècnicament idèntiques a les argiles de les àmfores (Guerrero 1996: 208), però amb formes i trets diferents molt funcionals. El tret general és que les formes són molt obertes, amb bases amples i en forma de grans escudelles, encara que en comptades ocasions en trobem alguna de forma tancada. No solen portar decoracions, excepte alguns exemplars sards, que poden portar palmetes a les ales (per exemple, Gaudina 1997; Pérez Jordà *et al.* 2010: 300). Altre tret és que en ocasions presenten forats de suspensió al seu llavi fets abans de la cocció de la peça, el que indicaria que era normal que aquestes peces penjaren de les parets (Guerrero 1996: 208; Martín Camino, Roldán 2000: 1616).

La funció bàsica en àmbit domèstic seria la de ser recipients on llavar, trossejar, mesclar i pastar el menjar (Campanella 2003: 125; Guerrero 1996: 208), però també on matxucar-lo o moldre'l. Aquesta última s'accentuaria amb la inclusió de partícules grolleres als fons interns de les peces, que podien ser tant lítiques com fèrries, i que facilitarien la mòlta amb moviments rotatoris amb una mà de morter. També podrien servir com a fonts comunitàries, que ocuparien un lloc central a la taula (Guerrero 1996: 208).

Els aliments que més es processarien al seu interior serien sobretot els cereals, per a pastar la farina, encara que no hem d'oblidar que els cereals vestits es poden acabar de moldre en aquestos envasos, el que a les colònies fenícies del sud-est existisca una gran associació de molins de vaivé amb els morters (Alonso 2002: 118). En el món grec havia morters que servien per a processar les olives i extreure oli (Amouretti, Brun 2001: 92). No cal dir que aquestos procediments serien més exigents en quant a temps i esforç físic que l'ús de molins, el que suposaria per a les dones (Campanella 2003: 125) una gran inversió de temps i dedicació diària. No volem oblidar altre tipus de farines, com les de peix, que devien de ser més habituals del que pensem (Niveau, Campanella 2006: 669-670), però també les d'algunes llegums, com els cigrons, o fruits, com els aglans. Tot aquest processat seria el pas previ per a fer farinetes i coques.

La metodologia que hem seguit per a l'estudi de les peces que es poden incloure en aquesta classe ceràmica és la de la consulta bibliogràfica tant general (Aguarod 1991; Martín Camino, Roldán 2000; Pérez Ballester *et al.* 1995) com específica de procedència ebusitana (Guerrero 1996; 1999), així com la realització d'un inventari de jaciments on se n'han documentat, i la visualització directa al Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera.

IV.3.2. Tipologia

A l'igual que ja hem vist per a la ceràmica de cuina, per al món púnic no trobem una tipologia única de la vaixel·la utilitzada per al processat dels aliments. Les varietats regionals han fet que de tant en tant trobem algunes tipologies, com la de Lancel (1987) per a Cartago, o més recentment, la de Campanella (2009b) per a Nora. Per al cas ebusità comptem amb una primera classificació tipològica feta per Guerrero (1999) però que no ha tingut continuïtat. No hi ha, per tant, una tipologia única per al món púnic, a pesar de l'evident estandarització formal a les diverses regions (Martín Camino, Roldán 2000: 1616).

Les formes les coneguem per exemplars que han arribat sencers, encara que malgrat les seues característiques físiques són unes peces que de vegades només coneguem per les seues vores. De totes elles, les més comunes són els **morters** (fig. 79, esquerra). Aquestes peces serien polifuncionals a la cuina, i devien de ser el suficientment resistents com per a suportar colps, friccions i de vegades foc al seu interior (de fet, hi ha alguns exemplars que tenen marques de cremat dintre). Per aquest motiu, són peces amb parets robustes, i bases amples i gruixudes, normalment massisses, el que les dotava de gran estabilitat, i amb boques obertes i de gran diàmetre (Campanella 2003: 125; Guerrero 1996: 208). A l'igual que els llibrells, són formes que pateixen poques variacions morfològiques amb el pas del temps (Guerrero 1996: 209): són especialment indicatives les evolucions de les ales, i en general es considera determinant per a establir la seua cronologia el seu grau d'inclinació: és a dir, quan més apegades al cos, més arcaïques (segles VIII-VII), mentre que quan més horitzontals, més tardanes (segles III-II), encara que no és una regla que s'aplique sempre (Guerrero 1996: 209). La funció d'aquestes ales seria la de poder agafar bé el recipient quan es treballa amb ell (Campanella 2003: 125).

Aquestes ales, junt les vores, ha donat una varietat morfològica a les peces (ondulat, horitzontal) a l'igual que els seus peus (diferenciats o no) (Guerrero 1996: 208; 1999: 45-46), però pensem que la funcionalitat bàsica seria la mateixa. L'únic tret a la vora que ens està parlant d'activitats diferents al seu interior són les peces amb un broc, el qual ens parla de les activitats de mescla i vessament de salses (Guerrero 1997: 28). A Na Guardis hi ha algun exemplar amb aquestes característiques, datat en el segle II i que es creu que imitaria les produccions itàliques, però amb un format més menut (Guerrero 1999: 46). Hi ha un altre exemplar a Ses Figueretes (FE-13/255) de finals del segle III, però sembla que el broc s'ha fet amb uns aplics d'argila (Ramon 1997: 52-53). Com

podem veure, són peces realment excepcionals i tardanes, pel que l'elaboració de les salses, si és que se'n varen fer, es realitzaria en altre tipus de suports.

La cronologia de les peces ebusitanes comença en moments molt primerencs, a l'últim terç del segle V, encara que viuen el seu major auge durant tota la centúria següent. Els tallers estan identificats, com el de l'AE-20 (Martín Camino, Roldán 2000: 1616). Al segle III tenim el gruix dels exemplars que es coneixen per les prospeccions (Gómez Bellard *et al.* 2011). En especial, a la segona meitat d'aquest segle és quan es viu la seua gran expansió a la resta de les Balears i la costa ibèrica propera, però d'això parlarem més avall. El segle II és el moment de lleugers canvis a les vores, més obliqües-convexes, potser com a influència dels models centre-mediterranis (Martín Camino, Roldán 2000: 1617).

Segons Aguarod (1991: 121), l'ús de morters és un símptoma de romanització de costums. Mentre que els pobles no romans els utilitzaven principalment per a especiar el vi, a partir de la presència romana s'usaran per a l'elaboració i condimentació dels plats, fent les receptes més variades i saboroses.

Com a apunt final, no voldríem oblidar els prototipus lítics de morters que s'han trobat en alguns indrets púnics, per exemple Monte Sirai. Aquestos estarien més especialitzats en la mòlta de cereals, llegums torrades i les espècies (Campanella 2008: 217).

Les següents peces més recurrents, però ja amb una presència menor són els **llibrells** i les **fonts** (fig. 79, dreta). Es tracta de peces també obertes, de parets més fines que els morters, però de diàmetres i profunditats superiors, i amb peus diferenciats, més o menys alts, i engalbats (Guerrero 1999: 48). Els trobem entre meitat del segle III fins meitat del segle II. La funció seria similar a la dels morters, als quals poden anar associats, però seria més específica, en el sentit de que en aquestos recipients es podia mesclar els aliments i adobar-los. Igualment es podia col·locar a la taula com una safata comuna per als comensals (Guerrero 1996: 210).

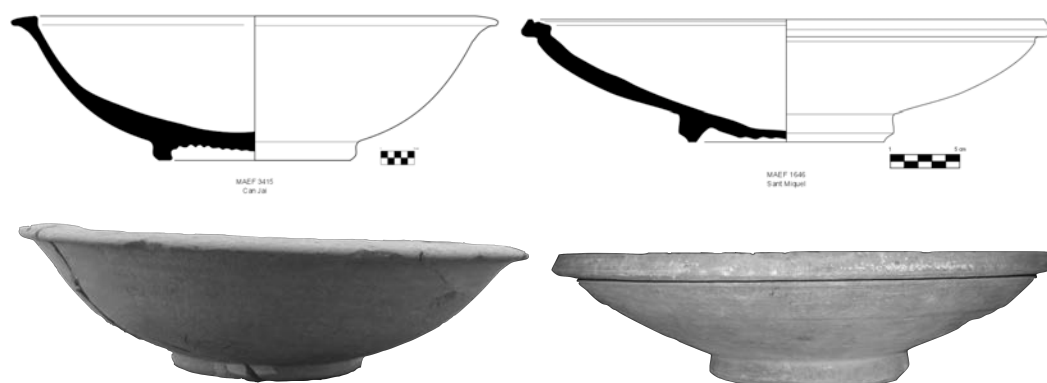


Fig. 79 – Font de Can Jai i llibrell de Sant Miquel

Per últim, trobem altres peces minoritàries, unes **escudelles** de procedència cartaginesa, on són prou abundants (Guerrero 1999: 49), encara que només apareixen a Na Guardis. Una d'elles portaria una ansa horitzontal, mentre que les

de vora bífida no tenen paral·lels exactes amb les peces de la metròpolis (Guerrero 1996: 213).

Aquestes escudelles no serien les úniques peces **importades**: morters (tipus Lancel 131) i llibrells, sobretot de l'àrea púnica cartaginesa, més algun que altre de procedència indeterminada, varen formar part del repertori culinari d'alguns dels jaciments que hem estudiat. Si bé la seua presència no és ni molt menys generalitzada, és indicativa de que els gustos ebusitans es feren permeables a partir de la segona meitat del segle III i sobretot principis del segle II, just quan aquestes peces es fan més populars (Martín Camino, Roldán 2000: 1617), o potser estaríem davant de maneres de consumir els aliments a la cartaginesa per part de poblacions o bé ebusitanes o bé foranes. Les morfologies són variades (morters àpodes o amb peu, fonts de llavi carenat o amb dues anses, les escudelles que ja hem descrit), i amb cronologies des del segle IV fins finals del segle III. Les argiles d'algunes peces també recorden a les de les àmfores T-7.1.1.1. (Guerrero 1996: 211-213). A les Balears els trobem a Na Guardis o al Cabrera 2, però també en gran nombre de jaciments púnics sards o la Península Ibèrica (Martín Camino, Roldán 2000: 1618-1619).

L'altra procedència és la itàlica: els *mortaria* tenen com a característica el broc vessador del que ja hem parlat més amunt (Guerrero 1996: 213-214), amb les implicacions culinàries i culturals que això suposa (Aguarod 1991: 121). Vindrien als vaixells amb les primeres àmfores vinàries Dressel 1A i 1B que arribarien a les illes, pel que la introducció dels ingredients i costums romans és més que evident²⁰⁴.

IV.3.3. Contextos

Per ara, des del punt de vista quantitatiu, d'on més contextos trobem a Eivissa és en els **hàbitats** rurals: aquesta circumstància ve provocada per la quantitat de peces que apareixen en superfície a les prospeccions, pel que poc sabem sobre els seus contextos i les seues associacions amb altres recipients. Per exemple, un aspecte que seria interessant confirmar seria la seua vinculació amb les àmfores i els recipients d'ús individual, ja que si donem per vàlida la teoria de consum especiat de vi, l'associació entre aquestes peces ens donaria una pista sobre quines podrien ser específicament les àmfores vinàries ebusitanes. Sí que sembla que siga així als jaciments de la façana mediterrània de la Península Ibèrica i a alguns de les Balears (Guerrero 1999: 46).

Malgrat que als hàbitats, sitges i concentracions ceràmiques no solen ser peces massa freqüents proporcionalment parlant, sí que trobem alguns exemplars. A la següent taula enumerem les peces d'aquesta tipologia que s'han trobat als jaciments. La major part d'ells, com ja hem dit, provenen de prospeccions, però ens ha semblat interessant incloure-les, encara que siga per a constatar la seua presència.

²⁰⁴ De fet, a Na Guardis aquestes peces no són massa habituals en moments anteriors al 123 a.E. (Guerrero 1999: 48).

Jaciment	Peces ²⁰⁵	Cronologia	Bibliografia
Can Francesc	Morter	IV-II	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 29, 147-148
Can Lluquí	1 morter, 4 fonts	III-I	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 26-27, 144-145
Can Pere Batista	1 font	II-I	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 20, 136
Can Pere Marge	1 font	II	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 24, 141-142
Can Perot	1 morter	III-I	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 15-17, 131-134
Can Ros	2 fonts	III-I	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 28, 146
Can Toni d'en Joaní	1 morter	II-I	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 42, 184-185
CVJ	9 morters	meitat segle II	Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 99
Can Vicent d'en Musson	1 gran escudella	V-I	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 35, 167
Can Vicent Gat	1 morter	IV-II	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 18, 129-130
Can Xumeu de Sa Font	2 morters	III-II	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 25, 143
CE 2	3 escudelles	II	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 33, 165
CE 4	1 escudella	IV, II	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 37, 168
CE 5	1 morter Mediterrani Central	III-II	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 39, 170
CE 6	1 font	II	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 21, 137
CE 8	1 font	II	Gómez Bellard <i>et al.</i> 2011: 22, 139
Es Palmer	1 morter	últim quart segle V	Ramon 1998e: 132
RA-91	3 morters, un d'ells amb marques de cremat al seu interior	finals segle V	Ramon 2012c: 589-590
HX-1	4 morters, 2 grans escudelles	240-220	Ramon 1994: 50, 52
Na Guardis	Ebusitans: 31 morters, 2 grans fonts, 9 fonts, 2 escudelles; Cartaginesos: 7 morters, 2 fonts, 1 escudella; Indet.: 1 font, 1 escudella	finals IV-últim quart s. II	Guerrero 1997
SOM	1 morter	III-principis segle II	Gómez Bellard 1995: 155, 158
SPCH-CS	morters	V-II	Ramon 1984: 20

Taula 7 – Jaciments on apareix vaixel·la de preparació d'aliments

²⁰⁵ Hem simplificat l'inventari de peces respecte l'annex per a facilitar l'anàlisi del repertori.

Les peces que més abunden amb diferència són els morters, que per cert veiem que estan en quasi tots els jaciments. Per darrere, i de lluny, trobem les fonts i les escudelles.

Un exemple d'hàbitat podria ser el de Na Guardis, però el problema al que sempre ens enfrontem en aquest jaciment és que desconeguem fins a quin punt els recipients que es troben a la factoria eren producte del comerç per al món ibèric²⁰⁶ o del mateix ús dels habitants, hipòtesi per la qual es decanta el seu arqueòleg (Guerrero 1999: 45). Prenen especial rellevància a partir de l'últim terç del segle III fins el canvi d'era, junt a àmfores PE-16, PE-22 i MGS, escudelles (L26, L27c, F2632) i plats (L23) ebusitans, gerres Eb. 69 i olles i cassoles, tant ebusitans com cartaginesos. Aquesta tendència s'aferma en l'habitació 2 del jaciment per a la fase final: aquest espai de magatzem però també de descans dels habitants tenia una gran quantitat d'àmfores ebusitanes i greco-itàliques vinàries, vaixela fina de taula ebusitana i Campaniana A, gerres en ceràmica comuna, olles i cassoles, a banda dels morters i les fonts²⁰⁷ (Guerrero 1999: 112-113).

Molta més atenció se'ls ha prestat als morters sobretot en **contextos sacres i rituals**: a la primera Edat de Ferro, juntament amb el vi que portarien les àmfores i la carn torrada sacrificada *in situ*, els morters amb les seues espècies triturades contribuirien a l'ambient festiu i de comunitat que garantiria, mitjançant una exaltació de la consciència, el contacte amb la divinitat (Botto 2000; Dietler 2006: 232; López Bertran 2007: 153-154; Vives-Ferrándiz 2004; 2005: 134, 204). No hem de descartar el seu ús com a morters per a fer mescles cosmètiques (Gómez Bellard 1990: 142).

Per a l'Eivissa púnica és més que probable que aquesta pràctica la documentem als santuaris d'Es Culleram i el del C/ de Sa Capelleta, a l'igual que a Can Jai. Per a aquest últim sabem de l'existència d'un gran llibrell (MAEF 3415), fragmentat però sencer, amb marques de reparació d'antic. A Es Culleram hi ha fragmentades diverses vores del que semblen dos grans llibrells i la base d'un morter, a més de la vora d'un morter de finals del segle III o principis del segle II, procedent de Cartago (Ramon 1985a: 243, 248, fig. 5,9, 5,11, 6,19, 6,21). Recordem que a Es Culleram han aparegut algunes àmfores PE-17, PE-18 i greco-itàliques. Per a Sa Capelleta només tenim constància de morters i de grans llibrells amb anses, un tipus que desconeguem per ara, a l'igual que algunes peces d'àmfores ebusitanes i greco-itàliques (López Garí *et al.* 2013: 996, fig. 3).

Altres jaciments púnics tenen, entre els seus materials, alguns morters: és per exemple el cas de La Algaida, a Cadis, datats entre el segle VI al II/I a.E. (Ferrer Albelda 2004: 108), o els que ja hem comentat altres vegades de l'habitació 2 de Pani Loriga, de principis del segle V, i que tenia restes de greixos animals, pel que

²⁰⁶ El món talaiòtic no va incorporar aquestes peces entre el seu repertori (Guerrero 1999: 45, 112).

²⁰⁷ 44 àmfores (25 PE-17, 2 PE-24, 6 T-7.1.1.1. de Cartago, 9 greco-itàliques), 72 plats i escudelles (ebusitans: L26, L27c, L28, L31, L36, L55, L23; Campaniana A: L26b, L28, L36, però sobretot L31 i L55), gerres Eb. 69 i Eb. 73 (Guerrero 1999: 113)

s'ha plantejat la mòlta de peix sec per a fer farines, o fins i tot el tractament per a fer més molla altre tipus de carn (Botto, Oggiano 2012: 162).

És en el **món funerari** on aquestos recipients reproduirien els trets que acabem de mencionar per a l'àmbit sacre, sobretot en el context dels àpats comunitaris, però no serien la seua única funció. Com ja vam veure per a la ceràmica de cuina, aquestes formes de processat i de canvi de propietats dels aliments no estan entre les més utilitzades com a elements d'aixovars, encara que no estaven del tot excloses. Aquesta afirmació, però, és certa també per a la ceràmica que ara ens ocupa, ja que el seu grau de participació és encara menor: trobem una gran font fora de context en Sant Agustí (MAEF 131), a una necròpolis excavada per la SAE el 1905, on segons consta als inventaris del museu, contenia una incineració al seu interior, actualment desapareguda. Si és certa aquesta afirmació, i sempre i quan pensem en una incineració humana, seria l'únic cas que coneguem d'aquestes característiques, ja que normalment s'usen les gerres de ceràmica comuna per a aquesta finalitat.

Un únic exemple de banquet funerari comunitari per a l'Eivissa púnica amb l'ús de morters és el que podem trobar a l'hipogeu 8 de la campanya de 2003, datat per una moneda entre finals del segle III i la primera meitat del segle II. A banda, havia gerres Eb. 30a i Eb. 69 amb algunes escudelles, tot fragmentat (Fernández *et al.* 2011: 144).

Pel que respecta als paral·lelismes que puguem trobar en altres jaciments, la referència més immediata és la necròpolis de *Gadir* i els seus pous. Ací, els morters i els llibrells estan presents d'una manera relativament abundant. Els primers són menuts, poc aptes per a la mòlta del cereal al seu interior, pel que és possible que s'usaren per a les espècies i llavors, ingerint-lo "a la síria" ja que també s'han trobat gran quantitat d'àmfores locals. Les mescles es farien a l'interior dels llibrells (Niveau 2006a: 60, 63, fig. 5.1-5.5).

Les **terrisseries** són altre dels jaciments on trobem peces amb aquestos trets, sobretot morters: de fet, la del taller AE-20 ha donat nom a un tipus de morter més comú que trobem a l'illa, els AE-20/I-167 de vora rectilínia, que és el mateix que els FE-13/248, on per cert són molt abundants. Daten del segle III. A banda, també se n'han trobat al C/ Joan Planells (Esquembre *et al.* 2005: 13-15) i a AE-5 i 7. A FE-13 també s'han trobat llibrells (Ramon 1997: 50-52; 2012b: 238).

Per últim, volem mencionar la discreta però significativa aparició de ceràmica de preparació i processat en un context tan important com el dels **derelictes**: en concret, només a El Sec aparegué un lot de huit fonts i dos morters púnics àpodes cartaginesos, el que ha fet pensar que es tractaria de recipients per al comerç, i no una mera vaixela de la tripulació (Guerrero 1996: 211); a l'illa de Sa Conillera, també se n'han pogut recuperar, segurament com a càrrega parasitària (Ramon 2013: 106), juntament amb una càrrega d'àmfores PE-17, PE-24, greco-itàliques tardanes amb pinyols de raïm (per tant, vinàries?), gerres Eb. 69 i Eb. 73, vaixela de taula variada, més altres càrregues orgàniques, com pinyes, olives, ceps de vinya (Pons 2005). Al derelictes del fondejador nord de Na Guardis constaven una sèrie de llibrells com a part de les peces per al comerç, datat a

meitat del segle II (Guerrero 1996: 211). També al fondejador d'Es Canà es va descobrir una peça (Gómez Bellard 1982: 94, 104, fig. 3.2).

El fet de que en aquestos tres contextos tan diferents hagen aparegut morters i llibrells estaria en relació directa amb les peces ebusitanes i cartagineses que trobem en jaciments mediterranis de la Península Ibèrica (Asensio 2000; Martín Camino, Roldán 2000: 1617). Fins i tot recentment s'ha posat en relació la seua dispersió amb la del vi ebusità, sobretot als jaciments ibèrics de l'actual costa catalana, encara que falten elements que ho puguen demostrar. De tota manera, als vaixells noliejats els morters serien la càrrega secundària i complementària (Guerrero 1996: 209, 211; Ramon 2013: 105, 115), un aspecte que veiem en altres del món itàlic amb les àmfores i les vaixelles campanianes.

IV.4.4. Conclusions

A la vista de les escasses evidències contextualitzades que tenim, les idees que traguem és que aquestos recipients serien una constant als hàbitats, ja que és una de les classes ceràmiques que més es documenten en prospeccions, junt a les àmfores. Ens crida l'atenció aquesta associació, junt amb el tret de que tenen les argiles i els acabats com elles, cosa que es repeteix al món púnic centre-mediterrani. Pensem que aquesta tria de ben segur no va ser casual, pel que no sabem si hauria alguna relació amb el món de l'alimentació i la beguda.

Els morters són les formes paradigmàtiques d'aquesta classe ceràmica, i de les més antigues que tenim a l'illa²⁰⁸. Ja en cronologia púnica i amb morfologies similars fins el segle II/I, només van a tindre lleus variacions a la base i a la vora, pel que tal i com ocorre amb la ceràmica de cuina, a nivell formal van a ser peces molt conservadores.

El segle III viuran la seua generalització en hàbitat; aquest moment suposarà a més la introducció de llibrells i grans escudelles, formes específiques per a fer mesclades i per a posar enmig de la taula. Tot açò ens fa pensar que aquestes peces realment ens donen una informació molt valuosa sobre les maneres de menjar i els canvis a les receptes que ja hem detectat en les formes per posar al foc. Un altre símptoma que confirma aquest canvi serà la introducció mínima dels morters amb broc, típics de les produccions itàliques. No obstant, ens sembla que hem d'agafar amb precaució el terme "romanització" suggerit per Aguarod (1991: 121), pel fet de que comencen a fer-se més visibles a partir del segle III: és cert que s'estan vivint canvis a nivell culinaris, amb la introducció de noves formes de cuina, com els cassons monoansats, l'apropiació més contundent de la vaixel·la fina de vernís negre, o les noves gerres en ceràmica comuna, però som de l'opinió que el consum encara es faria sota paràmetres púnics, ja que el pes de les olles a l'estil del Mediterrani Central encara seria molt fort, a més que les

²⁰⁸ Recordem els morters-trípodes, tan característics del comerç fenici i que tenim en les fases més antigues d'Eivissa al pou PM-83 (Gómez Bellard 1990: 62, 64, 141-142). Sobre els seus tres peus característics d'aquestes peces dels segles VIII-VI, ens sembla interessant la idea que apunta Vuillemot (1965: 1965: 110-111, citat per Gómez Bellard 1990: 142), on diu que tindrien la funcionalitat de clavar-los en terra per a facilitar el seu ús, on hauria colps i friccions.

imitacions inspirades en el món itàlic es van a limitar a formes com les àmfores PE-24 i les escudelles i plats campanians (recordem que tot aquest fenomen ve de segles anteriors), i per ara un cas molt puntual de morter amb broc a Na Guardis i a Ses Figueretes. La resta de formes, per tant, recorden més al món púnic que a l'itàlic, encara que és cert que aquest segle és l'avantsala del que es va a viure definitivament al segle II, i més específicament a partir del 123 a.E.

IV.4. La vaixella de cuina

IV.4.1. Generalitats

Per definició, la vaixella de cuina és aquella destinada principalment a preparar els aliments a través de l'acció del foc. Tot en ella sol ser funcional: tant les argiles com els seus desgreixants, com els detalls tècnics i químics de la manufactura, la forma, la talla, la textura, les inclusions, la seua porositat i la permeabilitat, el tractament de la superfície, i fins i tot les formes i el seu grossor (Spagnoli 2010: 2). Tot està pensat per a la resistència a grans fonts de calor i temps prolongats, a l'igual que el tipus de cocció que va a suportar el recipient.

Per exemple, les peces redones són òptimes per evitar que els angles sofrisquen danys pel calor, a l'igual que permeten una major exposició del calor sobre les parets i la base, i per tant, sobre el menjar; pel que fa a les parets, han de ser preferentment fines perquè el calor es condueix millor i redueix la diferència termal entre les superfícies. Les argiles grolleres amb inclusions (petxines, elements vegetals, recipients anteriors trencats) permeten coeficients d'expansió que provoca l'estrès per calor (Spagnoli 2010: 2). L'existència d'engalba interna, en canvi, seria poc apropiada per a receptes que han de quallar dintre del recipient (Aguarod 1991: 87). L'aspecte tan tosc i poc cuidat, tan característic d'aquest tipus de vaixella, és, en el fons, intencional (Adroher 2008: 195). En aquesta explicació podria raure el fet de la seua gran resistència en el temps, i la seua aparent poca evolució.

Es reconeixen pel seu alt percentatge de fragmentació a les excavacions, però si hi ha un tret definitori és el sutge, és a dir, les marques de cremat, normalment a l'exterior. El patró d'aparició d'aquesta petjada és molt aclaridor a l'hora de definir a quin tipus de cocció ha estat sotmesa la peça, o a quines temperatures. Per exemple, el sutge a la base i a la paret indica la suspensió sobre el foc, el que ens donaria un fregit o bullit a foc lent. Si en canvi el sutge apareix a la secció més ampla estaríem parlant d'un ús directe sobre el foc, per a bullir. També pot passar que les marques de cremat apareguen puntualment a la superfície interna del recipient, el que ens indicaria que es varen introduir brases per a cremar menjar (Spagnoli 2010: 2).

La metodologia que hem seguit per a la ceràmica de cuina púnico-ebusitana ha sigut, en primer lloc, la documentació, acudint a la bibliografia existent sobre el tema. El problema que ens trobem fins fa poc amb aquest tipus de ceràmica és el desconeixement de les seues formes: el seu alt grau de fragmentació fa difícil que en trobem de senceres al transcurs de les excavacions, el que afavoriria la seua descripció a les publicacions; a més, que canvien relativament poc al llarg dels segles ha fet que els especialistes no li prestaren massa atenció fins moments recents, deixant-la sempre en un segon plànol a favor d'altre tipus de vaixella, com la fina (Gómez Bellard, Gurrea 1985: 139).

IV.4.2. Tipologia

El primer que hem fet per a apropar-nos a l'estudi de la ceràmica de cuina púnica, en particular l'ebusitana, és acudir a la bibliografia prèvia, en concret als intents d'establir una tipologia: és cert que alguna cosa s'ha fet al respecte (Campanella 1999; 2009a; Gómez Bellard, Gurrea 1984; Guerrero 1995; Manca di Mores 1988, 1991 i 1996; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 111-112) encara que els estudis no deixen de ser molt regionals i encara manca una tipologia púnica genèrica, on s'engloben totes les variants. En segona instància el que hem fet és veure el major nombre de peces possible amb l'objectiu de descriure-les, dibuixar-les i fotografiar-les. A Eivissa vam tindre ocasió d'estudiar les de les necròpolis rurals, les quals tenen l'avantatge que són peces que han aparegut senceres en la gran part dels casos. Per a mesurar les capacitats dels recipients, hem utilitzat la fórmula del *Centre d'Études Alexandrines* per a les àmfores, que consisteix en anar mesurant la proporció entre el radi i la profunditat de la peça (Rigoir 1981: 193-194).

El repertori bàsic ebusità es conforma d'olles, cassoles, safates (*baking pan*), cassos monoansats, gerres trilobulades i tapadores (Guerrero 1995; 1999) (fig. 80), tant locals com d'importació, bàsicament procedents de l'àrea de Cartago. Malgrat ser formes que com ja hem dit tenen una gran duració en el temps, s'observa que aquelles formes globulars que recorden a prototipus de formes gregues típiques dels segles V-IV van fent-se a poc a poc més cilíndriques i tubulars, sobretot a partir dels segles III-II (Adroher 2008: 195).

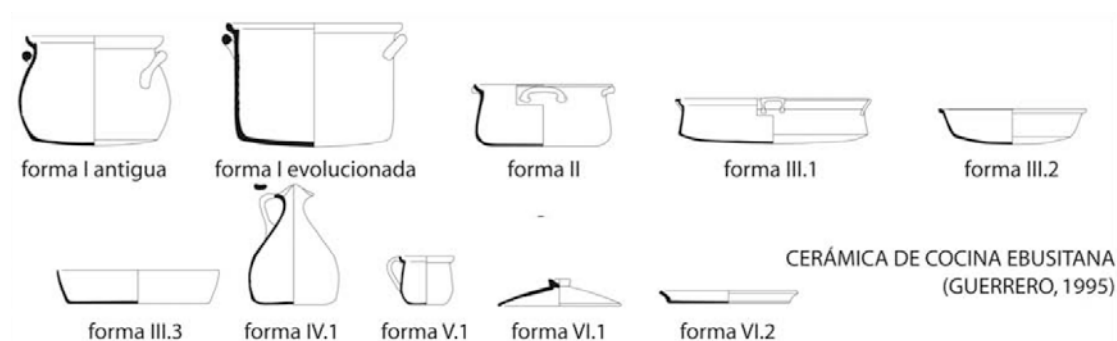


Fig. 80 - Les diferents formes de cuina púnico-ebusitanes (Adroher 2008: fig. 1, que cita a Guerrero 1995)

Les **olles** són els recipients de cuina per excel·lència. Gómez Bellard i Gurrea (1985: 140) les inclouen en el grup 2, i les defineixen com ceràmiques de cos globular i boca circular molt ampla, amb fons còncau i proveïdes de dues xicotetes anes horitzontals i paral·leles, apegades al cos, baix del llavi. Serien la sèrie I de Guerrero (1995: 61; 1999: 51), diferents de les cassoles, perquè a les olles l'alçada és sempre igual o superior al diàmetre. En moments més avançats solen tindre una vora bífida que permet l'encaix d'una tapadora, encara que la seua absència no implica que no s'utilitzara aquest element auxiliar. El seu ús seria eminentment la cocció d'aliments (bullit o estofat) en ambients reductors amb grans quantitats d'aigua a foc viu (verdures, carn i cereals en forma de pastetes i purés) però també l'ebullició d'aigua (Rotroff 2006: 167).

De formes d'olles en tenim múltiples i variades. En primer lloc, tenim les I.1. definides per Guerrero (1995: 61, 64; 1999: 52) les quals es caracteritzen per tenir el llavi vertical. Són les 4.1.3.3. de Fernández (1992 vol. 2: 69). Malgrat mantindre's en el temps, però amb lleugeres variacions, no són massa habituals: les dels segles IV-III són més esferoïdals, amb un llavi quasi recte, base còncava i anses desapegades; les més recents, del segle II, són més altes i cilíndriques, amb les anses aplicades sota el llavi bífid. Les trobem molt similars a Monte Sirai (Sardenya) i el Sec (Fernández 1992 vol. 2: 69; Guerrero 1984: 67-68); a Eivissa, apareixen al Puig des Molins, Es Culleram, Can Vicent d'en Jaume, FE-13, i a Mallorca, a Na Guardis.

El segon gran grup d'olles el representa l'I.2. de Guerrero (1995: 64, 66, 68; 1999: 52), que són les olles amb vora motllurada o bífida. Es tracta de les olles més abundants a Eivissa, sobretot a hàbitats (Can Vicent d'en Jaume) i alguns exemples cridaners a necròpolis (Puig des Molins, SPCH-CS). També a Es Culleram i al taller FE-13 (forma FE-13/284 i FE-13/290), on es fabricaria (Ramon 1997: 57-58). A Mallorca, en concret a Na Guardis, on és molt habitual, disposem d'exemplars complets (Guerrero 1984: 68). La cronologia que s'estableix és dels segle IV al II, havent algunes diferències formals: mentre que les primerenques (segles IV-III) serien més bé esferoïdals i comptarien amb fons convexos, els fons plans i les formes més cilíndriques vindrien al segle II (Guerrero 1999: 52). Ramon (2012b: 237) va més enllà, i diu que la cronologia és de segona meitat del segle III, junt a altres (FE-13/291), i que la seua forma estaria sota l'influx dels prototipus púnics del Mediterrani central (Cartago i Sardenya, principalment), que al mateix temps es van veure influenciats pels prototipus grecs, introduint una interessant idea i que reprendrem més avant, com és la del possible model culinari grec, que va tindre tan d'èxit al món púnic de manera immediata i ampla.

No volem deixar passar ací el testimoni de dues grans olles, sense paral·lels a Eivissa ni a altres indrets mediterranis. Es tracta de les olles FE-13/308 (Ramon 1997: 60-61), documentades tant a la terrisseria FE-13 com al santuari del Cap des Llibrell (CLL3509/219-624 i CLL3509/595) (fig. 81). Es caracteritzen pel seu gran format, les dues anses verticals, vora recta, xicotet coll i cos globular, amb base plana. Cronològicament se situen fora del nostre abast, ja a finals del segle II o principis del segle I, pel que estan indubtablement relacionades amb la presència romana (Ramon 2012b: 238; 2014c: fig. 3.5.). Pels càlculs que hem pogut realitzar per a les de Ses Figueretes, les seues capacitats oscil·len entre els 14,16 i 17,78 l cadascuna.



Fig. 81 - Grans olles del Cap des Llibrell (Ramon 2014c: fig. 3)

De fàbriques foranes, sobretot cartagineses, comptem amb alguns exemples de recipients de cuina. És el cas de les olles de llavi vertical, amb una cronologia de principis del segle III fins principis del segle II. Només tenim un exemplar a les Balears, i es troba al Sec, amb paral·lels a Monte Sirai (Guerrero 1999: 55). Més abundants són les olles de vora bífida (Cintas 43), que també es van identificar al Sec, Na Guardis i a l'hipogeu 11 del Puig des Molins (1905) (junt una gerra Eb. 69 com a urna cinerària i un unguentari), més altre exemplar sense context de la mateixa campanya. Són peces abundants al Mediterrani Central, ja que es documenten a Cartago, Sardenya, Sicília i Malta, quasi sempre en àmbit funerari (necròpolis i *tofet*) i alguna vegada en hàbitat.

Seria el tipus d'olla (*chytra*) més utilitzada a l'Atenes del segle V i IV, més altres àmbits grecs (Corint, Golf de Lleó) (Guerrero 1995: 78, 82-85; Rotroff 2006: 165-178; Vegas 2005: 278). Sparkes i Talcott (1970: 224, 226) parlen de la seua utilitat per a calfar aigua o fer brous. Alguns exemplars miniaturístics estan relacionats amb enterraments i amb pires de sacrificis. Les *chytrai* començaran a escassejar a principis del segle IV, substituïdes per les *lopas* i les *caccabé*.

Pel que respecta a les marques de combustió, el més normal és trobar-les al seu terç inferior, encara que el sutge de vegades també pot arribar a la vora. En algun cas molt excepcional (la MAEF 3068) (fig. 82.a.) el foc hauria afectat només a la base, el que ens estaria parlant de l'ús d'un trípod, però en general, aquelles que tenen marques de cremat, solen estar afectades en la seua meitat o terç inferior. Açò ens estaria indicant que els recipients s'encaixarien a les llars, efectuant-se coccions prolongades, d'intensitat mitjana o baixa, amb brases o flames poc vives. A més, destaquem les peces cartagineses, amb una engalba grisenc que cobria l'exterior del recipient, dificultant en ocasions poder discernir si la peça estava o no afectada pel foc.



Fig. 82 – Olles de SPCH-CS: a. MAEF 3068 de SPCH-CS (dreta, dibuix de Tarradell, Font 2006: 59, alçada, 15,2 cm); b. MAEF 3070; c. MAEF 3069; d. MAEF 3067 (alçada, 20 cm)

Altre tema és el de les capacitats de les peces. Donada la manca de contextos, les aproximacions cronològiques que puguem fer estan basades en aspectes morfològics. De tota manera, no observem una tendència clara, almenys a tenor dels exemplars que hem mesurat, pel que respecta a l'augment o el descens de litres, i el que veiem és una varietat de casos: des dels recipients miniaturístics, fins als més grans que és cert que són els més recents i de formes més atípiques, pel que podem tindre olles amb poc més d'1 l fins els que ronden els 6 l, o inclús algun cas de recipient ebusità amb 8,5 l, de la segona meitat del segle II.

Olles	Tipologia	Sigla	Cronologia	Capacitat	Creemat
Can Guasch	Vora recta, base còncava, anses horitzontals	MAEF 3433	s. IV-III ?	0,5 l	
Puig des Molins	Vora recta, anses horitzontals, base convexa	MAEF 4011	Finals s. IV - s. III?	4,9 l	Té restes de cremat
Puig des Molins (fig. 83.b.)	Vora recta, anses de cinta, base convexa, menuda	MAEF 3769	Finals s. IV o principis s. III?	0,53 l	En el fons extern
Ses Figueretes	Vora bifida, perfil globular, dues anses desapegades del cos (FE-13/290)	290	s. IV- III ?	2,05 l	
Ses Figueretes	Vora bifida, perfil globular, dues anses desapegades del cos (FE-13/290)	291	s. IV- III ?	1,84 l	
Ses Figueretes	Vora recta, xicotet coll, cos globular, base plana, dues anses verticals (FE-13/308)	308	s. III ?	14,16 l	
Ses Figueretes	Vora recta, xicotet coll, cos globular, base plana, dues anses verticals (FE-13/308)	309	s. III ?	17,48 l	
Na Guardis (fig. 83.d.)	Vora bifida, parets abombades. No ebusitana	NG 185	tercer quart s. III	2,31 l	A la base
SPCH-CS (fig. 82.b.)	Vora bifida, dues anses verticals, base convexa	MAEF 3070	s. III ?	5,94 l	Al terç inferior, la base i a tot el cos en una part del recipient
Ca N'Arnau (fig. 83.f.)	Vora bifida, cos globular, base plana, similar a la Cintas 18, miniatura (Cartago)	MAEF 3400	Indeterminada (s. III-II ?)	0,09 l	Capa engalbada grisa, no en té al fons
Cala Tarida (fig. 83.a.)	Vora bifida, cos globular, base plana, miniatura (Cartago)	MAEF 3733	Indeterminada (s. III- II? ?)	0,38 l	Capa engalbada grisa
Na Guardis (fig.	Vora bifida,	NG 137	segona meitat s. II	8,51 l	Té restes

83.c.)	cilíndrica i base plana					de cremat
Can Guasch (fig. 83.e.)	Perfil en S, base còncava (ibèrica?)	MAEF 3432	Indeterminada	1,23 l		Al centre, vora i quart inferior
SPCH-CS (fig. 82.d.)	Vora bífida, anses aplicades, base convexa	MAEF 3067	Indeterminada			No en té
SPCH-CS (fig. 82.a.)	Vora bífida, anses aplicades, base convexa	MAEF 3068	Indeterminada	3 l		A la base, algunes marques menudes al cos
SPCH-CS (fig. 82.c.)	Vora bífida, anses aplicades, base convexa	MAEF 3069	Indeterminada			A la meitat inferior del cos i a la base

Taula 8 – Diferents olles amb marques de cremat i capacitats mesurades

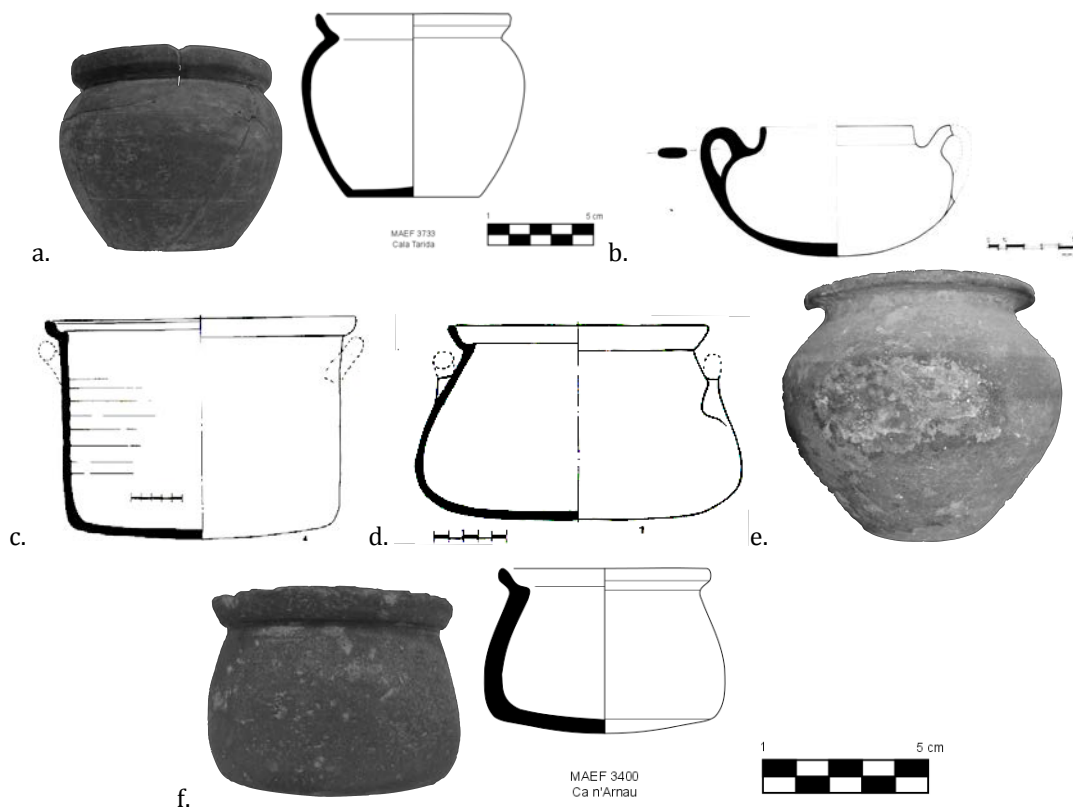


Fig. 83 –Olles diverses mencionades a la taula 8: a. MAEF 3733 de Cala Tarida; b. MAEF 3769 del Puig des Molins (Fernández 1992 vol. 3: fig. 48); c. NG 137 (Guerrero 1999: fig. 95); d. NG 185 (Guerrero 1999: fig. 105.1); e. MAEF 3432 de Can Guasch; f. MAEF 3400 de Ca n'Arnau

Les **cassoles** formen part de la sèrie II de Guerrero (1995: 62; 1999: 52) i el grup 3 de Gómez Bellard i Gurrea (1985: 140). Tots els autors coincideixen en descriure aquestos recipients com eminentment amples, poc profunds, de base plana, parets de tendència vertical, de diàmetre major a l'alçada, amb diferents

formes de llavis, d'entre els que es repeteixen els bífids per a encaixar tapadores. No solen tenir anses i poden portar tapadores. No són tan abundants com les olles, i es consoliden en cronologies més tardanes, encara que en trobem des del segle IV a Grècia. Malgrat que es poden utilitzar per a coure, com les olles (encara que amb menys aigua i a foc lent) el seu ús seria principalment per a fregir, ja que la seua morfologia ho permet: són més baixes, amb una major superfície en contacte amb el calor repartit d'una manera uniforme, que facilitaria que el menjar estiguera plenament en contacte amb el greix (olis vegetals o greixos animals en quantitats considerables) per a cuinar. L'ús de la tapadora, junt amb els greixos i eixa cocció lenta, facilitaria l'estofat dels aliments, el que els donaria un gust i una aroma més saborosos. Els més antics localitzats en ambients púnico-ebusitans daten de principis del segle II, i es diferencien dels de finals de la centúria o principis de la següent per tindre les parets més corbes i un llavi vertical, mentre que les resta tenen les parets rectes i el llavi horitzontal.

De fàbriques ebusitanes, tenim les II.1. de Guerrero (1995: 68), també les 4.1.3.2. de Fernández (1992 vol. 2: 68) o les FE-13/286 (Ramon 1997: 58). Solen estar associades a les olles en els mateixos contextos i cronologies, el que ens dóna una elaboració dels àpats mixtes, i potser complementant-se ambdós recipients per a cuinar. Els trobem a Na Guardis, Can Vicent d'en Jaume, SOM, AE-3, FE-13, Es Rafal i Puig des Molins (1913, hipogeu 5 de 1926).

Troblem formes similars altra vegada al Mediterrani Central en pastes i produccions típiques d'allí, amb dues variants, segons els seus llavis: les de llavi motllurat i parets convexes (II.1.a.) (Guerrero 1995: 85, 87-88) o còncaves (II.1.b.) (Guerrero 1995: 90-91); i les de llavi horitzontal (II.2.) (Guerrero 1995: 91, 93-94).

Les del tipus II.1.a. les trobem al Nord d'Àfrica (Cartago), Sardenya (Tharros i necròpolis de Sulcis) i Sicília (Lilibeo). Aquestos exemplars es caracteritzen per l'aguda inflexió entre el llavi i el cos, amb fons marcadament convexos mitjançant una carena. Apareixen a Na Guardis en contextos del segle II, però no en moments del seu abandó entorn el 130/120 a.E., fet que estaria vinculat amb la destrucció de la metròpolis el 146 a.E. (Guerrero 1995: 85, 87). Al Puig des Molins es va trobar un sol exemplar, de la denominada classe B, a la fossa 47 (1946), junt una copeta de peu alt molt menuda i un cap de pasta vítria (Gómez Bellard 1984: 115-116).

No hem de deixar a part les referències de l'àmbit grec (Àgora d'Atenes, Corint, Delos, on estaria el centre de producció), on reben el nom de *lopas* (Bats 1988: 48, 50, 67-68; Rotroff 2006: 178-186). Aquestos recipients es documenten bé a partir de l'últim terç del segle V i es consoliden la centúria següent per a desaparèixer, encara que no de manera radical, ja que encara les trobem en contextos del 146 a.E. a Corint. Arriben al Golf de Lleó i la Provença francesa, fins i tot al Puig d'Alcoi, en contextos del segle IV. La seua evolució va de formes més arrodonides a carenes més marcades i parets verticals (Guerrero 1995: 87-88; Sparkes, Talcott 1970: 227; Vegas 2005: 278). Són poc profundes, amb base còncava i llavi poc vertical, amb argiles roges. Els exemplars ebusitans són més profunds i majoritàriament tenen la base plana (Gómez Bellard, Gurrea 1985:

149-150). Es creu que les *lopas* passarien immediatament a l'àmbit púnic, on foren molt ben rebudes sobretot a partir de la segona meitat del segle III, quan ja començarien a ser elaborades als tallers púnics centre-mediterranis (Ramon 2012b: 237-238).

Per altre costat, les del tipus II.1.b. són un poc menudes que les II.1.a., amb un cos més o menys còncau, fons convex i aguda carena que marca la unió entre el cos i el fons. Les anes van molt apegades a la paret, són de secció plana, o fins i tot poden no dur-ne. A les Balears, apareixen al Sec i a Na Guardis. Més enllà, tenim exemplars al *tofet* de Mozia, associats a llurs tapadores; també a Cartago en contextos de finals del segle V, fins la primera meitat del segle II; i com no, a Sardenya (Tharros) (Guerrero 1995: 90-91).

Les II.2. són també cassoles amb espai per a encaixar tapadora, fàcilment identificables per la seua vora, que forma una ampla ala. Són les Vegas 4/1-2, similars a la forma 191 de Hayes per a la ceràmica comuna romana, a la qual moltes vegades se l'ha assimilat. A Cartago abunden els jocs, però a les Balears no hem sigut capaços d'identificar-ne. Estan presents tant a Na Guardis com a Cales Coves. Apareixen en contextos de meitat del segle III, quan comencen a conviure amb altre tipus d'olles i cassoles. També les trobem a la necròpolis d'Alèria, o als derelictes del Gran Congloué i Cavalière, i en diverses zones del Golf de Lleó (Olbia, Empúries), arribant fins i tot a l'interior de la Península Ibèrica (Saragossa) (Guerrero 1995: 91, 93-94), de manera que es tracta d'un tipus molt difós fora del món pròpiament púnic.

Per les dades que hem extret, podem dir que hauria un predomini de les cassoles entorn els 1,5 i els 3 l, encara que hi ha algunes que no arriben i altres que les superen. Per les dades amb les què comptem, menys en la del cas de la de Can Guasch, que ens permetria estar parlant d'un ús simbòlic o amb una alteració de la funció principal (la de cuinar) podem dir que les peces es recolzaven sobre les brases.

Cassoles	Tipologia	Sigla	Cronologia	Capacitat	Cremat
Puig des Molins	Vora bífida (Cartago?)	MAEF 7307 (Gómez Bellard 1984: fig. 54.4)	s. III	0,21 l	
Na Guardis (fig. 84.a.)	Vora bífida i base convexa	070	Meitat s. III	0,21 l	A la superfície externa
Na Guardis (fig. 84.b.)	Vora bífida i base plana (Cartago)	001	Segona meitat s. III	2,8 l	Patina negra a l'exterior (engalba o cremat?)
Na Guardis	Vora bífida i base plana	074	Segona meitat s. III	2,97 l	
Na Guardis	Vora bífida i base plana	183	Tercer quart s. III	1,19 l	
Na Guardis (fig. 84.c.)	Vora bífida, ala ampla, base quasi plana (Cartago)	372/73	Últim terç s. III	1,55 l	
Na Guardis (fig. 84.d.)	Vora bífida i base plana	254	Finals s. III	3,99 l	A la superfície externa
Puig des Molins (fig. 84.e.)	Vora bífida i base plana	MAEF 4701	Meitat s. II	4,39 l	
Na Guardis	Vora bífida i base plana	207	Últim terç s. II	2,09 l	Té marques de cremat
Es Cap des Llibrell	Vora bífida i base plana	fig. 3.4. Ramon 2014c	Segona meitat s. II	2,85 l	
Ses Figueretes	Vora bífida i base plana	286	Segona meitat s. III	1,46 l	

Taula 9- Diferents cassoles amb marques de cuinat i capacitats mesurades

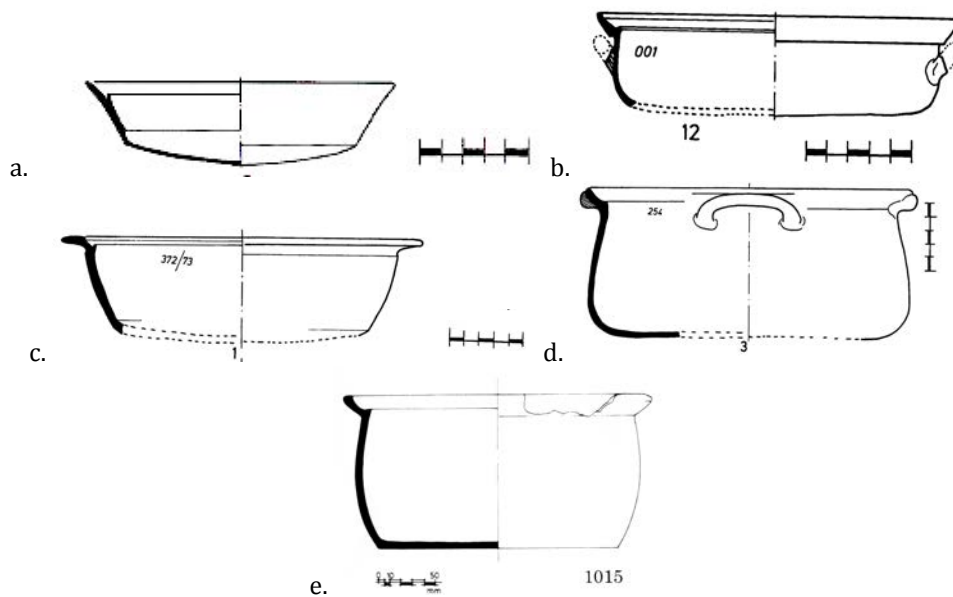


Fig. 84 – Diferents cassoles mencionades a la taula 9: a. NG 070 (Guerrero 1999: fig. 111.3); b. NG 001 (Guerrero 1997: fig. 74.12); c. NG 372/73 (Guerrero 1997: fig. 94.1); d. NG 254 (Guerrero 1997: fig. 103.3); e. MAEF 4701 del Puig des Molins (Fernández 1992 vol. 3: fig. 179.1015)

El tercer grup és el de les **baking pan** o **safates**, molt minoritàries. Formen part de la sèrie III de Guerrero (1995: 62; 1999: 52). A l'igual que les cassoles, el diàmetre és més gran que la seua alçada, poden tindre la vora bífida per a la tapadora, i poden portar anses. Es gastarien per a fer coques, pastissos o pans àzims al forn o directament sobre les brases (Gómez Bellard, Gurrea 1985: 149; Guerrero 1995: 70). No cal dir que la diferència entre aquestes formes i les cassoles només es pot dilucidar si la peça està més bé completa.

Pel que respecta a la producció ebusitana, i seguint sempre a Guerrero (1995: 62, 68) tenim diferents tipus segons el llavi: bífid (III.1.), aplicat (III.2.) i simple (III.3.). Pel que fa al primer, són peces molt fràgils, dels quals només comptem amb un exemplar identificat a Na Guardis, en concret al fondejador nord, i altres dos a Can Guasch (a la fossa 1) i a Cala Tarida (sense context, monoansada i sense marques de foc, molt fragmentada però pràcticament sencera), respectivament. Segons Ramon (2012b: 238) es tracta d'una forma nova, de finals del segle II o principis de la centúria següent. El següent tipus (III.2.) també disposa d'un espai per a dipositar la tapadora, que es forma per la motllura del llavi, de secció ametllada, no és massa habitual, i trobem només un exemplar a Na Guardis i a Can Vicent d'en Jaume (Gómez Bellard, Gurrea 1985: 145; Guerrero 1995: 70; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 111-112). Per últim, tenim els exemplars de Na Guardis, que no tenen paral·lels. No tenen un encaix per a la tapadora a la vora, i el fons és quasi pla. No disposem tampoc de cronologies, però deduïm per les dels recipients similars que acabem de descriure que la seua aparició no seria anterior a l'últim quart del segle II.

Per descomptat també tenim aquestes peces fetes amb fàbriques cartagineses, en particular amb llavis motllurats i llavis bífids. Seguint Guerrero (1995: 94), són formes de diàmetres considerables, amb encaixos per a les tapadores, i de vegades amb anses aplicades. Les trobem a Na Guardis, una d'elles amb clares

senyals d'haver sigut posada sobre el foc; es creu que estarien en ús durant el segle II. El següent tipus fet a Cartago és el de llavi bífid (Guerrero 1995: 96): aquesta producció és poc habitual, i de fet està a Na Guardis d'una manera testimonial, a l'igual que en ambients indígenes tenim un exemplar al Turó de Ses Beies, també a Mallorca. La cronologia és tardana, potser de després de la destrucció de la metròpoli, pel que se sol considerar una forma romana.

Les *tagenon* gregues no varen ser mai massa comunes, malgrat comptar amb exemplars antics: les parets exteriors solen ser rugoses, mentre que els interiors són allissats, amb fons acanalats per a evitar que els aliments s'apegaren, i s'utilitzarien per a saltejar i fregir sobre el foc o coure en llar, tant peix, carn i dolços. Molts interiors ennegrits suggereixen que també van poder servir com a brasers, actuant fins i tot com a graella. La cronologia en la qual apareixen és des de finals del segle V fins principis del segle III. No hem d'oblidar que existiria el seu prototipus metàl·lic (Rotroff 2006: 186-188).

Tornant a les peces que ens ocupen per a l'Eivissa púnica, les capacitats màximes estan entorn els 2,5 l, encara que és cert que trobem recipients més menuts (en necròpolis, això sí) i per tant amb possibilitats d'albergar menys litres. Crida l'atenció que en els dos casos (ambdós, aixovars funeraris) no s'han detectat marques de sutge en els recipients, i que els dos estigueren trencats des d'antic, però sencers.

<i>Baking pan</i>	Tipologia	Sigla	Cronologia	Capacitat	Cremat
Cala Tarida (fig. 85.b.)	Vora bífida i base plana	MAEF 3729	s. III - II ?	0,46 l	No té marques
CVJ (fig. 85.d., dalt)	Llavi amb solc, base plana	fig. 42.326	Meitat s. II	2,53 l	
CVJ (fig. 85.d., baix)	Llavi arrodonit, base plana	fig. 42.444	Meitat s. II	2,31 l	
SPCH-CS (fig. 85.a.)	Vora engrossida i base plana, parets rectes	MAEF 3066	s. II ?	1,01 l	No té marques
Can Guasch (fig. 85.c.)	Vora bífida i base plana, amb ansa	MAEF 3437	s. II	0,46 l	No té marques de cremat

Taula 10 - Diverses *baking pan* amb marques de cuinat i capacitats mesurades

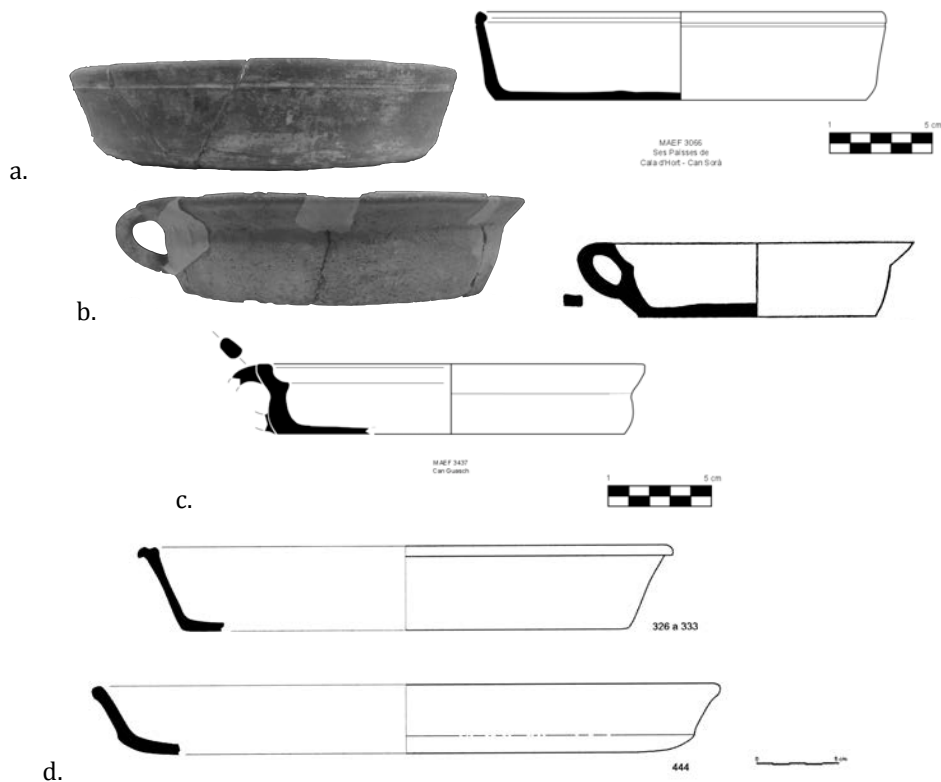


Fig. 85 – Diversos *baking pan* mencionades a la taula 10: a. MAEF 3066 de SPCH-CS; b. MAEF 3729 de Cala Tarida (alçada de 4,42 cm) (esquerra, Tarradell, Font 2000: 100); c. MAEF 3437 de Can Guasch; d. 42.326 i 42.444 de Can Vicent d'en Jaume (fig. 42)

Els **cassos monoansats** són dels més freqüents entre el repertori de cuina: són la sèrie V de Guerrero (1995: 62; 1999: 52) o el grup 1 de Gómez Bellard i Gurrea (1985: 140), els quals les denominen *vaixelles de cuina*. Es tracta de recipients menuts amb una ansa vertical, amb vores preparades per a rebre una xicoteta tapadora. Servirien per calfar petites quantitats de líquids. Guerrero proposa la mateixa funcionalitat per a les olles miniaturístiques de Cartago. Es creu que l'origen dels cassos podria estar en *Ebusus*, encara que s'han trobat paral·lels a Cartago i Tharros (un exemplar cadascun) (Gómez Bellard, Gurrea 1985: 146-147). El jaciment que més formes d'aquest tipus concentra és el Puig des Molins, pel que s'ha dit que calfarien mínimes quantitats del líquids als banquets funeraris, encara que no es descarta la mateixa funció per a hàbitats, on no tenim notícia de que hagen aparegut (Gómez Bellard 1984: 106; Guerrero 1999: 54). La seua cronologia és més bé tardana, del segle II, i sorgeixen al mateix moment que les gerretes trilobulades de cuina (Ramon 2012b: 238). Volem deixar constància d'una sèrie de peces similars que semblen més arcaïques, fetes a mà o torn lent, però amb una acabats de superfície llisos, amb una argila rosa ataronjada i una ansa tosca, amb una base més o menys plana, superfície lleugerament globular i un mínim coll: aquestes peces, se situen en cronologies més antigues, entorn el segle IV. Es tracta de la MAEF 3071 (hipogeu 3 de SPCH-CS), la MAEF 3245 (hipogeu 2 de Ca Na Jondala) i la MAEF 7284 (Puig des Molins, fossa 47 de 1946).

Pel que observem a les peces analitzades, i a excepció d'un sol cas, els recipients no superen els 0,75 l de capacitat, sent els més menuts els que menys litres contindrien (entorn els 0,20 l). A més, una lectura més aprofundida de les

marques de sutge i la seua intensitat, ens permeten deduir diversos aspectes molt interessants: en primer lloc, aquestos recipients no se situarien preferentment damunt de les llars, sinó que sembla que s'aproximarien als focs, en algunes ocasions vius, deixant la part de l'ansa lliure d'aquesta font de calor. Recordem a més que al tindre les bases planes no caldria cap tipus de suport addicional. En segon lloc, les intensitats en general no serien massa elevades, ja que en ocasions les marques de cremat són subtils, pel que l'escalfament de líquids es faria fins a aconseguir temperatures tèbies. En tercer lloc, les excepcions són molt cridaneres, ja que és cert que observem en alguns recipients que sí que s'haurien recolzat directament damunt de les brases, el que donaria líquids més calents, així com també cal que tornem a recollir la idea de la multifuncionalitat d'alguns d'aquestos recipients, perquè en un cas hi ha marques de sutge a l'interior del cassó.

Cassos monoans.	Tipologia	Sigla	Cronologia	Capacitat	Cremat
Ca Na Jondala (fig. 86.a.)	A mà, base arrodonida però que es manté, forma globular	MAEF 3245	s. IV		No té marques de cremat
SPCH-CS (fig. 86.b.)	A mà, base plana, forma quasi cilíndrica	MAEF 3071	s. IV		Xicotetes marques a la part inferior del cos, molt minoritàries
Puig des Molins		MAEF 7284	Primera meitat s. IV	0,19 l	
Puig des Molins	Vora bífida, base plana	MAEF 7298	s. III - II	0,41 l	
Ca Na Jondala (fig. 86.c.)	Vora bífida, base plana	MAEF 3244	Finals s. III - s. II	0,75 l	A la base, a la vora i el terç inferior del cos
Can Berri d'en Sergent	Vora bífida, base plana	MAEF 3547	Finals s. III - s. II	0,64 l	No té marques de cremat
Sa Barda (fig. 86.d.)	Gran, base plana, diàmetre màxim a la part superior del cos	MAEF 57	Finals s. III - s. II	2,27 l	Xicotetes marques a la part central del cos, a la banda oposada de l'ansa
Sa Barda (fig. 86.e.)	A mà, base plana, diàmetre màxim a la part central del cos (Cartago?)	MAEF 42	Finals s. III - s. II	0,24 l	Molt cremada a la part oposada de l'ansa, incloent inici de la base (afecta a més part del recipient) i al vora. Taques irregulars
Can Prats o Can Frit (fig.	Vora bífida, base plana	MAEF 477	s. II		La vora i la meitat

86.f.)	(Cartago?)				inferior
Ses Torres (fig. 86.g.)	Vora bífida, base plana, quasi cilíndrica (Cartago?)	MAEF 1027	s. II		Xicoteta intensitat a la part superior del cos i sembla que a l'inici de la base (la base està totalment reconstruïda)
Ca n'Úrsul	A mà, base plana, quasi cilíndrica	MAEF 3194	Indeterminada		Part del cos, des de la vora cap a la base, que no està cremada, i a la part oposada a l'ansa. També marques intenses a l'interior

Taula 11 – Diversos cassons monoansats amb marques de cremat i capacitats mesurades

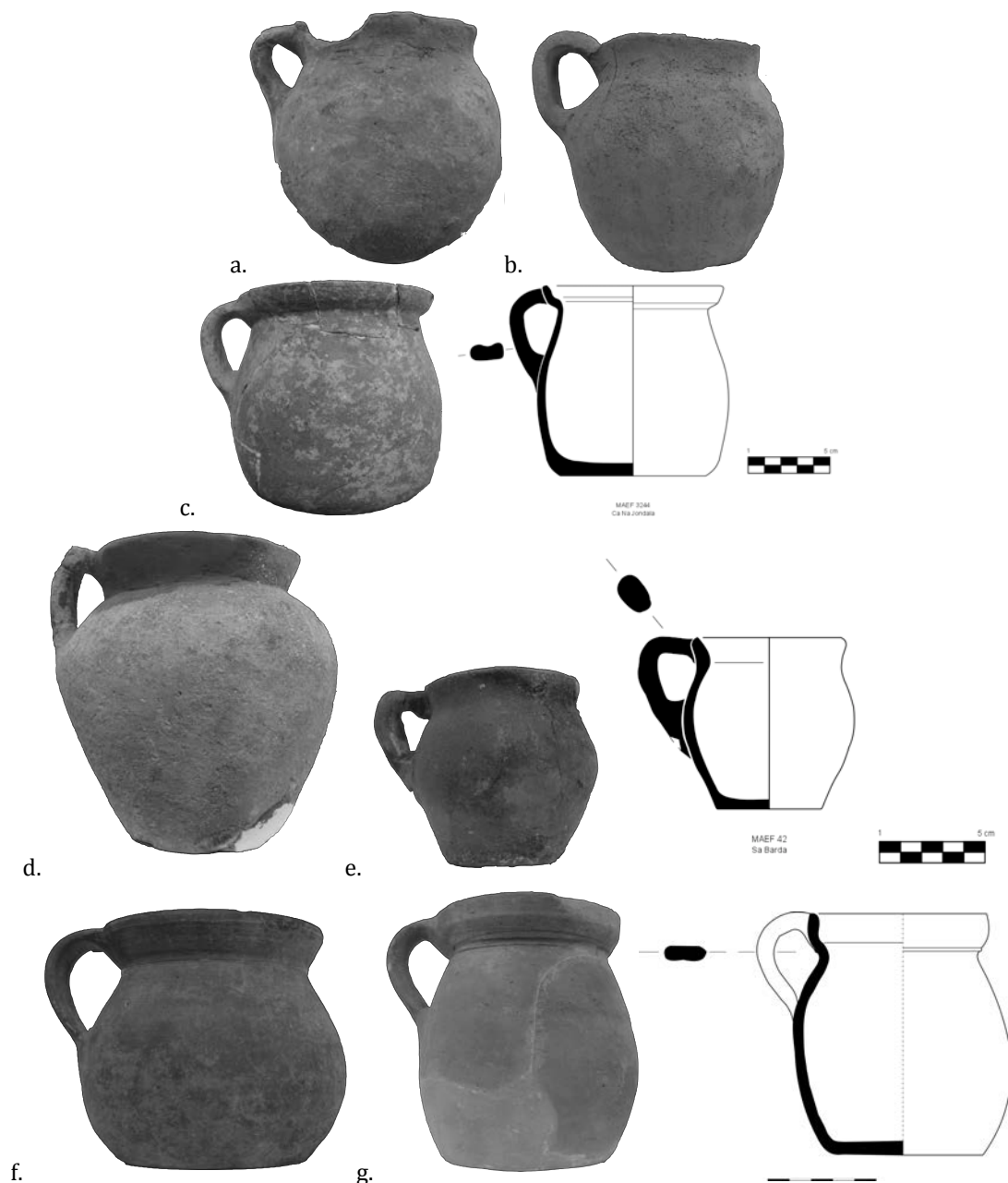


Fig. 86 – Divesos cassons monoansats citats a la taula 11: a. MAEF 3245 de Ca Na Jondala; b. 3071 de SPCH-CS; c. MAEF 3244 de Ca Na Jondala; d. MAEF 57 de Sa Barda; e. MAEF 42 de Sa Barda; f. MAEF 477 de Can Prats o Can Frit; g. MAEF 1027 de Ses Torres (dibuix d'Ana Mezquida)

Pel que respecta a les **gerretes trilobulades** de cuina, formen part de la sèrie IV de Guerrero (1995: 62; 1999: 52), o grup 4 de Gómez Bellard i Gurrea (1985: 140). Els tres autors coincideixen en designar-los amb el terme grec *oinokoi*, ja que el seu broc té el mateix plec a la boca fet a l'argila abans de la seua cocció al forn. L'ansa és de cinta, i la base, plana. L'argila no deixa cap dubte sobre la seua funció, ni tampoc les marques de cremat sobre la superfície externa. Aquestes formes no són massa abundants, més bé al contrari, però la seua presència coincideix amb l'arribada dels cassos monoansats que acabem de comentar més amunt, entorn el segle II, pel que la seua presència a les tombes és més que significativa. Hi ha un exemplar a Can Vicent d'en Jaume (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 111). No obstant, comptem amb algun paral·lel fora de les Pitiüses:

un exemplar cartaginès procedeix del fondejador de Na Guardis, el qual estava associat a cassoles, i l'altre a una cisterna del turó de Byrsa (Byrsa A-148-16, de la primera meitat del segle II). Els exemplars cartaginesos estan fets amb les mateixes tècniques que les olles i les cassoles d'aquesta procedència, fins i tot estan coberts amb engalbes grisenques mates i molt adherides a l'argila, amb el típic color roig per a l'interior i la pasta (Guerrero 1995: 96-97). La funció, a l'igual que en el cas dels cassons i segons alguns autors, no seria altra que calfar líquids, fins i tot s'ha apuntat a que aquest líquid seria vi (Gómez Bellard, Gurrea 1985: 150-151; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 111).

No podem parlar de les marques de cremat perquè no comptem amb exemplars sencers, més que el que citen Gómez Bellard i Gurrea (1985: 146, Puig des Molins hipogeu 48 de 1905), els quals sí que donen constància de la seua existència a la part externa, mentre que els exemplars de Na Guardis només s'han pogut caracteritzar per la seua part superior.

Per últim, no volem oblidar les **tapadores**, essencials per a la manera de cuinar, ja que l'existència de formes de cuina amb vores bífides ja en moments ben primerencs, i que es generalitzen en època hel·lenística, només ens pot estar indicant el gust i la difusió del cuit en ambients reductors, on el vapor es retenia per a unes preparacions més ràpides, combinant-lo amb oli en el cas de les cassoles. Com ja hem vist, totes les formes menys les gerretes trilobulades estaven preparades per a l'encaix d'una tapadora: solen ser formes senzilles, de vores rectes o lleugerament engrossides, amb un pom mínim amb forma de botó, i en ocasions comptades (per exemple, a Na Guardis) amb senyals incises amb el recipient al què pertany i la tapadora per a fer correspondència amb el punt exacte (Guerrero 1995: 73-74; 1999: 54). Açò ens estaria parlant de lots, o siga, de cassoles o olles que es fan i es venen junt a llurs tapadores, però això sí, ni molt menys és el més habitual; no obstant, sí tenim excepcions però amb prototipus cartaginesos, com les associacions que trobem al derelictes del Sec o a Na Guardis, on a més, la tapadora i la seua olla estaven associades amb el seu plat suport (Guerrero 1995: 97; 1999: 60). El que sol ser freqüent sobretot en tapadores de fàbrica cartaginesa solen ser els orificis per a l'eixida de vapors (per exemple, al Sec, com ho fa notar Guerrero 1999: 58). Les tapadores estan presents en qualsevol cronologia on hi haja ceràmica de cuina, especialment amb vores bífides, pel que es generalitzaran a partir del segle IV, i consolidar-se al sege III-II. Tenim constància d'aquests orificis al pom a un exemplar de les excavacions del C/ Joan Planells, a les necròpolis de Cala Tarida (hipogeu 4, MAEF 3526), Sant Agustí (MAEF 48) i Ses Torres (MAEF 1107 i MAEF 1108). Aquest últim context és interessant en aquest sentit, ja que a més, va aparèixer la única peça de L23, en vaixella fina i feta en argila local (MAEF 1189), amb un forat al pou central i que a més es creu que es va dipositar al revés, com una tapadora, per la capa de concreció que té en la part externa (peu i cos) que pot ser deguda a una filtració d'aigua continuada des de l'exterior a l'interior de l'hipogeu²⁰⁹.

²⁰⁹ Gràcies a Helena Jiménez, restauradora del MAEF, per aquesta aclaració.

Unes formes gens abundants i prou particulars que trobem en casos comptats són els **suports** per a olles per un costat, i les **plaques circulars** o discos ceràmics per l'altre (els *tegamon* grecs). Del primer tipus, tenim alguns exemplars a Na Guardis, encara que cap sencer, tant en ceràmica local com en produccions cartagineses, i en contextos que poden arribar al segle II. Mentre que en el primer cas podria passar per una cassola baixa o *baking pan*, les cartagineses tenen una forma més oberta, com de gran tapadora, i amb un peu engrossit, de parets molt subtils. Per exemple, tenim els NG 087 (ebusitana, Guerrero 1997: fig. 120.3) o NG 256, NG 100 i NG 102 (cartagineses en forma de plat, Guerrero 1997: fig. 104.2, fig. 120.11 i fig. 120.12 respectivament). Estan presents durant tota la vida de la factoria de Na Guardis, sobretot a partir del 175 a.E. però sí que és cert que a partir del 146 a.E. es nota un descens dels cartaginesos (Guerrero 1995: 98). La seua funció, segons Guerrero (1997: 31) seria la de servir de base per a recipients no plans, així com aïllar-los del calor quan s'enretiren del foc.

Pel que respecta als discos de ceràmica, podem establir paral·lelismes amb els *tabaq* o plats de pa islàmics, pel que la funció seria similar a la dels *baking pan* que hem esmentat més amunt. Són uns discos redons i antiadherents, estriats o no, de gran diàmetre, fets en argila grollera, ja que estaven destinats per a anar directament damunt de les brases, per això el més normal és que tinguen marques de cremat en una de les seues cares: el pa resultant era una coca pràcticament plana i redona, a la que se li ha de pegar la volta per a que es cuine per ambdues bandes. El resultat és un pa cuit de manera desigual i de digestió pesada (Gutiérrez 1990-1991: 171).

A Eivissa tenim dues peces que pensem que podem adscriure-les a aquesta forma a l'Avinguda d'Espanya, en concret les peces AE-20/I-174 i AE-20/I-176, taller que es data entre la segona meitat del segle IV i principis de la centúria següent (Ramon 1990-1991). Sobretot en l'última s'observen les típiques perforacions que deixarien passar el calor, conforme hem vist en alguns exemplars sards (*Sulky*, Nora), molt similars a aquest (Pompianu 2010: 10-11). En trobem un altre a Can Vicent d'en Jaume, de meitat del segle II (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: fig. 46.448) (fig. 87), però de trets morfològics diferents, més pla i amb peu, encara que la funció bàsica seria la mateixa; el mateix podem dir per als dos exemplars de l'Hort d'en Xim, datats a la segona meitat del segle III, els quals fins i tot tenen unes marques més que evidents de sutge (Ramon 1994: 54).

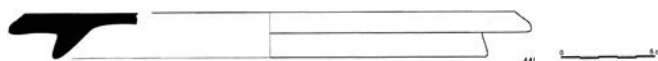


Fig. 87 – Disc de ceràmica de Can Vicent d'en Jaume (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: fig. 46.448)

No hem d'oblidar que altres exemplars com aquest, amb perforacions o sense, han aparegut a altres llocs fenicis i púnics, com per exemple a Tir, Sarepta, Cartago i el Nord d'Àfrica, Sardenya (Truncu 'e Molas, *Sulky*) i a la Península Ibèrica (la Huelva arcaica, Castillo de Doña Blanca, Cerro del Villar, Morro de

Mezquitilla, Chorreras i La Fonteta, sempre en nivells antics que no passen del segle VI) (Delgado 2008a: 168; Pérez Jordà *et al.* 2010: 299-300). En aquest sentit, ens semblen interessants els resultats de les analítiques fetes a un exemplar de Sulky, ja que la seua superfície tenia restes de greixos animals, possiblement peix, el que ens suggereix la polifuncionalitat d'aquests recipients (Campanella 2008: 61, 195-197).

L'aparició d'aquestes formes, en particular dels discos o *spiane*, com són conegudes en italià, a pesar de ser escasses i d'estar molt repartides en el temps, ens estaria parlant òbviament de l'elaboració de coques de pa al caliu de les brases de les llars. Hem de complementar el seu ús amb el dels *baking pan*, que són més freqüents en cronologies més tardanes, ja en el segle II.

Consideracions sobre la tipologia: evolució i implicacions culinàries

Per a la ceràmica de cuina podem establir diferents fases que es corresponen a una sèrie de canvis morfològics en els recipients i amb la inclusió de formes noves. Sempre s'ha dit que la ceràmica de cuina és la que menys canvis sofreix al llarg de la història, i açò és cert, perquè com ja hem explicat, són formes eminentment funcionals i que es regeixen poc per les modes del moment. Així i tot, hem sigut capaços de diferenciar dues fases guiant-nos per aquest principi de variacions morfològiques i introduccions de noves formes al repertori.

La primera és la fase més conservadora (des del segle V per a consolidar-se al segle IV, fins meitat del segle III): les olles i cassoles segueixen els models grecs més purs, adaptades als gustos primers cartaginesos i després ebusitans. A partir d'aquest moment, en una segona fase més innovadora (que va des de la segona meitat del segle III fins el segle II), *Ebusus* incorporarà formes noves per a adaptar-se a una variació en els gustos, a l'igual que es mostrarà més permeable a la ceràmica de cuina de Cartago. A nivell formal, els tipus es faran més cilíndrics, amb una tendència a les bases planes, fins i tot s'inclouran noves formes com les olles miniaturístiques. Aquestes no seran més que l'avantsala del que es consolidarà a la centúria següent, és a dir, l'aparició de formes noves fetes amb fàbriques locals (cassos monoansats, gerres trilobulades per a cuinar, *baking pan*) i també la introducció de formes sense paral·lels (olles biansades de gran capacitat) i que recorden a altres de tipus romans (per exemple, les del Cap des Llibrell, Ramon 2014c: fig. 3.6.).

Com que sobretot els cossos de les olles tendeixen a fer-se cada vegada més rectes, deixant enrere els prototipus arrodonits, açò suposarà la progressiva desaparició dels ambients tancats que ofereixen les olles globulars. A partir del segle IV-III, i amb els nous recipients més *tubulars*, les tapadores es convertiran en un estri més imprescindible per a aconseguir les pressions òptimes per al cuinat a l'interior dels *cooking pots*. Així, el vapor sortirà d'una manera uniforme i controlada cap a l'exterior, a l'igual que caldrà que sobretot les olles s'enfonsen més a les cendres de la llar per tal que el calor es redistribuisca de manera més uniforme per tota la superfície i arribe a tot el guisat. Açò permetrà una altra manera de cuinar amb foc indirecte: sobre brases, graella i fins i tot al forn, cosa

que remet a nous guisats culinaris tals com coccions en brous curts, fregits, pastetes tipus *puls*, etc.

El que també observem en aquesta tendència és que a mesura que avancem en el temps el repertori culinari es va diversificant i si volem, sofisticant, amb la inclusió de noves formes, més adaptades a les noves receptes que s'anaven popularitzant. Així, un mateix ingredient, com per exemple la farina, passava a poder ser cuinat de formes alternatives a les pastetes tradicionals i les sopes, augmentant i consolidant la tendència d'un canvi de gustos a partir d'un moment coincident amb la Segona Guerra Púnica.

IV.4.3. Contextos i maneres de cuinar: repetició d'usos o variacions?

Una de les missions de l'arqueologia és la interpretació de les restes. En el cas del món púnic, on les font literàries són tan minses, i a falta d'estudis específics sobre els continguts dels recipients que es troben a les excavacions, la gran pregunta de per a què va servir aquest envàs, i si va ser sempre igual en qualsevol lloc i moment, es transforma en la clau de la qüestió.

L'hàbitat

Per als estudis de la ceràmica en hàbitat, tant en el món rural com en Vila, trobem a faltar tindre una informació més precisa a nivell de microespai. Alguns jaciments que han sigut excavats en els últims 30 anys a l'interior de l'illa no han sigut publicats de manera exhaustiva ni integral: ens referim a les tres granges de referència per a l'Eivissa púnica i romana imperial, és a dir, Can Fita, SPCH-CS i en menor mesura, Can Corda²¹⁰. Molt menys s'ha fet en aquest sentit en el món urbà de Dalt Vila.

La presència de la ceràmica de cuina, així com la d'altres tipus, la podem intuir a través de les diverses prospeccions dutes a terme per l'illa²¹¹, algunes excavacions en hàbitat i sobretot, a sitges o femers²¹² de diversa índole. Les

²¹⁰ El cas de Can Corda (Puig *et al.* 2004) podria haver-se convertit en la primera monografia de referència pel que a una granja púnico-ebusitana respecta, però el material amb què comptem és romà imperial, amb algun fragment residual, testimoni d'èpoques anteriors.

²¹¹ Can Pere Batista (en superfície, 1 olla púnico-ebusitana tardana s. II-I); Can Pere Marge (en superfície, 1 olla púnico-ebusitana tardana s. II-I); Can Ros (en superfície, 1 olla púnico-ebusitana tardana s.III-I); Can Francesc (en superfície, 5 olles púnico-ebusitanes del s. IV-I); Pujol de Can Toni (en superfície, 1 olla púnico-ebusitana s. II-I); Can Toni d'en Joaní (en superfície, 1 olla púnico-ebusitana s. II-I); Es Gorg (en superfície, cassola púnico-ebusitana) (Gómez Bellard *et al.* 2011); Coll de Cala d'Hort (en superfície, consta la ceràmica de cuina púnico-ebusitana s. III-II) (Puig *et al.* 2004: 29-30); S'Espalmador (olles, cassoles púnico-ebusitanes i itàliques) (Ramon 1985b: 134)

²¹² SOM (1 cassola amb dues anses apegades a la vora) (Gómez Bellard 1995); Es Rafal (1 vora de cassola (o *lopas*) amb ressalt per a tapadora potser de Cartago?, 1 arrenc d'ansa, 1 fragment informe molt gros (*tabouna?* o fragment de paret de gran olla d'importació) (Ramon 2012a: 590), en superfície 1 vora d'una olla bífida; CVJ (55 cassoles, 15 olles, 4 tapadores, 2 *baking-pan*, 1 gerreta de boca trilobulada per a cuinar, 2 grans vaixelles per posar al foc, 1 plat pla gran (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 111-112); HX-1 (1 suport per a olles o cassoles possiblement de producció ebusitana; 1 fragment informe, segurament d'olla ebusitana) (Ramon 1994: 54); FE-13

tipologies són més que variades, a pesar de que hi ha una majoria de bàsicament olles i cassoles amb vores bífides, com ja ve sent habitual, sobretot les d'aquest últim tipus. També destaca el disc ceràmic de CVJ interpretat com a peça per a cuinar coques de pa, i les gerretes trilobulades de cuina.

Amb aquesta base, i sense dubte, un dels grans jaciments per a parlar de la cuina púnica ebusitana és un jaciment de fora d'Eivissa i Formentera: Na Guardis (a partir d'ara, N.G.). La factoria mallorquina ens proporciona contextos per ara excepcionals, amb associacions clares de materials i espais, a banda de riques analítiques de diferents tipus de fauna. Com veiem al següent quadre (elaboració pròpia a partir de Guerrero 1995 i 1997: 132-178), que hem separat per colors per visualitzar millor les diverses cronologies, les formes que més dominen són les olles sobre les cassoles, sobretot les de fàbrica local, encara que les cartagineses no deixen d'estar ben representades. Un percentatge important, però, és el d'aquells recipients que només per la seua vora no ha pogut determinar-se el que eren exactament. Molt de lluny es troben la resta de categories (tapadores, no massa abundants en proporció al nombre de recipients, això sí; escudelles, les quals s'afigen a una nova categoria; plats-suports amb peu, molt fins, i sempre cartaginesos, i *baking pan*, en proporcions només testimonials). No hi ha cassons, com tampoc gerretes trilobulades de cuina, el que fa més interessants encara les conclusions.

En els següents quadres hem presentat la distribució dels materials agrupats per segments cronològics.

Els números de la primera columna corresponen als diversos espais del jaciment, especificats també amb el consegüent color.

(21 olles de diversos tipus (segons l'ansa i grandària), 3 cassoles, 3 tapadores d'olles) (Ramon 1997: 58-60).

N.G.	Olla			Cassola			Olla/Cassola			Escudella			<i>Baking pan</i>			Tapadora			Plat/Suport			Indeterminat			
	Cuina	Eb.	Cart.	Indet.	Eb.	Cart.	Indet.	Eb.	Cart.	Indet.	Eb.	Cart.	Indet.	Eb.	Cart.	Indet.	Eb.	Cart.	Indet.	Eb.	Cart.	Indet.	Eb.	Cart.	Indet.
1.		4	1			1																			
2.							2	2																1	
3.							2	1															1		
4.			1				4	1						1											1
5.							1																		
6.							1																		
7.	1	1			1																				
8.	1																								
9.						1											1								
10.					1			1																	
11.								3																	
12.	1					1		3								1	2								
13.	1							1	1																
14.								2									1								
15.					1	1											1								
16.					1					2															
17.								2	1																
18.											1														
19.	1				1		1														1				
20.	2																								
21.									1																
22.	1	5				1		1						1	1						2				1
23.	1	1																					1		
24.		1			1			2				1	1						1						
25.	1																								
26.	1																								
27.								1				1													
28.						1																			
29.	1	1						1								1									
30.								1	1																
31.									1												1				
32.									1																
33.	1	1																							
Tot.	17	11	1		6	6	1	28	10	2	1	2	1	1	2	0	3	4	1	0	4	0	1	2	2

Taula 12 - Contextos de Na Guardis amb ceràmica de cuina i tipus

1. Sector A-1, estrats I i II (sondeig clandestí) (Guerrero 1997: 132-133), segona meitat s.II (40)	17. Recinte-magatzem III, estrat IV (155), (abandó) 225-190 (72)
2. Sector A-1, estrat II (Guerrero 1997: 137), segona meitat s.II (40)	18. Recinte IV-magatzem, estrat I (156), 35/40-s.II d.E. (descartat per ser romà)
3. Sector B-1, estrat I (139), últim terç s.III (47)	19. Recinte IV-magatzem, estrat II (157), finals s.III-principis s.II (73-74)
4. Sector B-1, estrat II, abandó recinte I (141-142), 130-120 a.E. (47)	20. Recinte IV-magatzem, estrat III (158), primera meitat s.III (75)
5. Testimoni B-1/A-1, estrat I (143), meitat s.II (51)	21. Recinte IV-magatzem, estrat IV (159), primera meitat s.III (75-76)
6. Testimoni B-1/A-1, estrat II, abandó recinte II (144), meitat s.II (51-52)	22. Edifici 7.14.15., estrat I (163), tercer quart s.II (79)
7. Edifici A, espai entre murs 9-11, estrats I i II (146), 250-225 a.E. (59)	23. Edifici 7.14.15., zona d'accessos, estrat II (166), 150-130/120 a.E. (83)
8. Edifici A, espai A-3 interior, estrat I (147), segona meitat s. III (60)	24. Edifici 7.14.15., zona B, estrat II (168), tercer quart s.II (85)
9. Edifici A, espai A-3 interior, estrat III (148), s.III (59, 67)	25. Edifici 7.14.15., zona C, estrat II (169), tercer quart s.II (87)
10. Edifici A, espai A-3 interior, estrat IV (148), 250-225 a.E. (61)	26. Edifici 7.14.15., zona C, estrat III (169), primera dècada del s.II (88)
11. Edifici B, espai entre murs 8.7.14., estrat II (149), s. III (64)	27. Sistemes defensius, sector A-3, tall exterior, estrat II (172), s.II (103)
12. Edifici B, espai entre murs 8.7.14., estrat III (150), meitat s.III? (64)	28. Sistemes defensius, sector A-3, tall exterior, estrat III (173), s.II (105)
13. Edifici B, espai entre murs 8.7.14., estrat IV (151), meitat s.III (66)	29. Sistemes defensius, sector A-3, tall exterior, estrat IVa (175), segona meitat s.II (106)
14. Recinte-magatzem III, estrat I (152), s.II (69)	30. Sistemes defensius, segon recinte, tram N-S (176), finals s.III? (107-108)
15. Recinte-magatzem III, estrat II (154), (abandó) 225-190 (72)	31. Sistemes defensius, construcció portal S, àmbit D (177), 175-150 a.E. (111)
16. Recinte-magatzem III, estrat III (155), (abandó) 225-190 (72)	32. Sistemes defensius, construcció portal S, àmbit E (178), s.III a.E. (112)
	33. Sector A-1, estrat I (no afectat pel sondeig clandestí) (135), segona meitat s. II (40)

Taula 13 - Llegenda de la taula 12

Un aspecte que ens crida l'atenció és l'omnipresència d'aquestos recipients per tot el jaciment a quasi tots els estrats, encara que de vegades siga amb una peça o dues. Com no, l'associació entre material de cuina també ens sembla digne de recalcar: per exemple, confirmem que no hi ha inconvenient en combinar diferents peces (olla i cassola) de diverses procedències (*Ebusus* i Cartago), sobretot en ambients de meitat del segle II, el que per una banda ens està mostrant una gran permeabilitat de la ceràmica forana i potser, relacionat amb açò, diverses maneres de cuinar. Aquesta inclinació ja l'havíem notada quan parlàvem dels santuaris, per exemple. A més a més, també veiem com en el mateix context poden arribar a haver diversos jocs d'olles i cassoles, com trobem al sector B-1, estrat II, abandó recinte I (Guerrero 1997: 141-142), a l'edifici B, espai entre murs 8.7.14., estrat III (Guerrero 1997: 150), o a l'edifici 7.14.15., zona B, estrat II (Guerrero 1997: 168).

Pel que fa a la cronologia, veiem una tendència a que el període que va des del 175 a l'abandó de la factoria siga la que més recipients de cuina s'hi hagen individualitzat, seguit de lluny per la forqueta temporal entre el 250 i el 190 a.E., i ja residualment, de manera testimonial, durant els primers anys de vida de Na Guardis (primera meitat del segle III). En aquestos moments s'han identificat dues olles ebusitanes i una olla/cassola cartaginesa. En concret, la NG 288 (fig. 108.1.²¹³) és la més sencera de les tres: és un dels exemplars ebusitans, amb un perfil cilíndric i base lleugerament convexa, quasi plana, i el ressalt interior per a la tapadora molt marcat. Els exemplars del 250 al 190, com el NG 183 (fig. 69.1.) ja mostren les parets més rectes i la base totalment plana, amb una insinuació de l'encaix de la tapadora. De l'edifici A, espai entre murs 9-11, estrats I i II procedeix una olla cartaginesa, la NG 185, datada entre el 250-225 a.E., i amb marques de cremat al fons. Es tracta d'una peça amb dues anes al mig del cos, lleugerament separades d'ell, i el diàmetre de la qual és més ample en el seu terç inferior, el que s'aprofita finalment per a crear una base plana, donant-li d'un perfil panxut, i dotada del típic espai per a l'encaix de la tapadora, similar a la Cintas 43 (Guerrero 1997: 59, 146, fig. 68.6.). La següent peça de la qual podem reconstruir el perfil és la NG 042, una cassola que es data entre el 250-225 a.E., apareguda a l'edifici A, espai A-3 interior, estrat IV (Guerrero 1997: 61, 148). Com veiem, s'ha minimitzat el ressalt per a la tapadora sense obviar-lo, i el perfil de les parets és més bé cilíndric, amb la base totalment plana.

Per als moments finals de la vida de la factoria es va recuperar una vora de *baking pan* cartaginesa, arrodonida a l'exterior amb una motllura al llavi (fig. 51.5.): en concret, al sector B-1, estrat II, abandó recinte I, 130-120 a.E., en un context d'aparició de nombroses olles o cassoles (Guerrero 1997: 47, 142). Malgrat tenir-ne un de cartaginès en un moment de finals del segle III o principis del següent (NG 256, fig. 104.2.), els plats-suport es popularitzen a partir del 175, i sobretot al final de la centúria (NG 36 fig. 179.10., NG 100 fig. 120.11., NG 101 fig. 120.12.). Un altre recipient particular és el *baking pan* (fig. 120.3.), datat també entre el 130/120 a.E., de procedència cartaginesa. El seu perfil és baix, angulós, de vora ametllada i una base plana.

²¹³ Totes les referències de figures que anem a fer en aquest apartat corresponen a les de Guerrero 1997.

Criden l'atenció una sèrie de fragments d'olles de vora recta: és el cas de la de l'edifici B, espai entre murs 8.7.14., estrat III (fig. 81.8.), segurament de meitat del segle III, junt a una cassola cartaginesa sencera, forma amb vora que té encaix per a tapadora i moltes altres formes per a cuinar, incloses les tapadores (Guerrero 1997: 64, 150). En trobem una altra a l'estrat inferior del mateix edifici (fig. 83.6.), amb la mateixa cronologia, aquesta més clara (Guerrero 1997: 66, 151). Altre exemple el trobem a l'edifici 7.14.15., zona C, estrat III, primera dècada del segle II (Guerrero 1997: 88, 169, fig. 144.2.), pel que podem afirmar que aquest tipus de recipients perviurien a l'hora de guisar. Un altre tipus d'olla és la de vora entrant: en tenim una de producció segurament ebusitana, la NG 257, al recinte IV-magatzem, estrat II, de finals segle III o principis del següent (Guerrero 1997: 73-74, 157, fig. 104.1.), un context molt interessant perquè entre altres coses es va trobar un plat-suport cartaginès; una altra, que pels trets de l'argila deu ser cartaginesa, és la que correspon a la fig. 31.5., que aparegué al sector A-1, estrat I, datat a la segona meitat del segle II. Aquest tipus d'olles no són massa habituals en el repertori ebusità, però sí són conegudes per exemple en el món púnic-sard, amb les denominades P7, P8 o P11 de Nora (Campanella 2009a).

Per a la segona meitat del segle II trobem l'olla cartaginesa NG 165 (fig. 168.5.), apareguda als sistemes defensius, sector A-3, tall exterior, estrat IVa (Guerrero 1997: 106, 175). Aquest estrat es va separar perquè formava part d'una bossada de cendres d'una llar, juntament amb les restes ceràmiques d'aquesta cassola i les deixalles d'un últim àpat, que aparegué *in situ* al seu interior. El recipient, de tendència cilíndrica, biansat, base plana i amb vora bífida per a tapadora, estava molt fragmentat però reconstituïble.

Davant el que acabem de veure, però també amb reserves per la poca quantitat de peces senceres que s'han trobat, veiem com hauria una preferència per les bases planes i els recipients cilíndrics amb vores bífides en quasi totes les cronologies i seguint les modes i els usos culinaris mediterranis del moment. Hi hauria casos concrets de determinades olles i cassoles que conformen l'excepció.

Com ja hem dit més amunt, el jaciment de Na Guardis és un dels pocs en el món púnic amb troballa d'àpats *in situ*, amb anàlisi i estudi de la fauna i la malacofauna que va ser cuinada en els recipients. En aquest sentit, els estudis de M^a P. Iborra, M^a S. Carrasco Porras i J. D. Acuña, C. G. Rodríguez Santana i V. Guerrero, tots ells el 2005, són crucials per veure una fotografia dels diferents moments de la vida quotidiana d'aquest enclavament mercantil. En particular, aquests són els contextos dels quals podem parlar amb major detall.

En primer lloc, el de la NG 001 (fig. 74.12.), una cassola cartaginesa que aparegué a l'edifici A, espai A-3 interior, interpretat com un alberg ocasional, en l'estrat III²¹⁴, i datat a la segona meitat del segle III (Guerrero 1997: 59, 61, 67), i associada amb una tapadora de la mateixa procedència. Al seu interior es van trobar 21 ossos diversos, 10 dels quals eren costelles de porc o cabra, molt alterades per l'acció marina, i el restant, els ossos d'un porc subadult masculí, una ovella o cabra infantil i una cabra adulta. Els fragments de costella apareixen amb fines i profundes

²¹⁴ Atribuïm a un error la inclusió de la cassola ebusitana a la fig. 3 de Guerrero 2005, ja que pel dibuix sembla una cassola ebusitana, i a més, no és la mateixa que figura en la publicació de 1997.

marques clares de carnisseria i processat, que consistiria en la separació de les vèrtebres i la fracturació per a consumir-les en porcions menors (Iborra 2005: 662). Al costat, aparegué un manoll d'hams de bronze soldats per la mateixa oxidació (Guerrero 2005: 642, 646). La cocció d'aquest estofat s'elaboraria seguint els trets que ja hem enunciat per a les cassoles amb tapadora, és a dir, a base de poca aigua i fent-se amb els mateixos greixos en aquest cas de la carn, procedent de diversos mamífers i de diverses edats. Altre material associat a la cassola són onze escudelles locals (dues L27 i nou L26) i una àmfora PE-16 (Guerrero 1997: 147-148).

Malgrat no haver estat associats a cap recipient en particular, a l'edifici 7-14-15 es van poder individualitzar diverses llars. Aquest és l'únic a Na Guardis al qual se li han atribuït funcions d'hàbitat. La cassola ebusitana NG 207 (fig. 136.12.), amb poc més de 2 l de capacitat, va ser trobada a l'estrat II, àrea B, en concret a la vora de la llar 3 (H-3), en un context d'abandó de les activitats a l'edifici (Guerrero 1997: 85, 168). Ací, s'hi van trobar múltiples restes de fauna repartides per tot el paviment, consistents en una ovella adulta, una ovella subadulta (30-36 mesos) i una altra juvenil (21-24 mesos), una cabra adulta, un porc subadult (2-3 anys), un bòvid i un gall ambdós adults, conformant un total de 42 restes. S'hi poden observar abundants marques de fractures i d'incisions (Iborra 2005: 666). El material associat a la cassola és: 14 escudelles (7 L27, una d'elles Campaniana A, la resta local, com totes les altres peces de vaixel·la fina; 3 L26, 1 L31 i 3 indeterminades), 6 plats (4 L23, 1 L36, 1 L55), 5 gerres (1 Eb. 62, 2 Eb. 69, 1 Eb. 73, 1 indeterminada de procedència desconeguda), 2 morters ebusitans, 6 *cooking pot* (2 escudelles, 2 olles o cassoles ebusitanes, 1 tapadora indeterminada, 1 olla cartaginesa), 11 àmfors, una d'elles amb tapadora (1 PE-16, 5 PE-17, 2 PE-24, 2 grecoitàliques i 1 imitació) (Guerrero 1997: 166-168).

Un altre context al què hem de fer referència és el de l'olla ebusitana NG 137 (fig. 169.1.), de poc més de 8,5 l de capacitat, apareguda als sistemes defensius, en concret a l'exterior del sector A-3, tot datat en la segona meitat del segle II, quan l'edifici al qual s'adossa la llar on es va fer l'àpat estava ja en ruïna (Guerrero 1997: 105-106, 175). Un important guisat a base de múltiples i abundants ingredients va eixir a la llum, consistent en tres fragments de costelles i dues diàfisis indeterminades d'ovella o cabra, diverses parts d'un gall adult, tortuga marina, mol·luscos (bàsicament pagellides amb alguna altra espècie menor) i peixos (Carrasco, Acuña 2005: 699; Guerrero 2005: 642; Iborra 2005: 666). A aquest gran guisat mixt se li associen: 2 escudelles locals (1 L27, 1 L28), *cooking pot* variat (1 olla o cassola ebusitana, 1 olla cartaginesa, 1 tapadora ebusitana). La UE IV, que és tallada per la UE IVa (on es troba l'àpat) tenia: 4 escudelles (1 L28 Campaniana A, 1 L26 local i altres dos de forma indeterminada, també locals), 1 recipient talaiòtic i 4 àmfors (1 Mañá C2A, 1 PE-16, 1 PE-17 i 1 grecoitàlica) (Guerrero 1997: 174-175).

Totes les olles i les cassoles que hem descrit tenen marques de cremat al fons, el que ens estaria parlant de suports que elevarien els recipients sobre les llars, tipus trespeus o estructures peribles, encara que també podrien encaixar-se entre les brases.

El món funerari

A Eivissa ningú dubta de que a comparació de la resta de tipus, la ceràmica de cuina siga més bé anecdòtica en les necròpolis. Hem decidit estudiar totes les peces de les quals, a través de la bibliografia, en tenim alguna constància segons els contextos coneguts, deixant al marge les que han aparegut sense estar relacionades amb cap hipogeu o fossa. Estan representades tant al Puig des Molins com a les necròpolis rurals, amb associacions variades. A nivell numèric, les olles són les més abundants (21 en total, sota els seus diversos formats, incloent les miniaturístiques), seguides de lluny pels cassons monoansats (12), en tercer lloc per les cassoles (6), i de manera testimonial, per *baking pan* i gerres trilobulades de cuina (1 exemplar per a cada tipus, respectivament). A més, estan presents a totes les cronologies (les que s'han pogut posar en context), amb una certa preponderància en el segle IV: al segle V, tenim dos exemplars; el segle IV concentra 10 peces; el segle III és prou confús perquè moltes peces venen incloses de manera genèrica com a segles V-III o IV-III, i també els posteriors, segles III-II. En total s'acumulen 9 peces que entre aquestes dues últimes centúries.

Pel que fa a les associacions, la tònica general és la varietat de situacions que ens podem trobar, pel que no sembla *a priori* que hi haja una relació entre el tipus de sepultura i el material de cuina, ja que apareix d'una manera prou equilibrada, tant a fosses (10) com a hipogeus (13).

Mentre que en el **món rural** la presència de **fosses** està més mal documentada, sí que tenim alguns exemples de diverses cronologies, del qual destaquem la fossa 1 de Can Guasch, que de huit peces d'aixovar, acumula 5 peces només de cuina (dues Eb. 69, olla gran sense anses i cremada per la seua part externa, una gerra de cuina menuda amb una sola ansa, una escudella L8B local i una cassola o *baking pan* amb una ansa, més dues olles no localitzades). Després tenim una olla que aparegué en un grup de fosses en un context tardà (segle II-I), i la tomba de lloses de Ca N'Úrsul (de les quals només s'ha pogut identificar la pàtera local 752 de l'Àgora d'Atenes i un cassó monoansat fet a torn lent, i que podríem ubicar al segle IV de manera genèrica).

De les **fosses del Puig des Molins**, tenim constància de set contextos definits, la cronologia dels quals sempre és conflictiva, i dels quals cinc procedeixen d'excavacions recents. En primer lloc, tenim la fossa 2 (1923), on havia una olla. Després, tenim la fossa 47 (1946) on es va trobar una cassola amb una xicoteta copa, tot datat al segle III. Un altre context interessant és la incineració 14 (2000-2003), datada entre el segle V i el III, amb una gerra, una gerreta i un plat i una olla (Fernández, Mezquida 2004: 17).

Resulta cridaner el cas de la troballa de quatre contextos molt similars, excavats al 2006, i amb cronologies dispare: es tracta de quatre inhumacions infantils fetes en fossa, (sector I, UE 212, 415, 204 i 232), les quatre acompanyades per una olla com a únic element d'aixovar, o com a molt, acompanyat per altre element (tapadora, UE 212 i gerreta UE 232). La cronologia que es coneix és la de les tres primeres, del segle II la de la UE 212, i el segle V per a les de la UE 415 i 204. No sabem si tenien marques d'ús, però de tota manera, aquestes coincidències ens fan pensar en altres

implicacions més enllà de la funcionalitat, que involucren idees del ritual i de les mentalitats, que més avant comentarem. A més a més, altre fet que no se'ns escapa és l'arrelament d'aquest ritual, ja que apareix en dos moments diferents en el temps, ritual que va a conviure amb altres maneres d'enterrar els infants a les necròpolis, com a l'interior d'àmfores (els coneguts *enchytrismoï*). La qüestió seria esbrinar si aquestes olles formaren part dels àpats funeraris que tingueren lloc a la necròpolis (cuinant, s'entén) o si per formar part de l'aixovar, en canvi, van restar al marge (sense haver-les posat al foc per a preparar cap aliment).

Si ens fixem en els **hipogeu**s, comencem primer amb els de les **necròpolis rurals**. El cas de l'hipogeu 1 de Can Berri d'en Sergent pot ser un dels pocs excepcionals que tenim a les necròpolis: podem diferenciar dos moments d'ús d'aquest espai arran el material al seu interior. En el segon, amb una cronologia de finals del segle III o principis del següent, ubiquem un cassó monoansat o una olla amb una sola ansa, no localitzada, que estaria associada a una gerreta grisa emporitana miniaturitzada, un platet L5/7 miniaturístic ebusità, nou escudelles de diferents tipus, totes locals, (quatre L28, una L26/L27, quatre grises profundes de vora entrant) i tres ungüentaris. No sabem el nombre exacte d'inhumats d'aquest moment, ja que hi ha un total de 6 cossos a quatre sarcòfags, repartits entre aquesta cronologia i un ús anterior de meitat del segle IV (una gerreta Eb. 13a, una *small bowl*, una L22 i segurament una àmfora T-7.1.1.1.). A l'hipogeu 2 de Ca Na Jondala es van trobar les restes inhumades de quatre individus, amb un aixovar datat a finals del segle IV o principis del segle III, amb l'aixovar que s'ha identificat consistent en un *askos* en forma de coloma, dos cassons monoansats, un d'ells fet a mà (amb lleugeres marques de cremat a la seua base), i pel que va deixar constància Carles Roman, hauria a més dues gerretes de boca trilobulada i una olla, les quals no han sigut localitzades entre els fons del museu. De l'hipogeu 3 d'aquesta mateixa necròpolis Roman diu que va trobar una gerreta esmaltada italo-grega, un ungüentari, una "vajilla de boca redonda con una asa" (podria ser un cassó de cuina?), un ganivet i un ou d'estruç. La informació, de tota manera, és massa dubtosa com per a considerar-la. El següent context és el de Ca n'Arnau, l'hipogeu 1, on es va trobar una olleta en miniatura i una gerreta similar a les Eb. 12 i altres peces romanes. L'hipogeu 3 de SPCH-CS també es va mostrar profús en materials. Desconeixem el nombre d'individus inhumats ací, però sí que tenim constància de quasi tot l'aixovar: deu gerretes (huit trilobulades, una Eb. 13 menuda, una Eb. 24) i una gerra Eb. 64, dos plats (un de pouet, un d'imitació àtica del qual no sabem molt més), un cassó monoansat fet a mà amb marques de cremat a la part inferior, un amforisc de base plana Eb. 70, tres lècits de vernís negre de la Magna Grècia, quatre llànties (tres àtiques i una púnica). La cronologia és de finals del segle V o principis del següent.

Al **Puig des Molins**, els **hipogeu**s amb recipients per a cuinar són els següents: l'hipogeu 13 de 1904, datat al segle II, tenia dues escudelles (una de vora entrant i una sim. a la L31), una pixis L3, una llàntia púnica, una gerra d'una ansa Eb. 30a i un cassó monoansat. L'hipogeu 11 de 1905 presenta un aixovar molt interessant, ja que per un costat tenim una olla de Cartago amb la superfície ennegrida pel foc i un ungüentari fusiforme, tot formant part dels recipients d'acompanyament d'una incineració a l'interior d'una gerra Eb. 69. Una de les poques gerretes trilobulades per a cuinar que s'han trobat a necròpolis apareix en solitari a l'hipogeu 48 de

1905, a l'igual que la gran cassola que aparegué a l'hipogeu 5 de 1926. L'hipogeu 42 de 1946, en canvi, presenta més associacions: datat en un moment primerenc per a les produccions cassons de cuina (primera meitat del segle IV), tenim un exemplar d'aquest tipus, junt a una *oil bottle* Bisi 3, cinc gerretes (quatre trilobulades i una Eb. 13), un vas biberó i un lècit aribalístic. No s'hi va trobar sarcòfag al seu interior, i malgrat estar intacte, desconequem el nombre d'inhumats al seu interior. Per últim, a la reutilització de l'hipogeu 45 (1946) trobem els materials trets a la llum per J. M^a Mañá, encara que aquesta tomba havia sigut parcialment excavada per Joan Roman el 1910. No sabem a quin hipogeu correspondrien, però sí tenim algunes peces rellevants, datades al segle III-II: dues gerretes Eb. 13, una gerra globular Cintas 119 o 133, un unguentari, una llàntia púnica i un cassó amb la seua tapadora.

Ceràmica de cuina al Puig des Molins	Hipogeus	Fosses	Totals
Cassó	4	0	4
Olla	1	6	7
Cassola	1	1	2
Gerreta trilobulada	1	0	1

Taula 14 – Ceràmica de cuina al Puig des Molins

Malgrat haver una varietat formal pel que als recipients de cuina respecta als hipogeus del Puig des Molins, sembla haver una lleugera preferència pels cassons (4), seguits per les olles, cassoles i gerretes trilobulades (amb un exemplar cada categoria). No passa el mateix amb les fosses, ja que el predomini de les olles sembla absolut, sobretot a les què hi ha un individu d'edat infantil (6), amb una sola cassola de manera testimonial.

Ceràmica de cuina a les necròpolis rurals	Hipogeus	Fosses	Totals
Cassó	5	2	7
Olla	2	4	6
Cassola	0	1	1
Gerreta trilobulada	0	0	0

Taula 15 – Ceràmica de cuina a les necròpolis rurals

A les necròpolis rurals el panorama és lleugerament divers, ja que la varietat formal és menor (també és cert que el nombre de tombes estudiades és inferior), però sí que hi ha divergències pel que fa al nombre de peces que més abunden: tornen a repetir els cassons als hipogeus i les olles a les fosses; les cassoles estan també presents a les fosses, on, com a novetat, anem a tindre un parell d'exemplars de cassons. Les olles als hipogeus són testimonials.

Totals ceràmica cuina (hipogeus i fosses)	Puig des Molins	Món rural	Total
Cassó	4	7	11
Olla	7	6	13
Cassola	2	1	3
Gerreta trilobulada	1	0	1
Total	14	14	28

Taula 16 – Totals de ceràmica de cuina al Puig des Molins i les necròpolis rurals

Si ens fixem en els totals del Puig des Molins, les olles estan representades amb un superior nombre seguides molt a prop pels cassons, i ja amb un nombre de cassoles i de gerretes trilobulades molt escàs. A més a més, a nivell de proporcions, ens crida molt l'atenció que la ceràmica de cuina estiga en el mateix nombre de peces al món rural com al món urbà, el que podria significar que estadísticament, si tinguérem un major nombre de contextos tancats, coneguts i identificats, seria possible que el món rural superara el Puig des Molins en aquest aspecte.

Tot plegat, ens dóna un panorama prou equilibrat entre el món rural i el món urbà pel que a grau d'aparició respecta, encara que sí que és cert que s'observa una preferència pels cassons monoansats i olles, ja que el seu nombre és marcadament més alt que la resta de recipients (cassoles i gerretes trilobulades), mentre que altres, com els plats grans per a pa o les escudelles, per exemple, simplement no apareixen. A més a més, les olles són més pròpies (encara que no exclusives) de les fosses, mentre que els cassons apareixen més als hipogeus rurals i al Puig des Molins, i en canvi no tant a les fosses (només un parell de casos al món rural).

Pel que fa a les associacions de material, separant per necròpolis rurals i Puig des Molins, i al mateix temps entre fosses i hipogeus, no es veu res clar. En les següents taules es veu les diferents associacions dels diferents materials en diferents contextos (el nombre a les taules no és de peces totals, sinó de contextos tancats i identificats en genèric).

El que no hi ha manera de saber és si aquestos recipients ja estaven usats d'abans (per això les marques de foc en la superfície) i per tant tingueren una participació simbòlica, o si es van usar en el moment de la inhumació i es van deixar allí. En el primer dels casos, caldria plantejar-se si formaren part dels àpats als peus de la tomba i després es dipositarien com a aixovar. No obstant, és cert que hi ha algunes peces que no presenten marques de cremat, pel que sí que cobraria sentit una ofrena simbòlica o fins i tot, una alteració de la funcionalitat primària, que seria la de cuinar i calfar.

Cassons (associacions)	Hipogeus		Fosses	
	Rurals	Urbana (PdM)	Rurals	Urbana (PdM)
Cassons + ☉		1		
Cassons + Cassons	1			
Cassons + Olles	1		1	
Cassons + Cassoles			1	
Cassons + Gerres mono/bi-ans.	1	2	1	
Cassons + Gerretes	2	2		
Cassons + Gerretes trilob.	2	1		
Cassons + Escudelles	1	1	1	
Cassons + Plats	2		1	
Cassons + <i>Askoi</i>	1	1		
Cassons + Altres (<i>pixis</i>)	1			
Cassons + Ungüentaris	2 + 1?	2		
Cassons + Llànties	1	2		

Taula 17 – Recipients ceràmics associats amb els cassons monoansats en els enterraments

Els cassons són els que més s'associen amb la resta de materials, tant en ceràmica de cuina, com comuna i de servei (il·luminar i ungir), encara que sembla haver una lleugera tendència a que hi haja més contextos on els cassons s'associen amb ceràmica comuna, sobretot les gerres i gerretes, bàsicament als hipogeus (tant rurals com de la necròpolis urbana). A nivell pràctic, és a dir, culinari, podem pensar que les gerres i les gerretes assortirien de líquid que anava a ser calfat al si del ritual.

Olles (associacions)	Hipogeus		Fosses	
	Rurals	Urbana (PdM)	Rurals	Urbana (PdM)
Olles + ☉		1		1 + 4 (infant.)
Olles + Cassons			1	
Olles + Olles			1	
Olles + Cassoles			1	
Olles + Gerres mono/bi-ans		1 (incin.)	1	1 (incin.)
Olles + Gerretes				1 + 1 (infant.)
Olles + Gerretes trilob.				
Olles + Escudelles			1	
Olles + Plats				1
Olles + <i>Askoi</i>				
Olles + Altres				
Olles + Ungüentaris		1		
Olles + Llànties				

Taula 18 – Recipients ceràmics associats amb les olles en els enterraments

Les olles, en canvi, semblen incidir més a les fosses rurals i les del Puig des Molins, encara que en menor nombre de contextos que els cassons. Això sí, pensem que està clara la relació entre inhumació infantil i olla al Puig des Molins (moltes vegades, sent l'únic element d'aixovar); també se sol associar amb altre material de

cuina, però poc; pel que fa a la ceràmica comuna hi ha un patró que es repeteix en dos contextos (incineració 14 (2000-2003) al Puig des Molins i hipogeu 11 de 1905) on es recorre a dues gerres biansades per a que servisquen d'urna cinerària.

Cassoles (associacions)	Hipogeus		Fosses	
	Rurals	Urbana (PdM)	Rurals	Urbana (PdM)
Cassoles + ☉		1		
Cassoles + Cassons				
Cassoles + Olles			1	
Cassoles + Cassoles				
Cassoles+ Gerres mono/bi-ans.			1	
Cassoles + Gerretes				
Cassoles + Gerretes trilob.				
Cassoles + Escudelles			1	
Cassoles + Plats				
Cassoles + <i>Askoi</i>				
Cassoles + Altres (copeta peu alt)				1
Cassoles + Ungüentaris				
Cassoles + Llànties				

Taula 19 – Recipients ceràmics associats amb les cassoles en els enterraments

Les cassoles tenen un comportament lleugerament diferent al que hem vist fins ara, ja que sembla que apareguen a les fosses de contextos rurals, només associades a olles en la ceràmica de cuina, i a gerres i escudelles, i al Puig des Molins amb una copeta de peu alt o joguet (fossa 47 de 1946).

Gerreta trilobulada de cuina (G.t.c.) (associacions)	Hipogeus		Fosses	
	Rurals	Urbana (PdM)	Rurals	Urbana (PdM)
G.t.c. + ☉	1			
G.t.c. + Cassons				
G.t.c. + Olles				
G.t.c. + Cassoles				
G.t.c. + Gerres mono/bi-ans.				
G.t.c. + Gerretes				
G.t.c. + Gerretes trilobulades				
G.t.c. + Escudelles				
G.t.c. + Plats				
G.t.c. + <i>Askoi</i>				
G.t.c. + Altres				
G.t.c. + Ungüentaris				
G.t.c. + Llànties				

Taula 20 – Recipients ceràmics associats amb les gerretes trilobulades de cuina en els enterraments

Les gerretes trilobulades en ceràmica de cuina són les menys abundants, amb un sol context conegut en el món funerari (hipogeu 48 de 1905), i a més aparegué en solitari, pel que resulta complicat parlar de possibles rituals a ella associada.

Un aspecte molt interessant i que s'ha documentat a altres necròpolis és el dels àpats funeraris als peus dels hipogeus, on participaria una part de la població, preparant i consumint aliments, tal i com mana la litúrgia fenícia (remarcables són les troballes a la necròpolis de *Gadir*²¹⁵) (Zamora 2006: 92). A la llum de les poques dades que les excavacions arqueològiques dels últims anys ens estan proporcionant a Eivissa, encara és prompte aventurar que la ceràmica de cuina també hi tinguera presència. Només disposem de les dades de les intervencions de 2004-2005 al Puig des Molins publicades en un article sobre una terracota d'Astarte, apareguda fragmentada a la necròpolis urbana, entre l'hipogeu 11 i el 8 (Fernández *et al.* 2011: 144-145). Per la descripció estratigràfica que ací es fa, la ceràmica de cuina no formaria part en el ritual de preparació de menjar i consum que tingué lloc a prop d'aquestes dues cambres, però sí la del processat, com els morters, i ja per descomptat la comuna, fina i àmfores. De tota manera, és molt prompte per a fer una afirmació taxativa, i restem a l'espera de nous treballs i publicacions.

El marc funerari púnic-sard pot servir de comparativa per als nostres contextos cimiterials. A les excavacions de 1975 de la necròpolis de Tharros, es van trobar fragments menuts d'urnes i ceràmica a mà o torn lent (estança ϑ). A les incineracions, les olles monoansades solen anar associades amb una gerra de ceràmica comuna amb una ansa o dues, un recipient més menut, que sol ser una escudella, un plat o una llàntia (Acquaro 1975: 217, taula XLVI-XLVIII). A la part meridional de l'illa, en concret al jaciment de Monte Sirai, de tot el repertori comptabilitzat fins el moment les olles conformaven el 15% de la ceràmica; a Tharros, també en excavacions antigues, es trobaren urnetes de vora entrant amb una ansa, fetes en argila típica de cuina, i un platet com a aixovars d'urnes que contenien ossos. Aquests mateixos recipients de cuina els trobem al *tofet* i a la necròpolis arcaica de Mozia (Sicília), en nivells antics del *tofet* de Sulcis (segona meitat del segle VII) i a Bithia (entre finals del segle VII i principis del segle VI), a Sardenya (Bartoloni 1983: 66, 68).

Si bé les dades que acabem de mostrar ens parlen de cronologies sobretot primerenques i molt anteriors al nostre horitzó, són una pista del que acabem de mostrar, i és que la ceràmica de cuina no estaria del tot defenestrada de les necròpolis ni dels rituals que hi tenien lloc, però tampoc se'n faria un abús. A més a més, altre patró que no deixem passar és la possible discriminació en l'associació de fonamentalment olles i alguns cassons per als individus d'edat infantil i els de sexe femení, però és una idea que reprendrem més avall.

Els santuaris

La ceràmica de cuina, i per tant els processos llargs i complexos de transformació dels aliments, tindrien la seua rellevància a l'hora d'apropar-se a la divinitat. Són múltiples els exemples que tenim de mencions sobretot de vores bífides a la bibliografia (per tant, d'olles i cassoles) encara que són poques les dades numèriques concretes de què disposem, el que suposa que no puguem elaborar estadístiques per veure la distribució formal o de procedències, encara que les

²¹⁵ En especial, Niveau 2009: 228.

olles i cassoles locals serien preponderants, front a les foranes (nord-africanes i itàliques sobretot). No hem d'oblidar les vores rectes verticals i les bases eminentment planes, el que a més, ens parlen de cronologies preferentment tardanes, a partir del segle III, a l'igual que no faltarien les tapadores i escudelles, i altres formes com les grans tenalles, que això sí serien minoritàries.

A les diverses intervencions a temples i santuaris es va trobar ceràmica de cuina, per exemple a Illa Plana (pel que hem vist als materials que van recollir en superfície M. Astruc i J. M^a Mañá el 1953) o Es Culleram (Ramon 1985a: 245-246), hi ha sobretot vores d'olles i cassoles o algunes formes més desconegudes, com escudelles fetes en aquesta argila. El repertori és majoritàriament local. Al santuari arrasat d'Es Rafal a banda de les olles i cassoles ebusitanes es va identificar un lot de ceràmica de cuina importada nord-africana, però sempre amb la característica vora bífida (olla o cassola amb vora bífida; espai E-1, ansa d'orella de cassola o olla nord-africana; espai E-8 una olla de vora bífida, López Garí *et al.* 2014, 66). També a les prospeccions de S'Era des Mataret (segle III- I a.E.) la ceràmica de cuina era habitual en superfície (Gómez Bellard 2000: 355)²¹⁶. En un context més tardà com el del Cap des Llibrell (Ramon 2014c: 248) es té constància també de produccions itàliques, a banda de les locals. A Sa Capelleta o C/ Joan Planells es parla d'olles, cassoles i ceràmica de preparació d'aliments en genèric encara que per l'informe d'excavacions sabem que no eren massa abundants (es mencionen tres olles ebusitanes, una d'elles amb vora vertical, i dues tapadores)(López Garí *et al.* 2013: 996).

Un context no ebusità molt interessant i que pensem que podria ser un paral·lel al que podrien haver-se trobat els arqueòlegs de principis del segle XX quan excavaren aquestos temples és el de Pani Loriga (Sardenya). A la coneguda com àrea B es va excavar un edifici amb tres habitacions rectangulars, una d'elles parcialment descoberta, de principis del segle V. En concret, sabem que a l'habitació 2 es va trobar un lot de ceràmica per guisar (sense més informació de tipus) i de preparació d'aliments (amb morters i molins), en el lloc que s'ha interpretat com un espai de cuina i d'emmagatzematge de xicotetes reserves alimentàries en forma d'àmfores voltades cap per avall (Botto 2011: 35).

Els derelictes

La vida quotidiana als derelictes incloïa, com no, la cuina. Resulta difícil discriminar entre l'abundant vaixel·la trobada a bord dels vaixells, espoliats, excavats o no, la que servira per al sosté de la tripulació. En aquest sentit, també es cert que a través d'ells els diferents tipus de ceràmica, i entre ella la de cuina, arribava als diversos ports i es redistribuïa. Ho hem vist, per exemple, a Na Guardis. Per això, trobar un context tan ric com el del Sec, que és el més rellevant proper a les costes d'Eivissa, és més que eloqüent; agafant el treball de X. Nieto i M. Santos (2009: 75, 77) pensem que algunes de les olles i cassoles ací aparegudes (en total, unes cinc de cada) (Arribas *et al.* 1989: 96-97), i en especial les que tenien marques d'ús (Guerrero 1993: 172), eren les que es van utilitzar per a que els mariners cuinaren els seus àpats. Les formes són les típiques d'aquestos

²¹⁶ Gràcies a Carlos Gómez Bellard per la informació.

moments centrals del segle IV, és a dir, vores bífides (no ebusitanes), algunes amb bases planes amb parets fines i corbades, encara que també trobem les de llavi vertical, ebusitanes o no, sense oblidar que anaven associades a llurs tapadores. Hem d'imaginar que els diversos ingredients provindrien igualment de determinats envasos amfòrics i contenidors de grandària mitjana que s'hi reservava la tripulació, utilitzant més que mai aliments en conserva de tot tipus (carn, peix, fruita, verdura).

Les terrisseries i tallers en general

Per últim, un context en el qual també sol fer acte de presència aquest tipus de vaixel·la és a les terrisseries i als tallers de manufactura en general, com veiem per exemple a la zona metal·lúrgica de Na Guardis. En aquest últim jaciment, part de la ceràmica grollera feta a mà s'ha interpretat com a pròpia dels processos d'elaboració del metall (Guerrero 1997: 97). Tenim altre exemple a la terrisseria de l'AE 3-5, on es va trobar una cassola de cuina púnico-ebusitana amb restes de cremat, dos o tres fragments d'olla o cassola, i un fragment de cassola amb senyals d'haver sofert un excés de cocció (Gómez Bellard, Gurrea 1985: 145-146; González Villaescusa 1990: 27-28); o de l'AE-20, on es van trobar olles i cassoles, tres de les quals al dipòsit I (Ramon 1998a: 176-177). De tota manera, són sempre formes molt minoritàries si les comparem amb els índex de presència d'altres tipus, com la ceràmica comuna o les àmfores i potser estigueren en estreta relació amb les diverses manufactures i la seua producció. Una troballa particular la cassola apareguda amb un grapat de caragols al seu interior, un d'ells de mar, a l'AE-3 (Duarte i Martínez 2005: 60), i que ens fan pensar si estaria en relació en un àpat al mateix taller, o si directament eren matèria prima per a l'elaboració del desgreixant dels recipients ceràmics. Hui en dia eixa cassola està extraviada.

IV.4.4. Conclusions

A la llum del que hem anat veient, sembla que hauria una tria del repertori de cuina per a adaptar-lo a les necessitats que cada context requeria. La seua escassa aparició a tallers ens parla de la seua participació en processos industrials. És precari parlar de la seua presència en derelictes, però sí que podem intuir que almenys un joc d'aquest repertori formaria part per a cobrir les necessitats bàsiques alimentàries de la tripulació. Com ja hem vist, als santuaris la seua presència seria requerida per a poder complir les exigències del ritual, i ací els tipus serien eminentment olles i cassoles, les dues formes bàsiques.

El major contrast el trobem entre el món funerari i el de l'hàbitat. Per una banda, en aquest últim semblen predominar les olles a pràcticament totes les cronologies, seguides per les cassoles, i ja a partir de finals del segle III, juntament amb les noves formes (discos de ceràmica, *baking pan*) les quals no deixen de ser anecdòtiques. En canvi, a les necròpolis també es van a utilitzar sobretot olles, seguides molt de prop pels cassons monoansats, que sembla que només apareixen en contextos funeraris. Les cassoles o *baking pan*, així com les gerretes trilobulades de cuina, aquestes últimes molt esporàdiques en ambdós contextos, queden quasi apartades del ritual, mentre que a les cases no són gens estranyes.

Un altre fenomen que hem detectat és el de l'ús de formes miniaturístiques, sobretot d'olles cartagineses en contextos cimiterials. Aquestes formes reproduïxen les formes d'olles de grandàries estàndards, és a dir, les que també s'usen en hàbitat: vores bífides, perfils cada vegada més cilíndrics en consonància amb les noves maneres de cuinar del segle III i següents, bases quasi planes, i la majoria, això sí, sense anses. Per ara no tenim constància que aquestos particulars recipients s'utilitzin en àmbit quotidià, igual que passa amb els cassons monoansats, per exemple. Pensem que ambdues formes podrien assimilar-se en la seua funció: calfar xicotetes quantitats de líquids.

La ceràmica de cuina: recipients pràctics, recipients simbòlics

Al llarg d'aquestes pàgines hem observat els diferents patrons d'aparició i de distribució de la vaixela de cuina, a l'igual que els seus tipus. Als diferents jaciments les formes locals sempre tenen una certa preeminència sobre les importades, les quals venen en la seua majoria de l'àrea de Cartago i ja en moments més tardans, cap a principis del segle II, de l'àrea itàlica. Així i tot, no hem de deixar les importacions al marge, ja que en alguna ocasió són les que ens han demostrat el seu ús *in situ*.

A nivell **morfològic**, les vores rectes i cossos globulars, més típics dels segles V-IV, van a donar pas a altres formes més "a la grega", sobretot a partir de meitat del segle IV, per a consolidar-se a la centúria següent les formes cilíndriques i bases cada vegada més planes, amb vores, això sí, majoritàriament bífides per a l'encaix de la tapadora.

Les **formes** estrella a pràcticament tots els jaciments van a ser les olles, seguides de les cassoles (moltes vegades, difícilment diferenciables per l'alt grau de fragmentació de les peces). A partir de finals del segle III o principis del segle II sorgiran formes noves que ampliaran considerablement el repertori vascular culinari, malgrat que algunes d'elles, com els cassons monoansats, ja les tenim en ceràmica a mà o torn lent. Aquesta ampliació mitjançant les formes noves o la consolidació de les ja antigues ens estaria parlant d'una major varietat en la manera de preparar les begudes i els àpats, el que potser ens indica de manera indirecta el protagonisme de nous ingredients; siga com siga, el repertori de gustos s'ampliaria.

Pel que respecta a les **capacitats**, no veiem un patró significatiu, ja que si per alguna cosa es caracteritzen els recipients és per la seua gran variabilitat i la seua multitud de grandàries. Algunes de les olles que hem vist superen els 3 l, el que ens donaria guisats molt aquosos i abundants per a una família, pel que ens plantejem si es cuinaria en vistes de que després el potatge aprofitara per a altra menjada. Les marques de sutge, a més a més, ens demostrarien la importància clau de les llars a l'hora de preparar els diversos menjars, ja que els recipients anirien ací assentats.

Si alguna conclusió hem de treure del grau d'aparició als diferents tipus de jaciments, podem dir que la ceràmica de cuina seria un element omnipresent, quasi sempre minoritari en relació als altres. No obstant, el seu grau d'incidència varia segons parlem de necròpolis, hàbitat, santuaris, terrisseries i derelictes, sent

majoritària en el segon i en el tercer cas, sense descartar el seu paper en el món funerari, i ja menor en les terrisseries i els vaixells.

En concret, un tema que desperta molt d'interés, i seguint en aquesta línia a la qual acabem de fer referència, és el **rol** d'aquest tipus de recipients en les **exèquies**. Per una banda, no tenim constància per ara de que aquesta ceràmica participara de manera activa als banquetes als peus dels hipogeus i de les fosses a la necròpolis del Puig des Molins, ja que cap fragment d'aquesta mena se cita a una de les poques descripcions que tenim d'excavacions modernes (Fernández *et al.* 2011). No comptem amb cap dada, en canvi, per al món rural. El que sí que sabem és que tant olles, com cassoles o cassos monoansats, entre altres, formaven part d'alguns rituals molt concrets, i per a res difosos entre la multitud de tombes que trobem.

Una pregunta lògica que es deriva de l'aparició de la ceràmica de cuina a les necròpolis és si es tractava de recipients funcionals o simbòlics: si fóra el primer cas, la següent qüestió és si es cuinava el mateix que es cuinava a les cases, en el dia a dia. En aquest sentit, la diferència de contextos i de vaixelles entre àmbit quotidià i funerari sembla clara al sud de la Península Ibèrica però en cronologies anteriors (segles VIII-VI). Segons Delgado (2008a: 182, 184) sí que hauria un canvi de preparació d'aliments entre ambdues realitats, ja que a les necròpolis no apareixen ni olles ni altres estris per a cuinar, processar o menjar (escudelles), més típics de contextos domèstics. No obstant, aquest panorama no és exactament el mateix per a l'Eivissa arcaica, ja que al solar de Can Partit es van trobar un lot de tombes datades entorn el segle VI i entre els aixovars sí que figuren olles i altres recipients similars fets a mà i escudelles, entre altres (Vendrell Betí 2010: 335-336, fig. 5). Aquestos antecedents estan en sintonia amb el que hem vist per a cronologies més tardanes i fins i tot el que ocorre en altres necròpolis del Mediterrani central. El significat d'aquestes diferències se'ns escapa, per ara.

Siga com siga, el fet de dipositar menjar com a aixovar funerari garantiria un bon trajecte per al difunt cap al Més Enllà (Delgado 2008a: 179): alguns textos ugarítics i bíblics expressen aquesta condició, el que suposa la posada en escena dels lligams entre els vius i el mort, i com a conseqüència directa. S'entén que si els vius a compleixen la seua part, el difunt intercediria per ells des de l'Inframón. A més a més, aquesta pràctica perduraria temps després de les exèquies, amb libacions, cremant perfums o tornant a preparar alguns àpats a peu de tomba.

En aquesta línia, ja hem parlat de la incidència dels diversos tipus de recipients als diferents contextos, al l'igual que les seues associacions. De totes elles, el que més ens ha cridat l'atenció per un possible patró que es repeteix al Puig des Molins és el de la inclusió de les olles als enterraments infantils, sobretot en fossa (Mezquida *et al.* 2007), a l'igual que hi ha casos en què l'individu infantil es diposita a una àmfora trencada (*enchytrismos*). És un tema complicat, ja que entrem en el món del simbolisme i de les mentalitats, i del qual poc més podem dir, només que notar la seua existència, això sí, per ara anecdòtica.

Aquesta idea de que **els xiquets (i algunes dones) es fan acompanyar per olles al Més Enllà es repeteix a altres llocs del Mediterrani central**. Tenim diversos exemples. A Monte Sirai, en un context de finals del segle V o principis de la

centúria següent, es va trobar una olla entre les tíbies d'una dona adulta a la denominada T. 310. El recipient, amb clares marques de combustió a la seua part externa, contenia les restes d'una au i possiblement les d'un individu d'edat perinatal, el que ens remet als santuaris-*tofet* tan típics de la zona (Guirguis 2011: 5-6).

També ho trobem a la necròpolis púnica de Palerm (Sicília), en concret a les fosses T. 141, T. 67, T. 104 i T. 100, totes datades entre finals del segle VI i principis del segle V, i dóna la casualitat que en pràcticament tots els casos les restes inhumades eren les d'una xiqueta²¹⁷ (Spatafora 2014: 296). A la zona de *Viai Gitto*, a la tomba 31 (finals segle VI o principis del següent) es va dipositar a la mateixa coberta una olla amb les restes d'un ovicàpid i un fragment de plat. Desconeguem el sexe i l'edat de l'enterrament. Una situació paral·lela es dóna a una altra tomba de la *Caserna Tuköry* (principis del segle VI), en aquest cas d'una dona, on a banda de dues gerretes havia una xicoteta olla amb les restes d'una ovella o una cabra. Un aixovar similar a aquest va ser dipositat a una altra tomba, però ara masculina i d'incineració, de meitat del segle VI (Spanò 2004b: 219, 221). Més antic és l'exemple de la tomba 5 de la campanya de 1980 de la necròpolis arcaica de Mozia (Sicília), on es varen individualitzar les restes d'una dona adulta (27 anys més o menys) acompanyada per tres elements d'aixovar (un cassó monoansat, una gerreta trilobulada i una escudella biansada). A les altres tombes també es va trobar algun element de cuina entre les peces d'aixovar però llevat d'un cas (el de la tomba 2, d'un adult) no s'ha pogut determinar l'edat de les incineracions, així com tampoc el sexe (Becker 2014: 15, 18).

No obstant, la major diferència amb les necròpolis sardes i cartagineses és la posició que ocupa l'individu, ja que mentre al Puig des Molins i Sicília se sol inhumar (i en diverses cronologies, com ja hem vist), tant a Monte Sirai i Tharros com a Cartago, per exemple, els individus es dipositen a l'interior de les vaixelles de cuina, sent substituïts o no per xicotets animals, en la seua majoria cabres, ovelles o aus (Acquaro 1975; Fedele, Foster 1988; Manca di Mores 1991). Seria interessant per tant confirmar que la ceràmica de cuina apareix relacionada amb aixovars de dones i xiquets, per les qüestions de gènere que això implicaria, i del significat simbòlic d'una peça relacionada amb la cuina (per tant, la llar i la mare) entre aquest segment de la població. Malauradament, pensem que no tenim prou dades així com que tampoc estan prou consolidades per a afirmar-ho d'una manera concloent.

No volem oblidar una última idea, que rescatem de Joan Ramon (2012b: 237), quan diu que algunes formes d'olles (com les seues FE-13/284 i FE-13/291) vindrien influïdes per prototipus púnics del Mediterrani central (Cartago i Sardenya), que al mateix temps segueixen **influxos grecs**. Òbviament, la influència del repertori vascular grec és un fenomen inqüestionable, i del qual no escapa ni la vaixel·la fina de taula amb les seues diverses modes al llarg del temps, i que va ser amplament exportada a l'altre extrem del Mediterrani fins les costes atlàntiques i posteriorment, imitada de manera profusa, així com tampoc la ceràmica de cuina.

²¹⁷ Menys a la T. 104, en la qual la xiqueta aparegué acompanyada d'un altre individu infantil de sexe no determinat, ambdós entre els 5-6 anys (Spatafora 2014: 296).

Però, hauríem de separar dos tipus de contextos, que influeixen al mateix temps amb dues tendències diverses, divergents en principi però que acaben per juntar-se. Per un costat tenim el món ritual: aquest és l'àmbit de la beguda per excel·lència, el qual segueix l'òrbita del vi, i que per tant repercutirà bàsicament en les formes de vaixel·la fina de taula que s'importarà del món grec i oriental. Els recipients serien vistos com un element exogen, i per tant, exòtic. Aquest imaginari de la beguda és arcaic, ja que té les seues arrels a la Península Ibèrica en la primera Edat del Ferro (segles VIII – VI), encara que es consolida en segles posteriors amb la ceràmica àtica de figures roges (segles V-IV), i reproduïx la manera de beure (“a la grega”) que tindrien les elits ibèriques per a negociar les identitats al si de llurs societats. No cal dir que aquesta ingesta de vi es faria amb gestos reinterpretats i segurament amb gustos propis. No sabem el que està passant a *Ebusus* en aquests moments, encara que sempre s’ha cregut que les libacions possiblement de vi tindrien el seu paper en àmbit funerari, i que es faria amb plats d’engalbes roges o en menor mesura, escudelles amb anses etrusques (Gómez Bellard 1990: 96-97, 109-110, 161).

En canvi, per al món quotidià, els recipients de manufactura i transformació dels àpats (ceràmica de cuina en general, morters, llibrells) van tindre un camí més lent potser degut a la pròpia naturalesa de l’acte de cuinar i dels gustos, que són més conservadors i tradicionals, no tan exposats a la resta de la societat i per tant més íntims: els influxos hel·lenístics arribaren a partir del segle IV a aquest costat del Mediterrani, amb les característiques tapadores i recipients hermètics, amb fons més plans i per tant amb noves maneres de cuinar: guisats curts de brous, fregits, estofats, etc. Aquesta tendència la veiem a diversos jaciments púnics, com a Cartagena (Pérez Ballester 2008b: 642-643), o grecs, com a Olbia de Provença, i perdurarà fins el segle II, amb la influència romana (Bats 1988: 76).

IV.5. La vaixella fina de taula

IV.5.1. Generalitats

Definim aquesta classe ceràmica com un conjunt de produccions de procedència diversa (àtica i Magna Grècia, itàlica, local o altra), amb una sèrie de formes variades que s'utilitzaven de manera individual per a contenir el menjar i la beguda immediatament abans de la seua ingesta. Les seues característiques són la seua textura suau al tacte, argiles ben depurades, parets més o menys subtils, i atenció als detalls com les decoracions o les vores i peus. Al tindre com a mínim l'interior tractat amb vernissos, engalbes o pintures són idonis per al consum de líquids i aliments en general.

La importància d'aquesta classe ceràmica ve donada perquè està molt ben contextualitzada en diversos jaciments, pel que una correcta identificació possibilita una datació amb una precisió de desenes d'anys. A més a més, per la seua pròpia idiosincràsia i trets morfotècnics podem parlar de modes de consum i procedències i contactes comercials en moments molt concrets en el temps.

El seu estudi és un dels més complexos i al mateix temps més enriquidors als que s'enfronta l'arqueologia protohistòrica. Malgrat que a l'actualitat comptem amb molta informació sobre les diverses produccions, almenys amb les nomenclatures encara arrosseguem la singladura que aquestes han tingut des dels orígens de la seua investigació (Principal, Ribera 2013: 44-45).

Entre els primers estudis de la ceràmica àtica, comptem amb la publicació de Sparkes i Talcott (1970) sobre els materials de l'Àgora d'Atenes, encara que uns anys abans, i a mode preliminar, N. Lamboglia (1952) va fer el propi amb una sèrie de peces que ell va enquadrar entre les *precampanianes*. En aquest article es varen posar les bases per a la ceràmica itàlica republicana de vernissos negres, típicament d'elaboració esclavista i *industrial*, de projecció comercial mediterrània, que són les campanianes. Ell mateix hi va diferenciar entre Campaniana A (zona de Campània), B (Etrúria i Campània) i C (Sicília). Un pas endavant per a l'estudi d'aquesta producció va ser l'encertada tipologia de J.-P. Morel (1981), que encara s'utilitza. Per a acabar de posar les bases d'aquestes ceràmiques, L. Pedroni (2001) va publicar diversos estudis sobre la denominada ceràmica calena, originària de la zona campana de Cales, i que és el que durant molt de temps es va designar com B-oïde o altres terminologies similars, que actualment estan desfasades²¹⁸. Pedroni va seguir la tipologia encetada per Morel²¹⁹.

²¹⁸ Nosaltres no anem a fer una descripció de les seues característiques tècniques, per considerar-les el suficientment conegudes i fora de l'interés principal del tema del qual parlem. Remetem als estudis citats o que anem a citar al llarg del text.

²¹⁹ Sempre que siga possible anem a utilitzar la tipologia de Lamboglia (una "L" seguida d'un número) ja que per als nostres propòsits no ens cal la precisió de la tipologia de Morel (una lletra "F" seguida d'un número de quatre dígitos). En algun cas utilitzem altres abreviatures, com la "M" per a una forma designada per Morel, o "MP" per Montagna Pasquinucci.

Com ja hem dit més amunt, un dels matisos afegits per a l'estudi d'aquesta ceràmica ve pel seu valor comercial, amplament estudiat per diferents especialistes (per posar uns exemples, Morel 1983; Pérez Ballester 2008a; Sanmartí, Principal 1998a; 1998b; Trias de Arribas 1967-1968). La conclusió principal a la qual arriben és que aquestes peces formaven part de la càrrega parasitària de les embarcacions, ja que acompanyaven les àmfores, normalment vinàries; per això en molts casos s'ha atribuït una funció de consum de vi en àmbit ritual d'aquests recipients.

L'estudi de la vaixel·la fina local de cada regió púnica es troba actualment en un estat prou avançat. Tant és així, que la denominació de Campaniana C per part de Lamboglia s'ha superat: s'ha vist que estaríem davant de produccions grises locals, amb unes engalbes i coccions de menor qualitat, però que continuen l'òrbita formal del que s'està fent a la zona de la Campània²²⁰. El que realment estava definint Lamboglia (1952) eren bàsicament les produccions sicilianes grises, que es troben de manera abundant entre els nivells de destrucció de Cartago (Pérez Ballester, Berrocal 2007: 152-153).

Aquest fenomen, d'imitació fidel o còpia en uns casos, d'adaptació o reproducció no exacta en altres (Briese, Docter 1998: 174; Fernández, Granados 1980: 6), és conegut per al món púnic des d'antic, per exemple a Cartago o Toscanos (Briese, Docter 1998; Vegas 2005), així com a altres jaciments púnics, com per exemple a Sardenya (Botto 2009: 97-180; Pérez Ballester e.p.a i e.p. b), Cartagena i Mazarrón (Pérez Ballester, Berrocal 2007: 152-159) o Cadis, amb la ceràmica de *Kouass* (Niveau 2003b, 2004a).

A Eivissa l'estudi d'aquesta producció té una trajectòria més ampla, ja que arrenca amb el primer article de M. Del Amo (1970) sobre la ceràmica campaniana a Eivissa i les seues imitacions, seguit de la publicació de J. Fernández i J.O. Granados (1980) o V. Guerrero (1980), sobre les peces d'imitació àtiques a l'illa i a Mallorca, respectivament. Les reflexions han seguit fins a l'actualitat (Fernández 1992 vol. 2: 74-87; Pérez Ballester 1985; e.p. a; e.p. b; Pérez Ballester, Berrocal 2007: 159-160; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 13-65; Ramon 2012a; 2012b). Entre altres coses, a banda de que es demostra una amplíssima producció amb el seu propi caràcter, s'ha comprovat que per a Eivissa la vaixel·la fina local amb tonalitats roges, o millor *oxidades*, és considerable, encara que mai s'arribe als nivells que va tindre la grisa. Desconeguem les motivacions últimes que afavoriren la seua elaboració a les terrisseries, i més encara si estaven relacionades amb les pràctiques de consum. Per suposat, açò ha anat en paral·lel als estudis específics sobre la ceràmica àtica i campaniana de l'illa (per exemple, Del Amo 1970; Prados, Santos 1984; Trias de Arribas 1967-1968; Vendrell Betí 2008).

Per al seu estudi, per tant, hem recorregut a tota la bibliografia específica sobre el tema que hem citat, però també ens ha sigut possible veure les peces directament al Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, procedents de les necròpolis rurals i alguns santuaris, de les quals hem pres bona nota per a contrastar amb la informació que moltes vegades estava confusa a totes les publicacions. Igualment

²²⁰ Gràcies a J. Pérez Ballester per aquesta reflexió.

hem aprofitat per classificar de manera més acurada les procedències més problemàtiques, sobretot les que encara tenien l'ampla etiqueta de "Campaniana B".

Per últim, no volem oblidar una producció que si bé està present de manera discreta als jaciments ebusitans, és significativa per la seua procedència i perquè de vegades la trobem imitada en produccions locals: es tracta de les produccions grises emporitanes, amb la seua morfologia característica en forma de gerreta monoansada bitroncocònica, de major o menor grandària i parets molt fines (Aranegui 1987; Fernández-Miranda 1976) i que anem a trobar en alguns jaciments ebusitans, tant en formes originàries com imitades. Així mateix, haurà altres procedències que arriben a l'illa però en percentatges poc considerables, com les dels Tallers de les Tres Palmetes Radials, Roses o *Petites Étampilles*. Les mencionarem en el seu moment.

IV.5.2. Tipologia i funcionalitats

Un dels trets més peculiars de la vaixel·la fina de taula és la seua gran varietat formal, el que la converteix en una classe amb una tipologia molt extensa i variada. Com ja hem dit més amunt, anem a prendre com a base els estudis de Sparkes i Talcott (1970) però sobretot els de N. Lamboglia (1952) i J.-P. Morel (1981). Per a l'atribució de funcionalitats, hem agafat el llibre de M. Bats (1988) sobre el jaciment greco-romà d'Olbia de Provença, i J. Pérez Ballester (2008b: 643-645) per a Cartagena i J. Principal (1998) sobre alguns jaciments catalans, entre altres.

Les escudelles, bols i copes

En primer lloc, la forma més representada en la ceràmica àtica, la campaniana i la local són les escudelles, tant a nivell numèric com pel que fa a varietat morfològica. També les podem trobar sota el nom de bol o copa en algunes publicacions. Hem decidit englobar-les sota la mateixa nomenclatura general, ja que la línia que les separa és molt fina, pel que tindrien funcionalitats molt paregudes (Bats 1988: 24, 55-56).

Es tracta de recipients de relativa poca profunditat i boques obertes, dotats de peus i de parets que van de les més arrodonides a les més exvasades, i amb una gran varietat de vores, que és el que defineix la seua funcionalitat per a beure (vores rectes o lleugerament sortints) o per a simplement contenir aliments caldosos, com brous o farinetes (vores reentrants), que es menjarien amb culleres de fusta o amb les mans. En general no es doten d'anses, menys algunes formes. Tampoc hem d'oblidar que moltes podrien usar-se com a contenidor comú enmig dels comensals, per a que cadascú agafara al seu gust. Ací serien servides les conserves en salmorra de les quals hem parlat, però també les sopes amb cereals i llegums i carn o peix salat, però també els condiments i les salses (Pérez Ballester 2008a: 210; 2008b: 644; Principal 1998: 9-14). Serien uns recipients polivalents, i per això pensem que serien tan populars.

Per a la ceràmica àtica, es varen popularitzar entre altres els L22 també anomenats *outturned rim* (Sparkes, Talcott 1970: 128-130), els *small bowl* L21/25 o *saltcellar footed* L24, tots de talles menudes, i que servien per a contenir condiments, sobretot els dos últims (Sparkes, Talcott 1970: 132). Una altra forma serà la 752 de l'Àgora *one handler*, però aquesta seria una escudella baixa amb llavi vertical bisellat i aristat cap a l'interior, amb una característica ansa horitzontal i de secció circular. Totes aquestes van a ser amplament imitades a les terrisseries ebusitanes (Fernández, Granados 1980) (fig. 88), però en molts casos no sabem si mantingueren les seues funcionalitats originals: per exemple, en el món grec les L22 eren una forma emprada per a menjar (Sparkes, Talcott 1970: 128-130), però per al món púnic podrien haver assumit la funció de contindre beguda (vi?) (Tronchetti 2008: 246). No volem oblidar altres recipients molt conegut a diversos jaciments mediterranis i atlàntics, els *bolsals* o L42b, uns vasos robustos, oberts de parets rectes i llavis arrodonits, amb dues anses més o menys horitzontals (Bartoloni, Tronchetti 1981: 109-110).

Les escudelles amb ansa *one handler* varen ser molt emprades a partir del 480, que és quan apareixen, però a finals del segle és quan es difonen amplament a Eivissa (Ramon 2012b: 225). Eren un recipient ideal per a beure sobretot per la seua vora, que afavoria el curs del líquid, encara que seria multifuncional, perquè també podia servir com a recipient individual per a menjar aliments a base de cereals, com les farinetes. Aquests trets les convertien en les millors vaixelles de soldats i viatgers, ja que amb la seua ansa i al ser tan primes eren de fàcil transport (Sparkes, Talcott 1970: 124). Els bolsals eren formes que varen tindre cert èxit en el món púnic i mediterrani en general, on coneix moltes imitacions, però cap a Eivissa. Seria una forma emprada només per a beure (Niveau 2004b: 278-279; Sparkes, Talcott 1970: 107-108).

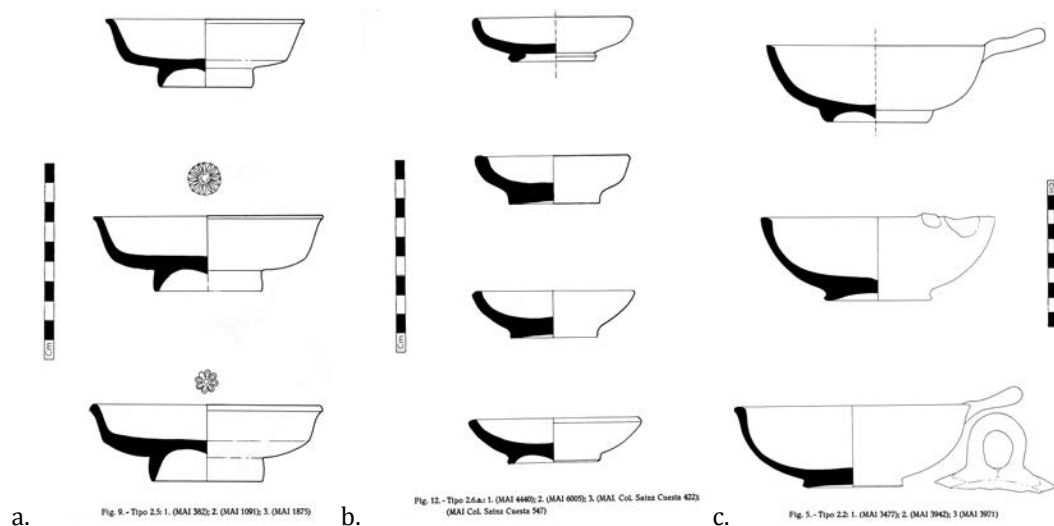


Fig. 88– Diferents escudelles ebusitanes que reproduïxen prototipus àtics: a. *outturned rim*; b. *small bowl*; c. 752 de l'Àgora *one handler*

Va ser amb la ceràmica campaniana i les seues imitacions quan les escudelles visqueren l'auge definitiu de la vaixela fina de taula com a formes amplament difoses i emprades. La Campaniana A encetà la tradició *industrial* d'aquestes morfologies amb tota una sèrie d'escudelles que varien en infinitud de detalls de

parets, vores i peus, a l'igual que de decoracions i capacitats. És el cas de les, L25, L26, L27a, L27b, L27B, L27c, L27Ba, L28, L31a o L31b, per citar-ne només algunes. En producció de Cales tenim les L1, que van a ser molt conegudes immediatament abans de la presència romana (Morel 1990: 68; Pedroni 2001: 184). Aquestes formes van a ser molt imitades per part dels artesans locals (per exemple, Del Amo 1970: 201-228) (fig. 90). Les funcionalitats serien les mateixes que les que hem comentat per a la ceràmica àtica.

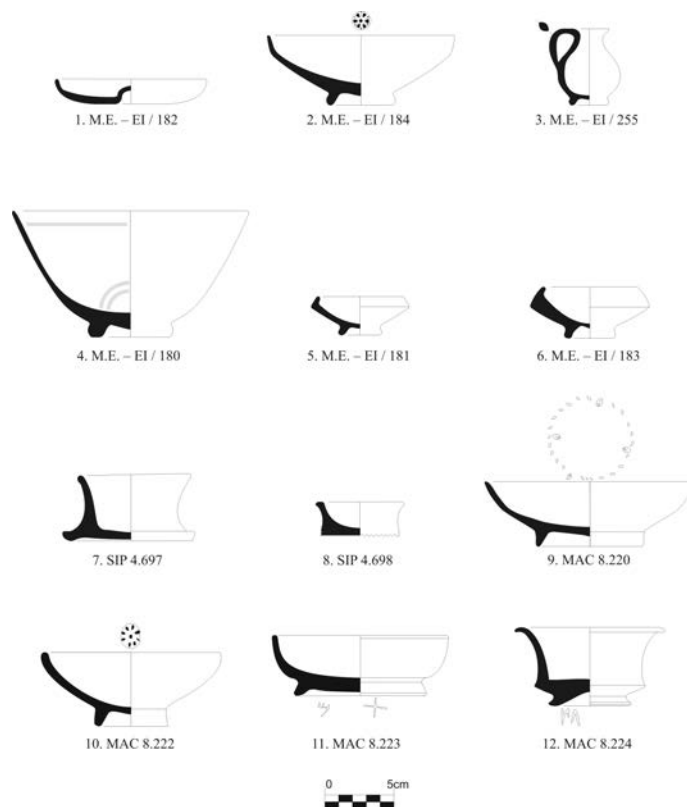


Fig. 89 – Formes diverses en Campaniana A i Cales del Puig des Molins

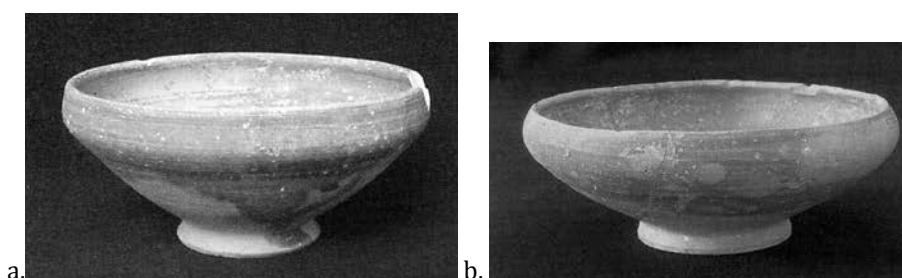


Fig. 90 – Dues escudelles locals grises engalbades que imiten formes campanes: a. MAEF 3064 de SPCH-CS (Tarradell, Font 2000: làm. IV); b. MAEF 3752 de Sa Barda

Una particularitat d'aquestes formes més o menys arrodonides i amples és que de vegades es doten d'anses. Normalment s'ha considerat aquest tret com definitori de recipients usats per a beure (Bats 1988: 142; Morel 1981: 246), sobretot perquè solen aparèixer a contextos rituals i sacres, on el consum de vi en comunitat seria la pràctica festiva més habitual. A més, les anses no farien altra cosa més que ajudar a que els comensals es passaren el recipient, de manera que tots beuriem del

mateix i es crearia, encara més, eixa sensació de comunitat. Formes que podrien anar encaminades en aquesta funció serien les M68 (Campaniana A), MP127 (Cales i Campaniana B) o les ja quasi amb forma de gerreta L10 (Cales), junt a les formes àtiques que hem comentat abans (bolsal, 752 de l'Àgora d'Atenes, cíliques i èscifs en general). D'aquesta manera, des del segle V fins època romana anem a tindre alguna forma amb anses als jaciments. A Eivissa, no obstant, malgrat que les trobem en diferents jaciments de diverses natures (FE-13, C/ Joan Planells, CVJ o a l'hipogeu 5 de 1925 del Puig des Molins, per exemple), no van a ser massa habituals.

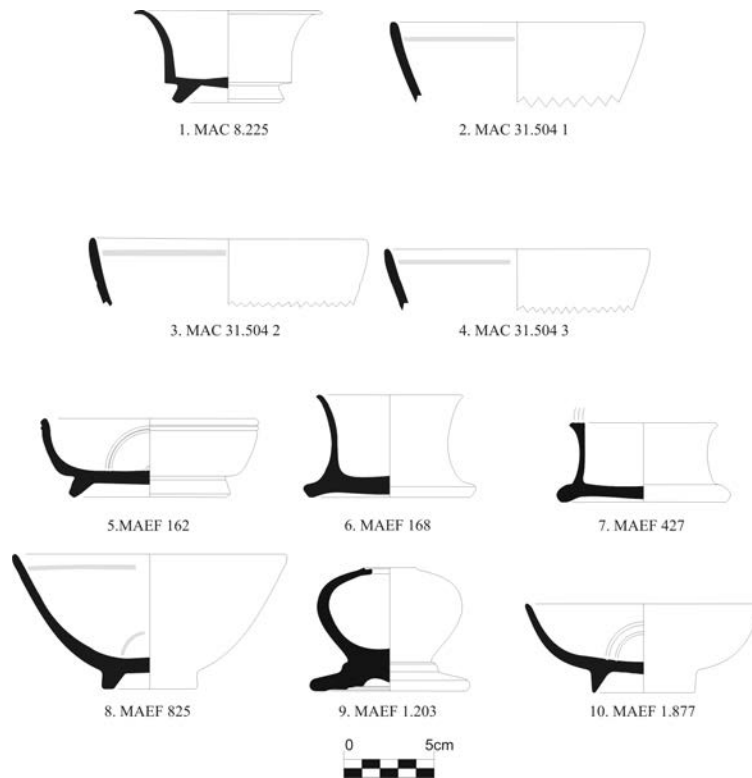


Fig. 91– Formes variades de ceràmica Campaniana A i Cales del Puig des Molins

Pel que respecta a les xicotetes escudelles, ja hem avançat abans que algunes formes àtiques estarien fetes per a contenir espècies o salses (*small bowls* i *saltcellar footed*), per això se les ha denominat **salers**: aquestes formes tal i com les coneixem desapareixen en època hel·lenística, el que s'ha posat en relació amb la falta de necessitat d'especiar els aliments en taula (Sparkes, Talcott 1970: 132). No obstant, en el segle III apareixen unes altres xicotetes escudelles fetes en Campaniana A, les L34, que tenen una sèrie de particularitats morfològiques (xicoteta grandària, poc profundes, vores lleugerament reentrants) reprendran aquesta idea de ser contenidores de salses i espècies (Principal 1998: 11; Pérez Ballester 2008b: 644) (fig. 89.5-6 i fig. 96.a.5). És cert que la seua presència és anecdòtica i en cronologies més bé primerenques dintre de les Campanianes A (Sanmartí, Principal 1998a: 194, 197-198), però ens mostra una mínima perduració d'aquesta idea de contindre les salses a banda, per a servir-se al gust. La presència d'aquestes peces i per tant, aquesta funcionalitat, podria estar relacionada amb un major consum de proteïna animal, sobretot de peix (Niveau 2009: 193).



Fig. 92– MAEF 3218 de Ca Na Jondala, imitació ebusitana d'una smal bowl (Tarradell, Font 2000: làm. XXII)

Els plats i les pàteres

Els plats, a l'igual que les escudelles, va a ser una de les funcionalitats més presents en tot tipus de vaixel·la fina. La seua morfologia bàsica consisteix en una vora oberta, de fons rectes o formant una xicoteta concavitat, de perfil baix i llavis variables. La funció bàsica seria la de servir els aliments per menjar-hi, tant individualment com col·lectiva, aliments sòlids, secs o amb salses a base de peix o carn, de manera fregida o torrada (Bats 1988: 24; Pérez Ballester 2008b: 644-645; Principal 1998: 9).

Les formes que trobem per a la ceràmica àtica són els plats *broad rim* de l'Àgora (Sparkes, Talcott 1970: 144-145), molt imitats a l'illa d'Eivissa (Fernández, Granados 1980: 9-12). Després tenim els *rilled rim*, similars als anteriors però més plans (Sparkes, Talcott 1970: 146-147), encara que a Eivissa només tenim un exemplar al Puig des Molins, sense context (Fernández, Granados 1980: 12-13). Amb els *thickened edge* (Sparkes, Talcott 1970: 146-147) ocorre el mateix que l'anterior morfologia a Eivissa (Fernández, Granados 1980: 13). Una forma similar ebusitana podria ser la FE-13/92 (Ramon 1997: 28). Un altre exemple és el dels plats *rolled rim* (Sparkes, Talcott 1970: 147) o Jehasse 116, encara que aquesta forma sí la trobem al Sec (Arribas *et al.* 1987: 202; 1989: 55-56) o al Puig des Molins, sense context (Fernández, Granados 1980: 14). Totes aquestes formes estan absents per ara dels repertoris ebusitans en la seua forma original àtica. Els formats solen ser menuts, el que suposaria que les racions serien menudes, pel que en un primer moment aquestos àpats secs no tindrien la suficient entitat com per a conformar un plat únic.

No ocorre el mateix amb els coneguts **plats de peix**, **L23**, *fish plate* (Sparkes, Talcott 1970: 147-150) o F1120. Aquestes peces han rebut molta atenció per les seues implicacions culinàries i la seua gran difusió al món púnic (Bartoloni, Tronchetti 1981: 110; Bats 1988: 82; García Vargas 2001: 24). Es caracteritzen per tindre una vora penjant i sobretot pel pouet als fons intern. No sols va a estar present d'una manera discreta a Eivissa, sinó que també és una d'eixes formes que els terrissers de la zona campana més van a fabricar i exportar; a més va a tindre un gran èxit entre la vaixel·la fina de taula engalbada ebusitana (Del Amo 1970: 211, 225), on se l'ha anomenat p.b.c.p.c. (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 22) o FE-13/67 (Ramon 1997: 25-26), per exemple.

Reben aquest el nom de “plat de peix” perquè en les produccions de figures roges anaven decorats amb imatges de peixos. De fet, alguns d’ells han aparegut a algunes necròpolis del Mediterrani Central amb restes íctiques al seu interior, com per exemple a Palerm o a Kerkouane (Niveau, Campanella 2006: 659-661) (fig. 10). Es coneixen al món fenici alguns antecedents d’aquesta forma amb engalbes roges, datats en el segle VII, però ja en el segle V es van a començar a imposar les tipologies gregues, que junt amb les campanianes, marquen més el pou central (Ponsich 1968: 14-15). La seua difusió definitiva la veurem al segle IV a tot el món púnic occidental, potser per la raó de que per als fenicis-púnics no era gens aliena i que s’adaptava al seu gust (Tronchetti 1994: 167-168).

Molt s’ha parlat sobre un dels seus trets morfològics més definitoris, el pou central: per a uns, pot estar en relació amb una sèrie de canvis en l’alimentació, potser amb un major ús de salses, a les quals se’ls associa el consum de peix, que havia de bullir-se primer per a dessalar-lo (García Vargas 2001: 24). De tota manera, com de vegades és massa menut, pot anar associat a xicotetes escudelles per a posar específicament la salsa (McPhee, Trendall 1987: 56; 1990: 32). Per a altres, la funcionalitat del pou vindria motivada per aquesta vessant pràctica, ja que es necessitava un dipòsit on albergar els suc sobrants de fregir el peix, molestos si es volia consumir en sec²²¹. La troballa d’algunes peces amb un forat post-cocció al fons d’aquest pou no ha fet més que qüestionar aquesta hipòtesi (Niveau, Campanella 2006: 676-677), encara que és cert que són peces més bé rares.

De tota manera, a Eivissa tenim un plat de peix amb un forat a la necròpolis de Ses Torres (MAEF 1189) sense context (fig. 93). És una peça particular: feta amb argiles locals, es conserva pràcticament sencera, menys part de la vora penjant, trencada (deliberadament?) d’antic, i amb una forta concreció a la banda externa que afecta a tot el pom i a la meitat de la paret externa. Aquesta concreció només s’explica si la peça va passar un llarg període de temps cara cap avall en contacte amb alguna filtració d’aigua a l’hipogeu. A l’inventari del MAEF consta com a “tapadora”, nom que es va donar d’antic, i que segurament està relacionat amb la posició en la qual van trobar la peça. Estem davant, doncs, d’un canvi de funcionalitat i una modificació del plat en el seu estat original, però desconeguem si va ser així a partir de la inhumació o si ja era emprada amb aquest forat en un altre context no sacre.

²²¹ Sparkes i Talcott (1970: 147-148) o García Martín (1997: 161) no exclouen cap dels dos usos que acabem de descriure, el que encaixa més en el que pensem nosaltres.



Fig. 93 – Plat ebusità L23 MAEF 1189 de Ses Torres, amb el forat al pou central

Els plats, dintre de la varietat de formes que hem vist per a aquesta cronologia primerenca, van adquirir en Atenes una gran popularitat entre el 480 i finals del segle IV, i ja decauen en època hel·lenística, moment en el qual amplien les seues formes i diàmetres. Anteriorment però també de manera coetània es creu que es van utilitzar els plats de fusta, els quals són citats per Aristòfanes per a servir peix (Sparkes, Talcott 1970: 144).

Per altra banda, ja amb una cronologia més tardana, tenim els plats que es van a fer en produccions campanes i calenes. Aquestos van viure una certa acceptació entre els púnics ebusitans, encara que cap forma mai va arribar a tindre l'acolliment de les L23. Les formes van a ser bàsicament quasi planes i amb vores mínimes (L5, L5/7, L55), encara que hi ha algunes excepcions com les L6 i L36, més profundes i de vores més marcades. En producció local, a banda de les imitades campanes i calenes (fig. 94), no hem d'oblidar les que tenen una tipologia pròpia, encara que no són quantitativament massa abundants (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 22).

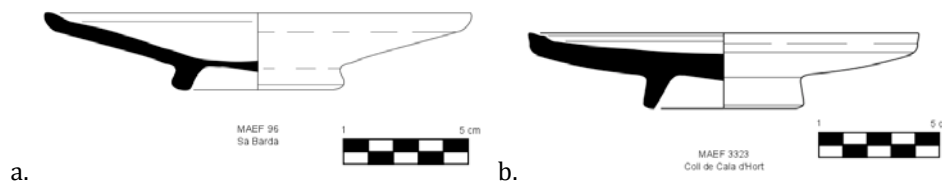


Fig. 94 – Diferents plats ebusitans que imiten formes campanes: a. MAEF 96 de Sa Barda; b. MAEF 3323 de Coll de Cala d'Hort

Com a *unicum*, tant a Eivissa com a la resta de les Balears, no voldríem deixar de mencionar una F2173d o *fiala* umbilicada miniaturística possiblement de Cales, apareguda al Puig des Molins però sense context, i pertany a la col·lecció Martí Esteve del Servei d'Investigació Arqueològica Municipal de València (M.E—EI/182), datada en el segle II (Vendrell Betí 2008; Vento 1985: 82, 84) (fig. 89.1.).

Aquests plats tenen una eminent funció ritual, relacionada amb el consum de vi i les libacions, i es representa freqüentment en algunes escultures romanes (Morel 1981: 143).

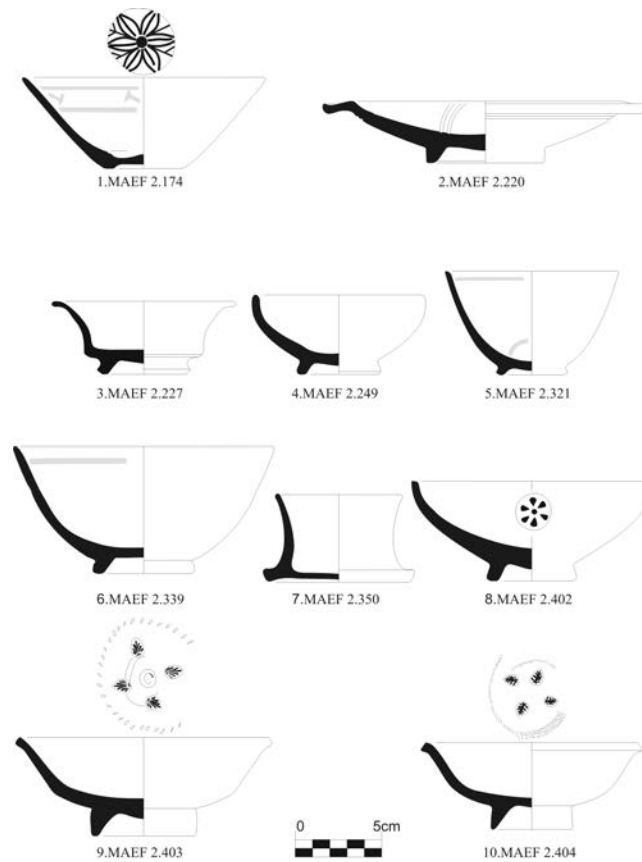


Fig. 95 – Formes variades en Campaniana A i Cales del Puig des Molins

Les gerretes

Aquestes formes tancades amb una ansa o dues, amb un broc per a vessar o boca redona, amb o sense coll (Bats 1988: 25; Principal 1998: 10) no són del tot habituals en aquesta classe, més bé en ceràmica comuna. La seua funció principal és difícil de discernir: algunes d'elles tenen unes grandàries que podríem considerar-les miniaturístiques, pel que és possible que actuaren a mode de lècits per a guardar olis en el sepeli, però tampoc descartem la funció de beure o fins i tot per a vessar xicotetes quantitats de vi o aigua.

Per si açò fóra poc, menys en dos casos, són formes úniques o molt rares: es tracta de les produccions de Cales L10 (fig. 96.b.2) i la miniaturística F5222 i la F5743 (fig. 96.b.3), més les de procedència indeterminada L74 i L99, totes elles amb una cronologia a partir del segle III fins el primer terç o meitat del segle I. Altres peces fetes en ceràmica grisa ebusitana i que reproduirien formes campanes són la F5460 i F5640 trobades al Puig des Molins sense context, però pels paral·lelismes es datarien al segle III (Fernández 1992 vol. 2: 86-87).

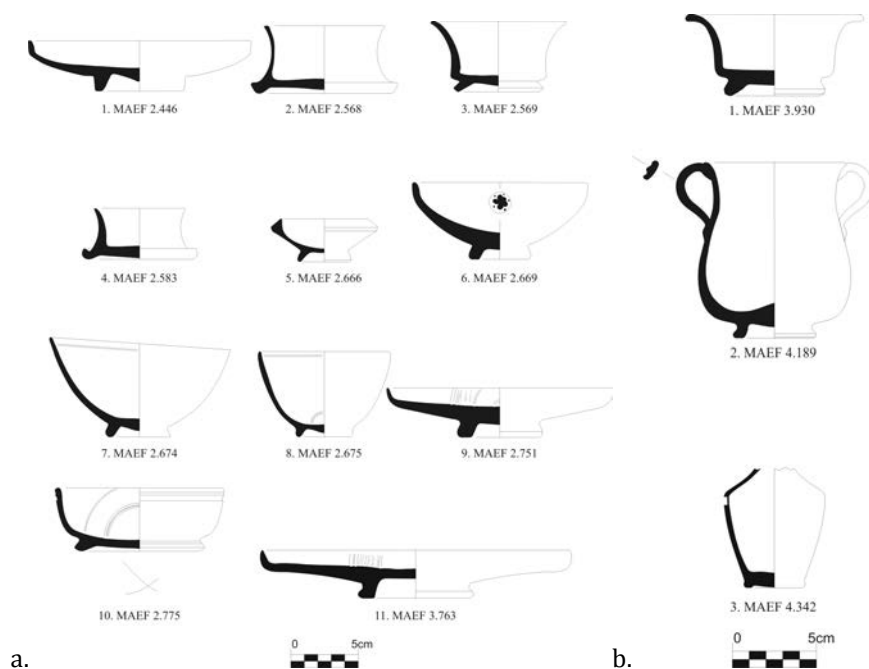


Fig. 96 – Diverses formes de ceràmica Campaniana A i Cales del Puig des Molins

No tenim per tant cap peça de cronologies anteriors, però sí nombrosos exemples d'imitació de L59 tant en coccions reductores com oxidants, molt habituals a totes les necròpolis (Fernández 1992 vol. 2: 86). La forma deriva segurament dels lècits àtics, i se l'anomena *lagynos* en grec i *lagoena* en llatí, encara que aquestos tenien una marcada funcionalitat vinària en els banquetes, sobretot en èpoques més antigues (Bats 1988: 131; Pierobon 1979: 28, 38). Per a èpoques més recents, aniria associada a una mena de bols megàrics i àmfores de Rodas, pel que la funcionalitat de contindre i vessar vi és més que evident (Pérez Ballester 1991).

Per últim, trobem un lot de gerretes de procedència catalana, no massa abundant, segurament de la zona d'*Emporiae*, per això se les coneix a la bibliografia com gerretes grises emporitanes, també gerretes bicòniques (Aranegui 1987; Barberà *et al.* 1993; Fernández-Miranda 1976: 270 i següents). Aquestes formes varen ser prou acceptades, de fet fins i tot varen arribar a Cartago o Sardenya. Entre la població talaiòtica de Mallorca va ser una forma present en molts contextos rituals (Guerrero 1984: 64; 1999: 63-64), fins i tot hi ha una sèrie que imita aquesta forma en producció ebusitana. A banda d'aquesta producció emporitana, hi ha altres formes molt minoritàries amb el mateix tractament que les gerretes bicòniques, com un *askos* i una gerreta de boca redona, de difusió molt més limitada (Guerrero 1999: 63-64). La cronologia de totes elles és del segle II.

Les altres formes

En aquest apartat parlarem de les formes que podrien estar en relació amb el consum d'aliments i que no s'adscriuen a cap de les grans morfologies que hem definit més amunt. Hem deixat al marge les llànties i els lècits, que per cert són les formes àtiques més abundants a l'Eivissa púnica (Fernández *et al.* 1987), per les seues funcions no culinàries, encara que recordem que per al seu emplenament

s'usaria oli de qualitats diferents al que es podia afegir als aliments. Els *gutti* L45 podrien anar també en aquest sentit.

En ceràmica àtica es coneixen algunes peces al Puig des Molins, com un **càntir** o un **èsCIF** (Fernández 1992 vol. 2: 125-128), que daten de finals del segle V, però vertaderament són peces úniques. No hi ha tampoc cap tradició per imitar les seues formes, pel que pensem que no van ser massa acceptades ni tindrien el seu lloc als rituals funeraris ebusitans.

Un poc més abundants són les **pixis** (“caixetes”) L3 o xicotets gots per a beure amb vores exvasades que a Grècia serien usats com a contenidors cosmètics, sobretot per dones, molt abundants entre els aixovars funeraris (Rotroff 1997: 165-166; Sparkes, Talcott 1970: 173-174) (fig. 89.7.-8., 91.6.-7., 95.7, 96.2., 96.a.4.). Desconeguem si aquesta forma va ser usada en els mateixos termes dintre del món púnic, però és un tipus de peça que sol estar present, menys en produccions àtiques (Del Amo 1970: 230; Fernández 1992 vol. 2: 126-127) i de figures roges, però sí més freqüentment en formes campanes i locals (Del Amo 1970: 241; Morel 1981: 91-93; Pedroni 2001: 164-165, 184, 191, 196; Ramon 2012b: 232, 236). El mateix podem dir per a les paregudes L2 (fig. 89.12., 91.1., 95.3., 96.a.3., 96.b.1.), encara que aquestes tindrien una funció més marcada per a beure, perquè estan dotades de peu (Del Amo 1970: 208, 223; Pérez Ballester 2008b: 644; Ramon 2012b: 236). El seu origen es creu que estaria en Etrúria (Morel 1981: 91-93; Pedroni 2001: 184, 186, 190, 195).

IV.5.3. Els contextos

L'hàbitat

Molts dels materials que anem a nomenar ací procedeixen de prospeccions; altres d'excavacions, algunes d'elles antigues o d'hàbitats púnics reutilitzats en èpoques posteriors. En general, el que ens trobem és una preponderància quasi absoluta dels materials ebusitans, en especial les escudelles, seguits de lluny pels plats, encara que ens segueixen faltant més contextos tancats i estudis de microespai, que ajudarien a una major comprensió de la funcionalitat d'aquesta classe ceràmica.

Les peces importades són les menys abundants: entre elles, sense dubte predominen les Campanianes A, sobretot les escudelles, tal i com podem comprovar als contextos més tancats, com a CVJ (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 67-76) o Na Guardis (Guerrero 1999: 23-28). A la resta de jaciments comptem amb poques peces o desconeguem la quantitat, com a Can Fita (González Villaescusa 2002: 26), SPCH-CS (Ramon 1984: 20). Com no, els plats fets en aquesta producció també estan presents, però en proporcions molt menors (poc menys de la meitat a Na Guardis o CVJ). Les formes que predominen per a les escudelles són les formes com les L26b, L27b, L27B, L28 i moltes L31, més alguna escudella de peu alt amb anses M68, a CVJ i Na Guardis. En canvi, per als plats, les formes més freqüents coincideixen a aquests dos últims jaciments: plat de peix L23, un plat més profund com pot ser el L36 i altre de tendència més plana, el L55

(Guerrero 1999: 17, 26; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 67-68). En Campaniana A tenim l'únic *lagynos* trobat en àmbit ebusità, en concret a Na Guardis, i datat en el segle II (Guerrero 1999: 25).

Les formes de Cales són escasses en hàbitat: trobem una escudella L1 a Can Perot (Gómez Bellard *et al.* 2011: 15-17, 131-134), un gotet L2 a Coll de Cala d'Hort, un plat L5 a Can Toni d'en Joaní (Gómez Bellard *et al.* 2011: 42, 184-185) i alguna peça indeterminada a Sa Sal Rossa (Ramon 1995a: 69). La resta són formes itàliques de parets fines (un gotet a Can Corda, altres a Na Guardis) (Guerrero 1984: 103, 108; Puig *et al.* 2004: 93), una pixis L3 en Campaniana B a l'edifici 1 d'Es Rafal (López Garí *et al.* 2014: fig. 3.T-71) però sobretot les gerretes grises emporitanes, que són les més abundants: a Can Toni d'en Joaní (Gómez Bellard *et al.* 2011: 42, 184-185), Na Guardis (no sols gerretes, també un *askos* i una gerreta de boca redona, tot interpretat com a possible aixovar personal dels habitants de la factoria -Guerrero 1999: 63-64), CPU (Ramon 1998c: 170) i CVJ (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 81-84).

No volem oblidar els antecedents d'aquestes peces importades: les primeres serien les àtiques del Puig d'en Valls (una escudella L21/25 i un plat L23), una L26 de les Tres Palmetes Radials de Na Guardis (Guerrero 1999: 24) i una escudella L27ab de Roses a l'edifici 1 d'Es Rafal (López Garí *et al.* 2014: fig. 3.T-68). Aquestes peces serien les que avançarien la tendència que es reafirmaria un segle després, sobretot a finals del segle III, amb les produccions campanes, les quals suposarien un dinamisme formal potser relacionat amb canvis en el món de l'alimentació. Els plats de peix van a ser una forma constant fins el tercer quart del segle II (Ramon 1994: 50). Sembla que l'ús d'aquestos es va a complementar amb els d'altres morfologies, i amb les escudelles L26b a Na Guardis, que van a ser les més abundants. La introducció de noves formes d'escudelles (més altes i profundes, com les L31, per exemple) anirà de la mà de nous plats, com els L5, L5/7 o L55, pel que aquestes formes més planes ens estan parlant d'algun aliment més sòlid, i per tant, de la complexitat que agafaran les receptes culinàries a partir del segle II, que es va fent més evident a mesura que avancem en el temps.

La vaixel·la fina ebusitana no es va a mantindre al marge d'aquesta tendència innovadora a nivell tecnològic i culinari que venia impulsada pel món itàlic, i ràpidament va absorbir les formes més significatives, casualment les mateixes que acabem de veure per a la ceràmica Campaniana A i de Cales, i de vegades fins i tot les gerretes grises emporitanes. Aquesta tendència no era aliena per a res en el segle III, ja que ve d'una centúria i mitja anterior amb la reproducció més o menys fidedigna de formes àtiques, com les que hem descrit més amunt. Les que veiem als hàbitats són, no obstant, testimonials: un plat *rolled rim* a Can Vicent Gat (Gómez Bellard *et al.* 2011: 18, 129-130), una escudella amb ansa del tipus 752 de l'Àgora al pou RA-91 (Ramon 2012c: 589), i les més comunes, les xicotetes escudelles L22 i L21/22 a l'HX-1 o Na Guardis (Guerrero 1997: 149, 153, 161; Ramon 1994: 43, 45), mentre que el més permanent va a ser el plat L23, que el trobem a Can Fita²²² (González Villaescusa 2002: 26), Can Corda (Puig *et al.* 2004: 91), HX-1 (Ramon 1994: 50), el més abundant a Na Guardis (Guerrero 1999: 17), a SOM (Gómez

²²² No pensem que fóra de Campaniana B, més bé una producció local.

Bellard 1995: 155, 158), CVJ (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 24-26) o Can Lluquet (Gómez Bellard *et al.* 2011: 41, 183). Altres formes posteriors van a ser les escudelles L26 (amb diferència, la forma de vaixel·la fina més usada a Na Guardis, i en dues ocasions relacionada amb restes d'ovicàprids) (Guerrero 1999: 12), L27ab, L27c, L27B, L28 i L31, però també els plats L5, L6, L36 i els L55 (aquests últims, junt els L23, els més abundants a CVJ) (Guerrero 1999: 12-18; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 29-32, 39-40, 46-56).

Altres peces més minoritàries són les gerretes (tant grises emporitanes o les L59), més algun saleret L34 o un *pixis* L3: les trobem a Na Guardis, Coll de Cala d'Hort i SOM (Gómez Bellard 1995: 156, 159; Guerrero 1984: 103, 111, 191; 1998: 184; 1999: 11, 25).

Per tant, per a fer una recapitulació general, el que comprovem és el que va a ser tendència a tot tipus de jaciments on anem a tindre dades: preeminència d'escudelles locals que imiten formes campanes, amb una penetració mínima de productes àtics, que augmenta pel que a importacions respecta a partir de finals del segle III, amb les produccions itàliques, amb la Campaniana A al cap, i menys les de Cales, que van a fer-se més patents sobretot a partir de meitat del segle II i a finals de la centúria, amb la presència romana. Els plats més representatius van a ser els denominats plats de peix, potser per les seues reminiscències als plats de pou que s'usen com a suport de llànties en el món funerari i que venen de tradicions fenícies antigues. De seguida serà una forma que s'apropiarà entre els plats ebusitans, on també en tindrem d'altres formes, que variaran en la profunditat del seu interior: els més habituals sembla que siguen els de tendència plana, com les L5 o L55, però no falten els L6 o L36.

La introducció de formes noves i molt variades no va impedir que la multifuncionalitat seguira imperant, amb la majoria d'escudelles amb llavis rectes o lleugerament exvasats aptes per a beure i per a menjar. La irrupció dels plats (no els de peix), això sí, ens parla de lleugers canvis a la taula, que impliquen un major individualisme en els àpats i més maneres de preparar els aliments. Aquestes començaran a ser un poc més variades, i per tant necessitaran un envàs més específic per a consumir-los. Desconeguem de quin aliment més sòlid estaríem parlant, però no seria rar que fóra algun tipus de peix o carn salada o adobada, preparada amb cassoles amb tapadores, donant un acabat més estofat que fregit.

El món funerari

El paper de la vaixel·la fina de taula en el món funerari, si el comparem en el grau d'aparició d'altres classes ceràmiques, i sempre que llevem les llànties i els ungüentaris àtics, va ser relatiu. La informació amb la qual comptem pensem que fa referència als aixovars que es dipositaven junt el material personal del decés, com a provisió del Més Enllà.

La vaixel·la àtica és realment minoritària, a banda de les formes no alimentàries més habituals, i es limita a recipients amb anses de tipus variats: per al Puig des Molins trobem alguns contextos coherents, com el de l'hipogeu 3 de 1923, amb una gerreta Beazley 5 que podria haver servit com a ungüentari) (Fernández 1992 vol

2: 126), una *pixis* a l'hipogeu 17 de 1924 (Fernández 1992 vol 2: 126-127), un bolsal a l'hipogeu 5 de 1925 (Fernández 1992 vol 2: 127) o un èscif a l'hipogeu 8 de 1926 (Fernández 1992 vol 2: 128). No veiem una associació clara de materials, però sí que solen anar acompanyades de gerretes (Eb. 13 o Eb. 23) o alguna gerra (Eb. 64, Eb. 30), però no és el normal. En el món rural no és habitual que les peces àtiques participen de l'aixovar: les úniques peces que es varen utilitzar en aquest sentit són les dues a Sa Barda, i es tracta d'una L22 per a la fossa 3, junt una gerreta Eb. 1 i Eb. 5, més una L21/22 a la fossa 4 (Tarradell, Font 2000: 103²²³).

Les següents peces importades amb una cronologia més tardana són les Campanianes A i de Cales, tant a les necròpolis rurals com al Puig des Molins. S'observa una certa tendència a la inclusió d'escudelles i peces de perfils arrodonits i amb vores aptes per a beure i contenir aliments en estat semi-sòlid, del tipus L27 o L1. Ho veiem a Can Pep des Ferrer, Can Roques o Can Sala. El context de Can Pep des Ferrer és curiós, ja que sembla que en un mateix dipòsit es col·loque un aixovar coherent: tres gerretes (una Eb. 5, una Eb. 21 i una Eb. 23), tres escudelles profundes de vora entrant, dues escudelles importades L27 ab (una Campaniana A, l'altra de Cales) i un plat L5 ebusità, més una tapadora i un unguentari Eb. 80 (Graziani *et al.* 2012: 93. 95). A Can Roques l'aixovar és bastant diferent: en ceràmica comuna trobem una escudella menuda, tres plats de llàntia i dos amforiscos (una Eb. 61 i un de base apuntada); en vaixel·la fina de taula ebusitana, una escudella L16 i un plat L8/55, mentre que en ceràmica de Cales tenim altra escudella, una L1 (Tarradell, Font 2000: 68-69). Sembla haver una correspondència, doncs, de tres plats de llàntia amb tres escudelles de vaixel·la fina de diversa procedència. A Can Sala, finalment, l'escudella L27Ba es relaciona amb una altra de ceràmica comuna (Tarradell, Font 1975: 98).

Al Puig des Molins només tenim una peça de Cales amb un context clar, una gerreta L10, que aparegué a l'hipogeu 28 de 1923, associada a una xicoteta escudella comuna ebusitana i un cassó de cuina (Fernández 1992 vol. 1: 198-199), més una *pixis* L3 de producció campaniana indeterminada a l'hipogeu 13 de la campanya de 1904, que aparegué amb un nombrós aixovar (dues escudelles ebusitanes similars a L27 i L31, un cassó de cuina monoansat, una llàntia púnica i una gerra d'una ansa Eb. 30a (Fernández 1988).

Per descomptat, a les necròpolis tenim molts altres recipients fets en vaixel·la importada, però ací només hem recollit els que es coneixen els seus contextos, perquè pensem que és més útil per als nostres objectius. Una primera conclusió del que acabem de veure és que sembla que les peces importades amb anses es queden a la necròpolis urbana; també observem que pel que fa a cronologies, sí que es nota una certa especialització en peces *atípiques* en cronologies més antigues, del segle V fins principis del segle IV, sobretot al món urbà, mentre que l'aparició de les formes campanes i de Cales són les trobem en hàbitats.

El panorama és completament diferent per a la vaixel·la fina de taula ebusitana. Pel que respecta a les formes que imiten les produccions àtiques són freqüents les xicotetes escudelles tipus *outturned rim* o L22 o les *small bowl*, però també els

²²³ A la publicació només consten les gerretes, però a la base de dades del MAEF s'amplia aquesta informació.

platets *thickened edge* o *broad rim* (Fernández, Granados 1980). Dels que coneguem els contextos coherents, solen anar associades a llànties àtiques, pel que pensem que en gran part dels casos podrien ser els seus suports. Ho veiem a l'hipogeu 3 de la campanya de 1923, l'hipogeu 5 de 1929, el 12 de 1921 (Fernández 1992 vol. 1: 71-73, 166-168, 337-341), o els hipogeu 5, 20 i 21 de 1946 (Gómez Bellard 1984: 49, 72-74, 76, 80).

Aquesta mateixa associació ja no està tan clara als contextos més tardans on trobem peces que imiten les campanes, ja que només la trobem a l'hipogeu 41 de 1923 (Fernández 1992 vol. 1: 208-212). La varietat de casos, per tant, és tanta com hipogeu tenim: poden anar simplement amb un ungüentari, com a l'hipogeu 22 de 1946, el 16 de 1922 o el 8 de 1923 (Fernández 1992 vol. 1: 118-119, 175-177; Gómez Bellard 1984: 84), com amb una escudella (L31 o L27) com una gerreta L59. En algun hipogeu apareixen dues peces juntes i prou (hipogeu 5 de 1929, on hi ha un plat L5/7 i una escudella L28) (Fernández 1992 vol. 1: 337-341). També hi ha casos on són l'únic aixovar, com l'hipogeu 17 de 1923 (L28), el 12 de 1923 (L55) o el 5 de 1921 (L8b) (Fernández 1992 vol. 1: 66-67, 179-180, 187-189). Altres casos són més complexos: l'hipogeu 8 de 1926 amb tres escudelles (L27, L27c, L31) i dos ungüentaris fusiformes (Fernández 1992 vol. 1: 321-325); l'hipogeu 11 de 1925, amb una escudella L28, una gerreta L59, dues gerretes globulars, una copeta de peu alt, 7 ungüentaris fusiformes i quatre terracotes (Fernández 1992 vol. 1: 293-298); l'hipogeu 15 de 1929, que tenia una gerreta L59, una gerra Eb. 72, una llàntia púnica i dos ungüentaris fusiformes (Fernández 1992 vol. 1: 354-357); l'hipogeu 17 de 1946, amb tres gerres (una Eb. 69 i dues sim. a Eb. 30 a i Eb. 30 b), dues gerretes globulars, una escudella L27, tres gotets L2 i dos plats (Gómez Bellard 1984: 69-70); l'hipogeu 50 de 1946, en el segon moment d'ús i saquejat des d'antic, amb un sol sarcòfag, que tenia dues gerretes (una Eb. 13 i un olpe similar a Vegas 38), dos plats L55 (un gris, l'altre roig), set ungüentaris i un xicotet vas talaiòtic (Gómez Bellard 1984: 123-124); per últim, l'hipogeu 6 de 1929, amb una llàntia púnica, dues escudelles (una d'elles és l'ebusitana L19, mentre que l'altra és una forma única de parets totalment verticals i sense peu, menuda) i dos ungüentaris (Fernández 1992 vol. 1: 341-343).

No volem donar conclusions precipitades a la llum de les escasses dades fiables (sense oblidar mai que els hipogeu varen ser molt saquejats i que ens poden faltar elements d'aixovar), però sembla que almenys als contextos amb major nombre de peces hi haja una mínima correspondència de gerretes o ungüentaris amb el nombre de recipients d'ús individual, però ens falten elements per a confirmar-ho.

A banda de Can Pep des Ferrer i de Can Roques, que hem comentat més amunt per tindre peces importades de vaixel·la fina de taula, tenim altres contextos interessants a les necròpolis rurals. En primer lloc, comptem amb alguns d'ells on han aparegut xicotetes escudelles d'imitació àtica: l'hipogeu 1 de Can Berri de Sergent, on havia un gran nombre d'elles, set per a ser més exactes (L21/25, L22, L26/27 però sobretot L28), un plat L5/7, quatre escudelles profundes de vora entrant i una gerreta Eb. 13 (Tarradell, Font 2000: 72-76); a l'hipogeu 4 d'aquesta mateixa necròpolis en canvi només havia una escudella L22 i un plat sim. a L5, i tres gerretes Eb. 1 i Eb. 2 (Tarradell, Font 2000: 72, 81-83). Similar és el que ens trobem a la fossa 7 de Sa Barda, on a banda d'una escudella L21/25 havia dues

gerretes (Eb. 12 i Eb. 13) (Fernández, Granados 1980: 33). A la resta de contextos ja trobem peces de prototipus més recents: a Cala Tarida, l'hipogeu 2 tenia quatre gerretes (Eb. 1, Eb. 2 i Eb. 13), dues gerres Eb. 64, tres plats de pouet en ceràmica comuna, dos plats ebusitans (L5/7 i L23 sim.), cinc escudelles (L8B però sobretot L27c) i una tapadora (Tarradell, Font 2000: 87-90). No se'ns escapa la combinació de cinc plats en total i cinc escudelles. Després tenim l'hipogeu 4 del mateix jaciment, que tenia cinc gerretes (Eb. 1, Eb. 2, Eb. 13, Eb. 23 i una indeterminada), dues gerres (Eb. 29 i Eb. 73a), una escudella L8, un plat L5/7 i una tapadora (Tarradell, Font 2000: 93-97). A l'hipogeu CNEIIB2 de Ca n'Eloi ens trobem una àmfora PE-17, una Eb. 62 i dues escudelles (L28ab i L31) (Ramon 2001: 67, fig. 11-12). Un altre context que coneguem és el de Cas Jurat, on a banda d'un plat motllurat i una gerra Eb. 29 havia dues escudelles (L27/33 i L31) (Fernández, Ramon 1974). A la necròpolis de SPCH-CS hi ha diversos hipogeus interessants per a la vaixella fina de taula (Tarradell, Font 2000): l'hipogeu 3, que tenia nou gerretes variades ebusitanes, una gerra Eb. 64, un plat de llàntia, un plat indeterminat d'imitació àtica, i una olleta amb una ansa; l'hipogeu 5, més escàs, amb dues gerretes Eb. 1, dues gerres (una Eb. 73 i una indeterminada) i una escudella L26/27; després, l'hipogeu 7, més tardà, on trobem una gerreta gris emporitana, un gotet de parets fines, una escudella L27c i un plat L5, ambdues peces aquestes últimes locals; l'hipogeu 11 era més abundant, ja que tenia una gerreta Eb. 2, un amforisc Eb. 62, quatre escudelles ebusitanes (L26/27, L27B, L28) i una gerreta d'imitació grisa emporitana; l'hipogeu 12, a banda de la gerreta Eb. 13, una xicoteta escudella comuna i una tapadora tenia dues escudelles ebusitanes (L27B, L28) i dos plats locals (L5 i L55). Per finalitzar, l'hipogeu 14 tenia un aixovar més minso, consistent en un saleret comú i un plat L5 ebusità.

Per tots els aixovars que hem vist, sembla haver una preponderància d'escudelles i de xicotets salers, seguides per plats de tendència interior plana, i en ocasions, encara que no sempre, s'associen les unes amb els altres, encara que les primeres semblen ser més necessàries. També hem detectat que en gran part dels contextos la vaixella fina de taula podria ser incompatible amb les peces de mitjà i gran format, com àmfors, gerres i ceràmica de cuina, encara que no de manera excloent, per l'existència d'algunes excepcions. De tota manera, tenim en compte que tant les primeres com les terceres no solen ser de les més habituals en ambients funeraris.

Pel que respecta a altres necròpolis púniques estudiades, ens interessa particularment la de Mozia, ja que en un principi no s'han trobat de manera clara cap associació de materials en els aixovars, a l'igual que també s'ha detectat una certa uniformitat de repertoris d'una època a una altra, a l'igual que entre tipus de tombes (Spanò 2004b: 212, 216). Aquest horitzó ens recorda molt vagament al que hem detectat per a Eivissa.

A Nora el que veiem és totalment diferent al que ocorre a Eivissa: allí, les formes que més predominen en vaixella fina importada àtica són les xicotetes escudelles L21/25 i L24, cílriques L42b, mentre que les llànties quasi ni estarien presents, però sí els ungüentaris-lècits. El que té en comú amb les necròpolis ebusitanes és la manca de grans formes, com els craters. En general, no abunden massa peces importades d'aquesta procedència per tomba, encara que hi ha casos on hi ha tres

o més peces. Les escudelles són les formes més presents, més les cíliques i formes amb anses, mentre que els plats (L23) són molt residuals. Com a apunt, val a dir que les escudelles són minoritàries en vaixel·la comuna, a favor de diverses formes de plats, els més presents en aquesta classe. Les escudelles estan associades als aixovars de les necròpolis més arcaïques, del segle IX-VIII, tant locals com d'importació. A més a més, s'ha notat que es dipositaven recipients trencats de vernís negre a l'interior de les cambres, que s'han interpretat com a senyal de l'abundància en vida del difunt (Bartoloni, Tronchetti 1981).

Malgrat que el que coneguem de *Gadir* siguem més els seus pous rituals, veiem com les peces ací recuperades denoten el mateix que a Eivissa: abundància d'escudelles multifuncionals, i quasi exclusió de formes dedicades al consum de begudes, formes que recorden a d'altres típiques de moments anteriors i que remetem al món grec (Niveau 2009: 182), encara que les de *Gadir* són de factura cuidada i detallada, a diferència de les ebusitanes, on de vegades les peces de vaixel·la fina local que es dipositen tenen molt visibles les gotes de l'engalba a la seua part externa. No obstant, el que sabem sobre els aixovars que es dipositen al costat dels difunts és ben poc, ja que tenen una tendència a ser més bé sobris (Niveau 2009: 216), el que contrasta amb aquests banquetes comunitaris amb l'ús de tot tipus de materials i aliments.

El que veiem amb aquests tres exemples és que el món púnic va ser prou autònom pel que respecta a la selecció de peces que formaven part del seu ritual, però sempre va existir una coherència: les figures roges es limitaren als lècits, els plats estan representats per poques formes i repetitives, tant en producció local com en importada (el que és igual per a les escudelles), presència escassa però eloqüent de peces importades àtiques, el que testimonia el comerç actiu amb Grècia, gust per les peces negres i brillants, sobretot escudelles menudes i algunes formes amb anses per a beure.

Els santuaris

La vaixel·la fina de taula també va arribar a formar part de l'aixovar necessari per a les pràctiques rituals en honor a les divinitats. No es té massa informació ni de procedències, quantitats o formes, però el que podem dir és que sembla que les escudelles en les seues diverses morfologies i orígens varen ser les més usades (L25, L27B, L28), seguides pels plats, tant els més plans (L5, L55) com els de peix (L23) o altres (L36). Per últim, tenim altres formes minoritàries, com els gots L2 (Es Culleram) (Ramon 1985a: 242-243, 246) o algun saler ebusità, així com les gerretes grises emporitanes (Illa Plana). La ceràmica Campaniana A seria la producció importada més habitual en escudelles i alguns plats, encara que sembla que per les dades que tenim que no superaria la producció local. En general, es tracta de formes que no podríem qualificar d'especials per a aquest àmbit sacre, ja que en major o menor mesura apareixen en hàbitat o terrisseries. L'excepció la trobem en la possible *kilix* d'Illa Plana. Les cronologies en què oscil·len aquestes peces són les típiques dels segles III al I. A falta de dades més concretes poc més podem dir sobre els santuaris.

Els derelictes

La vaixel·la fina de taula a bord dels derelictes púnics és una de les grans desconegudes en l'actualitat. Sabem que a l'illa de Sa Conillera hi ha escudelles ebusitanes i peces en Campaniana A (Pons 2005: 757, fig. 14.1-8), així com al Binisafúller, on tenim constància d'algunes formes de producció ebusitana, com escudelles L22 i plats de peix (Guerrero *et al.* 1989: 118), però també escudelles L21 àtiques (Aguelo *et al.* 2013: 70), possiblement de la tripulació. Del Sec és del que més informació podem extreure, encara que aquest vaixell ens parlaria més bé del comerç d'aquestes peces cap a la costa ibèrica. A banda del seu carregament de vaixel·la de figures roges (craters, èscifs, però sobretot cíliques) destaca sense cap dubte les quasi 400 peces de vernís negre àtic, amb una preponderància d'escudelles i salers, sobretot L21/25b i L21/22, així com L42b. D'entre els plats, molt per darrere, abunden els de peix, amb algunes gerretes de formes diverses. No tenim cap peça de vaixel·la fina ebusitana entre el seu carregament. Tot açò ens presenta un panorama del que poc més podem aportar sobre el consum individual de la tripulació i molt menys del comerç d'aquesta vaixel·la cap a i des de jaciments púnics.

Les terrisseries

En aquest àmbit crida l'atenció la relativa abundància de la vaixel·la fina de taula: no en va serien el lloc de la seua producció. Així i tot notem una gran diferència quantitativa entre els diversos tallers que es coneixen, sobretot en el món urbà: per exemple al de l'Avinguda d'Espanya 3 les escudelles ebusitanes són les peces majoritàries en diferència, seguides dels plats, però de lluny. La varietat formal a les primeres és també substancial, amb formes que van des dels salers fins a les escudelles més amples, i van des de la imitació dels prototipus àtics, que són les menys reproduïdes (L21/25, L22, *shallow wall and convex-concave profile*), fins als campanians, amb una abundància de L26 i L27c, encara que també hi ha L28, L31 i altres formes menors. Pel que fa als plats, abunden els de peix, encara que també hi ha de plans (L55) o altres més profunds (L6 o L36) (Duarte i Martínez 2005: 69 i següents). La resta de terrisseries segueixen en menor o major mesura aquestes proporcions (escudelles per damunt de plats), amb un predomini de formes campanes sobre les àtiques, amb perfils arrodonits en escudelles (L22, L26, L27), encara que hi ha d'altres noves (com la L34 del C/ Joan Planells o les L31 del taller AE-20) (Ramon 1998a: 171-176; informe inèdit d'ARPA Patrimoni S.L. respectivament). Sembla que el taller FE-13 és l'excepció en tot aquest món, ja que els plats (sobretot els L23 encara que hi ha algun de tendència àtica molt minoritari) superen per poc les escudelles (les L27b són les formes més produïdes) (Ramon 1997: 64-67).

En general el que observem és eixe predomini de formes multifuncionals, que servirien tant per a beure com per a contenir aliments caldosos (les L26 i L27 en general), amb algunes formes menors per a tindre salses en moments més antics (L22). Els plats de peix són la constant a tots els jaciments d'aquest tipus, seguits de lluny per altres plats de tendència plana, més tardans (L5, L55, per exemple). Com ja hem dit, la gran part de formes que s'imiten procedeixen del món itàlic meridional, i especialment els perfils sense arestes, més tradicionals, pel que els

terrisers ebusitans s'arriscaren poc amb altre tipus de perfils, encara que sí que en podem trobar algun (L55, L34), i encara menys les formes amb anses, menys les formes amb anses, que a les terrisseries estan absents del tot.

El percentatge de peces importades és discret, i en general reproduïx molts dels aspectes que hem assenyalat per a les ebusitanes: predomini d'escudelles amb perfils arrodonits, per darrere els plats (L23) i algunes formes minoritàries (el bolsal i la clica d'AE 5 i 7 o AR-33) (Ramon 1981: 59; 1995a: 67-68), i sobretot, d'origen campanià. No obstant, trobem algunes particularitats, com la presència de formes de Cales (plats, gots i gerretes com a AE-3, C/ Joan Planells) (Duarte i Martínez: 69; informe inèdit d'ARPA Patrimoni S.L.), gerretes grises emporitanes (AE-3) (Duarte i Martínez: 69) i fins i tot de Roses (AR-33) (Ramon 1995a: 68). A més, no són rares entre les importades els recipients menuts amb anses, com les M68 en Campaniana A d'AE-34, FE-13 i el C/ Joan Planells, o la clica d'AE 5 i 7 i AR-33, àtiques ambdues (Ramon 1981: 59; 1995a: 67-68; 1997: 66).

Ens qüestionem, per tant, quin seria el paper d'aquestes peces foranes als tallers. La resposta més plausible és que es tractaren de recipients individuals dels artesans, els quals seguirien les modes i les tendències alimentàries del moment, incorporant peces que *a priori*, pels seus trets, poden semblar més propis d'ambients rituals i sacres: estem parlant de les formes amb anses o les *pixis*, sobretot de procedència àtica. Aquest horitzó, minoritari si el comparem al que hem vist per a les peces ebusitanes, pensem que pot servir-nos de referència per al que podria estar passant als hàbitats, i fa que ens replantegem si els recipients amb anses serien més habituals del que puguem pensar.

IV.5.4. Conclusions

Són diverses les consideracions que tenim en compte a l'hora de valorar la vaixel·la fina de taula als jaciments púnics d'Eivissa. En primer lloc, per les seues característiques tècniques i morfològiques creiem més que provat que estem davant de la classe ceràmica que majoritàriament s'emprava per al consum individual dels aliments ja processats i les begudes.

En segona instància, les procedències d'aquesta vaixel·la eren variades, i en cada moment ens indiquen els contactes que els ebusitans varen tindre amb Grècia, Península Itàlica o el nord-est de la Península Ibèrica, mostrant-se totalment permeables als recipients que delataven tendències i canvis en l'alimentació. En un primer moment, les peces són escasses i de xicotets diàmetres, i apareixen a pocs jaciments, sobretot en necròpolis (per desgràcia, de la major part dels recipients es desconeix el context exacte) encara que també en hàbitat. De seguida els tallers ebusitans mostraren estar dintre de les corrents morfològiques mediterrànies, una tendència que es veu per exemple a la *Gadir* púnica amb la ceràmica de Kouass, o a Sardenya. Una altra qüestió és si adoptaren també les modes culinàries externes. Aquesta tendència, que s'enceta amb les peces àtiques a finals del segle V, continuarà i s'expandirà a partir de finals del segle III amb la ceràmica Campaniana A, la que assolirà l'èxit de les formes importades, amb les seues escudelles i plats,

encara que no serà l'única, ja que la ceràmica emporitana i calena també tindran el seu espai a partir del segle II.

De tota manera, aquest èxit no serà mai comparable quantitativament parlant amb les peces ebusitanes de vaixel·la fina de taula, encara que a nivell morfològic sí que podem parlar de cert èxit de les formes importades perquè les imitacions s'inspiren en les procedents d'aquest àmbit de vaixel·la negra i brillant (àtica de vernís negre i Campaniana A). Si tornem a les dades numèriques, la gran acollida de les formes locals és palpable als contextos domèstics tancats i millor estudiats, com al dipòsit de CVJ o la factoria de Na Guardis, on la vaixel·la fina ebusitana duplica i en ocasions triplica la forana.

No obstant, aquesta ceràmica mai arribarà a tindre les pàtines negres que sí que caracteritzaren les importades, i sembla que preferiren per a les seues produccions els colors grisencs i fins i tot rojos, amb engalbes que cobrien els interiors de les peces i que queien per les parets externes amb grans gotes o fins i tot amb esguitats. Malgrat que aquestes peces es decoraren, ho feren en menor mesura que les àtiques o itàliques, només amb algunes rosetes poc detallades que s'imprimien precocció al fons intern de les escudelles i dels plats.

En quart lloc, les formes van a ser més variades quant més avancem en el temps, el que ens va a parlar d'un pas previ que anirà de la multifuncionalitat, encara molt present amb les formes d'escudelles que serviran tant per a menjar aliments en estat semi-sòlid, com brous o estofats, com per altres aliments més secs, a un pas més enllà, el dels recipients amb un ús específic: el de contindre menjar sec, possiblement fregit, estofat o fresc, que no necessita d'una profunditat per a contenir suc i salses. Estem parlant dels plats. En aquest sentit, aquestes formes no van a arribar mai a ser tan abundants com les escudelles, però la seua irrupció a partir del segle II ens parla de canvis en les modes culinàries. Recordem que plats hi ha des de finals del segle V amb els àtics amb variacions a la vora i els L23. Aquests últims, els denominats plats de peix, són els que perduren amb gran èxit fins el tercer quart del segle II. La seua forma característica ha fet que es parle de la seua funció, en especial del pou central, que sembla que pot estar en relació amb l'escorregut d'olis i suc sobrants a l'hora de coure'ls, o també amb la idea de posar-hi salses. Aquestes sempre anirien en recipients menuts, anomenats salers, i la seua presència s'ha associat a un consum especiat dels aliments, sobretot animal, molt habituals al segle V i IV, mentre que la seua desaparició a principis del segle II (amb la única forma similar en quant a funcionalitat, la L34) està en relació amb un canvi de la manera d'afegir aquestes espècies, possiblement ja agregades en el moment en el qual es cou l'aliment dintre de la cassola o en el moment de fer les mescles als llibrells que començaran a proliferar.

Una altra qüestió que deriva de tot el que estem dient és l'estatus d'aquest tipus de recipients, sobretot els importats. Varen ser peces considerades de luxe o més bé d'ús diari? Pel seu grau d'aparició als hàbitats i a les necròpolis pensem que en els primers moments, a l'igual que degué de passar amb la ceràmica etrusca, per exemple, la ceràmica àtica i després les de les *Petites Étamilles* o les de Roses i les Tres Palmetes Radials es consideraven elements de luxe, ja que arribaven ben poc i s'usaven a la necròpolis com a aixovar. Per a la ceràmica àtica va ser molt habitual

l'ús de llànties i lècits (formes per a posar oli), formes no culinàries, mentre que les altres peces (escudelles, sobretot salers i peces amb anses per a beure, i menys encara, plats) són poc habituals, per no dir als hàbitats. Pensem que la generalització i la "democratització" d'aquests recipients va vindre de la mà de la Campaniana A mitjana i tardana (és a dir, a partir de finals del segle III i sobretot amb els inicis del segle II), amb una gran difusió de les seues formes, que a més viuen un auge de varietat formal, no sabem si relacionada amb diferents tipus d'aliments o de receptes (per exemple, seria indiferent servir un brou a base de cereals i llegums amb una L31 o amb una L28? Ambdues són escudelles). De tota manera, malgrat convertir-se en quelcom més habitual en el dia a dia, però també en altres contextos, com els santuaris i un poc més visibles als aixovars funeraris, aquests recipients sempre estaran per darrere de les formes ebusitanes, sobretot les escudelles L26, L31, L27ab, L28 o L31, que com veiem van a gaudir de la mateixa varietat formal, el que fa que tornem a repetir la pregunta.

A nivell formal, com ja hem mencionat al llarg del text, les escudelles de perfils arrodonits van a ser les peces preferides en quasi tots els jaciments de quasi tots els contextos. Són peces bàsiques, no massa aparatoses, pràctiques per la seua polifuncionalitat, sense complicacions tècniques, de tradició hel·lènica²²⁴, a l'excepció d'algunes formes amb anses, que tot siga dit van a anar desapareixent i quedant-se de manera residual en alguna forma (MP127 primer, M68 després, alguna L10 final). En ceràmica àtica van a dominar els salers o les xicotetes escudelles per a espècies, mentre que per a èpoques més tardanes, i sobretot amb la Campaniana A, el més habitual és que siguen peces amb majors capacitats, per a contindre tot tipus de brous i estofats. Els plats de peix L23 sempre van a estar presents, des de la primera entrada de la ceràmica àtica, encara que amb la ceràmica campana veuran el seu èxit es formes més aplanades, sempre sense abandonar-ne d'altres més profundes. Tot açò estaria lligat a un canvi en les modes culinàries a les què tantes vegades hem fet referència.

A les necròpolis anem a trobar quasi les mateixes peces que en hàbitat, menys algunes copes amb anses per a beure, tipus bolsals o èscifs. Per tant, haurem de pensar en un fenomen de ritualització dels recipients personals de vaixel·la fina de taula. Desconeguem si aquest fenomen implicaria canvis en la funcionalitat en contextos sacres i rituals.

Per a acabar, volem donar una pinzellada sobre diferents aspectes secundaris: en primer lloc, l'absència en el món púnic de les formes decorades en figures roges a excepció dels lècits; en segon lloc, l'omissió de la pràctica grega de la mescla del vi amb l'aigua a falta de craters o de grans recipients, a no ser que pensem que les gerres Eb. 64 o Eb. 69 en el cas d'Eivissa feren aquesta funció. Però, sembla que les peces de vernís negre, i també les imitacions, tenen certa tendència a estar més associades amb les gerretes del tipus Eb. 1, Eb. 2 o Eb. 13, que contenen líquids en mitjanes i xicotetes quantitats. Per últim, ens sembla cridanera l'absència total de la vaixel·la fina procedent de Cartago en tots els contextos i jaciments. Si bé les

²²⁴ Sobre el tema de la tradició hel·lènica i anhel·lènica, són idees que hem recollit arran la conferència de Jordi Principal, "*Venter praecepta non audit?* Dinàmiques de consum en transició a la Hispània Citerior tardorepublicana," a les III Jornades d'Arqueologia de l'IUHJVV, el 12 de Desembre de 2014.

importacions cartagineses són escasses per a totes les produccions, sempre hi ha alguna peça que s'atribueix als tallers de l'òrbita metropolitana, però no és el cas de la vaixel·la fina de taula. De tota manera, com veiem en els últims estudis sobre la ceràmica fina importada a Cartago, gran part de les formes les trobem també a Eivissa, amb un domini morfològic de les escudelles que també trobem ací (L26, L27ab, L27B, L28, L31), o fins i tot els plats (L5, L23, L36, L55), tant en ceràmica Campaniana A com calena. Les úniques diferències semblen estar per un costat en l'absència de Campaniana B de producció etrusca, que arribaria però menys que les altres a Cartago, i per l'altre, en el domini de plats de Cales (Principal 2013: 336-338, 341-342). En aquest sentit, doncs, a grans trets s'estan seguint les modes de la capital, i sembla haver un gust "púnic" per les peces que potser s'adaptaren més a la seua manera de menjar i els seus ingredients.

PART V: ALTRES ASPECTES SOBRE EL MÓN DE L'ALIMENTACIÓ

V.1. La conservació dels aliments i la seua transformació definitiva: el cuinat.

La transformació dels queviures en quelcom apte per al consum passa per diverses fases. Menys els aliments que es pugueren consumir en fresc, com per exemple la fruita, el més normal a l'antiguitat és que existiren uns processos conservants que allargaren la vida útil del producte, amb un triple objectiu: primer, evitar períodes de fams o escassetat; segon, multiplicar les propietats nutritives dels aliments, agregant altres elements que farien de conservants; i tercer, facilitar el seu transport i comerç.

Aquests procediments degueren de ser més habituals i abundants del que l'arqueologia ha sigut capaç de demostrar, ja que els procediments en si, igual que els materials emprats, són tots tan senzills que deixen poca petjada al registre arqueològic, i si la deixen, són tan poc habituals que resulten difícils d'identificar correctament.

Una vegada la matèria prima arribava a l'àmbit domèstic, era el moment del cuinat. Les diferents tècniques emprades, així com la valoració *del que és apte o no per a menjar* a través de gestos i estris, alterarien definitivament l'aliment, fent-lo comestible segons uns cànons i patrons, marcats per la cultura i la memòria.

Els sistemes de conservació dels aliments

Més enllà de les sitges i els carners²²⁵, el que anem a tractar ací són les transformacions sobre la composició química dels productes (Bats 1988: 21). Estem parlant de tècniques com el salat, l'assecat i el fumat de carn i peix, més el deshidratat de fruita o la salmorra de verdura. Com hem deixat veure un poc més amunt, els avantatges suposarien mantenir l'aliment més temps però també augmentar les seues propietats: el cas del salat podria ser un bon exemple, ja que se li incorporaria a la carn o al peix una substància tan rica des del punt de vista de les propietats per a la salut com és la sal²²⁶. En aquest sentit, es tractaria de quelcom similar per a la conserva sota oli, vi, vinagre (envinagrat) o mel, substàncies que suposen un valor afegit en si mateixes al producte (Martínez Maganto 2012: 10; Moinier 2012: 119-120).

Resumint, la tècnica del salat, que seria de les més conegudes, consistia en anar alternant capes de carn o peix trossejat i sal a l'interior d'una pica impermeabilitzada, premsar-ho tot i deixar-ho macerar un temps. Per a consumir la porció s'havia de dessalar amb aigua o llet (Moinier 2012: 120). Un exemple d'aquesta tècnica la tenim a les àmfores del possible port de Santa Giusta a Sardenya (Del Vais, Sanna 2009: 132, 137) i que ja hem comentat en altra ocasió²²⁷.

²²⁵ Veure III.1. *Les estructures i els utensilis domèstics*.

²²⁶ Ho desenvolupem a l'apartat II.8. *La sal*.

²²⁷ II.3. *La carn, els ous i alguns productes derivats*.

A banda del salat, altres tècniques emprades són la salmorra (aigua amb una gran quantitat de sal dissolta) per a verdures com pebres, cebes, cols, naps (Campanella 2008: 82) o fruits (olives) (Mattingly 1996: 222) i el deshidratat tant de la fruita (figues, dàtils, raïm, prunes) com dels llegums (lentilles, cigrons), amb els quals després es podia fer farina.

Com ja hem deixat entreveure unes línies més amunt, la conserva de fruita, verdura, peix o carn sota un ambient anaeròbic també es coneixeria. Per a això, s'utilitzaven productes greixosos tals com oli, mantega o mel (Cassien 2014: 233), però també d'altres fermentats, com el vinagre o fins i tot vi. Es podia envinagrar qualsevol fruita o hortalissa, sencera o trossejada (Seymour 1997: 24). De fet, s'ha atribuït als *kalatahoi* ibèrics el transport de mel (Santos Velasco 1982-1983: 148) o figues conservades en aquest ambient²²⁸; aquest és un recipient que per cert apareix a Na Guardis i a altres jaciments indígenes mallorquins (Guerrero 1997: 146, 149, etc.; 1999: 64-65). La conserva d'olives negres, fruits secs o fruita en general en mel o vi²²⁹ és un sistema nomenat per Magó (Muñoz Fernández 2011: 200). En oli fins i tot es pot mantenir un temps el peix blau menut, com les anxoves o els aladroc. Abans s'ha de submergir breument en salmorra, després penjar-lo per fumar-lo durant una hora a diferents temperatures i ja està llest per a consumir tal qual, o per a envasar-lo en oli hermèticament (Seymour 1997: 50-51). S'ha calculat que la carn submergida en mantega o oli es mantenia durant 50 dies, resultat que es millorava si abans es coïa la peça (Cassien 2014: 233).

Poc conegudes són altres tècniques, com l'assecat i el fumat, malgrat ser molts els productes susceptibles d'aplicar-se. Per al primer procediment, es poden emprar fruites (Peña-Chocarro *et al.* 2000: 410), hortalisses, com els pebres, i algun llegum, com els pèsols, així com la carn i el peix. Per a les fruites, sempre segons la seua grandària, primer es tallen en filets fins (les més grans, com les pomes), o bé es parteixen per la meitat (les bresquilles o les figues, per exemple) o es deixen senceres (en el cas de les més menudes, com les prunes o el raïm, que començarien el seu assecat a partir d'agost o setembre). Després s'escalden amb aigua calenta (de vegades amb oli) per a posteriorment gelar-les amb altra de freda. Al final es deixen assecar a l'aire en un lloc assolellat, posades en terra o sobre alguna estructura. Les hortalisses seguirien idèntic procediment (Seymour 1997: 19). Conegut és el sistema de Magó per a assecar les magranes, consistent en envoltar-les en argila, penjar-les en un lloc fresc i després soterrar-les en terra²³⁰.

El segon procediment és el fumat, que consisteix en dessecar la carn per a curar-la mitjançant l'acció del fum. Es penjaria ben alta la peça que es pretenguera conservar a l'interior d'una estança, en la qual s'encendria un foc durant una setmana (Florent, Deru 2012: 263). Segons procediments tradicionals, la fusta podria ser qualsevol menys la de pi. Depenent de la temperatura aplicada, la carn

²²⁸ Informació oral de Carmen Aranegui, confirmada per les últimes anàltiques sobre uns recipients trobats a Milà, els resultats dels quals s'han exposat el mes d'octubre de 2015 a un congrés a Roma, a càrrec de S. Casini, L. Castellano, F. Saliu i M. Tizzoni, amb la comunicació *Kalathoi iberici da Mediolanum e il commercio del miele nella tarda età del Ferro: analisi chimica dei residui organici*.

²²⁹ Columel·la, *De Re Rust.* XII, 41.

²³⁰ *Ib.* XII, 44.

podia arribar a torrar-se lleugerament, de manera que s'hauria de consumir prompte (Seymour 1997: 55-56).

Malgrat eixir-se'n de la nostra geografia i cronologia, és interessant deixar constància ací de la suposada troballa d'un possible forn calçat amb pedres per a fumar carn o peix a la Fonteta, en una habitació del tercer quart del segle VI que tenia diversos estris per al processat dels aliments (Gailledrat 2007: 147). L'acció del foc es pot intuir a les restes documentades a l'interior d'algunes àmfores a Nora, ja que s'identificaren pinyols de raïm (restes de vi o vinagre?) junt a trossos de carn assecats i cendres, el que es creu que és un mètode vàlid per a esterilitzar la carn d'agents patògens (Campanella 2008: 37-38; Cassien 2014: 234).

Altra tècnica que s'aplica de manera prèvia a l'emmagatzematge dels cereals consisteix en la torrefacció, ja que d'aquesta manera s'evita que germinen i que es facen malbé. Un altre avantatge és que milloraria lleugerament el seu sabor i els faria més digeribles (Muñoz Fernández 2011: 200). Segons paral·lels documentats a l'actual Rift marroquí, els rebostos domèstics estarien proveïts de xicotets contenidors fets amb diversos materials peribles (fang, canyes, suro) per al seu emmagatzematge a xicoteta escala, sobretot per als cereals vestits, mentre que per als nus, sí que era necessari algun tipus de recipient més elaborat a base de canyes, argila i fem amb un forat a la part inferior per a la seua extracció (Peña-Chocarro *et al.* 2000: 410).

Per últim, existiria també la fermentació dels aliments, que consisteix en la transformació bioquímica dels sucres naturals existents en els aliments, tant lactis (iogurt, formatge), fruiters (vi), cerealícoles (cervesa) o procedents de la verdura (un mètode similar al del xucrut per a les cols, que en realitat és una variant del salat) (Seymour 1997: 18). A més a més, el pa es fa a base d'un tros de massa mare, que no és més que farina acre panificable (i per tant, fermentada), deixada reposar dos o tres dies (Seymour 1997: 91). En si, aquestos productes manufacturats que acabem d'esmentar són una manera de conservar més temps el producte base.

Abans de que l'aliment arribe a la *taula*²³¹

Segons G. Florent i X. Deru *la cuisine consiste en une suspension du cours naturel des choses*. I és que a través de la intervenció humana, evitem que l'aliment caiga de l'arbre i es podrisca, el que necessàriament implica un diàleg entre l'èsser humà i el seu medi (Florent, Deru 2012: 259). Al marge d'aquesta visió de l'acte de cuinar si volem un tant preciosista i idealitzada, definim el fet en si com un conjunt de procediments quotidians associats a la presentació o a la transformació dels aliments en una fase immediatament anterior al seu consum. Els procediments, ingredients i els medis físics es veuen condicionats segons els contextos econòmics i ecològics, així com l'entorn cultural i social (Goody 1995).

²³¹ Ens hem pres la llibertat d'anomenar així l'apartat, malgrat ser conscients de que segurament en àmbits domèstics quotidians i per tant modestos no existirien ni les taules ni les cadires, pel que els habitants de les cases seuri en terra, en el millor dels casos sobre estores (Martín Ruiz 2006: 129).

Però abans de parlar d'aquests últims aspectes, que tractarem en un altre apartat, primer anem a veure quines van a ser les diverses tècniques emprades a l'hora de cuinar. El que pretendrem trobar en qualsevol estudi sobre l'alimentació, en definitiva, són les receptes, les quals marquen la manera de procedir a l'hora de tractar els aliments, utilitzar els estris o reproduir una sèrie de gestos. Segons H. Balfet i C. Pelras (1983: 39) una recepta és un inventari d'operacions tècniques organitzades segons la manera de fer, la llargària i la complexitat de les quals venen donades pel nombre i modalitats d'encadenament de les operacions, amb l'objectiu que l'aliment siga consumit.

Per a això, el tetraedre alimentari de Cl. Lévi-Strauss (1968) sintetitza les diverses tècniques que es poden emprar i el grau d'aparició dels diversos elements culinàries (Bats 1988: 21-23, fig. 2; Florent, Deru 2012: 260-216, fig. 1) (fig. 97). Però hauria receptes en el món púnic, a l'igual que les hauria en el món grec o romà, segons veiem als seus llibres de gastronomia (Goody 1995: 137-140)²³²? Pensem que sí, encara que a tenor de la informació amb que comptem per ara és una afirmació difícil de mantenir. Coneguem, això sí, a través de Cató²³³ la *puls punica*²³⁴, però és l'única recepta que ha arribat fins a nosaltres.

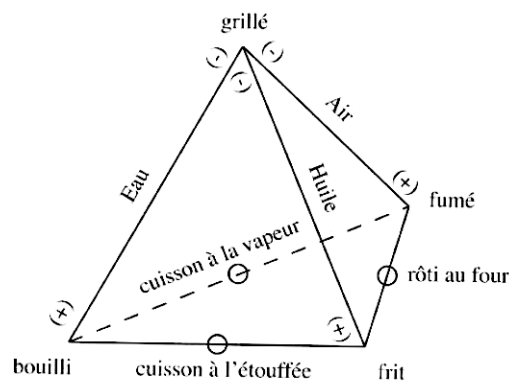


Fig. 97- Tetraedre de Lévi-Strauss amb les diferents tècniques culinàries (Florent, Deru 2012: fig. 1)

Al final, del que sí que podem parlar és de les diverses tècniques de cocció generals, basades en l'aplicació de calor sobre els ingredients, el qual fa que l'aliment es transforme per a ser consumit (Bats 1988: 21): en primer lloc, tenim la cocció directa, que consisteix en rostir, tant al forn com en graelles o a l'ast, directament sobre les flames o a la brasa (Bats 1988: 21; Florent, Deru 2012: 263; Muñoz Fernández 2011: 201). En segon lloc, una modalitat més complexa i rica, la cocció indirecta. Aquesta requereix la interposició d'un cos (sòlid, com pot ser una olla, o líquid, com pot ser l'aigua) que es col·locarà de manera que interactue amb l'aliment, o damunt o a prop de la font de calor. Segons el triangle i posterior tetraedre de Lévi-Strauss (1965, 1968), haurà variants segons el tipus de recipient i el líquid emprat, obtenint estofats, cuina al vapor, fregits o bullits (Bats 1988: 22-23). De fet, Bats (1988: 42-45) recopila els diversos noms que rebien els plats en el

²³² Ens sembla interessant la reflexió de J. Goody (1995: 133) sobre la relació de la difusió d'una alta cuina amb la pràctica de l'escriptura.

²³³ *De Agri Cultura*, 85.

²³⁴ II.1.4. *Els cereals - Els derivats: la farina*.

món grec segons aquestes variables, el que demostra el gran coneixement i difusió de les tècniques culinàries.

Una de les modalitats més emprades en el món púnic va a ser el bullit. La forma ceràmica adequada va a ser l'olla, que és la més bàsica per a la cocció amb aigua (Florent, Deru 2012: 261) mitjançant la immersió total de l'aliment en el líquid en ebullició (Muñoz Fernández 2011: 201; Spagnoli 2010: 2). Recordem que el que més es consumiria d'aquesta manera serien cereals i llegums, els quals requereixen llargues estones al foc i grans quantitats d'aigua. Els fons que s'han trobat i que s'han identificat com a olles solen tindre marques de cremat molt intenses, el que denotaria aquesta permanència sobre les brases, directament a sobre d'elles. Algunes, a més a més, solen ser recipients de gran capacitat, el que indicaria que un mateix guisat s'allargaria per a diversos àpats, preparats per a diversos comensals²³⁵.

Si s'usa l'oli, o vegetal o animal, amb un recipient baix tipus cassola i a foc viu, estarem parlant de la tècnica del fregit. Normalment aquestos preparats solen portar salses. Es pot aplicar a peix, carn o verdura (Florent, Deru 2012: 262; Muñoz Fernández 2011: 201).

L'ajuda de tapadores sobre cassoles i olles seria un fet prou habitual, a jutjar per la quantitat de recipients que s'elaboren amb un espai per al seu encaix, sobretot a partir d'èpoques més tardanes (a partir del segle IV), encara que les boques redones, bàsicament en olles globulars, no van a deixar mai de fer-se. La tapadora conferiria un altre sabor a l'aliment donat que conservaria les olors i la temperatura, facilitant la cocció en estofat per a productes guisats en olis, i l'elaboració un pèl més ràpida en guisats²³⁶.

La cocció al forn és ben coneguda en llocs púnics especialment amb *tannur* o estructures amb funció similar. Aquest tipus de cuinat és molt versàtil, ja que permet elaborar carns, peixos i fins i tot cereals en forma de pans o coques (Muñoz Fernández 2011: 201). Sense oblidar un mètode molt més senzill, que no deixa a penes petjada arqueològica, que consistiria en cuinar l'aliment sota les cendres d'una llar.

Per últim, el menjar en cru de fruites, hortalisses o verdura també existiria; no obstant, pensem que per al general de la població seria costós d'obtenir, ja que donades les característiques d'aquestes economies, amb una forta visió de les seues activitats quotidianes per a prevenir futures caresties, consumir en fresc seria vist com un luxe.

Tots aquestos procediments anirien recolzats per una sèrie d'utensilis com forns, graelles, asts, molins o ganivets i recipients ceràmics variats, que acabem de nomenar. Tots ells devien d'estar en les condicions òptimes d'ús (esmolats, reparats): és el cas per exemple de les olles i les cassoles, de què hi ha evidència per anàltiques del seu engreixament amb resina i oli en el pou 500 de Sant'Antioco (Sardenya), tot per a evitar que s'hi apegaren els aliments (Pecci 2008: 260-262).

²³⁵ IV.4. *La vaixella de cuina.*

²³⁶ *Idem.*

Respecte els àpats quotidians tenim poquíssima informació de quan i on es feien. Sabem, per exemple, que els grecs en feien quatre al dia: desdijuni, dinar, berenar i sopar. Segurament aquest últim seria el més contundent de tots (Bats 1988: 51-52). Amb el registre arqueològic que disposem, podem dir que en el nostre cas el lloc que ocupava la llar es convertia en el lloc central de la casa, pel que era ací on es cuinava, on es menjava i possiblement on es dormia, perquè no hem trobat estances que puguen considerar-se dormitoris. Sí que es veu un exemple domèstic amb comparticions especialitzades a la Casa Fantar, a Monte Sirai (Bartoloni 1989: 72-74, fig. 19). Tampoc tenim constància d'estris per a cuinar i menjar, pel que és factible que s'usaren de fusta, que tindrien sentit davant els guisats caldosos que s'elaborarien a les olles, o fins i tot es podria menjar amb les mans. Això sí, el que sembla clar és que amb l'ús de diversos recipients de vaixel·la fina de taula i ceràmica comuna, el consum es faria de manera individual i en vasos multifuncionals i versàtils com les escudelles de diferents tipus, i que servirien tant per a menjar com per a beure.

V.2. La iconografia i els aliments

La iconografia ens sembla una bona via d'aproximació a les pràctiques alimentàries rituals i sacres a l'antiguitat. És cert que la informació que per ella ens arriba pot tenir greus inconvenients: el principal és que sols veiem una imatge que és interpretada des del moment present i des de la nostra percepció, el que a falta d'una explicació escrita sobre la mateixa, es converteix en un suport totalment subjectiu. De fet, de vegades se'ns apareix el dubte de si el que es representa és una imatge ideal del que es voldria en realitat (com una mena de substitut), la realitat en si o només un símbol o al·legoria d'una idea o cosa. Amb açò, la interpretació d'un relleu, motlle, terracota, en definitiva, de qualsevol representació gràfica es complica i és fàcil que ens porte a errors.

Per a complicar-ho més, els suports on apareixen les imatges són rics i variats, a l'igual que els contextos, dels quals dependria el significat final de les figures: és a dir, no és el mateix l'aparició per exemple d'una moneda a un taller que a una cova santuari²³⁷. De fet, no només els suports portadors d'imatges canvien el seu significat en contextos sacres o funeraris, sinó tots, des de la ceràmica, com les àmfores que contenen enterraments infantils, fins els estris de treball, com els hams de pesca. Aquest, no obstant, és un tema que no ens correspon revisar.

Nosaltres ens anem a centrar en aquelles representacions que apareixen en contextos púnics ebusitans, sobretot a necròpolis, santuaris i a possibles capelles domèstiques, i que estiguen relacionades amb el món de l'alimentació, ja que pensem que ens poden proporcionar un nou punt de vista sobre aquest tema. No dubtem, per tant, del significat sacre de les imatges, allunyades de la simple funcionalitat decorativa i estètica.

Els suports que considerem que més informació ens poden donar sobre la religió, la mentalitat i el paper dels aliments a l'Eivissa púnica són les terracotes femenines que porten els símbols de la divinitat a que representen. Es tracta de les plaques que tenen una iconografia més clàssica, amb torxa i fruit o animalet a la mà, les segües amb un fruit o un arbre al darrere i les més tosques, amb un xicotet porc o cérvol. Les terracotes masculines que per ara es coneixen no ens aporten informació en aquest sentit, ja que no solen portar ofrenes, el que per altra banda pot tindre altres implicacions de gènere, com per exemple, que eren les dones les subministradores dels aliments als rituals.

Anem a utilitzar com a referència la publicació de M^a J. Almagro (1980b: 302-303) i la seua classificació, ja que pensem que hui en dia continua vigent i a més és molt completa. El que l'autora va definir com tipus 3A del grup II és un dels més arcaics que es coneixen, i tenen una iconografia molt fixada i simbòlica. Es tractaria de la mateixa Astarte, en origen xipriota, que porta en la mà una coloma, un dels seus atributs, encara que també s'ha barallat la possibilitat de que fóra una adoradora de la deessa. Si seguim la primera teoria, la seua funció seria apotropaica a les tombes (apareix al Puig des Molins), però recordem que és una de les imatges més

²³⁷ Per a una síntesi del debat que ha girat entorn el seu significat, Almagro 1980b: 299-301.

estes a santuaris i dipòsits votius, com a Es Culleram, Sa Capelleta o la *favissa* del Puig des Molins. Després tenim el tipus 3C i 3E del grup II (Almagro 1980b: 303), on les dones porten diferents elements, com animals menuts, fruits o flors. La seua iconografia està amplament estesa en el món grec, on es representarien les devotes d'Artemisa i Demeter-Core, encara que també poden ser les imatges de la mateixa deessa. Dintre del tipus 2G del grup V trobem els bustos femenins que porten un porquet en braços, la iconografia de la qual també deriva de prototipus grecs, possiblement originaris de la Magna Grècia o Sicília (Almagro 1980b: 230-231). Aquesta idea té la seua rèplica local, en forma de dues terracotes planes que recullen la imatge de dona amb un animal en braços, però *més púniques*, si volem: sobre la base d'un motlle hel·lenístic, es van aplicar en argila els elements físics i decoratius propis, junt a un cervolet (B-8534) i un porquet (M-36143) entre els braços (Almagro 198b: 234-235) (fig. 98).



Fig. 98- Terracota amb un porquet en braços, de procedència desconeguda (Foto: Museu Arqueològic Nacional)

Per últim, trobem les figures segudes en un tron, que són les del grup III d'Almagro (1980b: 151). D'aquestes, en destaquem una similar apareguda a excavacions recents del Puig des Molins (fig. 73), ja que la seua iconografia ens remet a un arbre fruiter indeterminat, que ocupa el ventall de possibilitats del pomer, magraner o codonyer, tots ells, fruits que s'identifiquen amb Afrodita (Fernández *et al.* 2011: 147).

Arribats a aquest punt, ens preguntem si les figuretes femenines representen divinitats o fidels. Ha hagut una tendència historiogràfica a interpretar-les totes com deesses, però aquesta atribució s'està revisant, ja que podem tractar-les tant dintre d'eixe rol com també portadores d'alguna cosa que agrada a la divinitat, assumint així papers destacats dintre dels cultes, d'entre els quals estaria el de proveïdora d'aliments (Delgado, Ferrer 2007: 44; López Bertran, Aranegui 2011: 89-90). En general, podem dir que les que estarien dintre d'esta categoria serien les del grup II, tipus 3C i 3E d'Almagro (1980b), mentre que la resta (grup II, 3A; grup V tipus 2G; les entronitzades i els pebeters) representarien la mateixa Astarte,

Tanit o Demeter (López Garí *et al.* 2014; Marín Ceballos 2002; 2004; Pena 1996). Aquesta divinitat, a la qual se li dedicarien la major part dels rituals i cultes per ara documentats a l'illa, és la que acompanya la penetració rural de l'illa, la que sanciona i garanteix que l'empresa agrícola va a ser afortunada. És la deessa popular per excel·lència, l'oposada en tots els sentits als cultes oficials: això es veu a la coroplàstia, a les mateixes estructures sacres, en absolut no monumentals. Però també al culte en si: és la deessa del caos i de la nit, la que representa allò femení en el moment del seu poder, i fins i tot, allò obscè (López Bertran 2007: 67-68; Peri 2002: 146-149).

Tornant a la iconografia i a les potencials implicacions culinàries, a nosaltres ens semblen especialment significatives les terracotes del grup II tipus 3E (Almagro 1980b: 96-103) ja que són les que de manera més clara porten algun tipus d'animal susceptible de convertir-se en sacrifici cruent. En aquesta taula sintetitzem la seua presència a Eivissa, a falta de tindre un poc més d'informació de la quantitat exacta i la tipologia de les terracotes que han aparegut a Sa Capelleta (López Garí *et al.* 2013: 996, fig. 4).

Animal + torxa	Jaciment	Número de peces	Total
Porc	Puig des Molins	13	19
	Es Culleram	1	
	Ca n'Úrsul	1	
	Indeterminat	4	
Coloma	<i>Favissa</i> del Puig des Molins	3	6
	Puig des Molins	1	
	Sa Barda	1	
	Indeterminat	1	
Ànec	<i>Favissa</i> del Puig des Molins	2	7
	Es Culleram	1	
	Sa Barda	1	
	Indeterminat	3	
Cèrvol	<i>Favissa</i> del Puig des Molins	1	1
Total			33

Taula 21 – Animals que porten les terracotes femenines amb torxa

La primera conclusió a que arribem és que aquesta iconografia no és en absolut habitual a l'illa, ja que el volum de jaciments amb aquest tipus de peces (i d'exemplars per cadascun) és numèricament molt menut si el comparem amb un llistat de jaciments general. La segona conclusió és que aquesta iconografia no és pròpia d'un àmbit en particular, ja que apareix tant en necròpolis com santuaris. Malgrat açò, és cert que la diferència entre ambdós mons és marcada, ja que només comptem amb 8 exemplars en santuaris o dipòsits sacres (la *favissa* del Puig des Molins i Es Culleram, una vegada més amb una gran distància entre elles), mentre que als aixovars funeraris és relativament abundant, sobretot a la necròpolis urbana, amb 14 exemplars, i ja molt per darrere, Sa Barda i ca n'Úrsul, les dues al sud-oest de l'illa, que se'n reparteixen 3 entre les dos. La tercera conclusió és que l'animal favorit seria el porc amb claredat (de fet, fins i tot a Es Culleram hi ha una terracota d'aquest tipus, mentre que a la *favissa* no hi ha cap representació

d'ofert amb aquest animal), seguit per les dues aus (colomes i ànecs). Per últim, és interessant veure com aquesta divergència es manifesta també a nivell geogràfic, ja que la *favissa* i el Puig des Molins és on més peces s'acumulen en diferència, en oposició al món rural, que és on menys representacions d'aquest estil hi ha.

Som conscients de que estem parlant d'iconografies marcades per influxos grecs, ja que és allí on estan les arrels d'aquesta pràctica al culte i representació femenines. Aquest tipus d'imatge es difon juntament amb els mateixos motlles per la Magna Grècia i Sicília, i arriba a partir del segle IV-III a Sardenya, Cartago i la Península Ibèrica (San Nicolás 1981: 29-31). Així i tot, ens sembla indicativa la tria d'aquesta imatge del porquet per damunt de les altres, ja que això vol dir que se cenyiria més als seus gustos i costums. El porc era un dels animals totèmics de Demeter-Core, a la qual se li devien d'oferir en sacrifici (Peri 2002: 150). Els fenicis acceptarien aquesta iconografia tot i que el consideraven impur: a Es Culleram fins i tot es respecta la no ingesta de carn de porc (encara que com hem vist hi ha una terracota que té la seua imatge en braços), mentre que a Sa Capelleta sí que se sacrificaria, encara que no sabem cert si ací havia terracotes femenines d'aquest estil.

A la vista d'aquestes dades i tenint en compte la presència de ceràmica i d'altre material arqueològic (molt evident a Es Culleram), no pensem que l'ofrena d'aliments fóra un aspecte menor en el culte, i que per tant la falta d'aquesta iconografia a nivell quantitatiu, que representa un aspecte més del ritual en si, deu de voler dir altra cosa que se'ns escapa, encara que una vegada més ho posem en relació amb la poca iconografia en general que trobem a l'Eivissa púnica.

Un altre tipus de terracotes amb funcionalitat indeterminada és la de les figures d'animals. Hi ha quasi tantes com animals en si: és a dir, no hauria una iconografia fixa o preferida. La que més abunda és la de peix, amb tres peces, més una quarta si acceptem que es tracta d'un animal marí imprecís. Amb dos exemplars tenim un lleó i un moltó, i amb una sola terracota, una mona, un au, un bou, un quadrúpede indeterminat, un elefant i una peça de difícil adscripció. El Puig des Molins és una vegada més el que acumula aquest tipus d'objectes, seguit del Puig d'en Valls i un alt nombre de jaciments indeterminats. Al món rural més enllà d'aquest últim jaciment, per tant, no existirien. No sabem el que voldrien representar, potser una vegada més podrien ser al·legories de les diferents divinitats del panteó, púnic (Almagro 1980b: 309-310), no representació d'aliments pròpiament dits.

Altres suports amb una iconografia molt potent, però que a més té implicacions culinàries molt fortes, és la dels denominats motlles per a pastissos (Déonna 1938: 230-233) (fig. 2 i 99). Com ja hem vist en els rituals d'alimentació als santuaris, aquests apareixen en alguns jaciments sacres, encara que són més habituals com a aixovar a les tombes. Pel que sabem dels hàbitats no és una peça freqüent, encara que comptem amb un parell d'excepcions: un fragment descontextualitzat a Can Corda que dataria del segle IV, de 8 cm de diàmetre, i podria haver representat peixos, però que estan molt desdibuixats (Puig *et al.* 2004: 126); i un altre a Ses Figueretes, que consistia en una placa quadrangular amb una imatge prou clara del déu Bes (Ramon 1997: 62-63). En general les imatges que es mostren han estat

molt estudiades, pel que s'ha vist que estan sempre relacionades amb les divinitats púniques de Cartago i amb un marcat caràcter astral, amb implicacions en els cicles vitals. Tant és així que en alguns casos es creu que arriben a substituir les imatges de les mateixes divinitats (com per exemple les palmetes, flors de lotus o la lluna). Moltes vegades la iconografia a la qual remeten és més bé la del món d'ultratomba i la immortalitat, que es repeteix quasi de manera sistemàtica en altres indrets púnics, on també solen haver-ne (Almagro 1980b: 267, 308-309; Astruc 1957a; Fernández 1992 vol. 2: 111; Gómez Bellard 1984: 127; Tarradell 1950).



Fig. 99 - Fragment de motlle de Sa Barda, MAEF 68 (Tarradell, Font 2000: làm. XV)

El que és interessant d'aquestes peces és veure com el menjar seria suport material per a la plasmació d'un ideari i d'unes mentalitats (sacres i rituals) i potser d'una mitologia que per ara ignorem, i no només amb menjar fresc o recollit al moment, com la fruita o els fruits secs, per exemple, sinó també tindria cabuda un altre tipus d'aliment més elaborat, fet i consumit possiblement *in situ*. Amb aquestes galetes o pastissos s'escenificaria la narració d'alguna alguna història, que després vindria ingerida i per tant incorporada al cos dels fidels.

La seua distribució, a l'igual que passava amb les terracotes, és desigual, fins i tot amb la mateixa iconografia que representen. En aquesta taula recollim les plaques publicades per Almagro (1980b: 278-292) i afegim la que s'ha publicat recentment de Sa Capelleta (López Garí *et al.* 2013: 996, fig. 4):

Imatge	Jaciment	Número de peces	Total
Zoomorfes	Puig des Molins	6	16
	SPCH-CS	1	
	Can Jai	3	
	Indeterminat	6	
Fitomorfes	Puig des Molins	6 (1 d'elles en dubte)	37
	SPCH-CS	2	
	Can Jai	2	
	Talamanca ²³⁸	3	
	Can Carrero ²³⁹	1	
	Can Roques	1	
	Sa Barda	1	
	Ca Na Polla ²⁴⁰	1	
	Sa Capelleta	1 (almenys)	
Indeterminat	19		
Total			55

Taula 22 – Plaquetes o motlles de ceràmica i la seua iconografia

El que observem és que, al marge de les peces de procedència desconeguda, aquest tipus d'objecte era més comú a les necròpolis que als santuaris. En segon lloc, quantitativament parlant és més abundant que les terracotes d'ofers d'aliments. En tercer lloc, les fitomòriques eren les que més s'escollien per a formar part del ritual funerari. Finalment, una vegada més queda de manifest la diferència entre el món rural i el món urbà, ja que el Puig des Molins aglutina gran part de les peces que es coneixen d'aquests dos tipus.

Altres tipus d'objecte amb representació iconogràfica són els amulets. Aquests són portadors de significats apotropaics que superen el marc geogràfic púnic, almenys des del punt de vista de les imatges, ja que moltes d'elles remetien al món egípciu (Fernández *et al.* 2009: 11-12; López-Grande *et al.* 2014). Per ara només s'han trobat com a aixovar personal dels difunts a les necròpolis.

Des del punt de vista de representacions d'objectes susceptibles de ser aliments, tenim diversos exemples. És el cas dels aglans, la iconografia dels quals es reitera a Grècia, Etrúria o Xipre, i són molt habituals igualment al món púnic, en especial a l'Eivissa tardo-púnica. El seu significat profund estaria relacionat amb la fertilitat i la vida (Fernández *et al.* 2009: 112-113, 128). També tenim altres representacions més confuses, com possibles pinyes o algun xanglot de raïm (López-Grande *et al.* 2014: 480-489). Les altres imatges per tenir en compte serien les dels animals (gos, èquid, suïd, moltó, bòvid, coloma i el que nosaltres interpretem com tortuga), quasi sempre relacionades amb divinitats púniques, com Astarte o Melqart, o en menys casos, divinitats egípcies (Fernández *et al.* 2009: 142-157; López-Grande *et al.* 2014).

²³⁸ Actualment perdudes i sense constància de si es van trobar a la necròpolis o altre context.

²³⁹ Santa Eulària, jaciment desconegut.

²⁴⁰ Aparegué junt a material romà.

Que l'Eivissa púnica va ser una illa poc donada a les representacions iconogràfiques en general ens n'adonem si comparem el panorama que ens trobem en altres indrets púnics com Cartago, o la Sicília o Sardenya, fins i tot la zona de l'Estret de Gibraltar. En aquestes regions la major part de suports igualment es troben a les tombes com a aixovar o als temples com a ofrena. Per exemple, ho veiem amb les terracotes que representen fruita o bresques de mel (Barreca 1988: 300; Blake 2003: 103, 123-124; Fantar 1998: 120; López Bertran 2007: 154, 157; Vázquez Hoys 1991: 75), les esteles funeràries de Cartago on es dibuixen animals, arbres fruiters, cereals, algun ritual i ferramentes agrícoles (Bartoloni 1996: 481-487; Cecchini 1986: 110; Fantar 1998: 120; Hours-Miedan 1951), les pintures a les cambres funeràries cartagineses, amb algunes representacions de galls (Guerrero Ayuso, López Pardo 2006: 217, fig. 3.1-3.2) o les més que eloqüents terracotes on les dones púniques cuinen utilitzant un *tannur*, una olla o un plat fons (Campanella 2008: 50-51, fig. 45-46 i 48; Manfredi 1993: 201) (fig. 100). Aquestes últimes eren més que freqüents en el món grec, on es representen fins i tot també pastant o treballant amb els morters (Sparkes 1981).



Fig. 100 – Dona seguida davant un plat oval (esquerra), i figura amb trípode, Fenícia, VIII-VI, Musée du Louvre (foto: A. Vendrell)

Fora de l'àmbit sacre trobem les monedes amb diverses representacions (palmera datilera, peixos, espigues de blat, xanglots de raïm, abelles) (Cecchini 1986: 110; Fernández Uriel 2004; Manfredi 1993: 200; Marlasca 2007; Uberti 1987-1988: 197) (fig. 1, 12.b.) o les estampetes de peixos en algunes àmfores gaditanes (Muñoz Vicente, De Frutos 2009: fig. 20 i 24; Sáez Romero, Díaz Rodríguez 2007: 203, fig. 7) (fig. 14). Les imatges sobre aquests suports s'han interpretat com a manifestació de la riquesa de la zona d'emissió o de procedència de la peça.

Com hem anat veient amb les diverses peces, el significat de la seua inclusió a les tombes i als santuaris és per motius al·legòrics o simbòlics (representar a la divinitat no tal i com pot ser, sinó per representació per substitució, o mostrar el cicle del renaixement vital) amb l'objectiu de protegir les tombes i el difunt o per a buscar el favor diví (Almagro 1980b: 125, 299-310). En el menor dels casos, es vol deixar constància física d'algunes de les activitats que tenien lloc al si d'eixos rituals, on el menjar formava part activa d'elles.

No volem acabar aquest apartat sense fer menció als recipients ceràmics: de fet, es tracta quasi sempre d'un dels primers objectes que es descriuen quan es fa qualsevol reflexió sobre l'alimentació a l'antiguitat. S'ha dit que els púnics tenen certa tendència a l'*aniconisme*, ja que tant les produccions locals com les que s'importen no solen tenir imatges (Cabrerà 1994: 92; Niveau 2003b: 161; Olmos 1984: 221-222). Pensem que aquesta afirmació és certa però amb cal matisar: en general, els fenicis primer i els púnics després no van ser massa prolífics en representacions si els comparem amb altres pobles que van contactar amb ells, i això ho veiem en quasi tots els suports. Els contenidors ceràmics no van a ser el seu fons favorit sobre el qual mostrar plantes, animals o persones i de fet, sí que va haver una selecció de recipients sense figuració, sobretot pel que fa a la ceràmica àtica, ja que menys algun lècit (Fernández 1992 vol. 2: 116-119) les decoracions són geomètriques, planes i senzilles.

En produccions posteriors de vernís negre, com les denominades Campanianes A o Cales, es va mantindre aquesta tendència. De tota manera, observem que s'escullen alguns recipients amb fulles d'heura pintades o palmetes o rosetes impreses en el fons intern, detalls que per cert van traslladar a algunes de les produccions pròpies de vaixella fina de taula. No hem d'oblidar que fins i tot aparegueré un lot de tamps terrissers en una tomba del Puig des Molins (Del Amo 1970: 213-215, fig. 5) (fig. 101). Si observem en detall el tipus de decoració escollida, aparentment senzilla pel que fa al significat (rosetes, palmetes, espirals, estreles) veurem que guarda moltes similituds amb les representacions fitomòrfiques que apareixen als motlles de pans i pastissos que hem mencionat més amunt. No ens sembla gens desgavellat, doncs, que s'apropriara aquesta iconografia típicament sud-itàlica, en principi purament decorativa, i s'adaptara a les pròpies creences i necessitats simbòliques. Aquesta seria la raó per la qual els terrissers locals afegirien aquesta decoració estampillada a la producció local en vaixella grisa de taula als fons interns de les escudelles i dels plats. L'Eivissa púnica no seria l'única que va incorporar aquesta pràctica, ja que l'observem també amb la ceràmica de Kuass amb la creació d'estampetes pròpies i molt eloqüents, com per exemple un cranc al fons d'un plat per a libacions aparegut a l'interior d'un pou funerari de *Gadir* (Niveau, Campanella 2006: 615, fig. 7, lám. X).

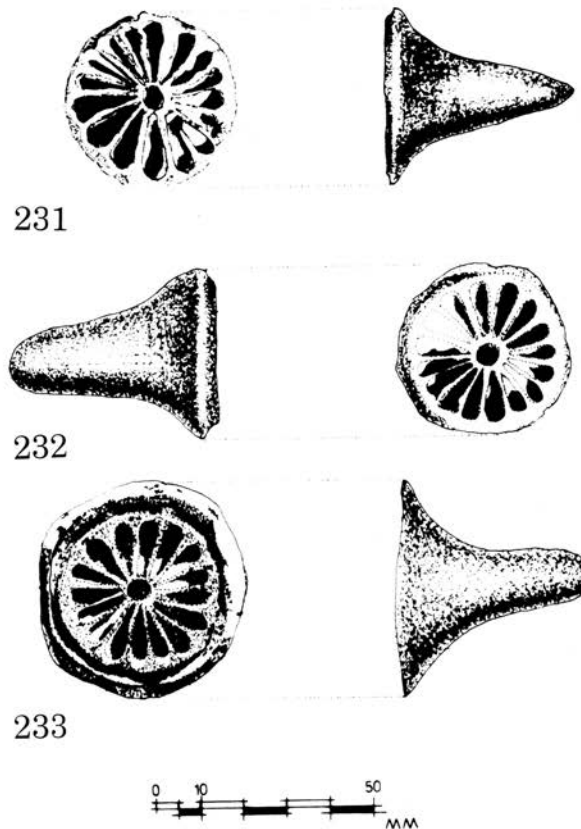


Fig. 101 – Tampons de terrisser de l'hipogeu 24 de 1922 (Fernández 1992 vol. 3: fig. 65)

La producció local en ceràmica comuna tampoc fa afavorir gaire la representació d'imatges, encara que com sempre hi ha excepcions a les gerretes (representacions d'ulls o el que hem interpretat com ales a les Eb. 1 o Eb. 2 i Eb. 5), *askoi* i vasos biberó. Menys per als *askoi*, se solen dibuixar cares (humanes o animals com aus o eriçons de terra²⁴¹?) aprofitant les particularitats del recipient (broc trilobulat o broc apuntat) (fig. 102), llevat del cas de les xicotetes Eb. 5, que semblen aus senceres, amb el cos lleugerament inclinat cap avant amb el broc trilobulat i zigzagues incisos precocció al seu cos (com la MAEF 3587, fossa 3 de Sa Barda; MAEF 1046, de Ses Torres) (fig. 68). El que no podem negar és eixa tendència a la sobrietat decorativa, amb una proliferació desigual de representacions geomètriques en gerres i gerretes de producció local, bàsicament en forma de bandes.

²⁴¹ Així s'han interpretat dos *askoi* (MAEF 623 i MAEF 845) apareguts a dues fosses del Puig des Molins com a únic element d'aixovar, ambdós datats entre finals del segle V o principis del IV (Fernández 1992 vol. 2: 74) (fig. 102.b.).

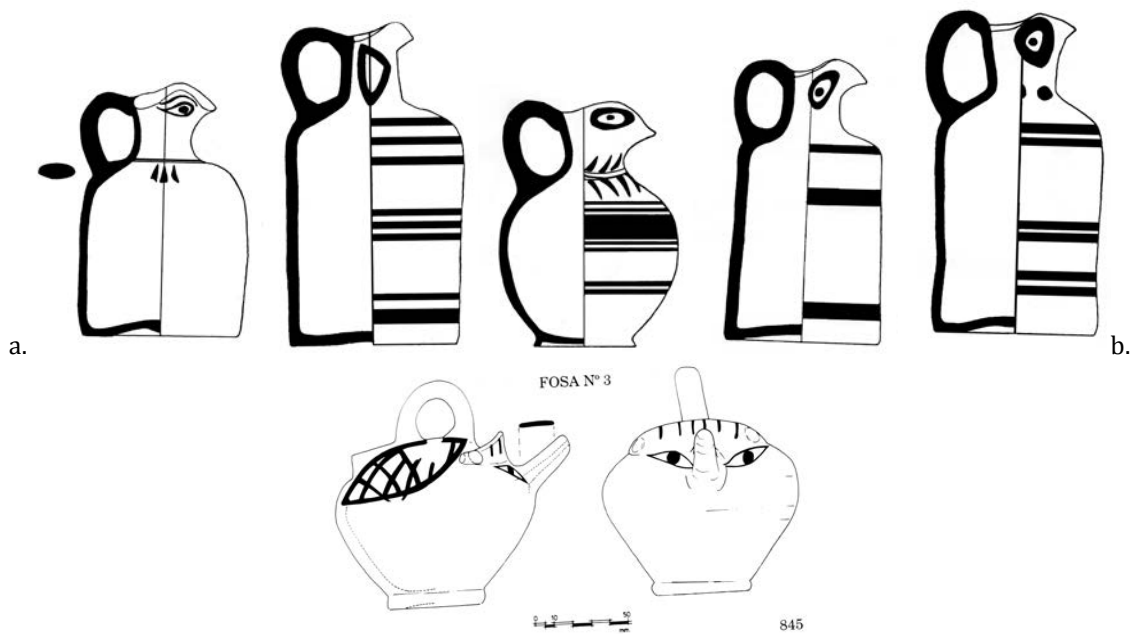


Fig. 102 – Diverses decoracions amb ulls: a. Eb. 1 i Eb. 2 de SPCH-CS (Tarradell, Font 2000: 36, 38, 41); b. *Askos* en forma d'eriçó? de la fossa 3 de la campanya de 1924 del Puig des Molins (Fernández 1992 vol. 3: 154)

Els *askoi* zoomorfs són un tipus de recipients en forma d'animal, interpretats com a biberons, amb un orifici d'entrada de líquids i altre d'eixida. Estan inclosos dintre de la tipologia 4.1. de Roderó (1980: 20) i la forma 15b de Bisi. Sembla prou clar que l'orige de la forma d'ocell el trobem en una sèrie de recipients xipriotes, els quals datarien de l'Edat del Bronze (Fernández 1992 vol. 2: 71-74; Fernández, Fuentes 1983; Gómez Bellard 1984: 128). Aquesta iconografia va passar al món fenici i púnic, ja que apareixen a contextos sacres cartaginesos del segle VIII, i perduraran a les necròpolis de la zona fins èpoques relativament recents (segle II). Els trobem igualment a Cartago (Cintas 1950: lám. LIV-LVII), Gouraya, Rachgoun o Tipasa (Algèria), i a alguna tomba de Predio Ibba, Tuvixeddu i Tharros (Sardenya), *Gadir* (Muñoz Vicente 1992) i fins i tot a alguns jaciments ibèrics i Empúries (Fernández 1992 vol. 2: 71-72).

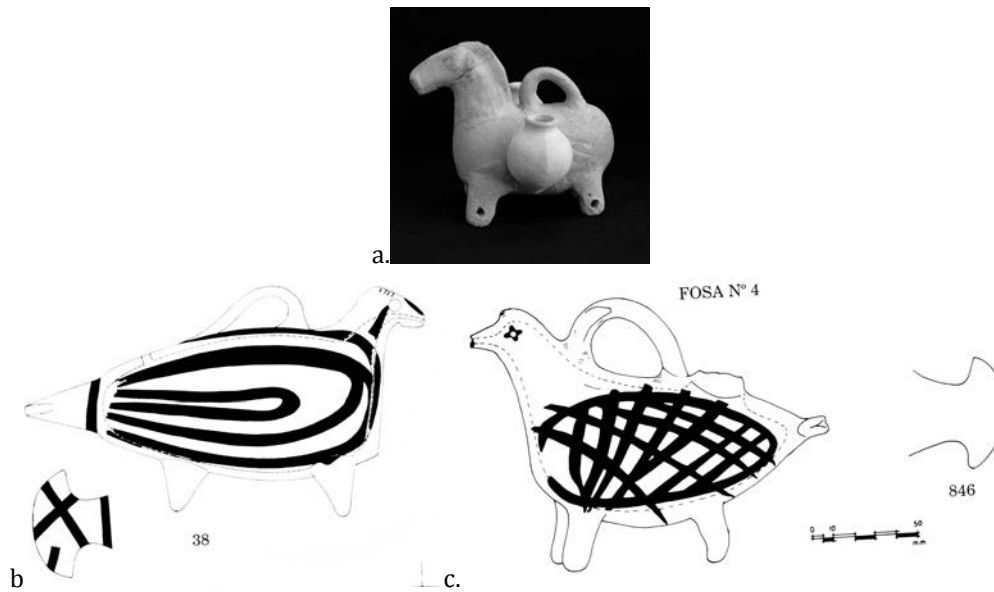


Fig. 103 – Diversos *askoi* zoomorfs: a. Èquid sense context de la campanya de 1922, fotografia del MAEF, publicada a Benito *et al.*: 59; b. Coloma del Puig des Molins, hipogeu 12 de 1921 (Fernández 1992 vol. 3: fig. 36; c. Coloma del Puig des Molins, fossa 4 de 1924 (Fernández 1992 vol 3: fig. 154)

Pel que respecta als ebusitans i els seus llocs d'aparició, dels que s'ha pogut establir l'origen, la majoria procedeixen de fosses o de l'interior d'algun sarcòfag, formant part així dels aixovars dels adults, i no dels xiquets (Fernández 1992 vol. 2: 72; Fernández, Fuentes 1983: 189; Gómez Bellard 1984: 128-129; Muñoz Vicente 1992) (fig. 103). Són peces algunes d'elles profusament decorades: en ocasions marquen l'anatomia de l'animal amb motius geomètrics, mentre que altres vegades la pintura es fa ressò d'adorns que sobretot els ases degueren portar (a propòsit d'alguna festivitat?). Només en un cas el recipient, en forma de gall i datat entre els segles V-IV a.E., portava una inscripció pintada en un lateral, i que era una declaració de fidelitat de l'oferent o el mateix difunt a Melqart (Fernández, Fuentes 1983: 186, 190-191). Altres, en canvi, no mostren signes d'haver sigut decorats. La cronologia és primerenca, ja que totes les peces que s'han pogut datar, se situen als segles V i IV (Fernández 1992 vol. 2: 73-74; Fernández, Fuentes 1983: 190).

En aquesta taula, basada en part amb la informació de J. H. Fernández i M^a J. Fuentes (1983: 187, 189), recopilem les procedències i les iconografies que solen representar els *askoi* ebusitans:

Animal	Jaciment	Nº peces	Total
Coloma	Puig des Molins	9	23
	Ca Na Jondala	3	
	Indeterminat (al MAB, SIP, MAN i MAEF ²⁴²)	11	
Èquids	Puig des Molins	3	6
	Ses Torres ²⁴³	1	
	Indeterminat (MAN)	2	
Moltó	Puig des Molins	2	5
	Ca Na Jondala	1	
	Can Berri d'en Sergent	1	
	Indeterminat (MAEF)	1	
Galls	Can Berri d'en Sergent	1	2
	Indeterminat (MAEF)	1	
Cèrvol	Puig des Molins	1	1
Total			37

Taula 23 – *Askoi* zoomorfs i el seu nombre d'aparició als diferents jaciments

Una vegada més, a l'observar les dades, ens adonem que el número de peces presents aquesta vegada a la necròpolis del nucli urbà són superiors que les que degueren d'haver a l'interior: el següent jaciment, darrere del Puig des Molins, seria el de Ca Na Jondala, seguit de Can Berri d'en Sergent, ambdues al sud-oest de l'illa. Un gran nombre de peces resten encara d'origen indeterminat. Una altra conclusió a la qual arribem és que són peces que no serien tampoc massa habituals, com ocorre amb les terracotes femenines. Pel que a la iconografia respecta, les formes de coloma són les més abundants en diferència, seguides de manera prou equilibrada les que reproduïxen èquids (tant cavalls com ases, els quals de vegades porten alforges amfòriques als costats) i moltos. Amb un únic exemplar tindríem el gall i el cérvol, un animal desconegut a Eivissa.

Moltes són les interpretacions que s'han volgut donar a aquest tipus de recipients. La seua implicació simbòlica, amb la forma d'animal, resta fora de qualsevol dubte, i per tant, s'ha dit que el líquid que devia de transportar devia de ser específic. La varietat formal s'ha posat en relació amb les imatges dels diversos déus (la coloma per a Tanit i el moltó per a Baal Hammon, mentre que els cérvols, els cavalls i els galls són animals de per si funeraris) (Fernández, Fuentes 1983: 189-190). Seguint aquest raonament, s'ha dit que permetrien un tipus de libació relacionada amb la divinitat que representarien²⁴⁴, propiciant rituals amb un discurs focalitzat en la vida eterna i la fertilitat (Pérez Ballester, Gómez Bellard 2004). Desconeguem completament el tipus de líquid que podria fer-se servir en el cerimonial que protagonitzarien aquestes peces tan particulars (llet, vi, aigua), però insistim en una idea que ens sembla essencial, i és que fóra quin fóra, el fet d'anar a l'interior d'aquestes peces ja li atorgaria un valor diferent que el que obtindria en el dia a dia.

²⁴² Museu Arqueològic de Barcelona, Servei d'Investigació Prehistòrica (València), Museu Arqueològic Nacional (Madrid) i Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, respectivament.

²⁴³ MAEF 8807, no consta a l'inventari de Fernández, Fuentes (1983)

²⁴⁴ Realment els autors parlen de les formes de coloma específicament, però nosaltres ho fem extensible a totes les imatges.

Amb tot açò pensem que està suficientment demostrat que alguns recipients (sobretot escudelles i plats en vaixel·la fina de taula i gerretes per contenir líquids en ceràmica comuna) comptaven amb xicotets detalls que servien per a demostrar les seues creences funeràries i sacres: d'aquesta manera, el menjar i la beguda que s'ingerien en aquestos contextos es convertia en quelcom digne d'incorporar al seu cos, i una manera més per a apropar-se a la divinitat i als difunts als quals homenatjaven.

V.3. La paleoantropologia: el que ens diuen els ossos sobre la dieta

Quan la SAE va començar a fer excavacions a l'illa d'Eivissa fa poc més de 100 anys, els seus membres mai hagueren imaginat el potencial que suposarien les analítiques dels ossos humans en un futur. Calia esperar poc més de 80 anys per a que la tecnologia i l'interès dels especialistes fera realitat un dels estudis que a dia de hui pot donar més potencial: les anàlisis paleoantropològiques i més recentment, la paleodieta a través dels isòtops estables.

Pel que fa a les primeres, els estudis pioners vingueren de la mà de F. Gómez Bellard amb quatre publicacions essencials, que tenien com a marc geogràfic i cronològic l'Eivissa fenícia i púnica: la primera, amb l'estudi general d'algunes incineracions del Puig des Molins (1985); la segona, la seua tesi doctoral amb una referència a la necròpolis de Can Marines (1989); la tercera, un article junt a C. Gómez Bellard (1989) centrat en les restes infantils del Puig des Molins; per últim, un annex a una publicació general (1990) sobre diverses excavacions dutes a terme al Puig des Molins als anys 80. Uns anys després (1996) va publicar una proposta metodològica, després d'haver realitzat diversos estudis sobre restes humanes de diferents jaciments, entre ells els de Villaricos, Les Moreres o Peña Negra. A. González-Martín i C. Lalueza Fox seguiren el testimoni encetat i publicaren en 1992 i 2001 llurs articles sobre els inhumats a Sant Antoni de Portmany i Ca n'Eloi.

Destaquem l'article de J. A. Martín Ruiz (2012), el qual va fer una síntesi sobre les malalties que s'havien identificat a diversos individus localitzats a necròpolis fenícies i púniques, proporcionant molta informació sobre contextos ebusitans. F. Spatafora va fer el propi amb la necròpolis púnica de Palerm, centrant-se això sí en els enterraments infantils (2014).

Pel que fa al segon tipus d'investigacions, l'anàlisi del col·lagen dels ossos, tant humans com animals, és una disciplina relativament recent per al món fenici i púnic, en la qual els inhumats antics d'Eivissa s'han convertit en pioners. Van a ser N. Márquez Grant (2003, 2006, 2010, *et al.* 2003) i D.C. Salazar-García (2011) els que han impulsat les recerques en el nostre àmbit.

Aquestos estudis són molt rics per a establir les possibles diferències o similituds de comportament entre sexes, franges d'edat o entre el camp i la ciutat, i com a tal, els valorem com a font d'informació de primera mà. A continuació desglossem el que ens aporta cada disciplina des del punt de vista de l'alimentació d'aquestos individus. En total, sis van a ser el nombre de jaciments objectes d'estudi, un d'ells el Puig des Molins, i la resta dispersos per tota l'illa (Can Marines, Can Pep Ferrer, SPCH-CS, Ca n'Eloi i Sant Antoni de Portmany).

La paleopatologia

La paleopatologia s'encarrega d'estudiar les malalties en el passat, així com detectar les possibles cures aplicades. Conforme hem deixat anotat, és una ciència que proporciona nombroses informacions però també compta amb les seues pròpies limitacions: en primer lloc, començant pel grau de representativitat de la mostra (fins a quin punt inclou el suficient un grup social o una cronologia en concret?); en segon lloc, depenem dels processos que el suport haja pogut sofrir fins a arribar a les nostres mans. Les incineracions són un exemple de destrucció de moltes dades que potencialment es poden sostreure. En tercer lloc, hi ha altres aspectes conflictius que són purament metodològics, però que esperem que siga qüestió de temps poder adreçar-los. Per últim, no devem oblidar que hi ha infermetats que no deixen la seua petjada sobre l'esquelet, i per tant, la informació que puguem recopilar sempre va a ser parcial (Márquez-Grant 2010: 164-165).

D'entre les nombroses afeccions que poden implicar la salut humana, destaquem aquelles que deriven de deficiències alimentàries per una banda i per altra les que provenen de postures antinaturals prolongades en el temps. Per un costat, tenim les anèmies, càries, i pèrdua de peces dentals, mentre que per l'altre tenim càrregues musculars i artrosi.

Pel que fa a l'**anèmia**, és una malaltia que deriva de la falta d'ingesta de ferro, sobretot a la infància. És una de les deficiències més patents a l'illa d'Eivissa durant tota la cronologia que tractem, i la trobem tant al Puig des Molins com a algunes de les necròpolis rurals (SPCH-CS, Can Marines i Sant Antoni de Portmany) (González-Martín, Lalueza 1992: 79; Márquez Grant 2010: 176-178). És habitual trobar-la en altres contextos fenicis i púnics, com *Gadir*, Palerm i Lilibeo (Martín Ruiz 2012: 31). Una variable és la denominada *cribra orbitalia*, una malformació cranial derivada de l'anèmia ferropènica, i que indica manca d'higiene combinada amb una mala alimentació. La trobem de nord a sud de l'illa, tant al Puig des Molins, a Can Marines com a SPCH-CS, sense que consten diferències marcades entre sexes (Márquez Grant 2010: 177-179). A *Gadir* també tenim algun exemple comptat sobre un individu masculí del segle V (Martín Ruiz 2012: 31-32).

Les **càries** són una font d'informació molt rica per a determinar hàbits alimentaris. Es tracta d'una infermetat que destrueix l'esmalt dental degut a l'àcid produït per presència de bacteris a la boca. Aquests bacteris es veuen afavorits per l'alt consum d'hidrats de carboni i sucre, i deficiències amb la ingesta de carn i peix, panorama que per altra banda és típic per a societats modestes. Una conseqüència pot arribar a ser la **pèrdua de peces dentals**. En aquest cas sí que s'han detectat divergències en els resultats entre les necròpolis rurals i la urbana, ja que per a les primeres, la incidència de càries i pèrdua de dents seria major. Les analítiques han localitzat càries a tots els jaciments estudiats (Márquez Grant 2010: 188-190). Aquesta dolència la trobem prou estesa pels jaciments fenicis i púnics, a totes les cronologies, com per exemple a Tir, Palerm, Màlaga i *Gadir* (Martín Ruiz 2012: 33-34).

Les **microabrasions dentals** són un aspecte tant interessants com problemàtics: si estan present, ens assenyalen que hauria, entre altres, costum de menjar farina,

ja que aquesta té residus dels molins on s'ha processat en forma de finíssimes motes de pedra. No obstant, aquestes microestries no tenen per què estar provocades per un consum continuat en el temps (Márquez Grant 2003: 28-29). Aquestes marques solen ser habituals, encara que de vegades criden l'atenció per no estar presents, com per exemple ocorre amb un individu masculí d'entre 25 a 30 anys, incinerat al Puig des Molins, amb una bona salut dental però amb evidències de càrregues musculars a les cames (Gómez Bellard 1985: 144). Més avall desenvolupem aquesta dolència. Aquesta bona salut dental es repeteix en una dona d'entre 20 i 22 anys, també del segle III i incinerada al Puig des Molins (Gómez Bellard 1985: 148).

L'**artrosi** és una de les conseqüències més esteses derivades de posicions incorrectes per a fer una determinada tasca que requereix un temps continuat, encara que l'edat també és un factor determinant. Exemples de treballs continuats i forçats durant llargs períodes de temps serien els típicament derivats d'activitats agràries "industrials", com per exemple la rotació de malucs o el transport de pes en el cap, així com els treballs domèstics, com la mòlta. Fins i tot, també afectaria la posició seguda per la mancança de mobiliari domèstic (Márquez Grant 2010: 187-188). Se sol trobar a malucs, colzes i genolls, normalment en individus majors a 40 anys (Márquez Grant 2010: 186). Al Puig des Molins es va detectar a la columna vertebral i a les cames d'una dona d'entre 55-60 anys d'edat als segles III-II (Gómez Bellard 1985: 149). A la ciutat l'artrosi es trobava més present entre les extremitats inferiors (genolls), a diferència del camp, on es va mostrar més virulenta a les extremitats superiors (canells), encara que els colzes també mostraren cert índex (Márquez Grant 2010: taula 5). En àmbit fenici i púnic és una de les malalties degeneratives més habituals, ja des d'èpoques arcaïques, tal i com vegem a l'individu masculí adult de La Fonteta, amb símptomes a la columna i clavícula, altre home d'entorn la cinquantena que va viure a la *Malaka* del segle VI i que la va patir als genolls, a la Lilibeo dels segles IV-III, o entre diferents homes de la *Gadir* entre el segle V-II (Martín Ruiz 2012: 28-29).

Determinades persones amb treballs que els obligue a passar molt de temps a zones altes són propenses a tindre **càrregues musculars** a les cames. Això per exemple és comú entre els pastors i habitants de les muntanyes, i es veu a dos homes d'entre 22 i 30 anys que van viure entre el segle III-II i es van soterrar al Puig des Molins (Gómez Bellard 1985: 144). Aquestes sobrecàrregues són freqüents en individus que han desenvolupat intenses activitats físiques. Altres exemples els trobem en un home adult de la Fonteta del segle VIII, o un altre individu de *Malaka* dels segles II-I a.E. (Gómez Bellard 1985: 144; Martín Ruiz 2012: 40).

Una altra malformació que ens sembla indicativa per les connotacions que pot tindre és una mena de tumor benigne que es produeix al conducte auditiu extern, denominat exòstosi o osteoma. Sol deure's, entre altres causes, a les contínues immersions subaquàtiques en aigües amb temperatures inferiors a 19°C. És suggeridor, ja que podem pensar en activitats pesqueres o estretament relacionades amb el mar. A Eivissa apareix entre un 10 i 20% dels cranis estudiats (desconeguem en quins jaciments es trobarien), encara que aquesta quantitat es considera una baixa incidència, pel que l'explotació dels recursos marins no seria

prioritària. Es dona en major mesura entre individus masculins, encara que no consta una gran diferència entre sexes (Márquez-Grant 2006: 35). Aquesta irregularitat la trobem en un individu masculí de la *Gadir* del segle II (Martín Ruiz 2012: 32).

Jaciment	Patologia	Cronologia
SPCH	Artrosi	V-II
	Anèmia	
	Càries	
	Pèrdua de dents	
Puig des Molins	Artrosi	V-II
	Anèmia	
	Pèrdua de dents	
	Càrregues musculars	III-II
Can Marines	Anèmia	V-IV
Ca n'Eloi	Càries	III-II
	Pèrdua de dents	
Sant Antoni de Portmany	Pèrdua de dents	III-II
Can Pep des Ferrer	Càries	III-II
	Pèrdua de dents	
Indeterminat	Afecció a l'oït	Indeterminada

Taula 24 – Infermetats relacionades amb l'alimentació a partir de Márquez Grant (2010) i Martín Ruiz (2012)

El que veiem és que la càries i la pèrdua de dents són les patologies més habituals a tots els jaciments i a totes les èpoques, tant en el món rural com a la ciutat. L'anèmia també seria relativament habitual, un poc més que l'artrosi. El jaciment amb major nombre de malalties concentrades, potser per qüestions de quantitats d'inhumats, seria el Puig des Molins, encara que el de SPCH-CS també seria molt representatiu del panorama rural. De la resta de jaciments, si s'ha detectat alguna malaltia, sempre han estat relacionades amb la higiene bucal.

Tal i com diu Márquez-Grant (2010: 191, 193), la pèrdua de dents, càries, presència de carrall i gingivitis, estaria vinculat al tipus de dieta: aquesta estaria basada especialment en la ingesta d'hidrats de carboni (vegetals i cereals), i una manca de proteïnes (encara que hauria més de carn que de recursos marins). Malgrat que les condicions de vida eren dures, sobretot al camp, en èpoques posteriors empitjoren, potser degut a una disminució proteica (Márquez-Grant 2010: 194-195).

El que guarda el col·lagen: els isòtops estables

L'anàlisi dels isòtops estables (en concret, el carboni i el nitrogen) que rau en a col·lagen dels ossos s'ha alçat com d'entre les tècniques pioneres per a establir la dieta de les societats passades. Ens resultarà especialment útil per a aquelles comunitats com la púnica, on el registre escrit sobre les receptes i els aliments és quasi inexistent. A banda, resulta un complement per als estudis tradicionals de fauna, malacofauna, patrons de consum d'aquesta, restes vegetals, tipus ceràmics,

iconografia i les recents analítiques de contingut de recipients. Com veurem, les conclusions a que s'han arribat no contradiuen per a res el que hem vist fins ara en aquest treball, més bé les recolzen.

Així, mitjançant l'extracció del col·lagen, es podrà determinar quina ha sigut la dieta mitjana de l'individu durant els seus últims anys, entre 2 i 15 (Salazar-García 2011: 96). No anem a tindre respostes concretes de quins aliments es consumien, sinó que els índex aporten patrons sobre la font de la qual procedia l'aliment en si: terrestre (carn, llet o cereals), marina (peix, mol·luscos i crustacis) o el tipus de plantes (Márquez-Grant 2003: 36; 2010: 193)²⁴⁵.

Pel que respecta als resultats, s'han realitzat diverses analítiques individus de tres jaciments: el Puig des Molins i dos necròpolis rurals, Can Marines i SPCH-CS. Si comencem per aquest últim jaciment, el que trobem és la tònica general a la resta de l'illa, ja que un 80% de la dieta provenia de les aportacions terrestres, mentre que la resta seria marina (Fuller *et al.* 2010: 6; Márquez-Grant 2003: 36). A Can Marines es continua aquesta tendència, però és que a més sembla que van haver dues dones (una d'entre 25 a 30 anys, l'altra de 40 a 45) que sembla que van consumir de manera puntual algun tipus de cereal com el mill (Salazar-García 2011: 99, fig. 3-4). Per últim, els individus analitzats a la Via Romana 47 (Puig des Molins) tenen una tendència similar als que hem vist a les necròpolis rurals, fins i tot sembla que podrien consumir menys productes terrestres que al camp, encara que no és definitiu. La ingesta de proteïna marina era molt minoritària també (Fuller *et al.* 2010: 6).

En definitiva, es veu que la dieta seria totalment homogènia entre sexes i edats a tots els períodes, amb una aportació principal de proteïna terrestre i una aportació secundària de la marina. Com a curiositat, malgrat ser percentatges escassos, encara serien superiors als de moments posteriors, on hauria un menor consum de carn, llet o formatge (Márquez-Grant 2010: 193; Salazar-García 2011: 99). És cridaner comprovar que tot i trobar-nos a una illa, el consum de peix i altres productes del mar no va ser habitual entre la població eivissenca a cap època històrica (Márquez-Grant 2006: 30). Per desgràcia, actualment no comptem amb cap dada similar per a comparar-la a d'altres jaciments púnics.

²⁴⁵ Per a major detall i metodologia per a l'estudi dels isòtops estables, veure Márquez-Grant 2003: 31-35.

V.4. La qüestió de la identitat: la seua petjada a la cuina

Entenem com identitat el conjunt de trets que defineixen un individu o un col·lectiu. En el cas que ens ocupa, l'establiment del que és *identitari* en l'acte de cuinar i de menjar ha ocupat una part de l'interès de la literatura arqueològica, etnològica i antropològica. En aquesta línia, ben coneguda és la frase del segle XIX de "som el que mengem", de L. Feuerbach. Valguen com a exemples els estudis de Goody (1982), Balfet i Pelras (1983), Bordieu (1988), Dietler (1990), Ben-Shlomo *et al.* (2008), Delgado (2008a), Sardà (2010) i Gómez Bellard (2010 i 2014) per a qüestions de la identitat púnica en general. Amb el que bàsicament estan d'acord tots els autors és que els gestos, els hàbits i les actituds davant el fet de cuinar i menjar formen part de la idiosincràsia de les comunitats, i serveixen en última instància per a definir-les i contraposa-les (o complementar-les) a les veïnes.

Ja en el primerenc article de Balfet i Pelras (1983: 36-41) "[als fets culinaris] se'ls reconeix un fort valor simbòlic i una funció d'afirmació de la identitat". A través de l'observació, catalogació, comparació dels útils i gestos que es requereixen per a cuinar, s'aconseguirà definir un sistema i un estil culinari, per a acabar conclouent que "a través del menjar una societat expressa la seua identitat, les seues relacions socials i els seus valors estètics". Així, a través dels actes mecànics, com modificar la forma de l'aliment, la condimentació, els procediments bioquímics (fermentació, salat, assecat, etc.) i els procediments de cocció, s'escenifica el que és desitjable i ben vist tant per a cuinar com per a menjar. Malgrat descriure situacions que són més bé recents, les observacions de Bordieu (1988: 176-195) resulten molt interessants i que ens condueixen a altres reflexions, que a nivell arqueològic són més complicades de demostrar. De totes les idees que aquest autor aporta, destaquem aquella que diu que el fet de consumir i preparar aliments és una altra de les maneres de distingir-se socialment a partir de construccions socials, i que a través d'ells representem la nostra identitat de classe, sexe o edat.

Des d'un punt de vista arqueològic, diversos són els autors que com ja hem dit s'han aproximat al tema de les identitats a través del menjar (Ben-Shlomo *et al.* 2008; Delgado 2008a; Gómez Bellard 2010; 2014; Sardà 2010). Moltes són les òptiques que podem utilitzar per a fer un assaig sobre com es nodreix una comunitat. Tal i com apunten D. Ben-Shlomo *et al.* (2008: 233-234), malgrat que l'etnografia no és capaç d'establir un model monolític entorn la relació entre les identitats ètniques i les maneres de menjar a l'hora de negociar aquestes identitats, sí que ha sigut capaç de definir tres possibles trajectòries de processos culturals: el tradicionalisme, l'aculturació i la difusió, que per altra banda no són exclusius. A més a més, tal i com ells mateixos han pogut fer a l'àrea filistea, es pot arribar estudiar la identitat culinària a través de tres paràmetres: els tipus d'aliments que es consumeixen (dieta), la manera que es preparen els aliments (tècniques culinàries) i la manera en la qual es consumeixen, sense perdre de vista l'anàlisi de tipologia ceràmica, tecnologia, funcionalitats i dispersió dels objectes.

Les formes ceràmiques són una tecnologia en si, ja que per elles es materialitzen les diverses maneres de cuinar: ja hem comentat que a nivell pràctic, la morfologia i les argiles tenen la seua lògica pràctica, però no hem d'oblidar que aquestes

poden convertir-se en un potent símbol per a parlar de procedències i de maneres de cuinar, tant dels propis i dels altres: és a dir, la identitat es pot configurar mitjançant la dicotomia de la contraposició o la identificació amb un grup. Així, certs recipients amb les seues particularitats, com les olles, o certs trets morfològics, com les vores, poden resultar exòtics, o en canvi, poden recordar-nos al recipient on es feia determinat guisat familiar, o siga, que rememorarem el que està ben vist i el que es considera gustós, sa i bo al si d'una família. De manera indirecta es contribuirà a la creació d'una memòria compartida.

Altres elements tecnològics, com els forns, les llars i els estris com graelles, tapadores, o asts són igualment definatoris al si d'una societat o cultura, igual com ho serà el lloc que ocupen i moment d'utilitzar-los.

Els ingredients, com no, també van a ser un factor de diferenciació, de la mateixa manera que el mode de preparar-los, instant de consumir-los i el seu grau d'aparició, o fins i tot la seua absència. Per exemple, no significarà mai el mateix el fet de menjar l'aliment en fresc que consumir-lo en conserva o assecat (per exemple, la fruita, o la carn); tanmateix, no serà mai igual consumir els aliments en comunitat, en un context funerari, per exemple, que en privat, conforme es fa de manera quotidiana.

Un cas concret que ens demostra que aquest model cultural, amb identitat pròpia, abasta qualsevol aspecte (culinari) al si d'una societat el trobem fins i tot en les marques antròpiques d'esquarterament de la carn. El patró identificat al Castillo de Doña Blanca és el mateix que s'ha observat per a altres jaciments semítics rituals de la Costa del Sol, pel que potser estiguem davant d'un model carnisser típicament fenici de la zona. La tècnica consistia en evitar el màxim possible danyar les articulacions dels ossos llargs, colpejant-les per dalt i per baix, però mai per damunt d'elles, amb la idea, entre altres, d'aprofitar la medul·la, el greix i la sang de l'animal (Liesau, Morales 1994: 73-74).

No hem detectat el patró individualitzat a l'Andalusia fenícia cap jaciment ebusità, pel que hem vist a l'estudi de J. V. Morales (2003) o M. Saña (1994). No sabem si açò es deu a l'estat de conservació dels ossos en si (alguns d'ells molt rossegats pels caníds), a si simplement estem parlant d'estratègies diferents, amb un menor aprofitament de la carn, o que estem comparant contextos amb cronologies molt allunyades entre si. En aquest sentit, resulta interessant el patró detectat a l'interior d'algunes àmfores de Nora (fig. 104).

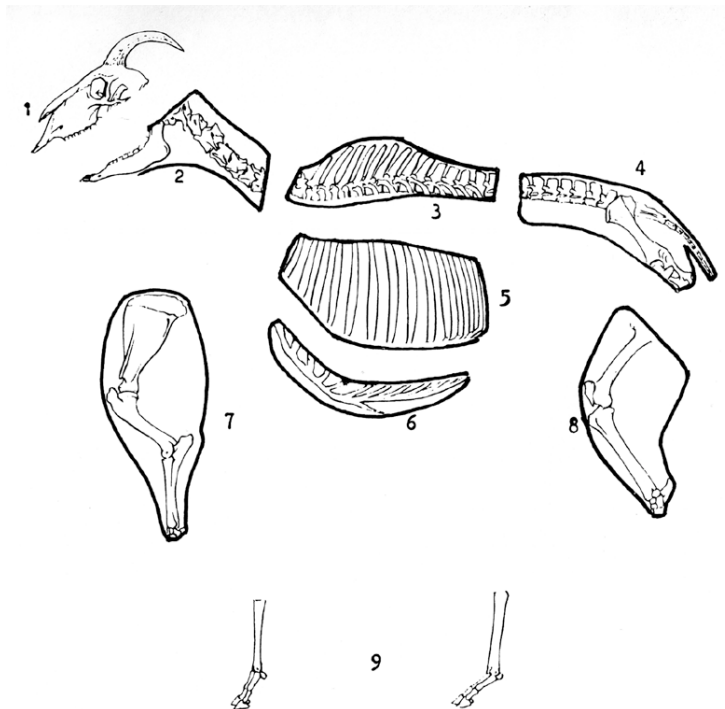


Fig. 104 – Patró d'esquarterament dels corders de Nora (Cassien 2014: 239, fig. 3)

A través de la ceràmica de cuina, i amb els nivells d'aparició de formes locals i importades, podem dir que *Ebusus* va preparar els aliments i va menjar seguint les modes de la seua metròpolis i tot el Mediterrani Central. La certa permeabilitat a les formes que vingueren de Cartago, així com l'apropiació de formes que en primera instància ens remetien a la part oriental del Mediterrani, ens parlen d'un origen de les formes ceràmiques (i per tant, de les tècniques culinàries?) més mixt i porós del que sembla en un principi, ja que s'apropriaren lliurement de les formes gregues per a acabar reinterpretant-les i assumint-les com a pròpies. Passarà el mateix amb la vaixel·la fina de taula, encara que aquest fenomen no és particular del món púnic-cartaginès, ja que en el veí món iber les formes que s'escullen per a determinats rituals i reunions van a ser les mateixes bàsicament, almenys des del punt de vista funcional (formes per al consum de vi). Això sí, les divergències van a vindre a nivell estètic, ja que en *Ebusus* i altres jaciments púnics es van a preferir formes sense decoració o com a molt amb rosetes impreses en els fons interns de les peces més obertes, deixant a banda les imatges de figures roges per als veïns ibers, amb notables excepcions, com van a ser els lècits àtics, on sembla que sí que hi ha un gust per la decoració, antropomorfa o no²⁴⁶. Tornant a la ceràmica de cuina, per tant, no és estrany que es preferisquen, dintre de la identitat púnica global, les formes més o menys cilíndriques amb vores bífides en lloc dels perfils en S i les bases planes, més típiques dels ibers.

Un altre aspecte que hem observat són dues tendències que trascorren paral·leles i al mateix temps es complementen. Ho veurem sobretot en els contextos que més coneguem, que són els sacres i rituals: es tracta d'utilitzar els recipients de producció local per a cuinar i per a processar (com les olles i els morters), mentre

²⁴⁶ Veure V.2. *La iconografia i els aliments*.

que per al consum individual haurà una preferència de vaixel·la fina de taula importada, i si no, recipients que reproduiran les formes foranes però en color gris. Mentre que els primers recipients, com és habitual, solen ser de perfils poc variats i molt conservadors ja que canvien poc en el temps (el que ens pot estar parlant d'elaboracions casolanes i tradicionals?) els segons compten amb un repertori molt més assortit, el que per altra banda demostra els ebusitans estarien al dia en les noves modes pròpies del Mediterrani oriental i central, i que per tant havia una certa obertura a la manera de menjar, que no tant de les receptes.

En definitiva, amb el que ens trobem és amb una contraposició que per ara no coneguem bé a falta de més contextos domèstics púnics: a grans trets suposa la contraposició entre una *gran* cuina, més institucional, pautaada, comunitària, creadora de marcadors socials, que utilitza com a patró de diferenciació aliments, recipients i gestos exòtics o costosos, front a la xicoteta cuina, d'àmbit restringit, privat i familiar si es vol, i quotidiana, amb aliments i útils de més fàcil abast, menys cridaners²⁴⁷.

Però no ens enganyem: fins i tot al si d'un menjar familiar i privat també es manifestarien les diferències de gènere, edat o sexe, però són sense dubte més subtils des del punt de vista arqueològic. Aquestes es poden circumscriure al lloc que ocupa cadascú a la *taula*, l'ordre de repartiment del menjar o tipus d'estrís que utilitzarien uns i altres (menjar d'un plat col·locat enmig dels comensals o disposar cadascú de la seua pròpia escudella). Aquestos matisos, més gestuals i mentals, són igual de potents que els que es produïrien en comunitat, encara que no descartem que els que s'escenificaren en públic no serien més que el reflex del que culturalment estaria ben vist al si d'una unitat domèstica, però elevat a l'extrem. De fet, S. Sardà (2010: 93) parla de "parafernàlia" i "paràmetres teatrals", definicions amb les quals estem d'acord.

Per últim, volem recalcar que a nivell de la historiografia del món fenici i púnic, el que més s'ha analitzat ha sigut el paper del menjar i de la beguda al si de les grans cerimònies, sobretot les funeràries. Pensem que està ben demostrat que en aquests contextos el paper del menjar i la beguda, així com la manera de preparar-los i consumir-los van tindre un rol central com a elements de materialització de diversos estatus a una comunitat (diferència, igualtat, solidaritat), igual que eren elements molt poderosos a l'hora de negociar el poder. Tot açò, com no, va a contribuir a la creació d'una identitat comunitària ja que es posaven de manifest símbols molt forts que contribuïen a crear memòries compartides (Delgado 2008a: 164; Dietler, Hayden 2001).

²⁴⁷ No obstant, i a risc de semblar que ens contradïem a nosaltres mateixos, tal i com hem deixat anotat a *La presència d'aliments en àmbit sacre: els santuaris fenicis i púnics a l'illa d'Eivissa*, i seguint a M. Dietler (2006: 69) en ocasions s'usaven els mateixos recipients i aliments, però el fet de preparar-los i de consumir-los en ambients festius i rituals es convertien en quelcom diferent, almenys sensorialment. Malgrat això, admetem una lleugera variable, i que ja hem discutit: no seria altra que el major consum de vi i de carn, aliments culturals, comunitaris i festius per excel·lència (Blake 2005: 123-124; López Bertran 2007).

CONCLUSIONS

És difícil deslligar la història de l'alimentació al si de qualsevol àmbit cultural d'altres aspectes econòmics, polítics, socials i religiosos. Amb els recents estudis, en ocasions massa dispersos però almenys existents, i sempre amb l'ajuda d'altres disciplines, la història de l'alimentació púnica s'ha col·locat a l'avantguarda dels estudis de l'alimentació a la protohistòria.

El cas de la història de l'arqueologia ebusitana està encara en l'actualitat molt marcada pel curs de les primeres excavacions, encetades fa més de 100 anys. No obstant, pensem que per les seues particularitats, l'illa d'Eivissa és un laboratori excel·lent per a efectuar aquest tipus d'estudi, ja que és una illa relativament menuda, amb un substrat cultural prou homogeni, almenys fins l'arribada dels romans, on s'ha excavat molt, i uns contextos que, malgrat la pèrdua d'informació per saquejos i altres desventures, són capaços d'aportar-nos la seua especificitat dintre de l'univers fenici i púnic.

És cert, no obstant, que de vegades hem considerat necessari recórrer a altres indrets del món púnic (Cadis, Lixus, Baria, Cartagena, Sardenya, Cartago, Sicília), per tal que ens il·lustren clarament la informació que suposaria un paral·lel per a l'Eivissa púnica si a les primerenques intervencions arqueològiques a l'illa s'haguera treballat amb una metodologia actual. Així, hem ampliat la informació en els aspectes més confusos, però sempre hem intentat mantindre la distància perquè si alguna cosa ens ha demostrat l'estudi del món púnic és la seua regionalitat a pesar de que en el fons hi jau una coherència cultural.

Des del punt de vista de l'alimentació estrictament parlant, hem demostrat que l'acte d'ingerir aliments i begudes ultrapassa el significat propi de la l'aportació de nutrients essencials i la supervivència humana, cosa que s'evidencia en determinats àmbits, com desenvolupem més avall.

Com a base de la nutrició diària trobem els cereals, amplament presents allà on s'han efectuat les pertinents anàlisis carpològiques. Més enllà dels percentatges, recordem que l'única recepta que ens ha arribat gràcies a les fonts romanes és la *puls punica* (Cató, *De Agri Cultura*, 85), a base de cereals i altres ingredients, un plat realment nodridor i que devia de ser popular. No en va, segons Plaute (*Mostellaria*, V, 828), els púnics eren coneguts com *pultifagonides*, "menjadors de cereals". De tota manera, i pel que veiem a les formes ceràmiques de cuina, els àpats més quotidians devien ser els grans guisats caldosos a base d'aquests cereals (blat i ordi sobretot) mesclats amb llegums (faves, pèsols, llentilles). Els cereals, i per extensió els llegums, tindrien el seu rol limitat en el món sacre i ritual, pel la seua presència es limitaria a les primícies de grans de la primera collita, les primeres mòltes de farina i fins i tot en forma de galetes o dolços.

La proteïna animal procedent de la carn i el peix es consumiria en forma de conserva mitjançant les tècniques de salat, assecat o fumat, tècniques que per altra banda deixen poca petjada arqueològica. Ha quedat per demostrar si el seu pes a la dieta augmentaria en èpoques més tardanes, ja que els estudis dels que disposem

sembla que parlen de certa homogeneïtat amb matisos. La indústria conservera degué de ser més rellevant del que l'arqueologia ha sigut capaç de demostrar; a més a més, aquesta comporta connotacions socials, econòmiques i fins i tot estructurals que no són menors, com el treball a les salines amb un important contingent humà i material dirigit per una autoritat, la construcció d'espais a les granges per a preparar grans fums o la consegüent protecció d'aquests espais, per posar només uns exemples.

De tot açò poc queda al registre arqueològic, potser també perquè a nivell arquitectònic les estructures bàsiques estaven fetes amb materials peribles, però en parlem perquè tenim tènues indicis de que efectivament va existir: això semblen indicar els ossos animals que en ocasions encara es conserven a l'interior de moltes àmfores, però sobretot perquè a l'igual que pensem que va ocórrer amb altres indústries, com la de l'oli o el vi, els romans varen aprofitar les infraestructures existents, tant materials com humanes, per a reestructurar-les i potenciar-les, pel que pensem que les de la conserva de la carn i el peix serien una més.

La ingesta de carn o peix en fresc, per tant, estaria molt limitada a determinats contextos de caire festiu i comunitari: per una part estarien els banquetes funeraris, una vegada tancada la tomba, per l'altra, les celebracions als temples o santuaris exaltant una divinitat. En aquests dos moments, el sacrifici de l'animal, i segons els preceptes que mana la llei, s'hauria de fer *in situ*, i tots els aliments s'haurien de preparar en el moment.

Pel que respecta a les fruites, font de sucres, aigua i vitamines, tenim restes en altres jaciments fenicis i púnics de figues, magranes i prunes. La seua modalitat d'ingesta és variada, i una vegada més, implicaria altres tantes tasques humanes que es realitzarien just després de la seua corresponent collita. Així, tenim el processat en sec (augmentarien les seues propietats nutricionals), en conserva (per exemple, sota mel) i rarament en fresc. En particular, als estudis carpològics sempre destaquen les restes de figues i magranes als jaciments fenicis i púnics, però hem de tenir en compte que les seues llavors són molt abundants per peça. Així i tot, els fruits que més atenció han rebut són el raïm i l'oliva, dels quals s'extreien els productes destinats a l'exportació per excel·lència a l'antiguitat (amb el permís del salaó de peix i les salses derivades): el vi i l'oli.

Entorn la seua producció s'ha generat un gran volum de bibliografia, que en el cas d'Eivissa es tractaria d'una activitat molt sòlida i definitivament explotada el màxim a partir de l'època romana imperial, o almenys les reformes a les granges així ho indiquen. Alguns recintes rurals començarien les seues activitats cap el segle V-IV, sempre i quan confiem en els testimonis de les necròpolis o alguns materials ceràmics en superfície d'aquesta cronologia, però en la major part dels hàbitats localitzats en prospecció els seus orígens no van més enllà del segle III, un moment que podem considerar la segona onada d'expansió rural.

Per tant, no sabem com interpretar el cert èxit entre les costes veïnes dels envasos comercials que es comencen a fabricar des de meitat del segle V al IV, especialment dirigits cap el nord-est de la Península Ibèrica, Mallorca i Menorca, ja que no

correspon al panorama que ens trobem a les granges ebusitanes. Som de l'opinió que les infraestructures productives que hauria a les granges no serien el suficientment potents com per a començar a abastir d'oli i de vi ebusitans les proximitats geogràfiques, sinó que l'escala seria la d'un autoconsum més l'excedent agrícola i ramader. No hem d'oblidar, així mateix, les estructures mòbils fetes amb matèries peribles a peu de camp, com es documenten a les imatges d'alguns recipients àtics. A falta de més analítiques i troballes, posem en valor la diversitat de productes envasats, com olis, vins i vinagres de diverses qualitats, així com conserves de diferents tipus, sobretot càrniques, que es transportarien salades, amb salses, o submergides en algun líquid vinós.

D'aquesta manera, i deixant les qüestions de continguts i aliments a banda, no dubtem de la capacitat que tindrien les tasques productives de mobilitzar a gran part de la societat rural. En moments d'excedent agrícola i ramader es treballaria per a que els rebosts domèstics comptaren amb les suficients reserves de tot tipus d'aliment durant tot l'any. Fins i tot el cicle agrícola hi contribuiria, ja que la collita de raïm és entre setembre i octubre, la de l'oliva entre novembre i desembre, i la de la sal entre juliol i agost. Pel que fa a les activitats ramaderes, les ventrades d'ovelles i cabres solen ser entre els mesos de febrer i març, moment en el qual se seleccionarien els individus per a sacrificar per a la seua carn o per a mantindre per la seua llet. Així, s'iniciaria el període d'elaboració de conserves càrniques però sobretot la dels productes secundaris, com el formatge i la mantega. Per últim, no hem d'oblidar la pesca i l'elaboració de conserves de peix, que començarien amb la primavera amb la pesca de barats, i continuarien a principis de juny, possiblement amb la captura de tonyines però sobretot en els mesos de calor, amb les de sardines i altres espècies menudes. Les feines productives estaven garantides durant tot l'any al camp, doncs.

Una altra qüestió que hem abordat és l'alimentació als diferents tipus de jaciments. Als hàbitats les estructures relacionades amb la captació de recursos són arquitectònicament molt potents: estem parlant de les d'emmagatzemament d'aigua de pluja, les cisternes o pous, les quals són pràcticament omnipresents i des del punt de vista tècnic, molt uniformes entre si, encara que de mesures variables. Apareixen també en el món sacre, on serien un element fonamental a l'hora de poder desenvolupar el culte.

També ens han arribat algunes estructures de combustió, les llars, on es cuinaria. Aquestes solen representar el nucli domèstic, entorn les quals es desenvoluparien diverses activitats quotidianes, entre elles, la cuina i el preparat dels aliments. Es poden ubicar a diversos espais dintre de l'habitació, però tot indica que es prefereix apropar-les a una paret o un angle entre dos murs, i sempre sota un sostre. Són dos els casos on s'ha trobat l'últim àpat encara *in situ*, amb l'olla o la cassola encaixada entre les brases: els dos es troben a la factoria de Na Guardis, on a més es documenten activitats de xicoteta manufactura dels metalls, possiblement relacionades amb reparacions d'estrís. Entorn les llars és habitual trobar-se estrats molt rics de matèria orgànica, però també els recipients que hi intervindrien en l'elaboració dels àpats. No ens ha sigut possible per ara documentar estructures del tipus *tannur* als hàbitats rurals, molt menys a la ciutat, i que farien les funcions

de forns domèstics, encara que estem pendents de la publicació dels resultats de les excavacions en el món urbà.

Més controvertit resulta parlar dels molins, un element clau per a la transformació dels cereals i altres aliments (peix sec, aglans, llegums) en farina. Per als moments més primerencs de població a les Pitiüses se'n documenten de barquiformes, i de grandàries mitjanes i menudes, però en cronologia púnica clàssica i tardana no tenim cap constància de la seua existència, pel que el sistema de la mòlta es faria de manera alternativa al que es coneix, per exemple, al veí món iber, o fins i tot a altres jaciments fenicis i púnics, tant en hàbitat com en contextos sacres.

Per desgràcia, les sitges que han arribat fins el moment solen estar reutilitzades a mode de femers domèstics, i mai s'han trobat intactes amb el que pensem que seria la seua utilització primordial: la de magatzem i conserva de cereals. De tota manera, s'han demostrat, a l'igual que els pous i els dipòsits, una ferramenta molt important a l'hora de valorar els diferents contextos domèstics, encara que és cert que hi ha alguns que són dubtosos. Conforme passa amb les cisternes, els pous estan molt presents als santuaris o temples, el que fa que entorn ells es configuren una sèrie d'activitats sempre relacionades amb les divinitats subterrànies, ctòniques i místèriques, normalment femenines.

Pel que hem vist a Na Guardis, la vaixella que es troba en els hàbitats ens parla d'una alimentació a base de farinetes de cereals i llegums, coccions aquoses molt lentes i llargues a l'interior de grans olles, encaixades directament sobre les llars, i que es menjarien a l'interior d'escudelles normalment locals. A poc a poc, sobretot a partir del segle III, aniran fent acte d'aparició les cassoles, que permetran altre tipus de coccions més sucoses i menys caldoses (els estofats i els fregits), així com els llibrells i les grans safates, a l'interior dels quals es pastaran i s'adobaran els diversos ingredients, que es començaran a menjar amb plats, encara que els grans guisats no desapareixeran mai. No hem d'oblidar el peix i la carn en conserva, a l'igual que la recol·lecció oportunista de mol·luscos i caragols (tant de terra com de mar), o la pesca de peixos no massa allunyats de la costa, ingredients que enriquirien i variarien en gust dels àpats. L'excavació de Na Guardis va ser profusa en evidències de fauna de tot tipus (mamífers, aus, peixos, malacofauna), gran part d'ella interpretada com a restes de menjars o fins i tot com a deposicions rituals relacionats amb diversos fets arqueològics (l'alçament d'un mur, per exemple).

L'alimentació en el món sacre tindria una dimensió més bàsica i sensorial, profundament simbòlica. Bàsica per la preparació de la carn: pel que hem vist a Es Culleram, les ovelles i les cabres (els animals domèstics més abundants a l'illa) serien sotmeses a un sacrifici cruent en el mateix moment del culte. La seua carn se seleccionaria: per una banda, se separarien els membres que anaven dedicats a la divinitat, per l'altra els que es repartirien entre els comensals. L'animal s'esquarterava allí mateix, i en una gran pira es torrava. La dimensió sensorial ve donada perquè els sentits del gust, olfacte i vista es ressaltarien amb els olors, el foc, el fum i la música, al que sense dubte hi contribuiria el consum de vi, segurament especiat (pels llibrells i morters trobats), que facilitaria l'alteració de la consciència dels membres que menjaven (i ballaven i cantaven) en comunitat.

El cas dels àpats funeraris a peu de tomba, en aquest sentit, serien molt similars: libacions de vi especial i consum d'aliments en xicoteta comunitat, segurament també carn sacrificada en el moment. S'ha dit que aquests banquets, a l'igual que els que tenien lloc en àmbit ritual, serien molt importants a nivell social, per a manifestar de manera pública les relacions de poder i de jerarquia. Des del punt de vista nutricional, és indubtable el valor per als participants d'aquests actes, ja que sobretot per a moments més antics implicaven el consum de carn, un consum que devia de ser molt limitat, i més encara en fresc.

Pel que respecta a l'aixovar funerari, es dipositen junt el difunt dos tipus de recipients: els que han participat en les tasques del condicionament del cos (llavat), i els que conserven les provisions per al Més Enllà. És encara difícil de discernir quins formarien part del segon grup, encara que intuïm que moltes de les escudelles i plats que no portaven llànties varen fer aquesta funció, més algunes gerretes o gerres, que portarien líquids, com aigua o vi. A les excavacions més recents s'han trobat fins i tot animals, que se sacrificarien en el moment del sepeli per a acompanyar el difunt: els escollits normalment són els més disponibles i propers (les ovelles i les cabres, que es dipositen o bé senceres o bé els seus cranis junt el difunt), però també tenim casos d'ofrena de peixos (sencers?), aus i alguns gossos.

El món dels xiquets va a ser diferent per a gran part del món púnic, ja que moltes vegades són enterrats amb alguna au o xicotet mamífer a l'interior d'una olla. Per a Eivissa açò no s'ha pogut demostrar en la totalitat dels casos, encara que recents excavacions han demostrat una certa tendència que es reproduïx en el temps d'acompanyar-los amb olles, amb les implicacions que comporten (guisat familiar, per tant filiació, finalment, la mare).

Era preceptiu que els vius s'encarregaren dels morts passat un temps. Açò es materialitzaria a través d'ofrenes d'aliments a peu de tomba i libacions d'aigua i de vi. Aquestes activitats en general són molt difícils de detectar, encara que de vegades resten en peus algunes gerretes als cantons de les fosses, el que hem interpretat com un fòssil dels canals que es deixaven oberts per a tal fi en èpoques més antigues.

Per últim, tenim altres evidències de consum en jaciments secundaris, com les terrisseries o els derelictes, on s'han documentat activitats mínimes en aquest sentit. Pensem que es reproduïrien les maneres i costums dels hàbitats, encara que als derelictes el consum d'aliments en conserva devia de ser més habitual encara.

Així i tot, reconeguem un cert cosmopolitisme de les tripulacions: moltes d'elles estarien composades per navegants de diferents procedències, i el fet d'arribar als ports on distribuïen les mercaderies feia que adquiriren productes propis del lloc i que conegueren de primera mà nous ingredients i noves maneres de cuinar, el que els dotava d'una obertura i una certa heterodòxia a l'hora de preparar els menjars. És per això que en ocasions hem agafat els exemples de Na Guardis, la factoria comercial púnica per excel·lència, amb certa cautela. És més: el fet de que els mariners foren en la seua majoria homes dota aquests contextos d'una qüestió de

gènere molt interessant, però que no hem pogut explotar més per no comptar amb elements de comparació.

En definitiva, i a mode de recapitulació, podem dir que mentre l'alimentació en hàbitat requereix temps i productes processats i conservats, en el món sacre i ritual necessita aliments frescos, més costosos d'aconseguir o que indiquen un cert luxe o especificitat, i de preparació ràpida i immediata, de fàcil repartiment entre els comensals, i elaborats en el moment i en el lloc del culte.

El que és cert després de tot el que hem vist és que les activitats relacionades amb els aliments i la seua preparació estaven presents a tot tipus de jaciments. És més: tal i com ja apuntàvem unes línies més amunt, consistia en una pràctica necessària més enllà de la supervivència, que regulava i mostrava les relacions socials, i en el cas dels rituals (tant als santuaris, com al món funerari), contribuïen a que les peticions i intermediacions dels vius cap als déus o a favor dels difunts arribaren a bon terme.

Canviant de terç, molt s'ha parlat del tabú alimentari, o més bé de la prohibició de consum de certs aliments, com el gos, el porc, els cavalls o fins i tot la ingesta de vi. Alguns autors grecs i llatins hi insisteixen. El cert és que pel que hem vist als diferents jaciments aquestos preceptes no corresponen amb la realitat, pel que pensem que es tracta d'exageracions o d'extrapolacions. A Eivissa (i a la resta del món púnic) es bevia vi i es menjava porc, i puntualment gos i èquids. Mentre els dos primers apareixen clarament en contextos sacres, el tercer té traces de processat i consum a només un jaciment, i igualment el trobem com a acompanyant en els hipogeus del Puig des Molins. Els porcs i els èquids també apareixen en diversos contextos d'hàbitat, clarament processats i consumits, encara que reconeguem que les seues proporcions són inferiors a les d'ovelles, cabres i bòvids. Per altre costat, el vi era necessari per a crear ambients de comunitat en àpats col·lectius, pel que en un principi es veuria com un producte de luxe i limitat a eixes ocasions festives, però que a poc a poc es va anar introduint el seu consum de manera més habitual en el dia a dia.

Un aspecte essencial per a tenir en compte quan es parla d'alimentació a l'antiguitat, i no només per a l'àmbit púnic, és l'estudi i anàlisi dels recipients ceràmics. Aquestos es converteixen en el suport de l'aliment preparat immediatament abans del seu consum, així com el contenidor de l'ingredient, però també el receptacle on es transformen en quelcom socialment acceptat per a ser consumit, físicament i química, el conjunt de components per a la recepta.

Per a les àmfores púnico-ebusitanes (PE) les informacions encara són massa difuses. Més enllà d'atribuir de manera automàtica certs continguts amb formes concretes, creguem que en l'antiguitat era un aspecte més elàstic, i que potser depenia de qüestions com la qualitat d'un mateix producte. A més a més, un altre problema amb el qual ens trobem és que de manera monotemàtica s'ha parlat de dos grans productes, el vi i l'oli, mentre que se n'han deixat d'altres al marge que tindrien un rol més rellevant, encara que sempre secundari, com les conserves de carn i peix o els diferents productes derivats del raïm, com el vinagre. No hem

d'oblidar els cereals o la sal que pensem que anirien en caixes o sacs, dels quals no ens ha quedat cap constància.

Semblen més clars els continguts, quasi sempre vinaris, de certs recipients importats procedents del Mediterrani Central i Oriental: parlem de les àmfores MGS primer i greco-itàliques i Dressel 1 després. En contrapartida, per a les púniques el tema dels continguts encara és poc concloent, perquè per un costat, no es dubta de la capacitat agrícola i ramadera dels cartaginesos (recordem: el tractat d'agricultura de Magó, les referències als vergers i els camps de vinyes i altres fruiters); per l'altre, està el tema del vi, que si férem cas a les fonts escrites antigues, estaria prohibit el seu consum, però sí que sabem que se'n produïa, i que a més, mentre els autors llatins malparlaven de la seua qualitat, lloaven en canvi la dolçor del *passum*. Suposem, per tant, que el transport de vi des del Mediterrani Central tunisià degué de ser més habitual del que sembla. El seu comerç es complementaria amb altres indústries, sobretot les càrniques, tal i com hem vist al llac de Santa Giusta (Sardenya). Per altra banda, sembla prou consensuat que les conserves i salses de peix provindrien en la seua majoria de la part atlàntica de la Península Ibèrica (zona de *Gadir*) i el Marroc (Lixus), on per cert, comptem amb l'únic exemple per ara de comerç de clòtxines en vinagre, però ja d'època romana imperial. Per tant, per si alguna cosa es caracteritza el comerç de productes púnics és per la seua gran varietat i el seu trajecte a llargues distàncies. Estem segurs que si comptàrem amb un major nombre d'analítiques de continguts o troballes *in situ*, aquesta diversitat no faria més que augmentar.

Les formes tancades de ceràmica comuna han sigut objecte de minuciosos estudis tipològics. Les obertes, en canvi, malgrat tindre perfils més variats, s'engloben de manera *grosso modo* dintre de les categories de xicotetes escudelles i de plats de pou central. Tots ells eren els recipients individuals bàsics de consum d'aliments en època púnica clàssica. La seua producció cessaria a partir del segle III, moment en el qual irrompen amb força les formes de vaixela fina importades i les seues imitacions, de les que parlem més avall.

Les gerres i gerretes serien els recipients d'emmagatzematge domèstic de mitjana i xicoteta talla per excel·lència. I no sols això, ja que pensem que serien els recipients a l'interior dels quals s'efectuarien els processos de conserva de determinats fruits i verdures, submergits en olis o vinagres per a que perduraren i garantir el rebost domèstic. Amb aquest sistema, per exemple, es preservarien sota mel les figues, prunes o altre fruit carnós. Unes gerres ideals per a aquest fi serien les Eb. 64, molt recurrents en tot tipus de contextos durant els segles V i IV, i que se substituirien per les Eb. 69, amb les quals coexistirien una part del segle IV, però que tindrien el seu auge entre els segles III i I a.E. Aquest tipus és dels més abundants a Na Guardis i en alguns derelictes de la mateixa cronologia, pel que pensem que el que conservaven seria producte del comerç a Mallorca i Menorca.

Per a les gerretes, a diferència de les gerres, hi ha cert consens en veure-les com un objectes purament domèstics. Les formes més comunes en ambients funeraris dels moments més antics, les Eb. 1, Eb. 2 i Eb. 5, tenen en comú el seu broc trilobulat, el qual ja no es repetirà en cap altra forma en èpoques més tardanes. Aquest broc ha sigut objecte d'atribucions de líquids particulars per a fer xicotetes libacions, tals

com vi, llet o mel. Pel poc que coneguem de l'àmbit domèstic en aquestos moments tan primerencs, és més que possible que aquestes formes també s'usaren en el dia a dia.

Però, si hi ha una forma monoansada que perdura en el temps i que indubtablement apareix en tot tipus de situacions (sacres, quotidianes) és la gerreta Eb. 13, una constant entre els principis del segle IV fins el I a.E. Com a forma amb boca redona i la seua talla menuda, podríem pensar en una funció bàsica de contenir líquids de tot tipus, encara que no descartem que també poguera servir-se com a contenidora de salses, conforme sembla indicar un exemplar amb raspes de peix a Na Guardis.

Un aspecte que ens sembla interessant és la manera en la qual aquestos recipients, sobretot els de gran i mitjana capacitat, apareixen a les necròpolis, i que ens parlen de funcionalitats que alteren les quotidianes mitjançant algun procés de ritualització. Les gerres, per exemple, serviren per a contenir les cendres del difunt, mentre que les àmfores eren el continent més utilitzat per a inhumar els xiquets. La procedència, malgrat algunes excepcions, és local. Al ser recipients coneguts per ser objecte de comerç, el seu significat podria tindre connotacions econòmiques i mercantils.

Sense dubte, si parlem de l'alimentació, dos dels grups funcionals que s'han de mirar amb més deteniment, si cap, són els de la vaixel·la de preparació i processat d'aliments (morters, llibrells, grans safates) i la ceràmica de foc (olles, cassoles, cassons monoansats). Ambdós categories tenen en comú que tendeixen a ser poc variables des del punt de vista morfològic i tecnològic, el que al mateix temps les fa extremadament funcionals: és per això que qualsevol canvi ens resulta tan significatiu i eloqüent des del punt de vista de les tècniques i els processos culinaris.

Per altre costat, i en contraposició, està la vaixel·la fina de taula: es tracta d'uns tipus de recipients d'argiles fines i detalls en els seus acabats. Destaquem per la seua funcionalitat les engalbes, vernissos i pintures que impermeabilitzen les seues parets internes, el que fa que el contingut rellisque adequadament. Es tracta de vasos formalment molt variables, que segueixen les modes del moment, i que serien utilitzats com a recipients personals, amb l'excepció d'alguna forma de major grandària i que sí que es col·locaria enmig dels comuns. Solen tractar-se d'escudelles, les més nombroses, i de plats. El tipus de vora, a l'igual que la seua fondària o tipus de paret, ens determina les possibles funcionalitats. Sense dubte, predominen les escudelles per a contindre aliments en estat semilíquid (com les farinetes), el que correspon amb els guisats a base de cereals típics de totes les èpoques i que ja hem comentat més amunt. Aquestes escudelles, no obstant, també podien utilitzar-se per a beure, per això hem insistit molt en la seua multifuncionalitat.

La vaixel·la àtica primer, però sobretot la itàlica (especialment la procedent de la zona de la Campània) serà la que acapararà els rebostos i les cuines púniques, fins al punt de desplaçar les produccions no engalbades locals i afavorir el fenomen de les imitacions, normalment en colors grisos i rogencs. Aquest canvi a les

terrisseries que es farà més evident a partir del segle III, encara que comptem amb els antecedents de la vaixel·la àtica, molt habitual per cert a la necròpolis del Puig des Molins, però que aviat se substituirà amb formes culinàries itàliques.

Malgrat tota la varietat que inclouen aquestes peces en el seu origen, la lògica formal sempre va a ser la mateixa, i suposarà un gust especial per les formes multifuncionals, més o menys profundes i de xicoteta talla, encara que això no significa que s'obvien els plats, recipients més aptes per a aliments en sec, sense tant de brou. En aquest sentit, si hi ha una forma de plat que triomfa és el denominat plat de peix, que és propi de totes les produccions fines (àtiques, campanes, locals), però també comunes (que en el món funerari servirien per portar les llànties sobretot àtiques). Aquest es caracteritza per un xicotet pou central que serviria tant de dipòsit dels suc sobrants com a resultat de la seua cocció, així com per a contenir salses on es mullarien les porcions de peix. Aquesta tipologia de plat va a ser la que més es va a utilitzar i la que més perdurarà en tots els contextos, i ens indica una certa sofisticació en èpoques més bé primerenques per a consumir peix, una sofisticació que no tenim per a altres aliments, potser amb l'excepció del vi.

De qualsevol manera, no se'ns passa desapercebut eixa preferència pels recipients importats negres brillants, tant per a beure com per a menjar, preferència que va a marcar l'activitat terrissera.

Seguint aquesta línia, hem detectat dos períodes lleugerament diferents, que van en consonància amb una sèrie de canvis generals als contextos rurals, sacres i funeraris. Per un costat, tenim l'inici de l'expansió rural, la creació de la factoria de Na Guardis, les primeres freqüentacions del santuari d'Es Culleram i el gran auge de les necròpolis, tant de les rurals com la del Puig des Molins, i tot açò durant l'època púnica clàssica (segles V i IV). Per a aquest moment, i sempre des del punt de vista culinari, sembla que el món púnic es manté fortament influenciat per l'instrumental grec, on la forma de les seues olles són determinants (de perfils més globulars i per tant més tancades, bases arrodonides, que necessiten d'un trespeus o encaixar-se a les brases per a mantindre's rectes), a l'igual que la reproducció de certes gerretes de boques trilobulades que encaixen molt bé amb les pròpies fenícies d'engalba roja.

Aquesta fase sembla viure un impàs a meitat del segle IV, quan es deixen d'obrir nous hipogeus a la necròpolis urbana, i la vaixel·la fina àtica de taula comença a escassejar, el que farà que es rellance el fenomen de les imitacions ebusitanes, mentre que per altre costat les formes tancades més característiques de ceràmica comuna deixen de produir-se. També s'observa un cert buit als santuaris rurals, amb pocs signes d'activitat, a l'igual que els hàbitats rurals, que tenen poques ceràmiques que daten d'aquests moments, encara que siga en superfície.

Aquest parèntesi, que sembla durar uns 50 anys, s'acabarà als inicis del segle III (recordem, just quan s'acaba la Segona Guerra Púnica), amb un auge econòmic que s'anirà afirmant a mesura que passen els anys fins a arribar a la conquesta romana del 123 a.E.: primer, al món rural proliferen més encara les granges, i les ja existents es reestructuren de manera més estable, amb la construcció de les

cisternes; segon, augmenten els testimonis de culte en santuaris o temples (Es Culleram i el C/ de Sa Capelleta com a màxims exponents, així com el Cap des Llibrell); tercer, canvis dràstics en els rituals funeraris a partir del segle II, amb un incipient retorn a la incineració, amb difunts acompanyats d'aixovars més escassos; finalment, comencen a arribar les primeres peces de vaixel·la fina itàlica, que aviat s'imitarà. Aquesta s'emprarà tant en hàbitat com a la resta de contextos, desplaçant les formes paral·leles funcionalment parlant de vaixel·la comuna ebusitana, que deixaran de tornejarse, de tal manera que s'ampliarà considerablement l'aixovar domèstic amb formes i grandàries que abans no existien, com per exemple ocorre amb els plats. Les terrisseries, que abans havien deixat de fer les formes de ceràmica comuna trilobulades, encetaran una sèrie nova de gerres amb les formes Eb. 69, Eb. 70 o Eb. 73, o la gerreta Eb. 21.

Des del punt de vista culinari s'observa una certa propensió a tot allò que vinga del món itàlic, cosa que es manifesta amb la introducció i consolidació de formes noves a la cuina, i com a conseqüència, un major nombre de receptes i de textures: per un costat, tenim els llibrells i els morters, abans propis d'ambients sacres i rituals, que es fan més presents en les cases, cosa que ens indica una nova preparació dels aliments, relacionada amb nous ingredients. Aquests possiblement consistiren amb una major introducció de proteïna animal, tant terrestre (sobretot porc) com marina, que va associada a la major presència romana. Per l'altre, trobem formes noves de cuina, o si més no, que s'afermen en aquests moments: són els cassons monoansats (específicament utilitzats per a calfar xicotetes quantitats de líquids), les cassoles (per a estofar i fregir) i les olles, que encara imperen per damunt de totes les formes, evidencien cada vegada més la seua mutació morfològica, amb parets més rectes i bases més planes, i que per a coure requereixen l'ajuda d'una tapadora perquè els perfils deixen de ser arrodonits i per tant no acumulen tan bé la pressió i els vapors. Aquest augment en la varietat formal, i per tant, un instrumental més específic per a elaborar aliments, correspon amb l'augment tipològic de la vaixel·la fina de taula. Resulta interessant veure com les formes itàliques que arriben i que van a ser més imitades sempre compleixen una sèrie de patrons "púnics", és a dir: formes redones, lleugerament profundes, i poc anguloses, el que dotarà aquesta ceràmica d'un aire antic i ortodox, molt afí als seus gustos. La introducció de plats quasi plans, lluny dels perfils dels plats de peix, suposaran tota una novetat, i no sabem si quasi un cert exotisme.

Malgrat existir des de segles més enrere, la introducció generalitzada de les cassoles comportaria la major aportació a la dieta de proteïna marina i terrestre, ja que aquests recipients afavoreixen coccions amb aquests aliments, pel que el consum de carn o peix es faria més habitual que en èpoques precedents. Si bé és cert que detectem un augment en el seu ús, les cassoles sempre van a estar molt per darrere de les olles, pel que el canvi seria significatiu però no determinant per a parlar d'una transformació en el patró cultural alimentari, almenys entre els segles III i II. Recordem també que recipients similars a les cassoles, amb les parets més rectes i les bases més planes, podien servir per a la cocció del pa, que acompanyaria aquestes preparacions estofades o caldoses, o que es podria menjar sucant amb salses o mantega, iogurt o formatge, entre altres.

Demostrar el consum de pa per a l'Eivissa púnica és complicat, ja que ens falten les estructures típiques d'altres indrets on s'hi couria, els *tannur*, però ja hem vist que hauria alternatives. Dit això, fins a quin punt podem relacionar la tasca de la mòlta de cereal amb les senyals d'artrosi que presenten molts dels esquelets de les necròpolis? Aquesta dolència és de les més freqüents en àmbit fenici i púnic, tant en el món rural com a la ciutat, i junt a altres patologies, com la càries o la pèrdua de peces dentals, a l'igual que les càrregues musculars, ens indiquen unes condicions de vida molt dures, amb tasques que consistien en moviments repetitius o càrrega de pes en el cap. No dubtem, per tant, que part d'elles estarien relacionades amb les activitats de subsistència, entre les quals destacarien el preparat *industrial* i domèstic dels aliments i begudes. Els individus d'ambdós sexes contribuirien per igual a la realització d'aquestes tasques, així com no s'ha detectat una diferència substancial entre els habitants del camp i de la ciutat. Seguint per tant les conclusions dels estudis paleoantropològics, estem davant d'una societat a totes llums molt paritària.

Els estudis de paleodieta serveixen per complementar el registre arqueològic, i fer una aproximació més específica al tema de l'alimentació. Si alguna cosa podem destacar de les últimes recerques és que malgrat trobar-nos en una illa, l'aportació marina sembla secundària si la comparem amb aquella terrestre (carn de mamífers o aus, llet i cereals), el que sembla concordar amb tot el que hem dit dels cereals, o fins i tot amb aquella afirmació de M. Tarradell i M. Font (2000: 199), quan deien que "el estudio preciso de los emplazamientos nos indica una relación más directa con la tierra que con el mar, con la explotación del campo que con las actividades marítimas". Aquesta tendència d'aportació al col·lagen dels ossos de major nombre de nutrients terrestres sembla accentuar-se al camp però no d'una manera excessiva, pel que a la ciutat, amb port principal al costat, hauria una dieta lleugerament més rica i variada, a l'abast de tot tipus de productes i de totes les procedències.

En qualsevol dels casos, no perdem de vista que als ossos dels individus inhumats tenim els rastres de deficiències nutricionals considerables i estrès postural, i això és així per a totes les èpoques. Una altra conclusió que s'ajusta molt bé al registre arqueològic que hem consultat és que la dieta seria prou homogènia entre segles V al II, això sí, prou millor que en altres èpoques posteriors que s'hi han comparat. No obstant, ens crida l'atenció que en aquesta societat, que es fa soterrar amb aixovars relativament rics (amb elements d'ornamentació personal, olis perfumats, navalles d'afaitar, ceràmica d'importació, libacions de vi, especialment en època clàssica), els esquelets, tant d'homes com de dones, del camp i de la ciutat, tinguen greus deficiències nutricionals, però sobretot traces de dures condicions de vida.

Podem, per tant, després de tots aquests aspectes que hem analitzat, parlar d'una identitat culinària púnica? Per la vaixela que trien per a cuinar, amb les implicacions a nivell de preparació que això comporta; pels recipients que escullen per menjar, la major part locals encara que preferisquen les importacions negres i brillants; pels ingredients que solen formar part dels àpats (els animals, quasi sempre ovelles i cabres, la pesca i la recol·lecció oportunista de mol·luscos, la importància de les farinetes de cereals i llegums); per la manera de processar aquests aliments (patrons de tall, preparació de farines, conserves de carn, peix o

fruita, elaboració d'oli i vi); pels rituals capaços de congregar a una determinada part de la comunitat, on el tipus de menjar i el seu repartiment i consum és clau per a manifestar les relacions socials i per a aconseguir el favor de la divinitat; i per últim, per l'aixovar relacionat tant amb el nodriment del difunt en el Més Enllà, així com la cura i disposició de les seues restes per al trànsit final, amb gerretes, gerres, escudelles, ungüentaris, llànties, plats i àmfores: per tot açò, apostem per una alimentació coherent a l'Eivissa púnica, definitiva del seu àmbit cultural.

BIBLIOGRAFIA

- ACQUARO, E. (1975): Tharros-II. Lo scavo del 1975. *Rivista di Studi Fenici*, 3-2. 213-220.
- ADROHER AUROUX, A.M. (2008): "La cerámica de tradición púnica (siglos III-I a.C.)". A: BERNAL CASASOLA, D.; RIBERA I LACOMBA, A. (Eds.): *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*. Universidad de Cádiz. Cadis. 189-200.
- AGUAROD, C. (1991): *Cerámica importada de cocina en la Tarraconense*. Institución Fernando el Católico. Saragossa.
- AGUELO, X.; PALOMO, A.; PONS, O.; DE JUAN, C. (2008): "El pecio de Binissafúller". A: PÉREZ BALLESTER, J.; PASCUAL BERLANGA, G. (Eds.) *Comercio, redistribución y fondeaderos. La navegación a vela en el Mediterráneo. V Jornadas Internacionales de Arqueología Subacuática*. Universitat Internacional de Gandia. Gandia. 199-207.
- ; PALOMO, A.; PONS, O.; DE JUAN, C. (2011): "Darreres intervencions a la cala de Binissafúller (Menorca)". A: GUAL CERDÓ, J. (Coord.) *III Jornades d'Arqueologia de les Illes Balears (Maó, 2008)*. Consell Insular de Menorca, Menorca. 141-148.
- ; PONS, O.; DE JUAN, C.; RAMON, J.; MATA, C.; SORIA COMBADIERA, L; PIQUÉ, R.; ANTOLÍN, F. (2013): "El pecio de Binissafúller. Estado de las investigaciones". A: NIETO PRIETO, X.; RAMÍREZ PERNÍA, A.; RECIO SÁNCHEZ, P. (Coords.) *Navegación y comercio en la Antigüedad. I Congreso de Arqueología Náutica y Subacuática Española (Cartagena, 2013)*. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Cartagena. 67-85.
- ALEMANY I MOREY, G.J. (1999): El pla de les Salines d'Eivissa. *Estudi geogràfic. Territoris*, 2. 55-65.
- ALMAGRO GORBEA, M^a J. (1967): Excavaciones arqueológicas en Ibiza. *Excavaciones Arqueológicas en España*, 56. Madrid.
- (1980a): *Catálogo de las terracotas de Ibiza del Museo Arqueológico Nacional*. Ministerio de Cultura, Madrid.
- (1980b): Corpus de las terracotas de Ibiza. *Biblioteca Praehistorica Hispana*, vol. XVIII. Madrid.
- (1991): La alimentación en la antigua Baria en época romana y prerromana. *Gerión*, extra 3: 119-128.
- ; FORTUNY, E. de. (1970): Excavaciones en la cueva d'Es Cuyram (Ibiza). *Noticiario Arqueológico Hispánico*, XIII-XIV. 7-35.

ALONSO I MARTÍNEZ, N. (1999): *De la llavor a la farina. Els processos agrícoles protohistòrics a la Catalunya Occidental*. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris.

– (2002): “Le moulin rotatif manuel au nord-est de la Péninsule Ibérique: une innovation technique dans le contexte domestique de la mouture de céréales”. A: PROCOPIOU, H.; TREUIL, R. (Dir.) *Moudre et broyer. L'interprétation fonctionnelle de l'outillage de mouture et de broyage dans la Préhistoire et l'Antiquité*. CTHS. Paris. 105-120.

ÁLVAREZ GARCÍA, N.; VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (2011): “De aquí y de allí: los intercambios y el comercio”. A: BONET ROSADO, H.; VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (Eds.) *La Bastida de les Alcusses 1928-2010*. Museu de Prehistòria de València. València. 178-195.

AMOURETTI, M.-C. (1986): *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'araire au moulin*. Les Belles Lettres. Paris.

– ; BRUN, J.-P. (2001): “Usos i simbolisme de l'oli en el món grecoromà”. A: NICOLAU, A.; ZIMMERMANN, S. (Dir.) *Aliments sagrats: pa, vi i oli a la Mediterrània antiga, catàleg de l'exposició*. Ajuntament de Barcelona, Barcelona. 90-99.

ANZIANI, D. (1912): Nécropoles puniques du Sahel tunisien. *Mélanges de l'École Française de Rome*, 32. 245-303.

ARANEGUI, C. (1987): “Las jarritas bicónicas grises de tipo ampuritano.” A: PICAZO, M.; SANMARTÍ, E. (Org.) *Ceràmiques gregues i hel·lenístiques a la Península Ibèrica*. Monografies Emporitanes, 7. Diputació de Barcelona. Barcelona. 101-113.

– (Ed.) (2001): *Lixus. Colonia fenicia y ciudad púnico-mauritana. Anotaciones sobre su ocupación medieval*. Saguntum PLAV – Extra 4. Universitat de València, Departament de Prehistòria i d'Arqueologia, Institut National des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine. València-Rabat.

– (Ed.) (2005): *Lixus – 2 Ladera sur. Excavaciones arqueológicas marroco-españolas en la colonia fenicia. Campañas 2000-2003*. Saguntum PLAV – Extra 6. Universitat de València, Departament de Prehistòria i d'Arqueologia, Institut National des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine. València-Rabat.

ARRIBAS A.; TRIAS, M^a G.; CERDÁ, D.; DE HOZ, J. (1987): *El barco de El Sec (Costa de Calvià, Mallorca). Estudio de los materiales*. Ajuntament de Calvià. Palma de Mallorca.

– ; TRIAS, M^a G.; CERDÁ, D.; DE HOZ, J. (1989): “L'épave d'El Sec (Mallorca)”. A: ROUILLARD, P.; VILLANUEVA-PUIG, M.-C. (Eds.) *Grecs et Ibères au IV^e siècle avant Jésus-Christ. Commerce et iconographie*. Diffusion de Bocard. Paris. 13-146.

ASENSIO I VILARÓ, D. (2000): “Cerámicas de cocina cartaginesas en contextos ibéricos de la costa catalana” A: GONZÁLEZ BLANCO, A.; MATILLA SÉIQUER, G.;

EGEA VIVANCOS, A. (Eds.) *El mundo púnico: religión, antropología y cultura material. II Congreso Internacional (Cartagena, 2000)*. Universidad de Murcia, Dirección General de Cultura. Murcia. 305-317.

ASTRUC, M. (1957a): Empreintes et reliefs de terre cuite d'Ibiza (178/179). *Archivo Español de Arqueología*, 30. 139-191.

– (1957b): Exotisme et localisme. Étude sur les coquilles d'oeufs d'autruche décorées d'Ibiza. *Archivo de Prehistoria Levantina*, 6. 47-122.

AUBET, M^a E. (1968): La cueva d'Es Cuyram. *Pyrenae*, 4. 1-66.

– (1969): *La cueva d'Es Cuyram (Ibiza)*. Instituto de Prehistoria y Arqueología. Barcelona.

– (1982): *El santuario de Es Cuieram*. Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza, 8. Eivissa.

AVELLAN, C. (e.p.): "Nouvelles approches sur la vie domestique à Bibracte: les pratiques culinaires". A: DESBATS, A.; KAENEL, G. (Dir.) *Études sur Bibracte*, 2.

BALFET, H.; PELRAS, CH. (1983): Recherche d'une méthode d'analyse ethnologique de la cuisine. *Techiques et Culture*, 1. 33-43.

BARBERÀ, J.; NOLLA, J.M^a; MATA, E. (1993): *La ceràmica grisa emporitana*. Servei del Llibre l'Estaquirot. Barcelona.

BARRECA, F. (1988): *La civiltà fenicio-punica in Sardegna*. Sardegna Archaeologica, Studi e Monumenti, 3. Sassari.

BARTOLONI, P. (1983): *Studi sulla ceramica fenicia e punica di Sardegna*. Consiglio Nazionale delle Ricerche. Roma.

– (1988): *Le anfore fenicie e puniche di Sardegna*. Studia Punica, 4. Roma.

– (1989): *Monte Sirai*. Carlo Delfino. Sassari.

– (1996): "La pesca a Cartagine". A: KHANOUSSI, M.; RUGGERI, P.; VISMARA, C. (Eds.) *Atti "L'Africa Romana" XI*, vol. 1. Il Torchietto, Ozieri. 479-488.

– (2000a): "La ceramica punica della necropoli di Tuvixeddu: tipologia e cronologia". A: *Tuvixeddu. La necropoli occidentale di Karales, atti 1996*. Edizioni della Torre, Cagliari. 43-54.

– (2000b): *La necropoli di Monte Sirai – I*. Consiglio Nazionale delle Ricerche. Roma.

– (2014): "Il cavallo nella Sardegna fenicia e punica". A: GUIRGUIS, M.; UNALI, A. (Eds.) Summer School di Archeologia Fenicio-Punica, atti 2012. *Quaderni di Archeologia Sulcitana*, 5. Susil, Carbonia. 7-11.

- ; TRONCHETTI, C. (1981): La necropoli di Nora. *Collezione di Studi Fenici*, 12. Consiglio Nazionale delle Ricerche. Roma.

BATS, M. (1988): Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence. *Revue Archéologique de Narbonnaise*, supl. 18. Paris.

- (2011): "De la cuisine à la table du banquet entre Grecs et indigènes de Grande Grèce : aspects de l'usage et de la consommation du vin (Ve-IIIe s. av. J.-C.)". A: LOMBARDO, M.; SICILIANO, A.; ALESSIO, A. (Eds.) *La vigna di Dioniso: vite, vino e culti in Magna Grecia. Atti 49° Convegno di studi sulla Magna Grecia*. Istituto per la Storia e l'Archeologia della Magna Grecia. Tarent. 274-296.

BECKER, J.M. (2014): Tophets and their functions: clues from human skeletal remains at Mozia, Sicily of the late VIII - early VII centuries BCE. *International Journal of Anthropology*, 29, 1-2. 13-25.

BELARTE FRANCO, M^a C. (1997): Arquitectura domèstica i estructura social a la Catalunya protohistòrica. *Arqueomediterrània*, 1. Universitat de Barcelona. Barcelona.

BELÉN, M.; FERNÁNDEZ MIRANDA, M. (1977): *Arqueología submarina en Menorca*. Fundación Juan March. Madrid.

BEN-SHLOMO, D.; SHAI, I.; ZUKERMAN, A.; MAEIR, M.A. (2008): Cooking identities: aegean-style cooking jugs and cultural interaction in Iron Age Philistia and neighboring regions. *American Journal of Archaeology*, 112. 225-246.

BENICHOU-SAFAR, H. (1982): *Les tombes puniques de Carthage, topographie, structures, inscriptions et rites funéraires*. Études d'Antiquité Africaines, C.N.R.S. Paris.

BENITO, N.; COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H.; GARIJO, B.; MEZQUIDA, A. (2000): "Ibiza púnica: la colonización agrícola. Algunos planteamientos para su estudio". A: BARTHÉLEMY, M.; AUBET, M.E. (Coords.): *IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos: Cádiz, 2 al 6 de octubre de 1995*, vol. 1. Universidad de Cádiz. Cadis. 305-312.

- ; COSTA, B.; MARÍ, V. (2009): "El pla de Vila a l'antiguitat abans de ses Feixes". A: MARÍ, M. (Coord.) *Vila i ses Feixes. Els camins de l'aigua*. GEN-GOB Eivissa. Eivissa. 41-75.

BERNAL CASASOLA, D. (2009): "Roma y la pesca de ballenas. Evidencias en el *Fretum Gaditanum*". A: BERNAL CASASOLA, D. (Ed.) (2009): *Arqueología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar. De la prehistoria al mundo antiguo*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz. Cadis. 259-285.

- (Ed.) (2009): *Arqueología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar. De la prehistoria al mundo antiguo*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz. Cadis.

- ; MONCLOVA BOHÓRQUEZ, A. (2012): "Ballenas, orcas, delfines... Una pesca olvidada entre época fenicio-púnica y la antigüedad tardía". A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.) *Sal, pesca y salazones fenicios en Occidente. XXVI Jornadas de arqueología fenicio-púnica (Eivissa, 2011)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 67. Eivissa. 157-209.

BERNARDINI, P. (2005): "Bere vino in Sardegna: il vino dei Fenici, il vino dei Greci". A: BONDÌ, S.F.; VALLOZZA, M. (Eds.) *Greci, fenici, romani: Interazioni culturali nel Mediterraneo Antico (Viterbo, 2004)*. Viterbo. Daidalos, 7. 1-15.

BLAKE, E. (2005): "The material expression of cult, ritual and feasting". A: BLAKE, E.; KNAPP, A.B. (Eds.) *The archaeology of Mediterranean Prehistory*. Malden. Londres. 102-129.

BLÁZQUEZ, J.M. (1997): "Importación de alimentos en la Península Ibérica durante el primer milenio a.C." A: MORILLA, J.; GÓMEZ-PANTOJA, J.; CRESSIER, P. (Eds.) *Impactos exteriores sobre el mundo rural Mediterráneo. Del Imperio Romano a nuestros días*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid. 23-61.

BONDÌ, S.F. (1985): "L'alimentazione nel mondo fenicio-punico. L'aspetto economico-industriale". A: ARCHEOCLUB DI PARMA (Coord.) *L'alimentazione nell'antichità. Parma, 2-3 maggio 1985* Parma. 167-184.

BONNER, A. (1976): *Plantes de les Balears*. Moll. Palma de Mallorca.

BORDIEU, P. (1988): *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Taurus, Madrid.

BOTTO, M. (2000): "Tripodi siriani e tripodi fenici dal *Latium Vetus* e dall'Etruria meridionale". A: BARTOLONI, P.; CAMPANELLA, L. (Eds.) *La ceramica fenicia di Sardegna: dati, problematiche, confronti. Primo Congresso Internazionale Sulcitano, Sant'Antioco*. Collezione di Studi Fenici. Roma. 63-98.

- (2009): "La ceramica da mensa e da dispensa fenicia e punica". A: BONETTO, J.; FALEZZA, G.; GHIOTTO, A.R. (Eds.) *Nora, il foro romano. Storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità (1997-2006)*, vol. 2.1. Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Archeologia. Padova. 97-237.

- (2011): "L'abitato fenicio punico di Pani Loriga (area B)". A: GUIRGUIS, M.; POMPIANU, E.; UNALI, A. (Eds.) *Quaderni di Archeologia Sulcitana, 1. Summer School di Archeologia fenicio-punica, 2011*. Carlo Delfino, Sassari. 33-40.

- ; CANDELATO, F.; OGGIANO, I.; PEDRAZZI, T. (2010): "Le indagini 2007-2008 all'abitato fenicio-punico di Pani Loriga". *FastiOnline*. 1-18.

- ; OGGIANO, I. (2012): "Le site phénico-punique de Pani-Loriga (Sardaigne). Interprétation et contextualisation des résultats d'analyses organiques de contenus" A: FRÈRE, D.; HUGOT, L. (dir.) *Les huiles parfumées en Méditerranée*

Occidentale et en Gaule. VIIIe siècle av.-VIII apr. J.C. Centre Jean Bérard n° 38, Archéologie de l'artisanat antique, 6. Presses Universitaires de Rennes. Rennes. 151-166.

BRIDOUX, V. (2006): *Les royaumes d'Afrique du nord de la fin de la Deuxième Guerre Punique à la mort du roi Bocchus II (201-33 av. n. è.)*. Tesi doctoral dirigida per Marcel Lenoir. Universitat de Paris 1 – Panthéon- Sorbonne.

BRIESE, C.; DOCTER, R. (1998): El skyphos fenicio: la adaptaci3n de un vaso griego para beber. *Cuadernos de Arqueología Mediterránea*, 4. 173-220.

BRUN, J.-P. (2004): *Archéologie du vin et de l'huile: de la préhistoire à l'époque hellénistique*. Errance. Paris.

BUXÓ, R. (1997): *Arqueología de las plantas*. Crítica. Barcelona.

CABRERA, P. (1994): Cádiz y el comercio de productos griegos en Andalucía occidental durante los siglos V y IV a.C. *Trabajos de Prehistoria*, 51, 2. 89-101.

CAMPANELLA, L. (1999): *Ceramica punica di età ellenistica da Monte Sirai*. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto per la Civiltà Fenicia e Punica. Roma.

– (2001a): Nota su un tipo di forno fenicio e punico. *Rivista di Studi Fenici*, 29, 2. 231-239.

– (2001b): Un forno per il pane da Nora. *Quaderni della Soprintendenza Archeologica per le Province di Cagliari e Oristano*, 18. 115-123.

– (2003): “L'uomo e il cibo”. A: ZAMORA, J.Á. (Ed.) *El hombre fenicio. Estudios y materiales*. Escuela Española de Historia y Arqueología en Roma. Roma. 113-125.

– (2005): “Dal *tannūr* al *klibanos*: considerazioni sul pane syriaci genus (Fest. 142M)”. A: SPANÒ, A. (Coord.) *V Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punici, Marsala – Palermo*, vol. 1. Università degli Studi di Palermo, Facoltà di Lettere e Filosofia. Palerm. 489-498.

– (2008): *Il cibo nel mondo fenicio e punico d'Occidente. Un'indagine sulle abitudini alimentari attraverso l'analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna*. CNR, Istituto di studi sulle Civiltà italiche e del Mediterraneo antico di Roma. Pisa-Roma.

– (2009a): “La ceramica da cucina fenicia e punica”. A: BONETTO, J.; FALEZZA, G.; GHIOTTO, A.R. (Eds.) *Nora, il foro romano. Storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità (1997-2006)*, vol. 2.1. Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Archeologia. Padova. 295-358.

– (2009b): “La ceramica da preparazione fenicia e punica”. A: BONETTO, J.; FALEZZA, G.; GHIOTTO, A.R. (Eds.) *Nora, il foro romano. Storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità (1997-2006)*, vol. 2.1. Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Archeologia. Padova. 247-293.

- ; NIVEAU DE VILLEDARY, A.M^a. (2005): "Il consumo del pescato nel Mediterraneo fenicio e punico. Fonti letterarie, contesti archeologici, vassallame ceramico". A: BONDÌ, S.F.; VALLOZZA, M. (Eds.) *Greci, fenici, romani: Interazioni culturali nel Mediterraneo Antico (Viterbo, 2004), Daidalos*, 7. Università degli studi della Tuscia. Viterbo. 27-67.

CAMPO, M. (1993): "Las monedas de Ebusus". A: *Numismática hispano-púnica. Estado actual de la investigación. VII Jornadas de arqueología fenicio-púnica*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 31. Eivissa. 147- 171.

CARRASCO PORRAS, M^a S. (2004): "Estudio de la malacofauna". A: PUIG, R.; DÍES CUSÍ, E.; GÓMEZ BELLARD, C. *Can Corda. Un asentamiento rural púnico-romano en el suroeste de Ibiza*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 53. Eivissa. 157-165.

- (2005): "Estudio malacológico". A: ARANEGUI GASCÓ, C. (Ed.) *Lixus – 2 Ladera sur. Excavaciones arqueológicas marroco-españolas en la colonia fenicia. Campañas 2000-2003. Saguntum PLAV – Extra 6*. Universitat de València, Departament de Prehistòria i d'Arqueologia, Institut National des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine. València-Rabat. 253-261.

- (2008): "Primeros testimonios sobre el comercio de moluscos en época romana": A: PÉREZ BALLESTER, J.; PASCUAL, G. (Eds.) *Comercio, redistribución y fondeaderos. La navegación a vela en el Mediterráneo. V Jornadas Internacionales de Arqueología Subacuática*. Universitat Internacional de Gandia. Gandia. 533-536.

- (2009): "Los restos malacológicos". A: PÉREZ BALLESTER, J.; GÓMEZ BELLARD, C. *El depósito rural púnico de Can Vicent d'en Jaume (Sta. Eulària des Riu, Eivissa)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 63. Eivissa.

- ; ACUÑA HERNÁNDEZ, J.D. (2005): Estudio arqueofaunístico de una comunidad púnicoebusitana asentada en Mallorca. III. La malacofauna. *Mayurqa*, 30. 693-706.

CARRERA RUIZ, J.C.; MADARIA ESCUDERO, J.L.; VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (2000): La pesca, la sal y el comercio en el Círculo del Estrecho. Estado de la cuestión. *Gerión*, 18. 43-76.

CASSIEN, M. (2014): "Il rapporto del 1980". A: BONETTO, J. (Ed.) *Nora e il mare. Le ricerche de Michel Cassien (1978-1984)*. Padova University Press. Padova. 143-271.

CASTELLÓ GUASCH, J. (1971): *¡Bon profit! (El libro de cocina ibicenca)*. ALFA. Palma de Mallorca.

CECCHINI, S.M. (1986): "Problèmes et aspects de l'agriculture carthaginoise". A: *III Colloque International Histoire et archéologie de l'Afrique du Nord*. CTHS. Paris. 107-114.

CEGARRA, M.; MORALES PÉREZ, J.V. (2004): “La fauna de Can Corda” A: PUIG, R.; DÍES CUSÍ, E.; GÓMEZ BELLARD, C. *Can Corda. Un asentamiento rural púnico-romano en el suroeste de Ibiza*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 53. Eivissa. 167-171.

CINTAS, P. (1949): “La kernophoria à Carthage”. A: *Comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, 2. 115-119.

– (1950): *Céramique punique*. C. Klincksieck. Paris.

COMPANY, F. (1971): “Nuevo yacimiento arqueológico submarino en aguas de Ibiza”. A: *III Congreso Internacional de Arqueología Submarina*. Instituto Internacional de Estudios Ligures. Bordighera. 87-90.

COSTA, B. (2000): “Ybšm (Ibiza) en la Segunda Guerra Púnica”. A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.) *La Segunda Guerra Púnica en Iberia. XII Jornadas de arqueología fenicio-púnica*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 44. Eivissa. 63-115.

– ; ALFARO. C. (2012): “Algunes consideracions sobre l'extensió i cronologia de l'ars purpuraria a Ebusus”. A: RIERA RULLAN, M. (Coord.) *IV Jornades d'Arqueologia de les Illes Balears (Eivissa, 2010)*. Vessants, Arqueologia i Cultura. Eivissa. 169-178.

– ; FERNÁNDEZ, J.H. (1997): *Ebusus Phoenissa et Poena*. La isla de Ibiza en época fenicio-púnica. *Espacio, Tiempo y Forma, Serie I, Prehistoria y Arqueología*, t. 10. 391-445.

– ; FERNÁNDEZ, J.H. (1998a): “La forma Eb. 2 de la cerámica púnico-ebusitana”. A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.) *Misceláneas de Arqueología Ebusitana (I)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 42. Eivissa. 83-109.

– ; FERNÁNDEZ, J.H. (1998b): “Necrópolis del Puig des Molins (Eivissa): las fases fenicio-púnicas”. A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.) *Misceláneas de Arqueología Ebusitana (II). El Puig des Molins (Eivissa): un siglo de investigaciones*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 42. Eivissa. 87-147.

– ; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.) (2012): *Sal, pesca y salazones fenicios en Occidente. XXVI Jornadas de Arqueología fenicio-púnica (Eivissa, 2011)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 67. Eivissa.

– ; FERNÁNDEZ, J.H.; MEZQUIDA, A. (2004): “Ahorros para la otra vida. Una sepultura púnica conteniendo una hucha en la necrópolis del Puig des Molins (Eivissa) y su contexto histórico”. A: GONZÁLEZ BLANCO, A.; MATILLA SÉIQUER, G.; EGEA VIVANCOS, A. (Ed.) *El mundo púnico. Religión, antropología y cultura material. Estudios orientales 5-6*. Universidad de Murcia, Dirección General de Cultura. Murcia. 207-242.

– ; FERNÁNDEZ, J.H.; MEZQUIDA, A. (2005): “Una nueva forma de la cerámica común púnico-ebusitana: la jarra Eb. 63”. A: SPANÒ, A. (Coord.) *V Congreso*

Internazionale di Studi Fenici e Punici, Marsala – Palermo, vol. 3. Università degli Studi di Palermo, Facoltà di Lettere e Filosofia. Palerm. 1373-1387.

DALBY, A. (2003): *Food in the ancient world from A to Z*. Routledge. Londres, Nova York.

DE CASTRO MARTÍNEZ, T. (2001): De nuevo sobre el *Tannur* en Al-Andalus. Un ejemplo etnohistórico en el estudio de la alimentación andalusí. *Fundamentos de antropología*, 10-11. 285-296.

DEBERGH, J. (1983): “La libation funéraire dans l’Occident punique. Le témoignage des nécropoles”. A: *I Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punici*, vol. 3. Consiglio Nazionale delle Ricerche. Roma. 757-762.

DEL AMO DE LA HERA, M. (1970): La cerámica campaniense de importación y las imitaciones campanienses en Ibiza. *Trabajos de Prehistoria*, 27. 201-244.

DEL VAIS, C.; SANNA, I. (2009): Ricerche su contestisommersi di età fenicia e punica nella laguna di Santa Giusta (OR). Campagne di 2005-2007. *Studi Sardi*, XXXIV. 123-149.

DELGADO, A. (2008a): Alimentos, poder e identidad en las comunidades fenicias occidentales. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada*, 18. 163-188

– (2008b): “Fenicios en Iberia”. A: GRACIA, F. (Coord.) *De Iberia a Hispania*. Ariel. Madrid. 347-474.

– (2010): “De las cocinas coloniales y otras historias silenciadas: domesticidad, subalternidad e hibridación en las colonias fenicias occidentales”. A: MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G.; VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (Eds.) *De la cuina a la taula. IV reunió d’economia en el primer mil·leni aC*. Saguntum Extra 9. Departament de Prehistòria i Arqueologia, Universitat de València. València. 27-42.

– ; FERRER, M. (2007): Alimentos para los muertos: mujeres, rituales funerarios e identidades coloniales. *Treballs d’Arqueologia*, 13. 29-68.

– ; FERRER, M. (2011): “Representing communities in heterogeneous worlds: staple foods and ritual practices in the Phoenicia diaspora”. A: ARANDA JIMÉNEZ, G.; MONTÓN-SUBÍAS, S.; SÁNCHEZ ROMERO, M. (Eds.): *Guess who’s coming to dinner: Feasting rituals in the Prehistoric societies of Europe and the Near East*. Oxbow Books. Oxford, Oakville. 184-203.

– ; FERRER, M. (2012): “La muerte visita la casa: mujeres, cuidados y memorias familiares en los rituales funerarios fenicio-púnicos”. A: PRADOS TORREIRA, L. (Ed.); LÓPEZ RUIZ, C.; PARRA CAMACHO, J. (Coords.) *La arqueología funeraria desde una perspectiva de género. II Jornadas Internacionales de Arqueología y Género en la UAM*. Servicio de Publicaciones de la Universidad Autónoma de Madrid. Madrid. 123-155.

DELIBES, G.; FERNÁNDEZ MIRANDA, M. (1988): Armas y utensilios de bronce en la Prehistoria de las Islas Baleares. *Studia Archaeologica*, 78.

DEMBINSKA, M. (1985): "Différents systèmes de mouture en Europe de l'Est au Moyen-Âge". A: GAST, M.; SIGAUT, F.; BEUTLER, C. (Eds.) *Les techniques de conservation des graines à long terme*, 3 (I). Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. 109-118.

DÉONNA, W. (1938): Moules à pains et gâteaux. A: *Exploration Archéologique de Délos. Le mobilier délien*. École Française d'Athènes, Fasc. XVIII. Paris. Boccard. 230-233.

– (1939): Croyances funéraires. La soif des morts. *Revue de l'Histoire des Religions*, 119. 53-77.

DÍES CUSÍ, E.; GÓMEZ BELLARD, C.; PUIG MORAGÓN, R. (2005): Fondeaderos secundarios y explotación rural en la Ibiza púnica. *Mayurqa*, 30. 729-751.

– ; MATAMOROS DE VILLA, C. (1991): L'arquitectura púnica d'Eivissa: un avanç preliminar. *Eivissa*, 19-20. 38-42.

DIETLER, M. (1990): Driven by drink: the role of drinking in the political economy and the case of Early Iron Age France. *Journal of Anthropological Archaeology*, 9. 352-406.

– (2001): "Theorizing the feast. Rituals of consumption, commensal politics, and power in african contexts". A: DIETLER, M.; HAYDEN, B. (Eds.) *Feasts. Archaeological and ethnographic perspectives on food, politics and power*. Smithsonian Institution Press. Washington i Londres. 65-114.

– (2006): Alcohol: anthropological/archaeological perspectives. *Annual Review of Anthropology*, 35. 229-249.

– ; HAYDEN, B. (2001): "Digesting the feast: good to eat, good to drink, good to think. An introduction". A: DIETLER, M.; HAYDEN, B. (Eds.) *Feasts. Archaeological and ethnographic perspectives on food, politics and power*. Smithsonian Institution Press. Washington i Londres. 1-20.

DUARTE I MARTÍNEZ, F.X. (2005): *L'Avinguda d'Espanya, 3 (Eivissa). Un taller púnic de producció ceràmica*. Treball d'investigació inèdit dirigit per Carlos Gómez Bellard. Universitat de València. València.

EGEA VIVANCOS, A. (2000): "Abastecimiento y distribución urbana del agua en Qart-Hadash. La continuidad en época republicana". A: GONZÁLEZ BLANCO, A.; MATILLA SÉIQUER, G.; EGEA VIVANCOS, A. (Eds.) *El mundo púnico: religión, antropología y cultura material. II Congreso Internacional (Cartagena, 2000)*. Universidad de Murcia, Dirección General de Cultura. Murcia. 527-538.

ESQUEMBRE, A.; GRAZIANI, G.J.; MOLTÓ, F.J.; ORTEGA, J.R. (2005): Excavaciones arqueológicas en un solar de la calle Joan Planells (Eivissa). *Fites*, 5. 9-16.

FANARI, F.; NIEDDU, G.; USAI, E.; ZUCCA, R. (1988): "Santa Gilla e Marceddì. Prime ricerche d'archeologia subacquea lagunare" A: NIEDDU, G.; SALVI, D.; ZUCCA, R. (Coord.) Soprintendenza Archeologica per le Province di Cagliari e Oristano. Cagliari.

FANTAR, M.H. (1970): *Eschatologie phénicienne punique*. Collection Notes et Documents. Institut National d'Archéologie et d'Arts Tunis. Tunis.

– (1975): Le problème de l'eau potable dans le monde phénicien et punique: les cisternes. *Cahiers Tunisiens XXIII*, n^o 89-90. 9-17.

– (1993): *Carthage: approche d'une civilisation*. Tom 1. Alif - Les Éditions de la Méditerranée. Tunis.

– (1998): "De l'agriculture à Carthage". A: KHANOUSSI, M.; RUGGERI, P.; VISMARA, C. (Eds.) *Atti "L'Africa romana" XII*, vol. 1. EDES - Editrice Democratica Sarda. Sassari. 113-121.

FARQUHAR, J. (2006): "Food, eating and the good life". A: TILLEY, C.; KEANE, W.; KUECHLER-FOGDEN, S.; ROWLANDS, M.; SPYER, P. (Eds.) *Handbook of Material Culture*. SAGE. Londres. 145-160.

FEDELE, F.; FOSTER, G.V. (1988): Tharros: ovicaprini sacrificali e rituale del tofet. *Rivista di Studi Fenici*, 16. 29-46.

FERNÁNDEZ, J.H. (1975): Los dioses de la Ibiza cartaginesa. *Eivissa*, 7. 31-39.

– (1980): *El hipogeo de Can Pere Català des Port (Sant Vicent de Sa Cala)*. Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza, 4. Eivissa.

– (1981): *Un hipogeo intacto en la necrópolis des Puig des Molins, Eivissa*. Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza, 6. Eivissa.

– (1988): Un exponente de la reutilización de los hipogeos en el Puig des Molins: el hipogeo n^o 13 de la campaña de 1904. *Studi di Egittologia e di Antichità Puniche*, 3. 121-155.

– (1992): *Excavaciones en la necrópolis del Puig des Molins (Eivissa). Las campañas de D. Carlos Román Ferrer: 1921-1929*. Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza, 28-29. Eivissa.

– (2000): El inicio de la arqueología en Ibiza y Formentera (I). *Fites*, 1. 16-25.

– (2001): El inicio de la arqueología en Ibiza y Formentera (II). *Fites*, 2. 15-27.

– (2007): El Museo Arqueológico de Ibiza: cien años de historia. *Fites*, 7. 8-23.

- ; COSTA, B. (1995): "La cerámica común púnico-ebusitana: las formas principales y su cronología". A: FANTAR, M.H.; GHAKI, M. (Coords.) *III Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punici, vol. 2*. Institut National du Patrimoine. Tunis. 10-25.
- ; COSTA, B. (1998): "La cerámica común púnico-ebusitana: precisiones tipológicas y cronológicas sobre algunas formas cerradas". A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.) *Misceláneas de Arqueología Ebusitana (I)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 42. Eivissa. 23-82.
- ; COSTA, B. (2000): "La investigación fenicio-púnica en Ibiza a principios de los años noventa". A: BARTHÉLEMY, M.; AUBET, M.E. (Coords.): *IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos: Cádiz, 2 al 6 de octubre de 1995*, vol. 4. Universidad de Cádiz. Cadis. 1519-1526.
- ; COSTA, B. (2004): "Mundo funerario y sociedad en la Eivissa arcaica. Una aproximación al análisis de los enterramientos de cremación en la necrópolis del Puig des Molins". A: GONZÁLEZ PRATS, A. (Ed.) *El mundo funerario. III Seminario Internacional sobre temas fenicios (Guardamar del Segura, 2002). Homenaje al Prof. D. Manuel Pellicer Catalán*. Instituto Alicantino de cultura Juan Gil-Albert. Alacant. 315-407.
- ; FUENTES, M^a J. (1983): Una sepultura conteniendo un ascos con inscripción púnica. *Aula Orientalis, 1*, 2. 179-192.
- ; GÓMEZ BELLARD, C.; GURREA, R. (1983): Excavacions arqueològiques a la ciutat d'Eivissa. *Eivissa, 14*. 7-9.
- ; GRANADOS, J.O. (1980): *Cerámicas de imitación áticas del Museo Arqueológico de Ibiza*. Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza, 2. Eivissa.
- ; GURREA, R.; MIGUÉLEZ, C.; COSTA, B. (1984-1985): *Excavaciones arqueológicas en la C/León 10-12*. Conselleria d'Educació i Cultura del Govern Balear. Palma de Mallorca.
- ; LÓPEZ GRANDE, M^a J.; MEZQUIDA, A.; VELÁZQUEZ, F. (2009): *Amuletos púnicos de hueso hallados en Ibiza*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 62. Eivissa.
- ; MALUQUER DE MOTES, J.; PICAZO, M. (1987): *Corpus Vasorum Antiquorum. Musée d'Eivissa. I. Espagne. Fascicule 6*. Institut d'Estudis Catalans. Barcelona.
- ; MARÍN CEBALLOS, M^a C.; MEZQUIDA, A. (2011): Afrodita en una terracota del Puig des Molins (Ibiza). *Spal, 20*. 143-150.
- ; MEZQUIDA, A. (2004): Excavaciones en la necrópolis del puig d'es Molins (2000-2003). *Fites, 4*. 9-20.

- ; MEZQUIDA, A.; RAMON, J. (2007): "Pebeteros con representación leontocéfala de la calle Aragón, 33 (Eivissa)". A: MARÍN CEBALLOS, M^a C.; HORN, F. (Eds.) *Imagen y culto en la Iberia prerromana: los pebeteros en forma de cabeza femenina*. Spal Monografías, 9. Universidad de Sevilla. Sevilla. 85-107.

- ; PADRÓ, J. (1982): *Escarabeos del Museo Arqueológico de Ibiza*. Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza, 7. Eivissa.

- ; RAMON, J. (1974): Hallazgo de una necrópolis en Sant Antoni de Portmany. *Eivissa*, 6. 30-34.

FERNÁNDEZ JURADO, J. (1987): Tejada la Vieja: una ciudad protohistórica. *Huelva Arqueológica*, 9.

FERNÁNDEZ-MIRANDA, M. (1976): Jarritas de tipo ampuritano en las islas Baleares. *Trabajos de Prehistoria*, 33. 255-290.

FERNÁNDEZ URIEL, P. (1988): Algunas anotaciones sobre la abeja y la miel en el mundo antiguo. *Espacio, tiempo y forma, serie II, Historia Antigua*, 1. 185-208.

- (2000): La industria de la sal. A: BARTHÉLEMY, M.; AUBET, M.E. (Coords.): *IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos: Cádiz, 2 al 6 de octubre de 1995*, vol. 1. Universidad de Cádiz. Cádiz. 345-351.

- (2004): La moneda de Rusaddir. Una hipótesis de trabajo. *Gerión*, 22, 1. 147-167.

FERRER ALBELDA, E. (2004): "La religión púnica en Iberia: lugares de culto". A: GONZÁLEZ BLANCO, A.; MATILLA SÉIQUER, G.; EGEA VIVANCOS, A. (Eds.) *El mundo púnico. Religión, antropología y cultura material. Estudios orientales 5-6*. Universidad de Murcia, Dirección General de Cultura. Murcia. 107-118.

FISCHLER, C. (Ed.) (1979): La nourriture, pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. *Communications*, especial n^o 31.

FLANDRIN, J.-L. (1987): Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas. *Manuscrits: revista d'història moderna*, 6. 7-30.

FLORENT, G.; DERU, X. (2012): "La céramique à Reims de César à Clovis. Analyse fonctionnelle". A: BATIGNE VALLET, C. (Dir.) *Les céramiques communes dans leur contexte régional. Faciès de consommation et mode d'approvisionnement*. Travaux de la Maison de l'Orient et de la Méditerranée, 60. Lió. 259-293.

FONT DE TARRADELL, M. (1973): La forma Eb. 29 de la cerámica púnica ebusitana. *Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, 9. 11-18.

- (1974): "Algunas formas poco frecuentes de la cerámica púnica de Ibiza". A: *VI Symposium Internacional de Prehistoria. Prehistoria y Arqueología de las Islas Baleares*. Universidad de Barcelona, Instituto de Arqueología y Prehistoria. Barcelona 221-241.

FULLER, B.T.; MÁRQUEZ-GRANT, N.; RICHARDS, M.P. (2010): Investigation of diachronic dietary patterns on the islands of Ibiza and Formentera, Spain: evidence from carbon and nitrogen stable isotope ratio analysis. *American Journal of Physical Anthropology*, 143, 4. 512-522.

GAILLED RAT, E. (2007): "Architecture domestique et urbanisme des phases IV et V (V. 600-525/500 av. J.-C.". A: ROUILLARD, P.; GAILLED RAT, E.; SALA, F. (Eds.) *Fouilles de la Rábita de Guardamar II. L'établissement protohistorique de la Fonteta (fin VIII^e – fin VI^e siècle av. J.C.)*. Casa de Velázquez. Madrid. 140-155.

GARCÍA MARTÍN, J.M. (1997): "Algunas observaciones sobre los platos de pescado áticos en la Península Ibérica". A: *XXIV Congreso Nacional de Arqueología, Cartagena, vol. 3. Impacto colonial y Sureste Ibérico*. Gobierno de la Región de Murcia, Instituto de Patrimonio Histórico. Murcia. 161-168.

GARCÍA VARGAS, E. (2001): "Pesca, sal y salazones en las ciudades fenicio-púnicas del sur de Iberia". A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.): *De la mar y de la tierra: producciones y productos fenicio-púnicos: XV Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica (Eivissa, 2000)*, Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 47. Eivissa. 9-66.

– ; BERNAL CASASOLA, D. (2009): "Roma y la producción de garum y salsamenta en la costa meridional de Hispania. Estado actual de la investigación" A: BERNAL CASASOLA, D. (Ed.) *Arqueología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar. De la prehistoria al mundo antiguo*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz. Cádiz. 133-181.

GARCÍA Y BELLIDO, A. (1942): *Fenicios y cartagineses en occidente*. Instituto Arias Montano. Madrid.

GAUDINA, E. (1997): Bracieri e bacini decorati. *Rivista di Studi Fenici*, 25. 57-63.

GENER BASALLOTE, J. M^a; NAVARRO GARCÍA, M^a A.; PAJUELO SÁEZ, J.M.; TORRES ORTIZ, M.; LÓPEZ ROSENDO, E. (2014): "Arquitectura y urbanismo de la Gadir fenicia: el yacimiento del "Teatro Cómico" de Cádiz". A: BOTTO, M. (Ed.) *Los fenicios en la bahía de Cádiz. Nuevas investigaciones*. Collezione di Studi Fenici, 46. Fabrizio Serra. Pisa, Roma. 14-50.

GIANFROTTA, P. A. (1997): "Les marins et les passagers". A: POMEY, P. (Dir.) *La navigation dans l'Antiquité*. Édisud. Aix-en-Provence. 102-113.

GÓMEZ BELLARD, C. (1981): Los *oinokoi* de la forma Eb.12 en el Museo Arqueológico de Ibiza. *Saguntum*, 16. 195-207.

– (1982): El fondeadero de Es Caná (Santa Eularia del Río, Ibiza). *Saguntum*, 17. 91-112.

- (1984): *La necrópolis del Puig des Molins (Ibiza). Campaña de 1946*. Excavaciones Arqueológicas en España, 132. Madrid.
- (1985): Asentamientos rurales en la Ibiza púnica. *Aula Orientalis* vol III. 177-192.
- (1987): Els assentaments rurals a l'Eivissa púnica. *Eivissa*, 17-18. 29-34.
- (1990): *La colonización fenicia en la isla de Ibiza*. Excavaciones Arqueológicas en España, 157. Madrid.
- (1992): "La isla de Ibiza en la época de las Guerras Púnicas". A: JUAN CABANILLES, J. (Coord.) *Estudios de Arqueología ibérica y romana. Homenaje a Enrique Pla Ballester*. Trabajos Varios – SIP, 89. València. 385-390.
- (1995): Un vertedero púnico rural en Ibiza: S'Olivar des Mallorquí. *Saguntum*, 28. 151-165.
- (1996): Agricultura fenicio-púnica: algunos problemas y un caso de estudio. *Complutum Extra*, 6 (I). 389-400.
- (2000): "Avance del estudio de un paisaje rural púnico y romano: Es Cubells-Cala d'Hort (Ibiza)". A: BARTHÉLEMY, M.; AUBET, M.E. (Coords.): *IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos: Cádiz, 2 al 6 de octubre de 1995*, vol. 1. Universidad de Cádiz. Cadis. 353-362.
- (2003): "Colonos sin indígenas: el campo ibicenco en época fenicio-púnica". A: GÓMEZ BELLARD, C. (Ed.) *Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo*. Universitat de València. València. 219-235.
- (2008a): "Espacios sagrados en la Ibiza púnica". A: DUPRÉ, X.; RIBICHINI, S.; VERGER, S. (Eds.) *Saturnia Tellus. Definizioni dello spazio consacrato in ambiente etrusco, italico, fenicio-punico, iberico e celtico (Roma 2004)*. Consiglio Nazionale delle Ricerche. Roma. 119-132.
- (2008b): "Ibiza: the making of new landscapes". A: VAN DOMMELEN, P.; GÓMEZ BELLARD, C. (Eds.) (2008): *Rural landscapes in the punic world*. Equinox. Londres. 44-75.
- (2010): Algunas reflexiones sobre la identidad púnica. *Mainake*, 32 (I). 571-576.
- (2014): "Death among the punics". A: CRAWLEY QUINN, J. ; VELLA, N. C. (Ed.) *The Punic Mediterranean. Identities and Identification from Phoenician Settlement to Roman Rule*. Cambridge University Press. Cambridge. 69-75.
- ; DÍES CUSÍ, E.; MARÍ I COSTA, V. (2011): *Tres paisajes ibicencos: un estudio arqueológico*. Saguntum PLAV, Extra 10. Universitat de València, Departament de Prehistòria i d'Arqueologia. València.

- ; GURREA BARRICARTE, R. (1985): Algunas formas de la cerámica de cocina púnico-ebusitana. *Archivo Español de Arqueología*, 58. 139-154.

- ; VAN DOMMELEN, P. (2014): "Granjas y vida campesina en la Cerdeña púnica". A: FERRANDO, C.; COSTA, B. (Ed.) In amicitia. *Miscel·lània d'estudis en homenatge a Jordi H. Fernández*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 72. Eivissa. 269-279.

- ; VIDAL GONZÁLEZ, P. (2000): "Las cuevas-santuario fenicio-púnicas y la navegación en el Mediterráneo". A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J. H. (Eds.) *Santuarios fenicio-púnicos en Iberia y su influencia en los cultos indígenas, XIV Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica (Eivissa, 1999)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 46. Eivissa. 103-145.

GÓMEZ BELLARD, F. (1985): Estudio antropológico de algunas incineraciones púnicas del Puig des Molins. Ibiza. *Saguntum*, 19. 141-151.

- (1989): *Antropología médica en Ibiza*. Universidad Complutense de Madrid. Madrid.

- (1990): "Apéndice I: estudio antropológico". A: GÓMEZ BELLARD, C. *La colonización fenicia en la isla de Ibiza*. Excavaciones Arqueológicas en España, 157. Madrid. 186-200.

- (1996): El análisis antropológico de las cremaciones. *Complutum Extra*, 6 (II). 55-64.

- ; GÓMEZ BELLARD, C. (1989): Enterramientos infantiles en la Ibiza fenicio-púnica. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología Castellonenses*, 14. 211-238.

GONZÁLEZ-MARTÍN, A.; LALUEZA, C. (1992): Estudio de los restos humanos procedentes de un hipogeo púnico en Sant Antoni de Portmany (Eivissa). *Bolletí de la Societat d'Història Natural de les Balears*, 35. 73-86.

- ; LALUEZA, C. (2001): Estudio antropológico de los restos humanos de Ca n'Eloi (Eivissa). *Rivista di Studi Fenici*, 29. 103-119.

GONZÁLEZ RUIBAL, A. (2004): Un askós ibicenco en Galicia: notas sobre el carácter del comercio púnico en el noroeste ibérico. *Complutum*, 33-43.

GONZÁLEZ VILLAESCUSA, R. (Coord.) (2002): Can Fita, onze segles d'un assentament rural de l'antiguitat ebusitana (s. IV a.C.- s.VII d.C.). *Quaderns d'Arqueologia Pitiüsa*, 7. Eivissa.

GOODY, J. (1995): *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Gedisa. Barcelona.

GRAU, E. (1990): "Estudio antropológico". A: GÓMEZ BELLARD, C. *La colonización fenicia en la isla de Ibiza*. Excavaciones Arqueológicas en España, 157. Madrid. 201.

– ; PÉREZ JORDÀ, G.; IBORRA ERES, M^a P.; RODRIGO GARCÍA, M^a J.; RODRÍGUEZ SANTANA, C.G.; CARRASCO PORRAS, M^a S. (2001): “Gestión de recursos y economía”. A: ARANEGUI, C. (Ed.) *Lixus. Colonia fenicia y ciudad púnico-mauritana. Anotaciones sobre su ocupación medieval*. Saguntum PLAV – Extra 4. Universitat de València, Departament de Prehistòria i d’Arqueologia, Institut National des Sciences de l’Archéologie et du Patrimoine. València-Rabat. 191-230.

GRAZIANI, G.; MARÍ CASANOVA, J.J. (2011): “El barrio púnico del Puig de Vila. Nuevos datos de la excavación arqueológica en la calle Ponent n^o 3”. A: GUAL CERDÓ, J. (Coord.) *III Jornades d’Arqueologia de les Illes Balears (Maó, 2008)*. Consell Insular de Menorca, Menorca. 163-173.

– ; MARÍ CASANOVA, J.J.; CASTRO ORELLANA, J. (2012): “La necrópolis rural de Can Pep des Ferrer. Nuevas aportaciones sobre necrópolis rurales en la isla de Ibiza” A: RIERA RULLAN, M. (Coord.) *IV Jornades d’Arqueologia de les Illes Balears*. Vessants, arqueologia i cultura. Eivissa. 89-98.

GSELL, S. (1920) *Histoire ancienne de l’Afrique du Nord*, vol. 4. Hacette et cie. Paris.

GUERAU D’ARELLANO, C.; TORRES, N.; ESCANDELL, J. (1981): *Nova aportació al coneixement de les plantes d’Eivissa i Formentera*. Institut d’Estudis Eivissencs. Eivissa.

GUERRERO, V. (1980): Las cerámicas pseudocampanienses ebusitanas en Mallorca. *Archéologie en Languedoc*, 3. 169-194.

– (1984): *Asentamiento púnico de Na Guardis*. Excavaciones Arqueológicas en España, 133. Madrid.

– (1986): Una aportación al estudio de las ánforas púnicas Mañá C. *Archaeonautica*, 6. 147-186.

– (1993): *Navíos y navegantes en las rutas de las Baleares durante la Prehistoria*. El Tall. Mallorca.

– (1995): La vajilla púnica de usos culinarios. *Rivista di Studi Fenici*, 23. 61-99.

– (1996): Cerámica de cocina en los asentamientos coloniales púnicos de Mallorca. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología Castellonenses*, 17. 207-218.

– (1997): *Colonización púnica de Mallorca. La documentación arqueológica y el contexto histórico*. El Tall. Palma de Mallorca.

– (1998): “Las importaciones cerámicas en la protohistoria de Mallorca”. A: RAMON, J.; SANMARTÍ, J.; ASENSIO, D.; PRINCIPAL, J. (Eds.): *Les fàcies ceràmiques d’importació a la costa ibèrica, les Balears i les Pitiüses durant el segle III aC i la primera meitat del segle II aC*. Arqueomediterrània, 4. Universitat de Barcelona, Departament de Prehistòria, història antiga i arqueologia. Barcelona. 175-191.

– (1999): *La cerámica protohistórica a torno de Mallorca*. BAR International Series, 770. Oxford.

– (2005): Estudios arqueofaunísticos de una comunidad púnicoebusitana asentada en Mallorca. I. El contexto arqueohistórico. *Mayurqa*, 30. 639-656.

– ; LÓPEZ PARDO, F. (2006): Gallos en la cámara de la muerte. Aproximación a su significado en la necrópolis de la Edad de Hierro “Cometa des Morts” (Escorca, Mallorca). *Mayurqa*, 31. 211-229.

– ; MIRÓ, J.; RAMON, J. (1989): “L’épave de Binisafúller (Minorque). Un bateau de commerce punique du IIIe siècle av. J.-C.” A: LIPINSKI, E.; DEVIJVER, H. (Eds.) *Studia Phoenicia 10, “Punic Wars” (Antwer, 1988)*. Peeters. Leuven. 116-125.

– ; QUINTANA, C. (2000): Comercio y difusión de ánforas ibéricas en Baleares. *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló*, 21. 153-182.

GUIRGUIS, M. (2011): Gli spazi della morte a Monte Sirai (Carbonia – Sardegna). Rituali e ideologie funerarie nella necropoli fenicia e punica (scavi 2005-2010). *FastiOnline*. 1-32.

GUTIÉRREZ, S. (1990-1991): Panes, hogazas y fogones portátiles. Dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en Al-Andalus: el hornillo (*tannur*) y el plato (*tabag*). *Lucentum*, IX-X. 161-175.

HACHUEL, E.; MARÍ, V. (1988): *El santuario de Illa Plana (Ibiza): una propuesta de análisis*. Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza, 18. Eivissa.

HARRIS, M. (2007): *Bueno para comer*. Alianza. Madrid.

HOURS-MIEDAN, M. (1951): Les représentations figurées sur les stèles de Carthage. *Cahiers de Byrsa*, 1. 15-160.

IBORRA ERES, M^a P. (2004): *La ganadería y la caza desde el Bronce Final hasta el Ibérico Final en el territorio valenciano*. Trabajos Varios – SIP, 103. València.

– (2005): Estudio arqueofaunístico de una comunidad púnicoebusitana asentada en Mallorca. II. La fauna doméstica y la caza. *Mayurqa*, 30. 657-692.

– ; GRAU, E.; PÉREZ JORDÀ, G. (2003): “Recursos agrícolas y ganaderos en el ámbito fenicio-occidental: estado de la cuestión”. A: GÓMEZ BELLARD, C. (Ed.) *Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo*. Universitat de València. València. 33-55.

– ; MATA, C.; MORENO, A.; PÉREZ JORDÀ, G.; QUIXAL D.; VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2010): “Prácticas culinarias y alimentación en asentamientos ibéricos valencianos” A: MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G.; VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (Eds.) *De la cuina a la taula. IV reunió d’economia en el primer mil·leni aC*. Saguntum Extra

9. Departament de Prehistòria i Arqueologia, Universitat de València. València. 99-114.

JIMÉNEZ FLORES, A.M^a (1994): "Ritual funerario y sociedad: el banquete funerario en las necrópolis fenicias de la Península Ibérica". A: SAN BERNARDINO, J.; DE MIGUEL, A.J.; LÓPEZ DE AHUMADA DEL PINO, F.J. (Eds.) *Un periplo de cinco años: Miscelánea de estudios sobre la antigüedad*. Kolaios, Asociacion Cultural para el Estudio de la Antigüedad, 3. Sevilla. 127-143.

– (2002): "Notas sobre las creencias funerarias fenicio-púnicas: el culto a los difuntos." A: FERRER ALBELDA, E. (Ed.) *Ex Oriente Lux: las religiones orientales antiguas en la Península Ibérica*, Spal Monografías, II. Universidad de Sevilla. Sevilla. 123-140.

JIMÉNEZ VIALÁS, H.; PRADOS MARTÍNEZ, F. (2013): "Espacio doméstico y estructura social en contextos púnicos". A: GUTIÉRREZ LLORET, S.; GRAU MIRA, I. (Eds.) *De la estructura doméstica al espacio social. Lecturas arqueológicas del uso social del espacio*. Publicaciones de la Universidad de Alicante. Alacant. 111-126.

JUAN-MUNS, N. (1994): "La ictiofauna del pozo HX-1" A: RAMON, J.: *El pozo púnico del "Hort d'en Xim" (Eivissa)*. Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza, 32. Eivissa. 83

JUAN TRESSERRAS, J. (1998a): "La cerveza prehistórica: investigaciones arqueobotánicas y experimentales". A: MAYA, J.L.; CUESTA LÓPEZ, F.J. *Genó: un poblado del Bronce Final en el Bajo Segre (Lleida)*. Publicacions de la Universitat de Barcelona. Barcelona. 239-252.

– (1998b): "El cultivo de la vid y la elaboración del vino en la Península Ibérica en la Antigüedad. Aportaciones de los análisis de residuos" A: *El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental. II Col·loqui Internacional d'Arqueologia Romana (Barcelona, Maig 1998)*. Museu de Badalona. Barcelona. 87-92.

– (2000): "La cerveza: un producto de consumo básico entre las comunidades ibéricas del N.E. peninsular". A: MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G. (Eds.) *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants. III Reunió sobre Economia en el Món Ibèric (València, 1999)*. Saguntum Extra 3. Departament de Prehistòria i Arqueologia, Universitat de València. València. 139-145.

JUAN TRESSERRAS, J.; MATAMALA, J.C. (2004): "Los contenidos de las ánforas en el Mediterráneo Occidental. Primeros resultados." A: SANMARTÍ, J.; UGOLINI, D.; RAMON, J.; ASENSIO, D. (eds.) *La circulació d'àmfores al Mediterrani occidental durant la Protohistòria (segles VIII-III aC). Aspectes quantitativs i anàlisi de continguts. II Reunió Internacional d'Arqueologia de Calafell*. Arqueomediterrània 8. Universitat de Barcelona. Barcelona. 283-291.

KEAY, S.J. (1984): *Late roman amphorae in the western Mediterranean. A typology and economic study: the Catalan evidence*. BAR International Series, 196 (I). Oxford.

KURIHARA, H. (1979): Recent social changes in the Spanish Mediterranean Islands. A case study in Ibiza. A: *Studies in socio-cultural aspects of the Mediterranean Islands*, Hitotsubashi University. Tokyo. 91-108

LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2007): "Explotación de la sal en la costa meridional hispánica en la antigüedad romana. Aportación al estado de la cuestión". A: MORÈRE MOLINERO, N. (Ed.) *Las salinas y la sal de interior en la historia: economía, medio ambiente y sociedad*. Vol. 1. Universidad Rey Juan Carlos. Madrid. 301-323.

LAMBOGLIA, N. (1952): "Per una classificazione preliminare della ceramica campana". *Atti del Iº Congresso Internazionale di Studi Liguri*. Bordighera. Istituto Internazionale di Studi Liguri. 139-206.

LANCEL, S. (1987): "La céramique punique d'époque hellénistique". A: LÉVÊQUE, P.; MOREL, J.P. (Eds): *Céramiques hellénistiques et romaines*, II. *Annales littéraires de l'Université - Les Belles Lettres*. Besançon-Paris. 99-116.

LÉVI-STRAUSS, C. (1965): Le triangle culinaire. *L'Arc*, 26. 19-29.

- (1968): *Mythologiques III. L'origine des manières de table*. Plon. Paris.

LIESAU VON LETTOW VORBECK, C.; MORALES MUÑIZ, A. (1994): "Trace analysis on the mammal bones". A: ROSELLÓ, E.; MORALES, A. (Eds.) *Castillo de Doña Blanca. Archaeo-environmental investigations in the Bay of Cádiz, Spain (750-500 B.C.)*. BAR International Series, 593. Oxford. 71-80.

LINDNER, G. (1989): *Moluscos y caracoles de los mares del mundo*. Omega. Barcelona.

LLORCA IBI, F. X. (2008): Toponímia tonaire valenciana i romànica. *Societat d'Onomàstica: butlletí interior*. 299-308.

LLORENÇ, LL.; PERICÀS, J.; ROSSELLÓ, J.A. (1985): "La flora i la vegetació de les Pitiüses". A: *La naturalesa de les Pitiüses*. Institut d'Estudis Baleàrics. Palma de Mallorca. 65-85.

LÓPEZ BERTRAN, M. (2007): *Ritualizando cuerpos y paisajes: un análisis antropológico de los ritos fenicio-púnicos*. Tesis doctoral dirigida per M^a E. Aubet. Universitat Pompeu Fabra. Barcelona.

- ; ARANEGUI, C. (2011): Terracotas púnicas representando a mujeres: nuevos códigos de lectura para su interpretación. *Saguntum*, 43. 83-94.

LÓPEZ CASTRO, J.L. (1995): *Hispania Poena: los fenicios en la Hispania Romana (206 a.C.-96 d.C.)*. Crítica. Barcelona.

- (1998): “El trigo, la vid y el olivo: la triada mediterránea entre fenicios y cartagineses”. A: SAN MARTÍN, C.; RAMOS, M. (Coords.): *Con Pan, Aceite y Vino... La triada mediterránea a través de la historia. Catálogo de la exposición*. Museo Arqueológico y Etnológico de Granada. Granada. 36-52.
 - (2003): Baria y la agricultura fenicia en el Extremo Occidente. A: GÓMEZ BELLARD, C. (Ed.) *Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo*. Universitat de València. València. 93-110.
 - (2004): “Un santuario rural en Baria (Villaricos-Almería)”. A: GONZÁLEZ BLANCO, A.; MATILLA SÉIQUER, G.; EGEA VIVANCOS, A. (Eds.) *El mundo púnico: religión, antropología y cultura material. II Congreso Internacional (Cartagena, 2000)*. Universidad de Murcia, Dirección General de Cultura. Murcia. 77-90.
 - (2005): Astarté en Baria. Templo y producción entre los fenicios occidentales. *Archivo Español de Arqueología*, 78. 5-21.
 - (2008): “The Iberian Peninsula: landscapes of tradition”. A: VAN DOMMELEN, P.; GÓMEZ BELLARD, C. (Eds.) (2008): *Rural landscapes in the punic world*. Equinox. Londres. 76-100.
- LÓPEZ GARÍ, J. M^a; ESCANDELL TORRES, M^a J.; MARLASCA MARTÍN, R. (2005): El subsòl de Sa Capelleta: un tresor arqueològic a salvar. *Excavacions arqueològiques 2002-2005. Fites*, 5. 17-26.
- ; MARLASCA MARTÍN, R. (2012): “Les rasses de conreu d'època antiga i el patrimoni històric arqueològic a Eivissa: un repte urgent”. A: RIERA RULLAN, M. (Coord.) *IV Jornades d'Arqueologia de les Illes Balears (Eivissa, 2010)*. Vessants, Arqueologia i Cultura. Eivissa. 115-122.
 - ; MARLASCA MARTÍN, R.; ESCANDELL TORRES, M^a J. (2013): “El santuario púnico de Sa Capelleta (Eivissa)”. A: ARRUDA, A.M. *Fenicios e púnicos por terra e mar. VI Congresso Internacional de Estudos Fenícios e Púnicos (2005, Lisboa)*, vol. 2. UNIARQ. Lisboa. 992-999.
 - ; MARLASCA MARTÍN, R.; ESCANDELL TORRES, M^a J. (2014): “El yacimiento de Es Rafal (Puig d'en Valls, Eivissa) y dos pebeteros en forma de cabeza femenina”. A: MARIN CEBALLOS, M^a C.; JIMÉNEZ FLORES, A. M^a (Coords.) *Imagen y culto en la Iberia prerromana. Nuevas lecturas sobre los pebeteros en forma de cabeza femenina*. Spal Monografías, 18. Universidad de Sevilla. Sevilla. 61-83.
 - ; MARLASCA MARTÍN, R.; YLL, R. (2009): El paisatge fòssil d'Eivissa antiga. Els retalls pel conreu a època púnica i romana. *Fites*, 9. 7-18.
 - ; PÉREZ JORDA, G.; MARLASCA MARTÍN, R.; FARRERA FERNÁNDEZ, V.; ENRICH HOJA, J. (2013): La primera agricultura pitiusa y balear: las evidencias de la Cova des Riuets. *Saguntum*, 45. 65-77.

LÓPEZ-GRANDE, M^aJ.; VELÁZQUEZ, F.; FERNÁNDEZ, J.H.; MEZQUIDA, A. (2014): *Amuletos de iconografía egipcia procedentes de Ibiza*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 69. Eivissa.

MANCA DI MORES, G. (1988): Osservazioni sulla ceramica da cucina da Monteleone Roccadoria (Sassari). *Rivista di Studi Fenici*, 16. 66-72.

– (1991): Ceramica da cucina da Tharros: Tharros XVII. *Rivista di Studi Fenici*, 19, 2. 215-221.

– (1996): Olbia: la ceramica da cucina punica. A: MASTINO, A.; RUGGERI, P. (Eds.) *Da Olbia a Olbia. 2500 anni di storia di una città mediterranea (Olbia 12-14 maggio 1994)*. EDES Editrice Democratica Sarda. Sassari. 461-469.

MANFREDI, L. I. (1992): Le saline e il sale nel mondo punico. *Rivista di Studi Fenici*, 20, 1. 3-14.

– (1993): La coltura dei cereali in età punica in Sardegna e Nord-Africa. *Quaderni della Soprintendenza Archeologica per le Province di Cagliari e Oristano*, 10. 191-218.

MAÑÁ DE ANGULO, J. M^a. (1984): *Sobre arqueología ebusitana*. Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza, 12. Eivissa.

MARÍ I COSTA, V. (1996): Sant Josep de sa Talaia: 3400 anys d'ocupació a un territori. *Eivissa*, 29-30. 22 -26.

– ; HACHUEL FERNÁNDEZ, E. (1990): La necrópolis del Puig des Molins (Ibiza): propuesta metodológica para el estudio de los enterramientos púnicos de inhumación en fosa (Campañas de 1949 y 1951). *Saguntum*, 23. 183-212.

– ; MORÁN HERNÁNDEZ, E. (1999): Por qué estudiar un paisaje: ses Salines de Eivissa y Formentera. *Territoris*, 2. 69-85.

MARÍN CEBALLOS, M^a C. (2002): “En torno a las fuentes para el estudio de la religión fenicia en la Península Ibérica. El sacrificio de animales”. A: FERRER ALBELDA, E. (Ed.) *Ex Oriente Lux: las religiones orientales antiguas en la Península Ibérica*, Spal Monografías, II. Universidad de Sevilla. Sevilla. 11-32.

– (2004): “Observaciones en torno a los pebeteros en forma de cabeza femenina”. A: GONZÁLEZ BLANCO, A.; MATILLA SÉIQUER, G.; EGEA VIVANCOS, A. (Eds.) *El mundo púnico: religión, antropología y cultura material. II Congreso Internacional (Cartagena, 2000)*. Universidad de Murcia, Dirección General de Cultura. Murcia. 319-335.

– ; BELÉN DEAMOS, M^a; JIMÉNEZ FLORES, A.M^a (2010): El proyecto de estudio de los materiales de la cueva de Es Culleram. *Mainake*, 32 (1). 133-157.

MARLASCA MARTÍN, R. (2007): Luna atunera. *Byrsa*, any VI, 1-2. 33-59.

- ; LÓPEZ GARÍ, J. M. (2006): "Eivissa, la isla recortada. Las zanjas y recortes de cultivo de época púnico-romana". A: MOREL, J.-P.; TRESSERRAS JUAN, J.; MATAMALA, J.C. (Eds.) *The archaeology of crop fields and gardens*. Edipuglia. Bari. 87-99.

MÁRQUEZ GRANT, N. (2003): Estudios de paleodieta: una introducción. *Fites*, 3. 27-38.

- (2006): ¿Qué nos dicen los huesos? Antropología física de Ibiza. *Fites*, 6. 25-38.

- (2010): La época púnica desde una perspectiva biológica: aportaciones del estudio de restos humanos de la isla de Ibiza. *Mainake*, XXXII (1). 159-203.

- ; FULLER, B.T.; RICHARDS M.P. (2003): "Análisis preliminar de patrones de dieta en restos humanos de la isla de Ibiza a partir del contenido de los isótopos estables de carbono, nitrógeno y azufre". A: ALUJA, M.P.; MALGOSA, A.; NOGUÉS, R.M. (Coords.) *Antropología y Biodiversidad*, vol. 1. Bellaterra. Barcelona. 352-359.

MARTÍN CAMINO, C.; ROLDÁN BERNAL, B. (2000): "Cerámicas de importación en la Cartagena púnica: los morteros y grandes platos. Siglo III a.C." A: BARTHÉLEMY, M.; AUBET, M.E. (Coords.): *IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos: Cádiz, 2 al 6 de octubre de 1995*, vol. 4. Universidad de Cádiz. Cadis. 1615-1623.

MARTÍN RUIZ, J.A. (2006): Aproximación al estudio del mobiliario fenicio en la Península Ibérica. *Complutum*, 17. 121-131.

- (2012): Introducción al estudio de las enfermedades en el mundo fenicio. *Herakleion*, 5. 27-47.

- (2013): El aceite en la Protohistoria del Sur de la Península Ibérica. *Florentia Iliberritana*, 24. 111-125.

MARTÍNEZ MAGANTO, J. (2005): "La sal en la Antigüedad: aproximación a las técnicas de explotación y comercialización. Los *salsamenta*". A: MOLINA VIDAL, J.; SÁNCHEZ FERNÁNDEZ, M^a J. (Eds.) *El Mediterráneo: la cultura del mar y la sal. III Congreso Internacional de Estudios Históricos*. Ajuntament de Santa Pola. Santa Pola. 113-128.

- (2012): "La producción fenicio-púnica de sal en el contexto del Mediterráneo Occidental desde una perspectiva diacrónica". A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.) *Sal, pesca y salazones fenicios en Occidente. XXVI Jornadas de Arqueología fenicio-púnica (Eivissa, 2011)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 67. Eivissa. 9-32.

MAS, X.; CANYELLES, X. (2000): *Peixos de les illes Balears*. Moll. Palma de Mallorca.

MATA PARREÑO, C.; BONET ROSADO, H. (1992): Cerámica ibérica: ensayo de tipología. *Trabajos Varios - SIP*, 89. 117-173.

MATAIX VERDÚ, F. J.; BARBANCHO CISNEROS, F. (2007): "El aceite de oliva en la alimentación mediterránea". A: *I Congreso de Cultura del Olivo (Jaén, 2005)*. Instituto de Estudios Giennenses. Jaén. 727-728.

MATTINGLY, D. (1996): "First fruit? The olive in the Roman world". A: SHIPLEY, G.; SALMON, J. (Eds.): *Human Landscapes in Classical Antiquity*. Routledge. Londres. 213-253.

MAYOL, J. (1978): *Els aucells de les Balears*. Moll. Palma de Mallorca.

MCPHEE, I.; TRENDALL, A.D. (1987): *Greek Red-figured fish-plates*. *Antike Kunst*, 14. Basilea.

– ; TRENDALL, A.D. (1990): Addenda to Greek Red-figured fish-plates. *Antike Kunst*, 33. Basilea.

MEDEROS MARTÍN, A. (2007): Los atunes de Gadir. *Gerión, Extra*. 173-195.

MESA HERNÁNDEZ, E.M.; NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A.M^a (2013): Análisis arqueomalacológico de tres contextos rituales de la necrópolis púnica de Cádiz. *Archaeofauna*, 23. 69-88.

MEZQUIDA, A. (2002): *La forma Eb. 64/65 de la cerámica púnico-ebusitana*. *Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera*, 48. Eivissa.

– (2006): Excavaciones en el subsuelo del Museo Monográfico del puig des Molins. *Fites*, 6. 15-24.

– ; MORENO, S.; SINTES, E.; MOLTÓ, F.; ESQUEMBRE, M.A. (2007): Excavaciones en la necrópolis del Puig des Molins. Campaña de 2006. *Fites*, 7. 24-33.

MIGUÉLEZ, C. (1989): La agricultura tradicional en Ibiza. Introducción a la cultura material. *Etnografía española*, 7. 7-57.

MIRÓ, J. (1983-1984): Algunas consideraciones sobre las ánforas ibéricas Mañá B 3. *Pyrenae*, 19-20. 157-189.

MOINIER, B. (2012): *Le sel dans la culture antique*. Parthenon. Kaiserslautern.

MORALES PÉREZ, J.V. (2003): Estudio de la fauna de la cueva-santuario púnica de Es Culleram (Sant Joan, Eivissa). *Saguntum*, 35. 113-122.

– (e.p.): *Informe de l'estudi de la fauna dels hipogeus I, III i IV de la necrópolis del Puig des Molins (Eivissa)*.

MORALES RUIZ, A.; ROSELLÓ IZQUIERDO, E. (2012): "Especies pescadas, especies ingeridas: el consumo de pescado y moluscos marinos en las sociedades fenicio-púnicas". A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.) *Sal, pesca y salazones fenicios en*

occidente. XXVI Jornadas de arqueología fenicio-púnica (Eivissa, 2011). Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 67. Eivissa. 123-156.

MOREL, J.P. (1981): *Céramique campanienne. Les formes*. École Française de Rome. Roma.

– (1983): “Les importations de céramiques grecques et italiennes dans le monde punique (Ve-Ier s.): révision du matériel et nouveaux documents”. A: *Atti I Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punici*. Consiglio Nazionale delle Ricerche. Roma. 731-740.

– (1990): “Aperçu sur la chronologie des céramiques à vernis noir aux IIe et Ier siècles avant J.-C.” A: DUVAL, A.; MOREL, J.-P.; ROMAN, Y. (Eds.) *Gaule interne et Gaule méditerranéenne aux IIe et Ier siècles avant J.-C.: confrontations chronologiques. Actes de la table ronde de Valbonne, R.A.N. Supl. 21*. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. 55-71.

– (1998) “Que buvaient les Carthaginois?” A: COMAS, M.; PADRÓS, P. (Eds.) *El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental. Actes del II Col·loqui Internacional d'Arqueologia Romana*. Museu de Badalona. Barcelona. 29-38.

MOSCATI, S. (1972): “La nutrizione”. A: *I fenici e Cartagine*. Unione Tipografico-Editrice Torinese. Torí. 19-33.

MUÑOZ FERNÁNDEZ, I.M. (2011): “La alimentación en el mundo púnico. Península Ibérica y norte de África”. A: SÁNCHEZ-MORENO, E.; MORA RODRÍGUEZ, G. (Eds.) *Poder, cultura e imagen en el mundo antiguo*. Universidad Autónoma de Madrid. Madrid. 190-204.

MUÑOZ VICENTE, A. (1992): En torno a seis askoi zoomorfos de la necrópolis púnica de Cádiz. *Boletín del Museo de Cádiz*, 5. 7-15.

– ; DE FRUTOS REYES, G. (2009): “La pesca y las conservas en la Bahía de Cádiz en época fenicio-púnica”. A: BERNAL CASASOLA, D. (Ed.) *Arqueología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar. De la prehistoria al mundo antiguo*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz. Cadis. 82-132.

NIETO, X. (1997): “Le commerce de cabotage et de redistribution”. A: POMEY, P. (Dir.) *La navigation dans l'Antiquité*. Édisud. Aix-en-Provence. 146-159.

– ; SANTOS, M. (2009): *El vaixell grec arcaic de la Cala Sant Vicenç*. Monografies del CASC, 7. Museu d'Arqueologia de Catalunya. Barcelona.

NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A. M^a (2001): Pozos púnicos en la necrópolis de Cádiz: evidencias de prácticas rituales funerarias. *Rivista di Studi Fenici*, 29, 2. 183-230.

- (2003a): El uso ritual de la vajilla cerámica en la necrópolis púnica de Cádiz. *Archivo Español de Arqueología*, 76. 3-30.
- (2003b): *Las cerámicas gaditanas "tipo Kuass". Bases para el análisis de la bahía de Cádiz en época púnica*. Real Academia de la Historia-Universidad de Cádiz. Madrid-Cádiz.
- (2004a): *Addenda a la tipología de la cerámica púnico-gaditana de barniz rojo o "tipo Kuass"*. Acerca de las formas cerradas. *Spal*, 13. 181-214.
- (2004b): "La cerámica púnico-gaditana del s.III a.C. El uso de la vajilla en el ámbito funerario y ritual de la necrópolis". A: GONZÁLEZ BLANCO, A.; MATILLA SÉIQUER, G.; EGEA VIVANCOS, A. (Eds.) *El mundo púnico: religión, antropología y cultura material. II Congreso Internacional (Cartagena, 2000)*. Universidad de Murcia, Dirección General de Cultura. Murcia. 267-297.
- (2004c): "El vino en la liturgia funeraria fenicio-púnica. Banquetes y libaciones rituales en la necrópolis de Gadir". A: VIEIRA, A. (Coord.) *III Simpósio da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho*. Centro de Estudos do História do Atlântico. Funchal. 379-415.
- (2006a): Banquetes rituales en la necrópolis púnica de Gadir. *Gerión*, 24, 1. 35-64.
- (2006b): "Ofrendas de peces y moluscos en la necrópolis púnica de Cádiz. Una aproximación". A: *Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho. I Conferencia Internacional*, vol. II. Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla. 599-632.
- (2008): "¿Compañero en la muerte o guía hacia el Más Allá? El perro en la liturgia funeraria púnica". A: FERRER ALBELDA, E.; MAZUELOS PÉREZ, J.; ESCARCENA CARRASCO, L. (Coords.) *De dioses y bestias: animales y religión en el mundo antiguo*. Spal Monografías, 11. Universidad de Sevilla. Sevilla. 97-141.
- (2009): *Ofrendas, banquetes y libaciones. El ritual funerario en la necrópolis púnica de Cádiz*. Spal Monografías XII, Universidad de Cádiz, Universidad de Sevilla. Sevilla.
- (2011): El consumo de vino en la bahía de Cádiz en época púnica. *Revista de Historia de El Puerto*, 46. 9-50.
- ; CAMPANELLA, L. (2006): "Finalmente a la mesa: el consumo de pescado en el mundo fenicio-púnico". A: *Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho. I Conferencia Internacional*, vol. 2. Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla. 637-701.
- ; FERRER ALBELDA, E. (2004): Sacrificios de cánidos en la necrópolis púnica de Cádiz. *Huelva Arqueológica*, 20. 63-88.

– ; ZAMORA, J. Á. (2010): La necrópolis como centro de consumo. A propósito de dos nuevos sellos anfóricos con inscripciones púnicas procedentes de Cádiz. *Madridier Mitteilungen*, 51. 152-183.

NOGUERA CELDRÁN, J.M.; MADRID BALANZA, M^a J.; VELASCO ESTRADA, V. (2011-2012): Novedades sobre la arx Hasdrubalis de Qart Hadast (Cartagena): nuevas evidencias arqueológicas de la muralla púnica. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología*, 37-38. 479-507.

PARDO BARRIONUEVO, C.A. (2015): *Economía y sociedad rural fenicia en el Mediterráneo Occidental*. Universidad de Sevilla. Sevilla.

PARKER, B.J. (2011): Bread ovens, social networks and gendered space: an ethnoarchaeological study of *tandir* ovens in southeastern Anatolia. *American Antiquity*, 76 (4). 603-627.

PARROT, A. (1936): Le “Refrigerium” dans l’au-delà (Suite). *Revue de l’Histoire des Religions*, 114. 69-92.

PECCI, A. (2008): “Analisi dei residui organici assorbiti nei materiali dell’US 500”. A: CAMPANELLA, L. *Il cibo nel mondo fenicio e punico d’Occidente. Un’indagine sulle abitudini alimentari attraverso l’analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna*. CNR, Istituto di studi sulle Civiltà italice e del Mediterraneo antico di Roma. Pisa-Roma. 260-263.

PEDRONI, L. (2001): *Ceramica calena a vernice nera. Produzione e diffusione*. Petrucci Editore. Nàpols.

PELLICER, M. (2007): La necrópolis Laurita (Almuñécar, Granada) en el contexto de la colonización fenicia. *Cuadernos de Arqueología Mediterránea*, 15.

PENA, M^a J. (1996): El culto a Deméter y Core en Cartago. Aspectos iconográficos. *Faventia*, 18, 1. 39-55.

PEÑA-CHOCARRO, L.; ZAPATA PEÑA, L.; GONZÁLEZ URQUIJO, J.E.; IBÁÑEZ ESTEVE, J.J. (2000): Agricultura, alimentación y uso del combustible: aplicación de modelos etnográficos en arqueobotánica. *Saguntum-PLAV, Extra-3*. 403-420.

PÉREZ BALLESTER, J. (1985): “Cerámicas de aire orientalizante en Mazarrón (Murcia): sigillata y pseudocampaniense”. A: *VI Congreso Internacional de Arqueología Submarina*. Madrid. 425-433.

– (1991): Asociaciones de lagynoi, boles helenísticos de relieves y ánforas rodias en contextos mediterráneos (siglos II y I a.C.). *Huelva Arqueológica*, 13, 2. 345-366.

– (2008a): “La cerámica de barniz negro como mercancía, comercio y redistribución en Hispania”. A: PÉREZ BALLESTER, J.; PASCUAL BERLANGA, G. (Eds.) *Comercio, redistribución y fondeaderos. La navegación a vela en el*

Mediterráneo. V Jornadas Internacionales de Arqueología Subacuática. Universitat Internacional de Gandia. Gandia. 209-220.

– (2008b): “Vajilla, gusto y consumo en la *Carthago Nova* republicana”. A: UROZ, J.; NOGUERA, J.M.; COARELLI, F. (Eds.) *Iberia e Italia: Modelos romanos de integración territorial. IV Congreso Hispano-Italiano*. Tabularium. Murcia. 633-658.

– (e.p. a): Cerámicas engobadas púnico-helenísticas de Cerdeña e Ibiza: precisiones técnicas y arqueométricas. *Pyrenae*.

– (e.p. b): Cerámicas engobadas púnico-helenísticas de Ibiza y Cerdeña. Ordenación tipológica. *Zephyrus*.

– ; BERROCAL, M.C. (2007): “Campaniense C, cerámicas grises y engobadas de imitación en Cartagena, Mazarrón y Eivissa”. A: ROCA M.; PRINCIPAL, J. (Eds.) *Les imitacions de vaixel·la fina importada a la Hispania Citerior (segles I aC - I dC)*. Institut Català d’Arqueologia Clàssica. Tarragona. 151-172.

– ; BORREDÁ, R.; CEBRIÁN, M^a R. (1995): “La cerámica de cocina del siglo I d.C. en Carthago Nova y sus precedentes republicanos”. A: AQUILUÉ, X.; ROCA, M. (Coords.): *Ceràmica comuna romana d’època alto-imperial a la Península Ibèrica. Estat de la qüestió*. Museu d’Arqueologia de Catalunya. Barcelona. 187-200.

– ; GÓMEZ BELLARD, C. (2004): “Imitaciones de vasos plásticos en el mundo ibérico”. A: OLMOS, R.; ROUILLARD, P. (Eds.) *La vajilla ibérica en época helenística (siglos IV-III al cambio de era)*. Casa de Velázquez. Madrid. 31-47.

– ; GÓMEZ BELLARD, C. (2009): *El depòsit rural púnico de Can Vicent d’en Jaume (Sta. Eulària des Riu, Ibiza)*. Treballs del Museu Arqueològic d’Eivissa i Formentera, 63. Eivissa.

PÉREZ CABRERO, A. (1909): *Ibiza: guía del turista. Arte, arqueología, agricultura, comercio, costumbres, historia, industria, topografía*. Joaquín Horta. Barcelona.

– (1911): *Ibiza arqueológica*. Thomas. Barcelona.

– (1913): Arqueología ebusitana. *Museum*. 203-225.

PÉREZ JORDÀ, G. (2000): “La conservación y transformación de los productos agrícolas en el mundo ibérico”. A: MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G. (Eds.) *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants. III Reunió sobre Economia en el Món Ibèric (València, 1999)*. Saguntum Extra 3. Departament de Prehistòria i Arqueologia, Universitat de València. València. 47-68.

– (2013): *La agricultura en el País Valenciano entre el VI y el I milenio a.C.* Tesis doctoral dirigida per N. Alonso, L. Peña-Chocarro i J. Bernabeu Aubán. Universitat de València. València.

- ; MORALES PÉREZ, J.V.; MARLASCA MARTÍN, R.; GÓMEZ BELLARD, C.; VAN DOMMELEN, P. (2010): "La alimentación en una granja púnica de Cerdeña". A: MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G.; VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (Eds.) *De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer mil·leni aC*. Saguntum Extra 9. Departament de Prehistòria i Arqueologia, Universitat de València. València. 295-302.

PÉREZ SAMPER, M^a Á. (2009): La historia de la historia de la alimentación. *Chronica Nova*, 35. 105-162.

PERI, C. (2002): "Demetra e Core nella religione punica". A: REGALZI, G. (Ed.) *"Mutuare, interpretare, tradure": storie di culture a confronto* (Atti del 2º Incontro Orientalisti, Roma). Associazione Orientalisti. Roma. 145-154.

PIEROBON, R. (1979): Lagynos: funzione e forma. *Rivista di Studi Liguri*, 45. 27-50.

POLZER, M.E. (2014): "The Bajo de la Campana shipwreck and colonial trade in Phoenician Spain". A: ARUZ, J.; GRAFF, S.B.; RAKIC, Y. (Eds.) *Assyria to Iberia at the dawn of the classical age*. Yale University Press. New Haven, Londres. 230-242.

- ; PINEDO REYES, J. (2011): The final season of the Claude and Barbara Duthuit expedition to Bajo la Campana, Spain. Excavation of a late seventh-century B.C.E. Phoenician shipwreck. *The Institute of Nautical Archaeology Annual*, 4. 6-17.

POMPIANU, E. (2010): Sulky fenicia (Sardegna): nuove ricerche nell'abitato. *FastiOnline*, 1-18.

PONS VALENS, J.M. (2005): El jaciment punicoebusità de l'illa dels Conills (Cabrera). *Mayurqa*, 30. 753-779.

PONSICH, M. (1968): Alfarerías de época fenicia y púnico-mauritana en Kuass (Arcila, Marruecos). *Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, 4. 3-25.

- (1988): *Aceite de oliva y salazones de pescado. Factores geo-económicos de Bética y Tingitania*. Universidad Complutense. Madrid.

- ; TARRADELL, M. (1965): *Garum et industries antiquae de salaison dans la Méditerranée Occidentale*. Presses Universitaires de France. Paris.

PRADOS MARTÍNEZ, F. (2000): El desarrollo de la viticultura y el consumo de vino en el ámbito cartaginés. *Espacio, Tiempo y Forma, Serie II, Historia Antigua*, t. 13. 45-64.

- (2011): La producción vinícola en el mundo fenicio-púnico. Apuntes sobre cultivo de la vid y consumo del vino a través de las fuentes arqueológicas y literarias. *Gerión*, 29, núm. 1. 9-35.

PRADOS, L.; SANTOS, J.A. (1984): La colección de cerámica campaniense de Ibiza en el Museo Arqueológico Nacional. *Lucentum*, III. 67-77.

PRINCIPAL, J. (1998): Las importaciones de vajilla fina de barniz negro en Cataluña sur y occidental durante el siglo III a.C. Comercio y dinámica de adquisición en las sociedades indígenas. *BAR International Series*, 729. Archaeopress. Oxford.

– (2013): “Cuando arqueología e historia se dan la mano: Cartago y Numancia, dos buenos referentes”. A: RIBERA, A. (Coord.): *Manual de cerámica romana. Del mundo Helenístico al Imperio Romano*. Museo Arqueológico Regional- Alcalá de Henares- Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras y en Ciencias, Sección de Arqueología. Madrid. 333-356.

– ; RIBERA, A. (2013): “El material más apreciado por los arqueólogos. La cerámica fina. La cerámica de barniz negro”. A: RIBERA, A. (Coord.): *Manual de cerámica romana. Del mundo Helenístico al Imperio Romano*. Museo Arqueológico Regional- Alcalá de Henares- Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras y en Ciencias, Sección de Arqueología. Madrid. 43-146.

PUIG, R.; DÍES, E.; GÓMEZ BELLARD, C. (2004): *Can Corda: un asentamiento rural púnico-romano en el sur-oeste de Ibiza*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 53. Eivissa.

RAKOB, F. (1998): Cartago. La topografía de la ciudad púnica. Nuevas investigaciones. *Cuadernos de Arqueología Mediterránea*, 4. 15-46.

RAMON, J. (1978): Necròpolis del Puig des Molins: solar núm. 40 del carrer de la Via Romana de la ciutat d'Eivissa. *Fonaments*, 1. 65-84.

– (1979): Els materials d'un hipogeu situat a l'extrem NO de la necròpolis del Puig d'es Molins. *Eivissa 3^a època*, n^o 9. 18-20 (370-372).

– (1981): *La producción anfórica púnico-ebusitana*. Delegación del Ministerio de Cultura, Congrés de Cultura Pitiusa. Eivissa.

– (1982): *Es Cuieram 1907-1982: 75 años de investigación*. Delegación del Ministerio de Cultura de Ibiza y Formentera. Dirección General de la Juventud. Eivissa.

– (1983): “Puntas de flecha de bronce fenicio-púnicas halladas en Ibiza: algunos materiales inéditos”. A: *Homenaje al Prof. Martín Almagro Basch*, vol. II. Ministerio de Cultura. Madrid. 309-323.

– (1984): *L'assentament rural púnico-romà de Ses Païsses de Cala d'Hort (Can Sorà) a Sant Josep (Eivissa)*. Consell Insular d'Eivissa i Formentera. Eivissa.

– (1985a): Es Cuieram, 1981. *Noticario Arqueológico Hispánico*, 20. 225-253.

– (1985b): *Els monuments antics de les Illes Pitiüses*. Consell Insular d'Eivissa i Formentera. Eivissa.

– (1985c): Les anforetes EB-77. *Eivissa*, 15-16. 52-58.

- (1985d): "Tagomago 1: un pecio fenicio del s.V a.C. en aguas de Ibiza". A: *VI Congreso Internacional de Arqueología Submarina*. Ministerio de Cultura, Dirección General de Bellas Artes y Archivos. Madrid. 377-391.
- (1988): El recinto púnico del Cap des Llibrell (Ibiza). *Saguntum*, 21. 267-293.
- (1990): "Ánforas masaliotas en el archipiélago pitiuso-balear". A: BATS, M. (Dir.) *Les amphores de Marseille grecque: chronologie et diffusion (VIe-ler s. av. J.-C.)*. ADAM-PUP. Aix-en-Provence. 183-188.
- (1990-1991): Barrio industrial de la ciudad púnica de Ibiza: el taller AE-20. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología Castellonense*, 15. 247-285.
- (1991a): "El yacimiento fenicio de Sa Caleta". A: *I-IV Jornadas de Arqueología fenicio-púnica (Ibiza 1986-1989)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 24. 177-196.
- (1991b): *Las ánforas púnicas de Ibiza*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 23. Eivissa.
- (1993): IM - 50. Eivissa. *Gala*, 2. 69-88.
- (1994): *El pozo púnico del "Hort d'en Xim" (Eivissa)*. Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza, 32. Eivissa.
- (1995a): *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo Central y Occidental*. Universitat de Barcelona. Barcelona.
- (1995b): *Ses Païsses de Cala d'Hort. Un establiment rural d'època antiga al sud-oest d'Eivissa*. Consell Insular d'Eivissa i Formentera. Eivissa.
- (1996): Puig des Molins. El límite NW de la necrópolis fenicio-púnica. *Pyrenae*, 27. 53-82.
- (1997): *FE-13. Un taller alfarero de época púnica de Ses Figueretes (Eivissa)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 39. Eivissa.
- (1998a): "Barrio industrial de la ciudad púnica de Eivissa: el taller AE-20". A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.) *Misceláneas de Arqueología Ebusitana (I)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 42. Eivissa. 167-215.
- (1998b): "IM-50. Eivissa". A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.) *Misceláneas de Arqueología Ebusitana (I)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 42. Eivissa. 143-166.
- (1998c): "La facies cerámica de importación en Eivissa durante el siglo -III". A: RAMON, J.; SANMARTÍ, J.; ASENSIO, D.; PRINCIPAL, J. (Eds.) *Les fàcies ceràmiques d'importació a la costa ibèrica, les Balears i les Pitiüses durant el segle III aC i la*

primera meitat del segle II aC. Arqueomediterrània, 4. Universitat de Barcelona, Departament de Prehistòria, història antiga i arqueologia. Barcelona. 157-173.

– (1998d): “Las anforitas Eb. 77 y algunas formas conexas de la producción cerámica púnico-ebusitana tardía”. A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.) *Misceláneas de Arqueología Ebusitana (I)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 42. Eivissa. 111-129.

– (1998e): “Un depósito de cerámicas del siglo V a.C. en “es Palmer” (Eivissa)”. A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.) *Misceláneas de Arqueología Ebusitana (I)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 42. Eivissa. 131-142.

– (1999): “La cerámica fenicia a torno de Sa Caleta (Eivissa)”. A: GONZÁLEZ PRATS, A. (Ed.) *La cerámica fenicia en Occidente. Centros de producción y áreas de comercio*. Direcció General d'Ensenyaments Universitaris i Investigació, Institut de Cultura “Juan Gil-Albert”. Alacant. 149-214.

– (2001): El asentamiento rural y los enterramientos púnicos de ca n'Eloi (Santa Eulària des Riu, Eivissa). *Rivista di Studi Fenici*, 29, 1. 53-102.

– (2005a): Eivissa feniciopúnica, vint-i-cinc anys d'investigació. *Fonaments*, 12. 107-138.

– (2005b): “Investigaciones arqueológicas en el santuario púnico del Cap des Llibrell (Eivissa)”. A: SPANÒ, A. (Coord.) *V Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punici, Marsala – Palermo*, vol. 3. Università degli Studi di Palermo, Facoltà di Lettere e Filosofia. Palerm. 1389-1398.

– (2007): Excavaciones arqueológicas en el asentamiento fenicio de Sa Caleta. *Cuadernos de Arqueología Mediterránea*, 16.

– (2008): “El comercio púnico en Occidente en época tardorrepública (siglos -II/-I). Una perspectiva actual según el tráfico de productos envasados en ánforas”. A: UROZ, J.; NOGUERA, J.M.; COARELLI, F. (Eds.) *Iberia e Italia: modelos romanos de integración territorial*. IV Congreso Hispano-Italiano. Tabularium. Múrcia. 63-97.

– (2010): La ciudad púnica de Ibiza: estado de la cuestión desde una perspectiva histórico-arqueológica actual. *Mainake*, XXXII (II). 837-866.

– (2012a): “La cerámica púnico-ebusitana en época tardía (siglos III-I a.E.)” A: BERNAL CASASOLA, D.; RIBERA I LACOMBA, A. (Eds.) *Cerámicas hispanorromanas II. Producciones regionales*. Universidad de Cádiz. Cadis. 583-617.

– (2012b): “Perduraciones y cambios en las producciones cerámicas tardopúnicas en el extremo Occidente mediterráneo”. A: MORA SERRANO, B.; CRUZ ANDREOTTI, G. (Coords.): *La etapa neopúnica en Hispania y el Mediterráneo centro occidental: identidades compartidas*. Universidad de Sevilla, Secretariado de Publicaciones. Sevilla. 223-258.

- (2012c): "RA-91, un pozo púnico del siglo -V en la ribera NW de la bahía de Ibiza". A: DEL VAIS, C. (Ed.) *Epi oinopa ponton. Studi sul Mediterraneo antico in ricordo di Giovanni Tore*. Università degli Studi di Cagliari. Oristano. 587-612.

- (2013): "Economía y comercio de la Ibiza púnica en la época de las acuñaciones de moneda (siglos IV a.C. - I d.C.)". A: ARÉVALO GONZÁLEZ, A.; BERNAL CASASOLA, D.; COTTICA, D. (Eds.) *Ebusus y Pompeya, ciudades marítimas. Testimonios monetales de una relación*. Universidad de Cádiz, Servicio de Publicaciones. Cadis. 83-123.

- (2014a): "Arquitectura urbana y espacio doméstico en la ciudad púnica de Ibiza". A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.) *Arquitectura urbana y espacio doméstico en las sociedades fenicio-púnicas. XXVIII Jornadas de arqueología fenicio-púnica (Eivissa, 2013)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 70. Eivissa. 191-217.

- (2014b): Un depósito ritual tardo-púnico de pequeños vasos frente a la playa des Codolar (Ibiza). *Spal*, 23. 137-146.

- (2014c): "Le sanctuaire punique du Cap des Llibrell (Ibiza). Un point de guet et un amer pour la navigation côtière autour d'Ebusus". A: MERCURI, L.; GONZÁLEZ VILLAESCUSA, R.; BERTONCELLO, F. (Dir.) *Implantations humaines en milieu littoral méditerranéen: facteurs d'installation et processus d'appropriation de l'espace (Préhistoire, Antiquité, Moyen Âge)*. APDCA. Antibes. 243-252.

- ; DÍAZ ESTEBAN, F. (1978): Las jarras ebusitanas de la forma Eb. 69. Una pieza con inscripción pintada en tinta y caracteres cursivos tardo-púnicos recuperada en un hipogeo del límite meridional de la necrópolis del Puig des Molins de Ibiza. *Anuario de Filología*, 4. 257-282.

RAMOS SAINZ, M.L. (1987): El culto funerario en el mundo fenicio-púnico peninsular. Resumen de las ceremonias fúnebres realizadas en sus necrópolis. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid*, 11-12, I. 217-224.

- (1990): *Estudio sobre el ritual funerario en las necrópolis fenicias y púnicas de la Península Ibérica*. Ediciones de la Universidad Autónoma de Madrid. Madrid.

- (1991): "El ritual funerario en las necrópolis fenicias de la Península Ibérica". A: *I-IV Jornadas de Arqueología fenicio-púnica (Ibiza 1986-1989)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 24. Eivissa. 253-259.

RIBICHINI, S. (1991): "Concepciones de la ultratumba en el mundo fenicio y púnico". A: XELLA, P. (Ed.) *Arqueología del infierno: el más allá en el mundo antiguo Próximo-Oriental y Clásico*. Ausa. Sabadell. 125-137.

RIGOIR, Y. (1981): Méthode géométrique simple de calcul du volume des contenants céramiques. *Documents d'Archéologie Méridionale*, 4. 193-194.

RIQUELME CANTAL, J.A. (2001): "Ganadería fenicio-púnica: ensayo crítico de síntesis" A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.): *De la mar y de la tierra: producciones y productos fenicio-púnicos: XV Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica (Eivissa, 2000)*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 47. Eivissa. 111-120.

RODERO, A. (1980): *Colección de cerámica púnica de Ibiza*. Ministerio de Cultura, Dirección General de Bellas Artes, Archivos y Bibliotecas, Patronato Nacional de Museos. Madrid.

- ; PEREA, A.; CHAPA, T.; PEREIRA, J.; MADRIGAL, A.; PÉREZ-DIE, M^a C. (1996): La necrópolis de Villaricos. *Complutum Extra*, 6, 1. 373-383.

RODRÍGUEZ MUÑOZ, R. (2008): El uso cùltico del agua en el mundo fenicio y púnico. El caso de Astarté en Cádiz. *Herakleion*, 1. 21-40.

RODRÍGUEZ SANTANA, C.G. (2005): La ictiofauna arqueológica de Na Guardis (Mallorca). *Mayurqa*, 30. 707-727.

ROMÁN Y CALVET, J. (1906): *Los nombres é importancia Arqueológica de las Islas Pythiusas*. L'Avenç. Barcelona.

ROMAN FERRER, C. (1913): *Antigüedades ebusitanas. Breve reseña de algunos hallazgos arqueológicos*. Tipografía La Académica, de Serra Hermanos y Russell. Barcelona.

- (1918): *Excavaciones en Cala d'Hort, Ibiza (Baleares): memoria de los resultados obtenidos en las excavaciones y exploraciones practicadas en el año 1917*. Memorias de la Junta Superior de Excavaciones y Antigüedades, 6. Madrid.

- (1920): *Excavaciones en diversos lugares de la isla de Ibiza: memoria de los resultados obtenidos en 1918*. Memorias de la Junta Superior de Excavaciones y Antigüedades, 28. Madrid.

- (1921): *Excavaciones en diversos lugares de la isla de Ibiza: memoria de los resultados obtenidos en las excavaciones practicadas en 1919 y 1920*. Memorias de la Junta Superior de Excavaciones y Antigüedades, 43. Madrid.

- (1922): *Excavaciones en diversos lugares de la isla de Ibiza: memoria de los resultados obtenidos en las excavaciones practicadas en 1921*. Memorias de la Junta Superior de Excavaciones y Antigüedades, 46. Madrid.

- (1923): *Excavaciones en Ibiza: memoria de los resultados obtenidos en las excavaciones practicadas en 1922*. Memorias de la Junta Superior de Excavaciones y Antigüedades, 58. Madrid.

- (1924): *Excavaciones en Ibiza: memoria de los resultados obtenidos en las excavaciones practicadas en 1923*. Memorias de la Junta Superior de Excavaciones y Antigüedades, 68. Madrid.

– (1926): *Excavaciones en Ibiza: memoria de los resultados obtenidos en las excavaciones practicadas en 1924*. Memorias de la Junta Superior de Excavaciones y Antigüedades, 80. Madrid.

– (1927): *Excavaciones en Ibiza: memoria de los resultados obtenidos en las excavaciones practicadas en 1925*. Memorias de la Junta Superior de Excavaciones y Antigüedades, 91. Madrid.

ROTROFF, S.I. (1997): Hellenistic pottery: Athenian and imported wheelmade tableware and related material. *The Athenian Agora*, 29. Princeton.

– (2006): Hellenistic pottery: the plain wares. *The Athenian Agora*, 33. Princeton.

RUIU, P. (2005): “I fittili votivi dall’area di S. Giuseppe a Padria. I frutti”. A: SPANÒ, A. (Coord.) *V Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punic, Marsala – Palermo*, vol. 3. Università degli Studi di Palermo, Facoltà di Lettere e Filosofia. Palerm. 1103-1116.

RUIZ DE ARBULO, J. (1994): Los cernos figurados con cabeza de Core. Nuevas propuestas en torno a su denominación, función y origen. *Saguntum*, 27. 155-171.

SÁEZ, P. (2001): “Algunas consideraciones sobre la agricultura cartaginesa”. A: COSTA, B.; FERNÁNDEZ, J.H. (Eds.): *De la mar y de la tierra: producciones y productos fenicio-púnicos: XV Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica (Eivissa, 2000)*, Treballs del Museu Arqueològic d’Eivissa i Formentera, 47. Eivissa. 91-120.

SÁEZ ROMERO, A.; DÍAZ RODRÍGUEZ, J.J. (2007): La producción de ánforas de tipo griego y grecoitalico en Gadir y el área del Estrecho. Cuestiones tipológicas y de contenido. *Zephyrus*, 60. 195-208.

SALAZAR-GARCÍA, D. C. (2011): Patrón de dieta en la población púnica de Can Marines (Ibiza) a través del análisis de isótopos estables (C y N) en colágeno óseo. *Saguntum*, 43. 95-102.

SAN NICOLÁS, M^a P. (1975): Las cáscaras de huevo de avestruz fenicio-púnico en la Península y Baleares. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma*, 2. 75-100.

– (1981): Testimonio del culto a Deméter-Perséphone en Ibiza. *Archivo Español de Arqueología*, 54. 27-33.

– (2000): “Interpretación de los santuarios fenicios y púnicos de Ibiza”. A: BARTHÉLEMY, M.; AUBET, M.E. (Coords.): *IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos: Cádiz, 2 al 6 de octubre de 1995*, vol. 2. Universidad de Cádiz. Cadis. 675-689.

SANCIU, A. (1997): *Una fattoria d’età romana nell’agro di Olbia*. Boomerang. Sassari.

SANMARTÍ, E.; PRINCIPAL, J. (1998a): "Cronología y evolución tipológica de la Campaniense A del s.II a.C.: las evidencias de los pecios y de algunos yacimientos históricamente fechados". A: RAMON, J.; SANMARTÍ, J.; ASENSIO, D.; PRINCIPAL, J. (Eds.): *Les fàcies ceràmiques d'importació a la costa ibèrica, les Balears i les Pitiüses durant el segle III aC i la primera meitat del segle II aC*. Arqueomediterrània, 4. Universitat de Barcelona, Departament de Prehistòria, història antiga i arqueologia. Barcelona. 193-216.

- ; PRINCIPAL, J. (1998b): "Vi per a Hispania. Consideracions entorn del comerç romanoitàlic a les darreries del segle III-començ del II a.C." A: COMAS, M.; PADRÓS, P. (Eds.) *El vi a l'antiguitat, 2on col·loqui internacional d'arqueologia romana*. Museu de Badalona. Barcelona. 175-182.

SANTOS VELASCO, J.A. (1982-1983): La difusión de la cerámica ibérica pintada en el Mediterráneo Occidental. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología Castellonense*, 9. 135-148.

SAÑA, M. (1994): "Análisis zooarqueológico del pozo HX-1". A: RAMON, J. *El pozo púnico del "Hort d'en Xim" (Eivissa)*. Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza, 32. Eivissa. 71-81.

SARDÀ SEUMA, S. (2010): *Pràctiques de consum ritual al curs inferior de l'Ebre. Comensalitat, ideologia i canvi social (s.VII-VI aC)*. Tesi doctoral dirigida per J. Diloli Fons i N. Rafel Fontanals. Universitat Rovira i Virgili. Tarragona.

SATTA, M.C. (1994): "S'Abba Druche: un insediamento produttivo a Bosa. Relazione preliminare". A: MASTINO, A.; RUGGERI, P. (Eds.) *Atti "L'Africa Romana"* X. Archivio Fotografico Sardo. Sassari. 949-959.

- (1996): *S'Abba Druche: un insediamento rustico a poche miglia da Bosa Vetus*. Soprintendenza Archeologica per le Province di Sassari e Nuoro.

SAVIO, G. (2004): *Le uova di struzzo dipinte nella cultura punica*. Real Academia de la Historia. Madrid.

SCHUBART, H.; MAASS-LINDEMANN, G. (1995): La necrópolis de Jardín (Vélez-Málaga, Málaga). *Cuadernos de Arqueología Mediterránea*, 1. 55-213.

SEYMOUR, J. (1997): *La conservación de alimentos y productos artesanales. Manual práctico de la vida autosuficiente*. Blume. Barcelona.

SORIA COMBADIERA, L. (2000): "Evidencias de producción de miel en la comarca del Júcar (Albacete) en época ibérica". A: MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G. (Eds.) *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants. III Reunió sobre Economia en el Món Ibèric (València, 1999)*. Saguntum Extra 3. Departament de Prehistòria i Arqueologia, Universitat de València. València. 175-177.

SPAGNOLI, F. (2010): Cooking pots as indicator of cultural relations between Levantine peoples in late Bronze and Iron Ages. Origins, diffusion and typological development of cooking ware in Levantine and Cypriot repertories (14th-7th centuries BC). *Quaderni di Archeologia Fenicio-Punica*, vol. 4.

SPANÒ GIAMMELLARO, A. (1996): “Les Phéniciens et les Carthaginois”. A: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Eds.) *Histoire de l'alimentation*. Fayard. Paris. 85-99.

– (2004a): “Fenicios y cartagineses”. A: FLANDRIN, J.-J.; MONTANARI, M. (Dir.) *Historia de la alimentación*. Trea. Gijón. 95-112.

– (2004b): “I luoghi della morte: impianti funerari nella Sicilia fenicia e punica”. A: GONZÁLEZ PRATS, A. (Ed.) *El mundo funerario. Actas del III Seminario Internacional sobre temas fenicios*. Oficina de Ciencia y Tecnología Generalitat Valenciana. Alacant. 205-251.

SPARKES, B.A. (1962): The Greek Kitchen. *The Journal of Hellenic Studies*, 82. 121-137.

– (1981): Not Cooking, but baking. *Greece and Rome*, 28. 172-178.

– ; TALCOTT, L. (1970): Black and plain pottery of the 6th, 5th, and 4th centuries B.C. *The Athenian Agora*, XII. Princeton.

SPATAFORA, F. (2014): “Seppellimenti infantili nella necropoli punica di Palermo”. A: TERRANOVA, C. (Ed.) *La presenza dei bambini nelle religioni del Mediterraneo Antico. La vita e la morte, i rituali e i culti tra archeologia, antropologia e storia delle religioni*. Aracne. Roma. 291-309.

STIGLITZ, A. (2007): Cagliari fenicia e punica. *Rivista di Studi Fenici*, 35, 1. 43-71.

TARRADELL, M. (1950). “Sobre unos discos púnicos de cerámica procedentes de Tamuda y sus paralelos”. A: *I Congreso Nacional de Arqueología y V Congreso Arqueológico del Sudeste español (Almería, 1949)*. Papelería Española. Cartagena. 326-330.

– (1974): “Ibiza púnica: algunos problemas actuales”. A: *Prehistoria y Arqueología de las Islas Baleares. VI Symposium de Prehistoria Peninsular*. Universitat de Barcelona, Institut d'Arqueologia i Prehistòria. Barcelona. 243-268.

– ; FONT, M. (1975): *Eivissa Cartaginesa*. Curial. Barcelona.

– ; FONT, M. (2000): *Necrópolis rurales púnicas en Ibiza*. Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 45. Eivissa.

TRIAS DE ARRIBAS, G. (1967-1968): *Cerámicas griegas de la Península Ibérica*. The William L. Bryant Foundation. València.

TRONCHETTI, C. (1994): La ceramica attica a vernice nera di IV sec. a.C. della Sardegna. *Quaderni della Soprintendenza Archeologica per le Province di Cagliari e Oristano*, 11. 165-194.

– (2008): “La ceramica greca dell’US 500”. A: CAMPANELLA, L. *Il cibo nel mondo fenicio e punico d’Occidente. Un’indagine sulle abitudini alimentari attraverso l’analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna*. CNR, Istituto di studi sulle Civiltà italiche e del Mediterraneo antico di Roma. Pisa-Roma. 243-248.

– (2010): Bere vino “alla greca” nella Sardegna punica? *Bollettino di Archeologia online, volume speciale*. 29-36.

UBERTI, M. L. (1987-1988): Qualche nota sull’alimentazione fenicia e punica: i principali costituenti energetici. *Rivista Storica dell’Antichità*, 17-18. 189-197.

UERPMANN, H.P. (1973): Tierknochenfunde aus der phönizischen faktorei von Toscanos und anderen phönizisch beeinflubten fundorten der provinz Málaga in südsparnien. *Studien ubre frühe tierknochenfunde von der iberischen halbinsel*, 4. 35-65.

USAI, E. (2009-2010): *Dall’archeologia dell’acqua: canali, vasche, piscine, pozzi... alle implicazioni culturali nei santuari fenici e punici in Sardegna*. Tesi doctoral dirigida per P. Bartoloni. Università degli Studi di Sassari. Sassari.

– (2010): “Strutture idrauliche e culto delle acque nei santuari fenici e punici di Sardegna”. A: MILANESE, M.; RUGGERI, P.; VISMARA, C. (Eds.) *Atti “L’Africa Romana” XVIII*, vol. 3. Carocci. Roma. 2107-2110.

VALLÈS COSTA, R.; RAMON, F.; PRATS, E. (1984) [2000]: “Les activitats agràries”. A: VILÀ I VALENTÍ, J.; VALLÈS COSTA, R. *Geografia de les Illes Pitiüses*. Institut d’Estudis Illencs. Eivissa. [*Territoris*, 3. 449-494].

VAN DOMMELEN, P.; GÓMEZ BELLARD, C. (Eds.) (2008): *Rural landscapes in the punic world*. Equinox. Londres.

– ; GÓMEZ BELLARD, C.; PÉREZ JORDÀ, G. (2010): “Produzione agraria nella Sardegna punica fra cereali e vino”. A: MILANESE, M.; RUGGERI, P.; VISMARA, C. (Eds.) *Atti “L’Africa Romana” XVIII*, vol. 3. Carocci. Roma. 1187-1202.

VÁZQUEZ HOYS, A. M^a (1991): La miel, alimento de eternidad. *Gerión, homenaje al Dr. Miquel Ponsich*. 61-93.

VEGAS, M. (2005): “Influsso della ceramica greca sul vasellame di Cartagine”. A: SPANÒ, A. (Coord.) *V Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punici, Marsala – Palermo*, vol. 1. 277-283.

VENDRELL BETÍ, A. (2008): *Ceràmiques de vernís negre del Puig des Molins (Eivissa): les col·leccions ebusitanes*. Treball d’investigació dirigit per José Pérez Ballester. Universitat de València. València.

– (2010): “Rituals i aixovars funeraris al Puig des Molins (Eivissa) al s. VI a. E. El cas d’un olpe de bucchero nero inèdit”. A: MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G.; VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (Eds.) *De la cuina a la taula. IV reunió d’economia en el primer mil·lenni aC.* Saguntum Extra 9. Departament de Prehistòria i Arqueologia, Universitat de València. València. 333-340.

VENTO, E. (1985): *Colección Martí Esteve: materiales procedentes de Ibiza.* Ajuntament de València. València.

VILÀ I VALENTÍ, J. (1953): Ibiza y Formentera, islas de la sal. *Estudios Geográficos*, XIV, 52. 363-408.

– (1955) [2000a]: Notas sobre la antigua producción y comercio de la sal en el Mediterráneo Occidental. *Territoris*, 3. 157-166.

– (1961) [2000b]: Las salinas de Ibiza y Formentera. *Territoris*, 3. 191-204.

– (1995): “La vid y el cultivo de la viña”. A: *Jornades sobre la viticultura de la conca mediterrània, 1986.* Diputació de Tarragona. Tarragona. 13-18.

VILLAVARDE VEGA, N. (2004): “Nuevos datos arqueológicos de *Rusaddir* (Melilla): un santuario de Astarté-Venus Marina en Plaza de Armas”. A: KHANOUSSI, M.; RUGGERI, P.; VISMARA, C. (Eds.) *Atti “L’Africa Romana” XV*, vol. 3. Carocci. Roma. 1837-1876.

VIVES Y ESCUDERO, A. (1917): *Estudio de arqueología cartaginesa: la necrópoli de Ibiza.* Junta para la Ampliación de Estudios e Investigaciones Científicas. Madrid.

VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (2004): Trípodes, ánforas y consumo de vino: acerca de la actividad comercial fenicia en la costa oriental de la Península Ibérica. *Rivista di Studi Fenici*, 32, 2. 9-33.

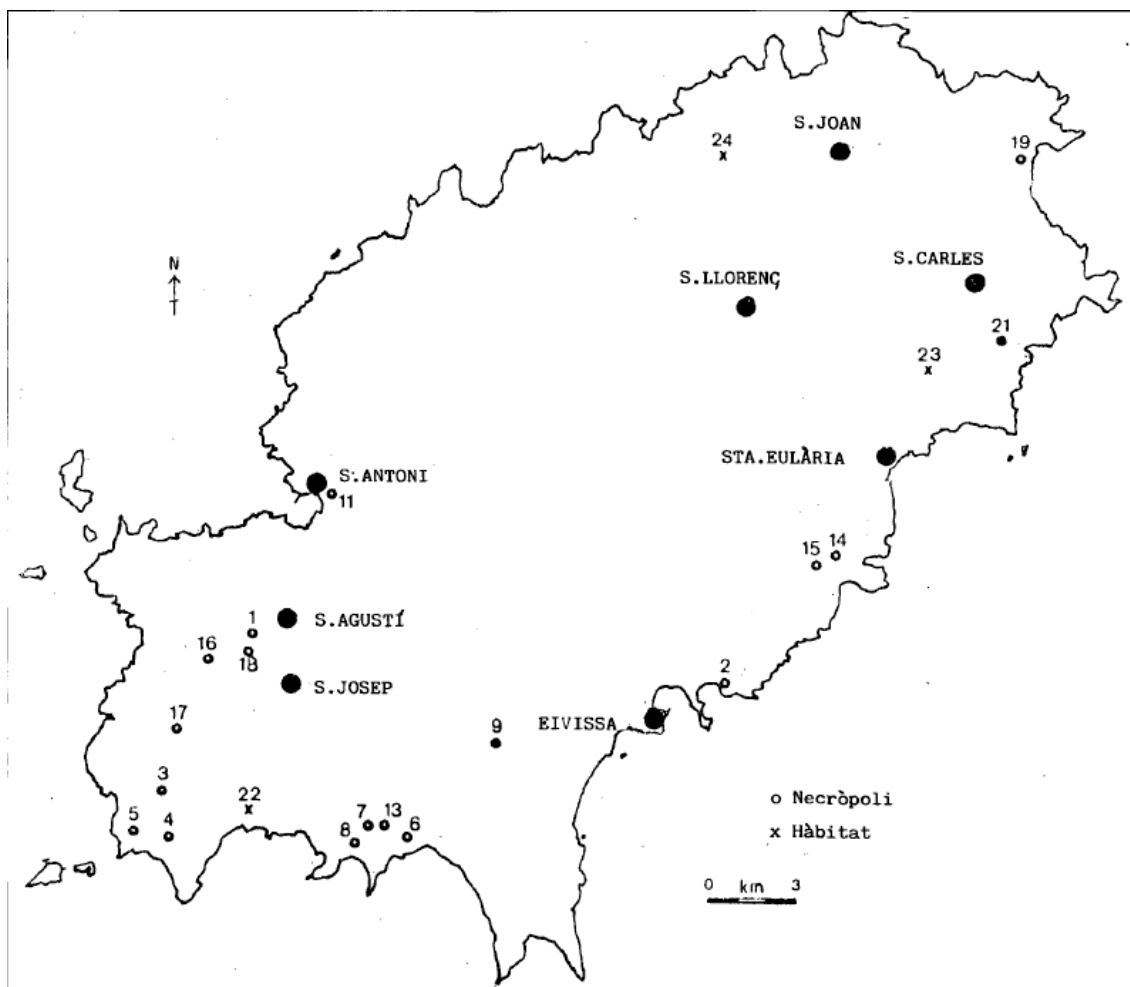
– (2005): Negociando encuentros. Situaciones coloniales e intercambios en la costa Oriental de la Península Ibérica (ss.VII-VI a.C.). *Cuadernos de Arqueología Mediterránea*, 12.

ZAMORA LÓPEZ, J. Á. (2003): El “ánfora cananea” y las medidas de capacidad en el Oriente mediterráneo de la Edad del Bronce final. *Spal*, 12. 231-57.

– (2005): “L’ébriété à Ougarit et la Bible: un héritage discuté”. A: MICHAUD, J.-M. *La Bible et l’héritage d’Ougarit.* G.G.C. Sherbrooke. 183-211.

– (2006): “La pesca entre cananeos y fenicios: la documentación epigráfica y el papel del pescado en los rituales”. A: *Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho. I Conferencia Internacional*, vol. II. Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla. 83-108.

ANNEX 1: mapa d'Eivissa amb els principals jaciments



(Gómez Bellard 1987: 30)

1. Sa Barda, 2. Ses Torres, 3. SPCH-CS, 4. Coll de Cala d'Hort, 5. Can Roques, 6. Ca n'Úrsul, 7. Ca Na Jondala, 8. Cas Vildo, 9. Can Cardona, 10. Ca n'Arnau, 11. Can Rota, 12. Can Ferrer, 13. Sa Torrassa, 14. Can Vic, 15. Ca Na Polla, 16. Cala Tarida (Can Vicent Jeroni), 17. Cala Vedella, 18. Can Curt, 19. Can Pere Català, 20. Cas Jurat, 21. Can Marines.

ANNEX 2: fitxes de jaciments

1. Avinguda d'Espanya 3 o AE-3 (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a la ciutat d'Eivissa, a la vessant NO del Puig des Molins.
- Tipus de jaciment: terrisseria.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-13, PE-14, PE-15, PE-16, PE-16/18 (Mañá E), PE-17, PE-18, PE-22, PE-23, PE-24, PE-25, PE-26, Mañá A, Mañá A o D
	D'importació: Mañá C, Mañá D; Dr. 1, Dr. 1B, Dr. 2/4
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes => Eb. 13, Eb. 21; gerres => Eb. 30a, Eb. 64, Eb. 69, Eb. 70, Eb. 73, Eb. 74, Eb. 77.
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olla o cassola? (1), cassola (1)
Vaixella fina de taula	Ebusitana: escudelles (264) => L21/25 (2), L22 (4), L24a (8), L26 (54), L27c (72), L28 (24), sim. L27 (30), L31 (5), sim. F2538 (1), F2630 (1), F2632 (2), F6520 (3), M109 (3), 3.1.3.5. de Sa Caleta (1), petits bols de vora llisa i entrant (6), escudella carenada (1), sense identificar (2), bases de bols (45); plats (142) => L23 (43), L36 (1), L6 (1), p.b.s. (1), L55 (7), bases de plats (26), bases de pàteres (63); tapadora (1); botelleta => sim. L59 (2); base de plat o escudella (10).
	D'importació: Campaniana A, plats => L5, L26; escudelles => L27, L28, L31; Cales, gotet=> L3; <i>Emporion</i> => gerretes grises, <i>kalathos</i> .

- Cronologia: s.IV-II a.E.
- Notes: Aquesta terrisseria va ser excavada per J. Fernández, C. Gómez Bellard i R. Gurrea amb caràcter d'urgència el 1981. A banda de tot el material amfòric, que sense dubte és el més abundant, es varen trobar dos motlles d'argila molt desgastats que tindrien el relleu en negatiu: en un cas s'intueixen motius aquàtics (un dofí), i l'altre és un placa rectangular, de què no es veu bé el motiu. També hem de deixar constància de la troballa de restes de fauna: en primer lloc, diversos ossos de *Bos taurus*, tant en una

bisagra de mobiliari com en un os sense treballar, la pelvis d'un ovi-càpid amb marques d'haver sigut esquarterada, i per últim una taba d'un animal indeterminat. Pel que respecta a la malacofauna, és cridanera l'aparició d'una cassola sense localitzar plena de caragols, un d'ells de mar. Del material que no hem precisat quantitats és que no ens ha sigut possible determinar-ho per les publicacions consultades. Hem decidit afegir ací el material publicat els últims anys com AE-3/5 ja que ambdós solars es consideren el mateix taller, i ens semblava una redundància i un falseig mantindre'n la separació.

- Bibliografia: Duarte i Martínez 2005; Fernández 1992 vol. 2: 22; Fernández, Costa 1995: 37, 39; 1998: 20; Gómez Bellard, Gurrea 1985: 145-146, 150; González Villaescusa 1990: 27-28; Mezquida 2002: 165; Ramon 1978: 69-70 fig. 3.8.

2. Avinguda d'Espanya, 5-7 o AE-5 i 7 (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a la ciutat d'Eivissa, a la vessant NO del Puig des Molins.
- Tipus de jaciment: terrisseria.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-11, PE-13, PE-14, PE-15, PE-17, PE-22 PE-23, PE-24. D'importació: greco-itàliques.
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes => Eb. 1; gerres => Eb. 30b1, Eb. 64, Eb. 77; escudelles => de perfil convex; plats=> de llàntia o pouet central.
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: morters.
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olles.
Vaixella fina de taula	Ebusitana: àtica => L42 (cílica); Campaniana A => formes indeterminades.

- Cronologia: segona meitat del s.IV fins l'últim terç del s.II a.E.
- Notes: Va ser excavada des de novembre de 1979 fins gener de 1980. Es pogueren individualitzar quatre nivells, dels quals a nosaltres ens interessent tots menys el primer, per la seua cronologia. El nivell IV és un gran nivell de rebuig ceràmic a l'aire lliure. El nivell III se l'ha relacionat amb un moment d'un gran magatzem d'àmfores, ja que, com es veu a la fase IIIb, es varen trobar una sèrie de recipients clavats en terra de punta o cara avall, l'un al costat de l'altre, en una àrea de 50 m² (PE-11, PE-14 i PE-15). Al nivell II es troben les primeres estructures arquitectòniques importants de la terrisseria; per la seua cronologia seria contemporani al taller AE-34. No podem determinar les quantitats exactes ja que la bibliografia publicada és molt parca respecte aquestes dades.
- Bibliografia: Ramon 1981: 59; 1991b: 30-32; 1995a: 67; 1998d: 115.

3. Avinguda d'Espanya, 20 o AE-20 (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a la ciutat d'Eivissa, a la vessant NO del Puig des Molins.
- Tipus de jaciment: terrisseria.
- Materials:

Àmfores	Excavació	Ebusitana: PE-14 (112), PE-22 (2).
	Sense context	Ebusitana: PE-22 (?). D'importació: Tunísia => T-5.2.3.2. (1).
Ceràmica comuna	Excavació	Ebusitana: gerretes (1) => Eb. 13 (1); gerres (20) => Cintas 357 (12), Eb. 30 (2), sim. Eb. 64 (4), sim. Eb. 77 (1), indeterminada (1); tapadora (1).
	Sense context	Ebusitana: gerres (2) => Eb. 69 (1), indeterminat (1); <i>askos</i> (1).
Ceràmica de preparació d'aliments	Excavació	Ebusitana: morters => sense broc vessador (4).
	Sense context	Ebusitana: morter (1)
Ceràmica per guisar	Excavació (dipòsit I)	Ebusitana: olla (1)
	Sense context	Ebusitana: cassola (1)
Vaixella fina de taula	Excavació	Ebusitana: escudelles (29) => L22 (7), L31 (3), escudelles sim. a les grans escudelles profundes i de vora entrant (6), <i>incurved rim</i> F2771 (2), <i>shallow wall and convex-concave profile</i> (2), carenada indeterminada (1), escudelles semiprofundes de tipologia indeterminada (5), indeterminades (3); plats (10) => <i>rolled rim</i> (3), indeterminats (2), L23 (5).
		D'importació: àtica => indeterminada (1)
	Sense context	Ebusitana: plats (2?) => L5/7 (1), L23 (1), L36 (?).

- Cronologia: segona meitat del s.IV a.E. i primer terç del s.III a.E.
- Notes: Aquesta terrisseria va ser excavada d'urgència amb dues campanyes a l'octubre de 1978 i abril de 1979 per Joan Ramon Torres. El context púnic es veia alterat per freqüentacions romanes, bizantines i islàmiques posteriors; així i tot, es varen diferenciar dos dipòsits de rebujos ceràmics d'època púnica, I i II, que són els que nosaltres marquem com "excavació". Seria el mateix taller que AR-33/III-IV, ja que són annexes però separats actualment per edificacions modernes, i per tant només faria dos tipus ceràmics: PE-14 i PE-22. És abundant també la vaixella fina de taula ebusitana, i un poc menys la ceràmica comuna, sobretot morters.

Destaquem que el morter sense context és un dels més antics de l'illa (de la primera meitat del s.V o primer decenni del s.IV a.E.). L'olla sense context data del s. I a.E. o canvi d'era. A més són cridaners els dos fragments de recipients plans foradats interpretats com peces per a cuinar i que tant trobem per exemple a la Sardènia fenícia i púnica, i que podem considerar un *unicum* a Eivissa.

- Bibliografia: Fernández, Costa 1998: 35-36; Ramon 1981: 56-57; 1990-1991; 1991b: 28-29; 1995a: 68; 1998a.

4. Avinguda d'Espanya, 34 o AE-34 (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a la ciutat d'Eivissa, al perímetre NO del Puig des Molins.
- Tipus de jaciment: terrisseria.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-14 (?), PE-17 (31), PE-23 (2), PE-24 (8?).
	D'importació: greco-itàlica (1).
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerres (9) => Eb. 69 (7), Eb. 77 (2).
Vaixella fina de taula	D'importació: Campaniana A => escudelles, L22, L28 a-b, L31, L31-L33; copa M68b-c.

- Cronologia: 200/175 a.E. fins els 140/130 a.E.
- Notes: aquesta terrisseria va ser excavada en agost del 1979, en què es varen individualitzar tres dipòsits d'època púnica. Sobre els seus resultats, tenim una parcial publicació, sobretot pel que respecta a les àmfores que allí es trobaren, de les quals sabem que moltes eren defectes de coccio, encara que també es nomenen altres materials d'una manera vaga, per això no podem precisar quantitats.
- Bibliografia: Duarte i Martínez 2005: 181; Fernández 1992 vol. 2: 33; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 90; Ramon 1981: 55-56, 59-61; 1991b: 27-28; 1995a: 67; 1998d; Ramon, Díaz Esteban 1978: 271-272

5. Avinguda d'Espanya, 36 o AE-36 (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a la ciutat d'Eivissa, al perímetre NO del Puig des Molins.
- Tipus de jaciment: terrisseria.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-14 (34), PE-16 (1), PE-17 (2), PE-22 (1), PE-24 (1), T-6.2.1.1. (1).
Ceràmica comuna	Ebusitana: <i>askoi</i> (2).

- Cronologia: des del s.IV fins cronologies del púnic tardà.
- Notes: aquesta terrisseria es va identificar el 1986 i posteriorment es va procedir a la seua excavació. És adjacent al taller AE-34, encara que aquestos dos tallers tenen una evolució diferent. En total es varen individualitzar huit dipòsits, on per la poca informació que disposem, només es varen trobar restes amfòriques, amb residus vitrificats i defectes de cocció.
- Bibliografia: Duarte i Martínez 2005: 181; Ramon 1991b: 32-34; 1994: 40; 1995a: 68.

6. Avinguda d'Isidor Macabich 50 o IM/50 (Eivissa):

- Ubicació: a la ciutat d'Eivissa, just amb la confluència amb la transversal C/ Canàries.
- Tipus de jaciment: terrisseria.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-12 (2), PE-14 (5).
	D'importació: Mediterrani central => T-4.2.1.2. (1); Corint => A' Koehler (3); Ibèriques => indeterminades (7).
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes (2) => Eb. 13 (2); gerres (8) => 30b (3), Eb. 16 o Eb. 65 (1), Eb. 77 (1), Cintas 357 (1), menudes indeterminades (2); <i>askos</i> (1); escudella (2) => profunda (1), carenada menuda (1); plat (1) => sim. <i>rolled rim</i> (1); indeterminada (1).
Ceràmica per guisar	Ebusitana: cassola (1).
Vaixella fina de taula	Ebusitana: escudelles (6) => L22 <i>outturned rim</i> (3), L28 (2), profunda amb vora carenada (1); plats (2) => L23 (2).

- Cronologia: el dipòsit IM-50/I seria de la segona meitat del s.IV a.E., inclús podem precisar que seria l'últim quart; el segon, IM-50/II seria més antic, d'almenys la meitat del s.V a.E.
- Notes: aquesta terrisseria va ser excavada en 1990 en caràcter d'urgència per part de Joan Ramon Torres. Es varen individualitzar dos dipòsits, els quals, a banda dels ceràmics, van proporcionar altres materials, com fragments d'adobs, potser rebuig d'una antiga construcció edilícia. A més, un fet que destaca el seu arqueòleg és que en cap dels dos contextos es varen trobar restes de fauna i de malacofauna. Com a terrisseria, produiria envasos amfòrics però sobretot ceràmica comuna i vaixella fina de taula ebusitana. Es creu que podria estar en relació amb altra terrisseria propera, la de l'Hort d'en Xim.
- Bibliografia: Fernández, Costa 1998: 24; Ramon 1993; 1998b: 144-149.

7. Badia d'Eivissa (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a la badia de la ciutat d'Eivissa.
- Tipus de jaciment: desconegut.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: gerra (1) => Eb. 77 (1)
-----------------	------------------------------------

- Cronologia: del 214 al 150 a.E.
- Notes: troballa casual del tresoret, ja que la gerra estava plena de monedes ebusitanes. No sabem si aquesta gerra es va trobar relacionada amb algun tipus d'estructura, enterrament, o si en canvi estava amagada.
- Bibliografia: Ramon 1998d: 115-116.

8. C/ Abad y Lasierra 2 o AL-2 (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a la ciutat d'Eivissa, al perímetre NO del Puig des Molins.
- Tipus de jaciment: terrisseria.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-11 (4), PE-12 (3), PE-21 (2)
---------	--

- Cronologia: segona meitat del s.VI o primera meitat del s.V a.E.
- Notes: Va ser excavada pel MAEF en Octubre de 1979. Realment es trobaria per sota del dipòsit IV del taller AE - 34, encara que es va optar per mantenir el nom del carrer exacte on es varen desenvolupar les obres. Les publicacions són molt escases i parques en dades, i pensem que del total de materials només s'han publicat els recipients amfòrics. No es varen trobar ni defectes de cocció ni vaixela fina àtica. Per la cronologia, podem dir que es tractaria de les terrisseries més antigues de l'*Ebusus* púnica.
- Bibliografia: Ramon 1981: 58-59; 1991b: 29-30.

9. C/ Aragó, 33 o AR – 33 (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a la ciutat d'Eivissa, al perímetre NO del Puig des Molins.
- Tipus de jaciment: terrisseria.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-14 (30), PE-15, PE-16 / PE-17, PE-17, PE-22 (6?).
	D'importació: Cartago o Sicília Occidental => T-4.2.1.2. (1).
Vaixella fina de taula	Ebusitana: escudelles => L27c, L26, sim. F6520, sim. F2765 (2); plat (1) => L23 (1).
	D'importació: àtiques => escudelles (2), L21 (1), bolsal L42 (1); Roses => escudelles (2), L26/L27a/L27b (1), F2764 (1).

- Cronologia: dipòsit III de meitat del s.IV a.E.; dipòsit IV de la segona meitat del s.IV a.E.; dipòsit V de la segona meitat del s.III a.E.; dipòsit VI dels dos quarts centrals del s.II a.E.
- Notes: aquest jaciment se l'ha interpretat com un dipòsit de rebutjos ceràmics procedents del taller terrisser conegut com AR-33. Va ser excavat en març de 1980. D'aquesta excavació destaca la troballa de la base del primer forn terrisser documentat al sector industrial de l'Eivissa púnica, parcialment destruït per una tomba romana. Seria la continuació del taller AE-20, adjacent a aquest, i contemporani als de AE-7 i VP-13, sobretot en la seua cinquena fase. Aquest taller va elaborar dos tipus ceràmics, és a dir, les PE-14 i PE-22, més a part algunes formes de la vaixella fina de taula ebusitana, com escudelles L23, L27 o L28. No ens ha sigut possible concretar les quantitats en determinades formes i produccions. Actualment està en procés d'estudi per Joan Ramon, per tant, tot el que publiquem ací és preliminar.
- Bibliografia: Ramon 1981: 61; 1998a: 167-168; 1998c: 162-163.

10. C/ de Sa Capelleta (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a un camí antic que uneix l'acròpolis amb el Puig des Molins, al barri de sa Capelleta.
- Tipus de jaciment: santuari
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: indeterminades
	D'importació: greco-itàliques; Nord-Africanes
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerres, gerretes, escudelles, plats
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: morters, grans llibrells amb anses
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olles, cassoles
	D'importació: nord-africana; itàlica
Vaixel·la fina de taula	Ebusitana: escudelles, plats
	D'importació: vernís negre itàlic indeterminat => copes, plats, copes amb anses, <i>guttus</i> ; ibèrics del NE: <i>kalathoi</i> , gerretes grises empuritanes

- Cronologia: segona meitat del s.III fins meitat del s.II a.E.
- Notes: Les excavacions d'aquest solar es desenvoluparen entre el 2002 i 2005, i s'acabaren de manera repentina, sense haver esgotat el jaciment. Entre altres coses, també es varen trobar terracotes i plaques diverses, entre altres, un motlle d'un cap femení, un pebeter de Dèmetre, terracotes amb un porc als braços i elements arquitectònics, a l'igual que inscripcions fora de context en honor a Eshmun, Astarte i Melkart. Pel tipus d'estructures ací documentades es creu que es tractaria d'un temple en honor a Tanit-Astarte. No hem pogut establir les quantitats ni procedència de les formes ací detallades, però podriem dir que a banda de tot aquest material, també es varen trobar dues vidrioles fetes en ceràmica comuna local. No s'ha publicat encara l'estudi de fauna, que era abundant, però destaca sense dubte una mandíbula de porc.
- Bibliografia: Gómez Bellard 2008a: 119; López Garí *et al.* 2005; 2013.

11. C/ Joan Planells (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a cantó que formen la Via Púnica i el C/ Joan Planells, a 200 m al límit septentrional de l'àrea conservada de la necròpolis del Puig des Molins.
- Tipus de jaciment: terrisseria.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-14 (4), PE-15 (2), PE-16 (1), PE-16/PE-17 (6), PE-17 (5), PE-18 (4), PE-22 (3), PE-23 (1), PE-24 (2), PE-25 (6), indeterminada (1).
	D'importació: Estret de Gibraltar => T-8.1.1.2. (1), T-11.2.1.3. (1); de Sardenya => T-5.2.2.2. (1); Nord d'Àfrica (Tunísia) => T-5.2.3.2. (1); itàliques => Dr. 1A (2); greco-itàlica (1); ibèriques => procedència indeterminada (2).
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes (1) => Eb. 13 sense ansa (1); gerres (38) => Eb. 64 (4), Eb. 66 (1), Eb. 69 (5), Eb. 70 (1), Eb. 73 (1), Eb. 77 (22), indeterminades (4); plats (3) => de pouet (3); escudelles (2) => profunda i de vora entrant (1), molt hemiesfèrica (1); tapadores (3); botelletes amb una ansa indeterminades (3).
	D'importació: Ibèrica => tenalla (1).
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: morters (2).
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olles (3), tapadores (2), gran plat (1).
Vaixel·la fina de taula	Ebusitana: escudelles (30) => L1 (1), L1/L8 (1), L25 (1), L26 (2), L26/27b (6), L27 (1), L27c (3), L28ab (3), indeterminades (12); plats (10) => L23 (5), L36 (2), L55 (1), indeterminats (2); saleret => L34b (1).
	D'importació: Campaniana A => plats (7) > L23 (5), L36 (1), L55 (1); escudelles (8) > L27 (1), L27c (1), L31 (2), L33 (1), L28ab (1), amb anses M68bc (2), bases indeterminades (3). Cales => plats > L5 (1); got > L3 (1); gerretes > L10 (2); Ibèrica, pàtera (2), <i>kalathos</i> (1).

- Cronologia: inicis del s.IV fins meitat del s.II a.E.

- Notes: Aquest solar del centre de la ciutat antiga d'Eivissa va ser excavat en 2003 amb caràcter d'urgència per part de l'empresa ARPA Patrimoni S.L.²⁴⁸. Els nivells púnics estaven molt arrassats, per tant, no sabem massa bé com seria el jaciment en època púnica mitjana i tardana, encara que les estructures estarien al sector S del solar: havia murets que formaven habitacions, estructures tallades a la roca, covetes i dipòsits.
- Bibliografia: Duarte i Martínez 2005: 182; Esquembre *et al.* 2005: 13-15.

²⁴⁸ Agraïm haver pogut accedir a l'informe detallat de l'excavació.

12. C/ Vicent Serra, 7 (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a la ciutat d'Eivissa, al perímetre NO del Puig des Molins.
- Tipus de jaciment: terrisseria.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-11 (1), PE-13 (1), PE-14, PE-15 (1), PE-16, PE-17 (5), PE-18 (1), PE-22 (2), PE-23 (1).
---------	---

- Cronologia: s.V-IV fins el s.I a.E. aproximadament.
- Notes: sabem que es tractaria d'un petit dipòsit de rebuig, i que els materials estaven molt fragmentats. No hem pogut determinar les quantitats per complet.
- Bibliografia: Ramon 1981: 62; 1991b: 34; 1995a: 69.

13. Cala Tarida o finca de Can Vicent Jeroni (Sant Josep):

- Ubicació: Al nord de Cala Vedella, a uns 2 km de la platja (Cala Tarida), a la finca de Can Vicent Jeroni, a uns 100 metres de la casa.
- Tipus de jaciment: Necròpolis, hàbitat i cisterna.
- Materials:

Àmfores	Sense context	Ebusitana: indeterminada (1).
Ceràmica comuna	Hipogeu 2	Ebusitana: gerretes (4) => Eb. 1 (1), Eb. 2 (1), Eb. 13 (2); gerres (2) => Eb. 64 (1), globular indet. (1); plats (3) => de pouet o de llàntia (2), menut gris d'ala ampla (1); tapadora (1).
	Hipogeu 3	Ebusitana: gerretes (5) => Eb. 1 (1), Eb. 2 (1), Eb. 13 (1), Eb. 23b (1), grisa trilobulada indet. (1); gerres (2) => Eb. 29 (1), Eb. 73a (1),
	Hipogeu 4	Ebusitana: gerretes (5) => Eb. 1 (2), Eb. 2 (2), Eb. 13 (1); gerres (2) => Eb. 64 (2); tapadora (1).
	Sense context	Ebusitana: gerretes (1) => Eb. 13 (1); gerres (9) => Eb. 30a (1), Eb. 64 (3), Eb. 69 (4), Eb. 70 (1).
Ceràmica per guisar	Sense context	Ebusitana: cassola (1), olla (1).
Vaixel·la fina de taula	Hipogeu 2	Ebusitana: escudelles (5) => L8B (2), L27c (3); plats (2) => L5/7 (1), sim. L23 (1).
	Hipogeu 4	Ebusitana: escudella (1) => L8 (1); plat (1) => L5/7 (1).
		D'importació: Empúries => gerreta grisa (1)
	Sense context	Ebusitana: escudelles (2) => L27c (2).

- Cronologia: entre finals del s.V fins principis del s.III a.E., amb alguna freqüentació al s.II a.E.
- Notes: Tot el conjunt va ser excavat per C. Roman en 1921. L'hipogeu 1 ja estava expoliat una vegada arribaren els arqueòlegs, i per tant no podem dir res sobre el material. A l'hipogeu 2 havia, a més, unguentaris, agulles i claus no localitzats. A l'hipogeu 3 havia un *guttus* i una escudella que no està localitzada, havia elements d'adorn personal, com collars i arracades. A l'hipogeu 4 havia més elements metàl·lics, com una agulla de bronze i dues arracades, més una altra gerreta grisa emporitana perduda. Havia una cisterna sense cap tipus de material que conste al MAEF, només Roman cità al seu moment que havia "ceràmica ordinària". De l'hipogeu 3 no es va trobar, encara que se sabia que havia, una escudella decorada de ceràmica comuna; tampoc es localitzaren dues gerretes de tipologia indeterminada

però que estaven sense context. Sense context, es varen trobar monedes púnico-ebusitanes i inclús un *strigilum*. De l'hàbitat, en canvi, no sabem absolutament res, ni pel que fa a les estructures allí visibles ni pel que fa a la ceràmica. Sabem que Roman va veure algun tipus de mur o paviment però Ramon (1985b: 113), que tornà a visitar la zona, diu que és molt probable que estiga completament arrasat. Pel que respecta al nombre d'individus que havia a cada hipogeu, se sap que al nº 2 n'havia cinc, almenys, i que estaven quasi tots fora del sarcòfag, dipositats en terra. En canvi, a l'hipogeu nº 3 havia tres cossos, un d'ells dintre del sarcòfag. L'hipogeu nº4 era un nínxol obert en el sòl, on segons diu la bibliografia, havia només tres gerretes de boca trilobulada, sense sarcòfag. No hi ha cap més referència a cap aixovar ni a cap inhumat.

- Bibliografia: Costa, Fernández 1998a; Fernández 1980: 21-22; 1981: 23; 1992; Fernández, Costa 1998; Fernández, Granados 1980: 10; Font de Tarradell 1974; Gómez Bellard 1984: 80; 1985: 183 189 – 190, fig. 5, 6.4; 1987: 31; Ramon 1985b: 112-113; 1995b: 18; Roman 1922: 7-11, 31-32; Tarradell, Font 1975: 87-90; 2000: 86-101.

14. Ca n'Andreuet (parròquia de Sant Carles, terme de Santa Eulària):

- Ubicació: enfront de la casa moderna de Can Pouet, al peu del Puig d'en Basora.
- Tipus de jaciment: terrisseria i hàbitat rural?
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-17 (1), PE-18, PE-22 (1), PE-25 (1), indeterminades.
---------	--

- Cronologia: des del s.IV-III a.E. fins època imperial romana.
- Notes: Jaciment prospectat en agost de 1976, moment en què s'identificaren fragments prodecents d'un rebuig d'una terrisseria, i també en 2002, per part de l'equip de la Universitat de València.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 40, 173; Ramon 1981: 65.

15. Ca n'Arnau (parròquia de Sant Llorenç, terme de Sant Joan):

- Ubicació: molt a prop de la casa de Ca n'Arnau, a la carretera d'Eivissa a Sant Joan.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: gerreta (1) => sim. Eb. 12 (1).
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olla (1).

- Cronologia: almenys del s.II-I a.E. i època imperial romana, encara que per la gerreta podem pensar en una freqüentació que començaria almenys al segle IV a.E.
- Notes: la necròpolis estava composta per un hipogeu i una quarantena de fosses. Va ser excavada per Roman en 1920, però les dades que publica són més bé escasses, ja que els materials que nomena podrien provindre de l'hipogeu, deixant a banda les fosses, que contindrien poc aixovar. A l'hipogeu hauria cinc individus sense cap sarcòfag. Pel que fa a les fosses, hi ha de dos tipus: les del denominat grup 1, que serien excavades a la roca, amb 18. De les fosses del grup 2, més abundants que les anteriors, se'n contabilitzaren 40. No se sap massa bé el tipus de material que es trobà tan en un grup com en l'altre, però en general sabem que havia monedes púnico-ebusitanes i fragments de ceràmica comuna, sense especificar. Com a apunt interessant podem deixar constància de l'existència de dos motlles de terracota decorats però molt esborrats, que procedien segur de dintre de l'hipogeu. L'olla és de finals del s.II o principis del s.I a.E.
- Bibliografia: Gómez Bellard 1985: 182, 185, fig. 4.4; 1987: 31; Roman 1921: 20-22, 28; San Nicolás 2000: 679; Tarradell, Font 1975: 97-98.

16. Ca n'Eloi (Santa Eulària):

- Ubicació: A uns 4 km i en línia recta, en direcció N-NE de l'antiga ciutat d'Eivissa
- Tipus de jaciment: necròpolis i hàbitat.
- Materials:

Àmfores	Hàbitat	Ebusitana: PE-14 (1), PE-16 (2), PE-17 (8), PE-18 (1), PE-21 (1) D'importació: SE de la Península Ibèrica => T-1.2.1.3. (1); Cadis => T-11.2.1.6. (1); N d'Àfrica-Tunísia => T-5.2.3.2. (1), T-7.4.1.1. (1); N d'Àfrica-Cartago => T-7.3.1.1. (1); Península Itàlica => Dr. 1A (1)
	Necròpolis Hipogeu CNE-IIA	Ebusitana: PE-17 (1)
	Hipogeu CNE-IIB2	Ebusitana: PE-17 (1)
Ceràmica comuna	Hàbitat	Ebusitana: escudella (1) => gran indet. (1); gerra (2) => Eb. 69 (1), indet. (1).
	Necròpolis Hipogeu CNE-IIA	D'importació: gerreta (1) => Lancel 521 (1).
	Hipogeu CNE-IIB1	Ebusitana: gerreta (1) => Eb. 77 (1).
	Hipogeu CNE-IIB2	Ebusitana: gerra (1) => Eb. 62 (1).
Vaixella fina de taula	Hàbitat	D'importació: Campaniana A => fragments.
	Necròpolis Hipogeu CNE-IIB2	Ebusitana: escudelles (2) => L28 ab (1), L31 (1).

- Cronologia: ss. III-II a.E.
- Notes: El que millor es coneix és la necròpolis. Va ser exavadada d'urgència el 1994, ja que es va descobrir mentre es feien uns treballs agrícoles als terrenys de Joan Torres Planells. Dels individus d'aquest hipogeu col·lectiu, un total de 17 inhumats, s'han fet anàlisis antropològiques amb uns resultats pioners prou interessants: sabem que almenys huit eren homes, cinc dones, i un individu infantil de tres anys. La resta, no s'ha pogut determinar el sexe. Un dels individus masculins (el nº XV) estava ja en edat senil (entre 40 i 60 anys) es tractava d'un home molt robust però amb problemes d'artrosi. Aquest estava pràcticament superposat a l'individu XVI. Precisament aquests dos individus són considerats els més antics de l'enterrament, d'abans de la segona meitat del s.III per la troballa de l'Eb. 77. Després vindrien els nº XII i XIII, de l'últim quart d'aquesta centúria i associats a aquesta gerra. A partir d'ara els enterraments se succeiran a partir de finals del s.III a.E. fins la segona meitat del s.II a.E., que és el moment de deposició de l'individu V amb l'escudella L28ab. Per la conservació d'algunes mandíbules i dents s'ha pogut veure que tenien

càries i algunes enfermetats relacionades amb les genives, a part d'haver perdut dents en vida. També sabem que en superfície es varen detectar diversos fragments ceràmics, els quals es creu que podrien pertànyer a un hàbitat. Pel que respecta al material, hem d'afegir quatre unguentaris ebusitans a l'hipogeu CNE-IIB2 (individus nº I-XI, XIV i XVII), a l'igual que altre unguentari a l'hàbitat.

- Bibliografia: Fernández, Costa 2000: 1522-1523; González-Martín, Lalueza 2001; Márquez Grant 2006; Ramon 2001.

17. Ca n'Úrsul i Sant Lluís (Sant Josep):

- Ubicació: SO de l'illa d'Eivissa i al N de Sa Caleta, a un turó situat a uns 400 m del mar.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural i necròpolis.
- Materials:

Àmfores	En superfície	Ebusitana: PE-16 (2), PE-17 (1), PE-18 (4), PE-25 (9)
Ceràmica comuna	En superfície	Ebusitana: gerra => Eb. 69 (1)
	Hàbitat	Ebusitana: gerretes (7) => Eb. 1 (6), Eb. 2 (1); plat (1) => indet. (1)
	Necròpolis Sense context	Ebusitana: gerretes (7) => Eb. 1 (1), Eb. 2b (1), Eb. 13 (5); gerres (6) => Eb. 64 (6); escudelleta (1) => indet. (1); plat (3) => gran indet. (3).
Vaixel·la fina de taula	Necròpolis Tomba lloses	Ebusitana: escudella (1) => 752 de l'Àgora (1).
	Sense context	Ebusitana: escudella (1) => L21/25 (1).

- Cronologia: des de finals del s.V o principis del IV fins el s.I d.E. La de les terracotes és dels ss.III-II a.E.
- Notes: Sota el mateix nom s'agrupen dues àrees: la primera, inspeccionada per Roman en 1919, interpretada com un temple o santuari, encara que també es podria tractar d'un assentament rural amb una zona de culte domèstic, potser dedicat a Astarte-Dèmeter. La segona es tractaria d'una petita necròpolis, de la qual sabem ben poc, només que hauria una tomba amb diversos sarcòfags, una tomba feta amb lloses i un enterrament infantil en àmfora de tipologia indeterminada. Com a aixovar, el nen portava un collar. En el moment en què Carles Roman la va documentar, en 1918, ja estava expoliada. Sabem que en total havia tres cossos, no sabem com estaven distribuïts. La memòria de Roman no permet individualitzar els diferents materials corresponents als diferents aixovars. A l'interior d'un dels sarcòfags Roman cita que havia un plat i una tassa al costat dels peus del difunt. A l'exterior d'aquest mateix sarcòfag, dues gerretes menudes aparegueren a l'interior d'una vaixel·la gran, encara que sabem que d'aquestes n'havia dues en total. També havia a l'exterior una gerra de boca trilobulada. Els materials que nosaltres incloem ací són els que actualment es tenen identificats al MAEF procedents de la necròpolis trobats per Roman, dels quals desconeguem el seu context en la seua gran majoria. Només tenim constància del que havia a la denominada "tomba lloses". Resulta interessant el cassó, ja que tenia marques de foc per la superfície externa, per tota la cara frontal de la peça, i un poc per la vora de la base, i lleugeres marques de foc al llavi intern (al centre). També és recalable el fet de que una de les gerres Eb. 13, la més gran, té marques de foc, encara que la seua argila és pròpia de la ceràmica comuna que caracteritza aquesta

producció. Al possible hàbitat, sense dubte el més cridaner és la troballa d'un altar i d'una dotzena de terracotes femenines relacionades amb la divinitat femenina, ja que aquestes es representen portant un porquet en braços. És curiosa la troballa d'aquestes terracotes, i més si la posem en relació a un cabet de porc de terracota que es va trobar a la necròpolis sense context. La cronologia de les terracotes és dels ss.III i II a.E.

- Bibliografia: Fernández 1992 vol. 2: 13, 15; Fernández, Padró 1982: 197, 199; Fernández, Costa 1998: 28-29; Gómez Bellard 1987: 30, 32; 2008a: 125; Gómez Bellard, Gómez Bellard 1989: 224; Mezquida 2002; Ramon 1981: 68-69; 1985b: 94-95; 1995b: 18, 34; 1998a: 180; San Nicolás 2000: 678; Tarradell, Font 1975: 94-95; 2000: 130-137.

18. Ca Na Jondala (Sant Francesc, terme de Sant Josep):

- Ubicació: A un petit pla al costat de la cala Jondal, el pla des Jondal, al costat de Can Joanet.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Necròpolis Hipogeu 1	Ebusitana: <i>askoi</i> (3).
	Hipogeu 2	Ebusitana: <i>askos</i> (1).
	Sense context	Ebusitana: gerretes (29) => Eb. 1 (14), Eb. 2 (5), Eb. 12 (1), Eb. 13 (9); gerres (7) => Eb. 23b (3), Eb. 64 (4); escudella (2) => profunda àpoda de llavi recte (1), indeterminada (1); saleret (1); amforisc (1) => PE-13 (1).
Ceràmica per guisar	Necròpolis Hipogeu 2	Ebusitanes: cassons monoansats (2).
Vaixella fina de taula	Sense context	Ebusitanes: escudelles (2) => L27a (1), 752 de l'Àgora (1).
Altres	Sense context	Talaiòtic: recipient indet. amb ansa. (1)

- Cronologia: entre finals del s.V fins principis del s.III a.E., amb alguna freqüentació del s.II a.E.
- Notes: Aquest jaciment és un dels que excavà C. Roman mentre esperava que es resolguera el plet amb A. Vives y Escudero, però ja en els últims moments, entre 1918 i 1920. Se sol conèixer entre els investigadors com Ca Na Jondala, encara que realment inclou dos jaciments: ca Na Jondala (actualment la casa es diu Can Jaume Simoner) i Can Joanet, ja que Roman no va separar els aixovars en el moment d'ingrés al museu, com tampoc els separa a les memòries. Per tant, el material que descrivim procedeix d'aquestes dues necròpolis, però en la major part dels casos no sabem el context exacte. Sabem que el moment del seu descobriment es trobaren nombroses fosses amb sarcòfags de marés i alguns enterraments infantils, dintre o junt a àmfores. Els hipogeus eren de l'estil del del Puig des Molins, enterrats en terra i encaixats dins de fosses poc profundes tallades a la roca. No sabem el nombre de persones soterrades (a l'interior dels sarcòfags s'enterraven un o més cossos), ni el nombre total de sarcòfags. Se sap que hauria almenys tres fosses tapades o no amb pedres, més dos enterraments infantils en àmfora, almenys. A més, tenim l'inconvenient que moltes vegades Roman ens relata el que es trobà a cada sarcòfag i en quina posició, però després no s'han pogut identificar al MAEF. És el cas per exemple de l'hipogeu 1: hauria almenys tres individus inhumats dintre del mateix sarcòfag, més a part un aixovar, descrit de manera molt clara per C. Roman, dues "vaixelles" menudes, una tassa, i tres "biberons" (dos amb forma de coloma i un amb forma de moltó). Fora, hauria un ganivet, unes peces de

coure, una gran llança de ferro i dues gerretes de boca trilobulada. Per al cas de l'hipogeu 2, l'informació de C. Roman no és tan específica, encara que descriu que havia una olla, dues gerretes, dues gerretes de boca trilobulada, una tassa amb una ansa i un *askos* amb forma de coloma. En aquest cas, havia quatre individus dintre del mateix sarcòfag. L'hipogeu 3, amb un nombre indeterminat d'inhumats, tenia un lècit, una "vaixella" de boca redona, una navalla d'afaitar, un ganivet i fragments d'ou d'estruç. Al nº 4, i al seu interior, dues gerretes de boca trilobulada, que serien l'aixovar d'un cos. A part dels hipogeus, com ja hem dit, havia també tres enterraments infantils en àmfora, dintre dels quals es trobaven, com és de suposar, menudes restes òssies, i algun que altre aixovar: en el cas del nº 2, havia un *askos*, i en el nº 3 una gerreta de boca redona. Aquesta necròpolis també tenia fosses. Es coneixen almenys dues: a la primera d'elles, a banda d'elements d'ornamentació personal, havia les restes enterrades de quatre cossos. A la segona, una tomba individual, havia també alguns elements d'adorn personal, i junt el cap, dues gerretes trilobulades. Per la seua excepcionalitat, creguem que hem de mencionar l'identificació d'un crematori a la zona, de forma rectangular, amb 2 m de llarg x 0,6 m d'ample x 0,7 m de profunditat, amb una capa de cendres d'un espessor de 0,15 m. No sabem massa bé la seua funció, ni tansols si estaria relacionat amb aquestos enterraments d'època púnica, ja que, segons les antigues descripcions, els cossos no estaven cremats. Com a molt, podria tractar-se de llocs de processament dels cossos dels individus infantils, encara que ens sembla massa gran. Al seu contorn no consta cap troballa de cap material.

- Bibliografia: Fernández 1992 vol. 2: 13, 15, 23, 72; Fernández, Costa 1998; Fernández, Padró 1982: 191-196; Font de Tarradell 1974; Gómez Bellard 1981; 1985: 181, 185, fig. 4.1, 4.2; 1987: 30; Gómez Bellard, Gurrea 1985; 1989: 224; Ramon 1985b: 96, 98-99; 1995b: 18; Roman 1920: 5-7; 1921: 5-7; Tarradell, Font 1975: 93; 2000: 114-126.

19. Ca Na Polla (Santa Eulària):

- Ubicació: a les immediacions de Cala Llonga.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Vaixella fina de taula	Ebusitana: escudelles (2) => L22 (1), 752 de l'Àgora (1).
------------------------	--

- Cronologia: principis del s.IV a.E.
- Notes: Va ser excavada en 1920 per Carles Roman. A més, es va trobar una plaqueta quadrangular amb representació de reixa i ornada amb una orla vegetal pel seu contorn extern. Al seu moment no es varen diferenciar els aixovars, per tant no comptem amb un context clar, però se sap que la majoria són d'època romana, així que nosaltres només hem inclòs ací els que corresponen a cronologia púnica.
- Bibliografia: Fernández, Granados 1980: 19, 24; Gómez Bellard 1985: 182-183; 1987: 31; Roman 1921: 27.

20. Ca Na Pujoleta o CPU (parròquia de Santa Gertrudis, terme de Santa Eulària):

- Ubicació: a pocs metres al SE de l'Església de Santa Gertrudis.
- Tipus de jaciment: sitja.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-16/PE-17 (25), PE-17 (1)
	D'importació: Centre-Mediterrània => T-2.1.2.1. (1), T-4.2.1.5. (1), i T-3.2.1.2. (1), itàlica => greco-itàlica MGS V-VI (1), Cercle de l'Estret => T-8.2.1.1.(1), ibèrica, segurament de l'àrea catalana (3)
Vaixella fina de taula	D'importació: Campaniana A => escudelles (2) > L28 (2); ibèrica => <i>kalathos</i> (1), gerreta grisa empuritàna (1)

- Cronologia: últim decenni del s.III a.E.
- Notes: Tenim poca informació sobre aquest jaciment. Sabem que és una sitja, però no tenim coneixement sobre a què estaria relacionada, si a un hàbitat rural, una terrisseria, etc. Altre problema és que el coneixement que tenim és parcial, ja que no hi ha cap publicació específica que detalle el transcurs de les excavacions. A més, tenim notícia que aquesta està en preparació, i per tant, només deixem constància del que ja sabem, i sent conscients que encara faltaran molts materials i de moltes tipologies per publicar, com la ceràmica comuna, tan habitual en tots els contextos, però també restes de fauna, malacofauna, llavors...
- Bibliografia: Ramon 1998c: 169-170.

21. Can Berri d'en Sergent o Cala Vedella (Sant Josep):

- Ubicació: a la costa SO d'Eivissa, a la meitat de la vessant S d'un turó, a una muntanya coneguda com Ses Roques Altes.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Àmfores	Sense context	Ebusitanes: amb estries de tipologia indeterminada (1).
		D'importació: àrea tunesina => T-7.3.1.1. (1).
Ceràmica comuna	Necròpolis Hipogeu 1	Ebusitana: gerretes (1) => Eb. 13 (1); escudelles (4) => profunda i vora entrant (4).
	Hipogeu 2	Ebusitana: gerretes (6) => Eb. 1 (2), Eb. 2 (3), sim. Eb. 12-21 (1); gerres (2) => Eb. 64 (2); plats (1) => ala ampla (1).
	Hipogeu 3	Ebusitana: escudella (1) => profunda i vora entrant (1); <i>askoi</i> (2).
	Hipogeu 4	Ebusitana: gerretes (3) => Eb. 1 (2), Eb. 2 (1).
	Sense context	Ebusitana: gerretes (2) => Eb. 5 (1), Eb. 13 (1); gerres (3) => Eb. 30 (1), Eb. 64 (1), Eb. 69 (1); plats (1) => de pouet (1).
Vaixel·la fina de taula	Necròpolis Hipogeu 1	Ebusitana: escudelles (7) => L21/25 (1), L22 (1), L26/27 (1), L28 (4); plat (1) => L5/7 (1).
		D'importació: gerreta empuritàna (1).
	Fossa 3	Ebusitana: gerra (1) => <i>oenocoe</i> (1).
	Hipogeu 4	Ebusitanes: escudelles (1) => L22 (1); plat (1) => sim. L5/55 (1).
	Sense context	Ebusitana: plat (1) => 1.1.e. (1).

- Cronologia: finals del s.IV o principis del segle III fins s.II a.E.
- Notes: Aquest és altre cas d'agrupació sota el mateix nom de diversos jaciments excavats per Carles Roman. Com a Can Berri d'en Sergent es coneix un conjunt de quatre necròpolis i un hàbitat, encara que el nucli bàsic de materials procedeix de la necròpolis que dona nom al conjunt. Per les antigues informacions sabem que va ser excavat en 1921, i que en el moment del seu descobriment havia tres hipogeus i una fossa amb un sarcòfag de marés. A l'hipogeu 1 havia sis cossos distribuïts en dues fases, de les quals, la segona es data per l'àmfora T-7-3.1.1, que dona una cronologia de la primera meitat del s.II a.E. Pel que respecta als seus aixovars, llevat de l'àmfora, tota la resta de materials estaven col·locats al cap i als peus dels sarcòfags. Pràcticament es localitzà tot el material, tret

una olla amb ansa. Hem d'afegir tres ungüentaris. L'hipogeu 2 era molt menut, havia tres cranis humans ben conservats, encara que segons les informacions de Roman no havia sarcòfags. No s'ha pogut localitzar una pàtera grisa ebusitana d'imitació àtica. La fossa 3, feta en una fossa en terra amb el sarcòfag de marés dintre, tenia quatre cossos inhumats. Com a aixovar, tenia una gerra "d'imitació àtica" similar a la de Can Negre i una escudella, i a l'exterior, als peus de la fossa, els dos *askoi*. L'hipogeu 4 era, en canvi, una cambra sepulcral molt menuda però amb gran quantitat d'ossos, encara que no s'ha pogut determinar un nombre d'individus. De la vaixela sense context, falta per localitzar un plat.

- Bibliografia: Fernández 1980: 19, 21; 1981: 23-24; 1992 vol. 2: 13, 15, 26, 29, 46, 72; Fernández, Costa 1998; Fernández, Fuentes 1983; Fernández, Granados 1980: 33, 38; Gómez Bellard 1985: 183, 190, fig. 6.1, 6.3; 1987: 31; Gómez Bellard, Gurrea 1985; Ramon 1985b: 111-112; 1995a: 70; 1995b: 18; Roman 1922: 13-15, 32; Tarradell, Font 1975: 86-87; 2000: 70-85.

22. Can Cardona (Sant Josep):

- Ubicació: A un turó a la dreta de la carretera que des d'Eivissa es dirigeix a Sant Josep de Sa Talaia, a 8 km de la ciutat.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Sarcòfag 2	Ebusitana: plat (1) => d'ala ampla (1)
	Sense context	Ebusitana: gerretes (6) => Eb. 1 (5), Eb. 12 (1)

- Cronologia: entre finals del s.V fins principis del s.III a.E.
- Notes: Aquesta necròpolis va ser excavada per Carles Roman el 1919, quan es van trobar dues tombes amb dos sarcòfags en terra. En el cas de la tomba 1, on no constava cap tipus d'aixovar, havia quatre cossos. Es data entre finals del s.V fins principis del s.III. A la tomba 2, en canvi, n'havia tres, i la cronologia de la primera meitat del s.IV. Es creu que aquest enterrament tindria més material del que Roman va detallar. Tampoc podem determinar l'aixovar que comprenia cadascun dels enterraments. És curiós el fet de que el dia que varen obrir aquest sarcòfag, estava el pintor valencià Joaquín Sorolla amb ells, el qual els havia reiterat el seu desig de ser-hi testimoni. Sabem, pel que ens conta Carles Roman, que als peus dels tres cossos havia, literalment, una gerreta "de fang ordinari" d'una ansa, un plat "de fang roig", un *oenocoe* de boca trilobulada i una "tasseta de fang vidriat amb esmalt". Així mateix, es va procedir al garbellat de les terres, i a banda de multitud d'objectes d'ornamentació, havia dos ganivets. Malgrat que molt del material, sobretot el més menut, haja desaparegut o no haja estat identificat pel MAEF, hem de suposar que algun dels cinc Eb. 1 i l'Eb. 12 sense context podrien pertànyer al sarcòfag 2. El tercer hipogeu només tenia cendres i ossos, sense cap tipus més de material. Podem intuir una fase romana imperial posterior, ja que Carles Roman diu que havia "un plat de fang saguntí", que era com es deia en aquestos moments a la *terra sigillata*.
- Bibliografia: Fernández 1992 vol. 2: 13; Fernández, Costa 1998; Fernández, Padró 1982: 201-204; Gómez Bellard 1981: 195-207; 1985: 182; 1987: 30-31; Roman 1921: 9-10; Tarradell, Font 1975: 95-96; 2000: 138-140.

23. Can Carreró (parròquia de Sant Llorenç, terme de Sant Vicent):

- Ubicació: a prop de Ca n'Arnau.
- Tipus de jaciment: indeterminat.
- Materials: un motlle de terracota.
- Cronologia: indeterminada.
- Notes: Va ser prospectada per Carles Roman en 1920, el qual va trobar fragments ceràmics en superfície.
- Bibliografia: Roman 1921: 24.

24. Can Cases Noves (Santa Eulària):

- Ubicació: a una finca que rep el mateix nom, a un camí que ix des de Sant Carles a Es Figueral.
- Tipus de jaciment: indeterminat.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-18 (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: forma tancada indeterminada (1)

- Cronologia: ss. I a.E. - II d.E.
- Notes: Finca prospectada en 2003 per l'equip de la Universitat de València, el qual va trobar aquesta concentració ceràmica.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 50, 196.

25. Can Català (parròquia de Sant Vicent, terme de Sant Joan):

- Ubicació: a la finca de la Cala de Sant Vicent, en concret a la falda de la muntanya de Cas Català, molt a prop d'Es Culleram.
- Tipus de jaciment: necròpolis o hàbitat rural?
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-14 (1), PE-15 (1), PE-17 (3), PE-18 (8)
---------	--

- Cronologia: del s.IV a.E. fins inicis de l'època romana imperial.
- Notes: El material que citem procedeix de les prospeccions modernes a la zona, per part d'un equip de la Universitat de València, en 2003, inclús d'anys anteriors. La PE-14 que citem va ser entregada al museu en 1907, curiosament el mateix any de descobriment d'Es Culleram.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 57; Ramon 1981: 67; 1995a: 71.

26. Can Cení (Santa Eulària):

- Ubicació: sota de la casa de Can Nicolau, pel camí d'Atzaró, i sota de la torre de Can Monserrat.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-17 (2?), PE-31? (1).
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerra (1) => indet. (1); escudella (1).

- Cronologia: ss. II a.E. - I d.E.
- Notes: Va ser prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2002, trobant en superfície una estructura amb enlluït i morter, potser relacionat amb una almàssera.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 38, 169.

27. Can Corda (terme de Sant Josep):

- Ubicació: al SO de l'illa d'Eivissa, en concret a la venda d'Es Cubells.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural.
- Materials:

Àmfores	En superfície	Ebusitanes: PE-15 (1), PE-16 (7), PE-17 (4), PE-18 (?), PE-25 (6)
	Excavació	Ebusitanes: PE-16 (3), PE-17 (4) D'importació: actual Catalunya => Laietana I (1)
Vaixella fina de taula	Excavació	Ebusitanes: escudella (5) => L27c (3), L27a (2); plat (1) => L23 (1)
		D'importació: itàliques => got (1) > Mayet IIIB (1)

- Cronologia: des de finals del s.IV o principis del s.III a.E., fins principis o meitat del s.I d.E.
- Notes: és un dels hàbitats rurals que millor es coneixen d'Eivissa per a època púnica i romana. A la bibliografia més antiga es coneix també com Es Puig des Collets. Va ser prospectat a principis dels 80 i excavat uns anys després encara que els seus resultats romaneren pràcticament inèdits fins 2004. A pesar de la forta presència romana imperial, quan es va reformar pràcticament tota la granja, encara s'hi troben materials i algunes poques estructures d'època púnica. Hi ha una sèrie de materials que criden l'atenció per la seua particularitat: per una banda, teixells o fitxes de joc fetes amb parets d'àmfores ebusitanes, i un motlle circular de terracota, molt desgastat, representant possiblement uns punts i tres peixos al centre, d'una cronologia del s.III a.E. A part de l'estudi de la ceràmica, també s'ha incidit en altres aspectes, com l'estudi de la fauna i malacofauna. Pel que fa al primer aspecte, es varen trobar dues frontisses d'os de què no se sap massa bé, pel seu estat, si es tracta de suïd, bòvid o oviçàpid, i que tindrien una cronologia molt ampla, del segle V al segle I a.E. De la resta d'ossos, podem dir que es varen trobar restes de *Capra hircus*, *Ovis aries*, cabra/ovella que eren les restes més abundants, seguides de *Sus domesticus*, *Oryctolagus cuniculus* i *Martes foina* (porc, conill i fagina, respectivament). L'edat de les morts d'aquests individus era molt heterogènia, pel que podem concloure que no havia una especialització en el tractament del ramat. De la malacofauna comptem amb un interessant estudi: quasi totes les restes que s'han identificat procedeixen d'individus que haurien servit per a la alimentació de la comunitat, allí resident. A més, s'observa una clara distinció d'espècies i grandàries. Les dues espècies més consumides són *Eobania vermiculada* i *Helix aspersa* en aquest ordre: en els dos casos dona la casualitat que es tracta de gasteròpods terrestres. També hi ha, en molta menor mesura, *Rumina decollata*, *Cernuella virgata*, *Cernuella cespitum*, *Theba pisana* i *Pseudotachea splendida*.

- Bibliografia: Benito *et al.* 2000: 305; Puig *et al.* 2004; Ramon 1981: 69-70; 1985b: 99-101.

28. Can Covetes (Santa Eulària):

- Ubicació: a prop de la platja d'Aigües Blanques, a la carretera de Sant Carles a Sa Cala, a una finca que rep el mateix nom.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: Mañá E (2), PE-17 (20), PE-18 (15), PE-24 (1), tipologia indeterminada (3)
	D'importació: itàliques => Dr. 1A (3)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerres (4) => Eb. 69 (1), indet. (3); forma oberta (1); forma tancada (1)
Ceràmica per guisar	Ebusitana: indet. (1)
Vaixel·la fina de taula	Ebusitana: plat (1) => indet. (1)
	D'importació: Campaniana A => escudella (1) L31 (1); Cales => escudella (1) L1 (1)

- Cronologia: ss. II a.E.-II d.E.
- Notes: prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2003.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 49, 193-195.

29. Can Curt (parròquia de Sant Agustí, terme de Sant Antoni):

- Ubicació: propera a la necròpolis de Sa Barda.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: gerreta (1) => Eb. 13 (1); amforisc (1) => Eb. 61 (1)
-----------------	---

- Cronologia: s.IV a.E.
- Notes: necròpolis d'un nombre indeterminat de fosses. Roman la va excavar a 1921; només va treure aixovar de dues de les fosses, degut a que la resta estaven saquejades. Aquest aixovar no el podem individualitzar.
- Bibliografia: Gómez Bellard 1985: 183, 190, fig. 6.2; 1987: 31; Roman 1922: 16-17.

30. Can Ferré o Can Ferrer (parròquia de Sant Llorenç, terme de Sant Vicent):

- Ubicació: a la finca del mateix nom.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Vaixella fina de taula	Ebusitana: escudella (1) => L26/27 (1)
------------------------	--

- Cronologia: s.II a.E.
- Notes: excavada per Roman en 1920, on va trobar un hipogeu mig enderrocats i saquejats, però així i tot encara havia restes d'ossos humans, corresponents a quatre individus. Hem d'afegir dos unguentaris de ceràmica comuna ebusitana.
- Bibliografia: Gómez Bellard 1985: 182, fig. 4.7; 1987: 31; Roman 1921: 25, 28-29.

31. Can Fita (Santa Eulària):

- Ubicació: A la desembocadura del riu de Santa Eulària.
- Tipus de jaciment: hàbitat.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-17, PE-18, PE-25 (?)
	D'importació: itàlica => Lamb. 2 (1).
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olles, cassoles.
	D'importació: indeterminada.
Vaixel·la fina de taula	Ebusitana: plat => L23.
	D'importació: Campaniana A => escudelles > L27B o c, sim. L28, F2767; plats, L5/L55; Campaniana C => indeterminat (1).

- Cronologia: s.IV a.E. fins època romana.
- Notes: Aquest jaciment es coneix des de principis del s.XX, per la troballa, en 1903 a la "huerta de Fita" d'un cap d'un Hermes Dionisiac. No obstant, no va ser fins 85 anys després que no s'excavà amb caràcter d'urgència degut a unes obres. En superfície ja havia una premsa d'oli i abundant material ceràmic. Per a època púnica, es varen diferenciar dues fases d'ocupació de l'hàbitat: una primera, dels segles IV-III a.E., en què es varen trobar restes de murs i de forats de pal, donant una idea d'una precarietat respecte als materials constructius en aquests primers moments de vida de l'assentament. Aquesta podria ser una de les raons que explicarien la mancança d'estructures trobades per als seus inicis. D'aquests primers moments data un abocador que perdurarà fins i tot fins època imperial romana. L'edifici es reforma al segle II a.E. En aquests moments es procedeix al desmuntatge de part de les estructures que fins aleshores encara estaven en peu, per a donar-li l'aspecte que més es coneix: es va dotar la granja d'un aspecte d'edifici obert, en forma de L, i a més se li dota d'una infraestructura industrial amb l'instal·lació de tres cubetes de decantació d'oli, que serien capaces d'emmagatzemar entre elles uns 559 l. D'entre les particularitats que podem citar d'aquest lloc, destaquem la troballa d'un pinyol d'oliva a una de les rases de fonamentació d'un mur alçat a aquesta segona fase, associat amb un plat fet en ceràmica de Cales. Trobem a faltar una anàlisi de fauna completa, ja que sí que se sap que es va trobar, sobretot dintre de l'abocador, però no s'ha pogut determinar molt més. Pel que respecta a la malacofauna, sabem que en el mateix abocador, i a la mateixa cronologia (ss. II-I a.E.) havia restes de petxines de pegellida. No ens va ser possible veure personalment els abundants materials d'aquest jaciment, per tant les dades de materials queden imprecises i temem que incompletes, ja que no creiem que no s'hi trobés cap fragment de ceràmica comuna ebusitana o de preparació d'aliments. A més, pel que respecta a la vaixel·la fina de taula, tenim alguns dubtes de les procedències

que se citen, ja que els plats de peix L23 no existeixen en Campaniana B, i per tant pensem que més bé seria ceràmica ebusitana.

- Bibliografia: Gómez Bellard 2008a: 127; González Villaescusa 2002; Ramon 1995a: 70-71.

32. Can Francesc (terme de Sant Joan, parròquia de Sant Vicent):

- Ubicació: a prop de la finca de can Baladre, a pocs km d'es Culleram.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-14 (3), PE-16 (1), PE-17 (2), PE-18 (1), PE-25 (1)
	D'importació: del Mediterrani Central indeterminada (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerres (6) => indet. (6); escudelles (3) => indet. (3)
	D'importació: Mediterrani central => gerra (1) > indet. (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: morter d'ala ampla (1)
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olles (5), tenalla (1), fragment informe (1)

- Cronologia: des del s. IV a.E. fins el II d.E. i també una presència posterior dels ss. V-VII d.E.
- Notes: va ser prospectat en 2001 per l'equip de la Universitat de València. A banda del material del quadre, gran quantitat de fragments informes tant púnics com romans.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 29, 147-148.

33. Can Frare o Can Frare Verd (Sant Antoni):

- Ubicació: a un predi veí a l'O de Can Rova de Baix, al SE del Port des Torrent.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural? Necròpolis?
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-13 (1), PE-14 (2), PE-15 (1), PE-17 (2), PE-25 (10)
Vaixella fina de taula	D'importació: Àtica => escudella > L22?

- Cronologia: des del s.V a.E. fins principis de l'època imperial romana.
- Notes: Aquesta necròpolis és una de les excavades per Pere Marí, quan va estar per la zona de Sant Agustí i Sa Barda. En aquest cas, va intervindre sobre Can Frare el 1906, quan es trobaren algunes peces púniques, entre les quals havia una estatueta de terracota i un ungüentari de pasta vítria. El material que se cita procedeix de prospeccions.
- Bibliografia: Pérez Cabrero 1911: 14; Ramon 1981: 68; 1995b: 18; Tarradell, Font 1975: 92.

34. Can Guasc o Can Guasch (parròquia de Santa Gertrudis, Santa Eulària):

- Ubicació: a una finca que rep el mateix nom, a prop de la carretera a Sant Miquel.
- Tipus de jaciment: necròpolis i hàbitat rural.
- Materials:

Àmfores	Prospecció	Ebusitanes: PE-16 (1), PE-17 (2), PE-18 (2), PE-25 (1), indeterminada (1)
Comuna	Prospecció	Ebusitanes: gerra (1) => indet. (1); escudella (1) => indet. (1); plat (1) => indet. (1); formes obertes (2) => indet. (2)
	Fossa 1	Ebusitanes: gerres (2) => Eb. 69 (2)
Per guisar	Fossa 1	Ebusitanes: olles (3); cassola (1); cassó monoansat (1)
Vaixella fina de taula	Fossa 1	Ebusitana: escudella (1) => L8B (1)

- Cronologia: des de finals del s.V fins principis del s.III a.E.
- Notes: excavada per Roman en 1920, i comptava amb una fossa excavada en la roca, almenys descrita, ja que prospeccions per la zona n'han detectat altres dues no nomenades per l'autor. Una de les hipòtesis és que ja estaven expoliades, encara que no es descarta que en aquells moments no es trobaren. L'olla que es nomena a l'inventari de materials tenia marques de foc al seu exterior. A més, havia una olla que no està identificat al MAEF. A part del material de les antigues excavacions, l'equip de la Universitat de València va fer una prospecció per a la finca a 2003, on va trobar una de les concentracions de ceràmica més extenses de la campanya.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 45, 188-189; Roman 1921: 25, 29; Tarradell, Font 1975: 97; 2000: 147, 149.

35. Can Jai (Sant Llorenç):

- Ubicació: al centre de l'illa, a prop de la necròpolis de Can Arnau.
- Tipus de jaciment: temple?
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: gerra (1) => Eb. 65 (1); escudella (1) => profunda i de vora reentrant (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: gran morter / safata (1)
Vaixel·la fina de taula	Ebusitana: escudelles (5) => L27b (1), L27B (1), L28 (2), L31 (1); plats (3) => L23 (2), L36 (1)
	D'importació: Campaniana A => escudella (1) > L27B (1)

- Cronologia: s.V-IV a.E. fins època imperial romana.
- Notes: va ser excavat per Carles Roman, el qual va trobar ceràmica ("tasses i plats", literalment), i terracotes diverses (un cap de lleó, un pebeter sense marques de combustió i figures femenines) i restes d'estructures. A banda, coneixem l'existència a aquest enclau d'unes plaques circulars ceràmiques, dues en total, que representen animals domèstics (un gall, una gallina, un gos i un altre animal) que se les han identificat com instruments de terrisser o com motlles per fer pans o pastissos. Diversos autors han interpretat aquest jaciment com un temple per la gran quantitat de terracotes i la gran qualitat del seu material ceràmic, profusament decorat i detallat. Se sap que a banda hauria altre tipus de materials, com navaixes d'afaitar, monedes, etc.
- Bibliografia: Almagro 1980b: 25, 282 (lám. CLXXIX.3-4, CCVII.3); Gómez Bellard 2008a: 126-127; Ramon 1995b: 14, 53; San Nicolás 2000: 679; Tarradell, Font 1975: 128-129.

36. Can Joanet (parròquia de Sant Francesc, terme de Sant Josep):

- Ubicació: a l'extrem O del Pla des Jondal.
- Tipus de jaciment: necròpolis i hàbitat rural (amb dos edificis, una cisterna i una sitja).
- Materials: al MAEF no en consta cap.
- Cronologia: s.V-IV a.E. fins època tardana.
- Notes: la necròpolis consistia en una acumulació d'enterraments infantils en àmfora junt un nombre indeterminat de fosses que contenien sarcòfags de marés. El que sí sabem és que almenys havia tres fosses i dos enterraments en àmfora. Per a acabar de dificultar la informació, després de la seua excavació al 1918-1919 per Carles Roman, els materials varen ser mesclats amb els de Ca Na Jondala en el moment d'ingrés al museu. Com a conseqüència, és difícil diferenciar els aixovars. Dels materials que s'han pogut individualitzar, se sap que havia diverses urnes cineràries que contenien ossos, no se sap de quina classe ni forma, encara que hem de suposar que es tractaria d'Eb. 64 o formes similars, més a part denes de collar i amulets. A part de la necròpolis, també s'ha trobat un hàbitat: els edificis B i C. Ambdós es troben en un estat de conservació molt roïn: la cisterna de l'edifici B està relativament en bon estat, i de l'edifici C destaca una sitja que està destruïda. No sabem res dels materials que s'hi trobaren. Al MAEF no consta cap tipus de material per a aquest jaciment, pel que és probable que estiguen entre els materials sense context de Ca Na Jondala.
- Bibliografia: Gómez Bellard 1985: 181; Gómez Bellard, Gómez Bellard 1989: 224; Ramon 1985b: 96-99; 1995b: 18.

37. Can Lluquet (Santa Eulària):

- Ubicació: a prop de Can Gorg, agafant el Camí des Fil.
- Tipus de jaciment: concentració ceràmica.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-16 (1), PE-17 (3), PE-18 (1)
	D'importació: Campània, forma indeterminada (2)
Ceràmica comuna	D'importació: Cartago, forma tancada indet. (1)
Vaixella fina de taula	Ebusitana: plat (1) => L23 (1)

- Cronologia: ss.III a.E. - I d.E.
- Notes: localitzat per una prospecció de l'equip de la Universitat de València el 2003. L'escassetat de material trobat en superfície no permet fer una aproximació sobre tipus de jaciment que es tractaria.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 41, 183.

38. Can Lluquí (parròquia de Sant Vicent, terme de Sant Joan):

- Ubicació: a la casa moderna de Ca Na Maria de Can Marí.
- Tipus de jaciment: necròpolis i hàbitat rural.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-16 (2), PE-17 (6), PE-18 (1), indeterminada (1).
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerreta (1) => indet. (1); gerres (6) => indet. (6); escudelles (3) => indet. (3); plats (3) => de pouet o de llàntia (1), indet. (2)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: morter (1); gran safata (1); fonts (3).

- Cronologia: segles III-II a.E. al s. I d.E.
- Notes: L'hàbitat d'època púnica estaria per sota de la casa actual. La necròpolis que encara aflora en superfície era de fosses: en concret hi ha dues identificades, més una que no se sap si seria la boca d'un pou. Les fosses varen ser buidades en els anys 60 pel propietari de la finca i segons notícies orals no es va trobar res. Va ser identificat per les prospeccions de l'equip de la Universitat de València en 2001.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 26-27, 144-145.

39. Can Marines (parròquia de Sant Carles, terme de Santa Eulària):

- Ubicació: a prop de Cala Llenya.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials: inèdits, encara que sabem que havia una gerra ebusitana Eb. 64.
- Cronologia: de l'últim quart del s.V o principis del s.IV a.E.
- Notes: Només havia un sol hipogeu. Varen ser excavats però els seus materials encara resten inèdits, encara que pel que sabem la seua publicació està en procés de preparació. La seua troballa es va efectuar de manera casual, quan un tractor roturava les terres de la finca. El que sí que ens consta és que els materials estaven molt barrejats i que les restes humanes que s'hi trobaren corresponien a vint-i-huit individus, que anaren inhumant-se en un període no superior als 40 o 50 anys. En total havia 20 homes i 8 dones, amb un ventall d'edat que va des dels 20 als més de 60 anys. Els xiquets estan totalment absents; a més, es va notar una gran mancança de moltes parts anatòmiques, com maxil·lars, dents, o altres ossos llargs. L'estudi dels seus membres parla d'alguns individus amb artrosi provocada per grans esforços físics, que començaria entre els 35 i 40 anys, i que afectaria igualment a homes i a dones. També s'observen un parell de casos d'anèmia ferropènica, tant per a un home de 30 a 35 anys com per a una dona de 25 a 30 anys, relacionada amb un dèficit en l'aportació de ferro o hemorràgies provocades per infeccions parasitàries. La dieta d'aquesta comunitat humana ha sigut estudiada recentment, i els resultats són sorprenents: per una banda, es detecta que malgrat estar a menys de 2 km de la costa, l'alimentació d'aquesta població es basava en recursos terrestres i amb aport ocasional d'algun tipus de cereal, com el mill. Esporàdicament es consumirien peix i marisc.
- Bibliografia: Fernández, Costa 1998: 36; Gómez Bellard 1985: 183; 1987: 31; 1989: 145-166; Salazar-García 2011.

40. Can Milà (Santa Eulària):

- Ubicació: pel mateix camí que ix del Camí d'Es Fil cap a Ca N'Andreuet.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural?
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-17 (1).
	D'importació: Dr.1 (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: fragments indet.

- Cronologia: ss. II a.E. - II d.E.
- Notes: identificat per l'equip de la Universitat de València per una prospecció al 2002. A part del material ceràmic, es va localitzar un contrapés d'almàssera d'oli desplaçat del seu lloc original.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 34, 166.

41. Can Negre (parròquia de Sant Rafel, terme de Sant Antoni):

- Ubicació:
- Tipus de jaciment: hàbitat? Necròpolis?
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: gerreta (1) => sim. Eb. 2 (1)
-----------------	--

- Cronologia: meitat del s.V a.E.
- Notes: Desconeguem la data de la seua troballa i les seues circumstàncies, a l'igual que a quin tipus de context estaria associada la ceràmica. Trobem una gerreta d'imitació àtica d'aquest tipus molt similar a aquesta a la necròpolis de Can Berri d'en Sergent, interpretada per Fernández (1992 vol. 2: 15) com una imitació fidel a la forma àtica, encara que la classifica dintre de les formes Eb. 2. A banda, sabem que havia dues gerres amb una ansa i de boca redona i una "vaixella". Devem suposar, aleshores, que podria tractar-se de l'aixovar d'una tomba, per tant el context seria més bé funerari.
- Bibliografia: Fernández 1992 vol. 2: 15.

42. Can Pep des Ferrer (Santa Eulària)

- Ubicació: Al marge E del km 9,7 de la carretera, molt a prop del nucli de Sant Miquel de Balansat, a la finca del mateix nom.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Tomba	Ebusitana: gerretes (2) => Eb. 1 (1), Eb. 13 (1)
	Hipogeu	Ebusitana: gerretes (3)=> Eb. 5 (1), Eb. 21 (1), Eb. 23 (1); escudelles (3) => globular (1), de vora entrant tipus CC-99 (2); tapadora (1); ungüentari Eb. 80(1)
Vaixel·la fina de taula	Hipogeu	Ebusitana: plat L5 (1)
		D'importació: Campaniana A => escudella: L27ab (1); Cales => escudella: L27 (1)

- Cronologia: la tomba de finals del s.V o principis del s.IV; l'hipogeu del s.III-II a.E.
- Notes: Sota aquest nom tenim realment tres tipus de dipòsits funeraris: un hipogeu, una inhumació en fossa i una pira. És un jaciment molt interessant perquè es va descobrir de manera casual el juliol de 2010 mentre s'efectuaven unes obres d'acondicionament d'una carretera. El que més ens atrau és que és un descobriment recent, ben excavat i publicat, el qual ens dóna una informació molt bona sobre el que podria ser el ritual funerari de dos moments diferents en el temps. A pesar de que a la publicació no es parla de l'hàbitat, hem de suposar que no estaria lluny de la necròpolis, que seria freqüentada de manera continuada en els segles. La tomba d'inhumació és la més antiga del jaciment, amb una inhumació que contenia un individu subadult en molt mal estat de conservació, del que no s'ha pogut determinar el sexe. El més cridaner és que el seu xicotet aixovar estava a l'interior d'una xicoteta cista a l'interior de la mateixa tomba, a la capçalera esquerra, i constava de dues gerretes monoansades posades en posició vertical. L'hipogeu és més modern, amb un major nombre d'inhumats i d'aixovar, encara que devia d'estar expropiat des d'antic, potser des d'època islàmica. En total havia 14 individus soterrats: un subadult (11-18 anys), dos adults (18-30), un adult maür (entre 30 i 45 anys) i un individu major de 45 anys, d'entre els quals havia dos masculins i tres femenins. També es van efectuar les pertinents anàlisis paleoantropològiques, i entre altres coses, s'hi van detectar peces dentals amb càries, pèrdua de dents en vida, artrosi i marques posturals. A mesura que s'anava necessitant més espai per dipositar nous cossos, s'anaven remouent les terres i els objectes de l'interior de l'hipogeu. També es va identificar un estrat compost de terres amb restes de cendres i combustió,

potser degut a algun ritual o per necessitats de llum a l'interior de l'hipogeu, fins i tot amb ossos humans cremats (potser dipositats en terra sense cap tipus d'envàs?). Respecte a l'aixovar, hem de plantejar-nos per què algunes peces estan molt fragmentades, fins al punt de no poder reconstruir-les, i altres estan senceres. Aquestes últimes són les menys: només la gerreta Eb. 5, la tapadora, l'escudella carenada, el plat L5 i la llàntia estan íntegres, mentre que la resta està parcialment conservat, pel que podem suposar que aquestos fragments formaven part d'un ritual on va participar una col·lectivitat i on es van efectuar ofrenes de menjar i libacions de líquid, inutilitzant posteriorment els materials emprats i llançant-los en terra a un punt en comú. Aquestos materials es recollirien junt les restes del banquet i s'enterrarien dins l'hipogeu. La resta, el material més íntegre, seria realment l'aixovar del difunt. Hem d'afegir a més cinc ganivets de ferro. Per tant, malgrat haver un total de 14 cossos, hauria individus que no reberen cap ofrena feta amb ceràmica, però potser sí amb elements metàl·lics o pereceders. Ens resulta colpidor que entre les cendres d'aquell estrat que nosaltres hem interpretat de restes del banquet no s'hagen trobat restes òssies de cap animal que poguera ser consumit, pel que ens atrevim a pensar que el ritual només va consistir en la libació de begudes, cosa que concorda amb el cert nombre de gerretes inutilitzades. La cremació o pira, en canvi, ja és d'època imperial romana.

- Bibliografia: Graziani *et al.* 2012.

43. Can Pep Roques (Santa Eulària):

- Ubicació: a prop de la carretera de Sant Carles al Pou des Lleó, a la finca que porta el mateix nom, a la vessant O de la Serra des Llamp.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: Mañá E (4), PE-16 (1), PE-17 (24), PE-18 (9)
	D'importació: Campana => indet. (1)

- Cronologia: ss. III a.E. al s.II d.E.
- Notes: Des d'aquest punt es veu tot Es Figueral excepte la costa. L'equip de la Universitat de València el va localitzar en 2003, en part per la troballa de la base d'un molí d'oli púnico-romà reutilitzat actualment com abreuador.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 51, 197-199.

44. Can Pep Simó (Santa Eulària):

- Ubicació: a una urbanització que rep el mateix nom, al nord-est de la ciutat d'Eivissa.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: gerra (1) => Eb. 30b.
-----------------	----------------------------------

- Cronologia: entre finals del s.V i principis del s.IV a.E. i època romana.
- Notes: A aquesta necròpolis hauria diverses fases, ja que a banda de la gerra Eb. 30b havia una gerreta però ja d'època romana. A la bibliografia es comenta que havia una Eb. 5, però entre els inventaris del MAEF no figura cap gerreta d'aquesta tipologia per a aquest jaciment. Poc més és el que sabem.
- Bibliografia: Fernández, Costa 1998: 29.

45. Can Pere Batista (parròquia de Sant Vicent, terme de Sant Joan):

- Ubicació: a un camí de terra abans d'arribar a can Vicent Gat, a la carretera de Sant Joan de sa Cala.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural, sitja.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-16/17 (1), PE-17 (2).
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerra (1) => indet. (1); plat (1) => indet. (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: font (1)
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olla (1)
Vaixella fina de taula	D'importació: Campaniana A => informe (1)

- Cronologia: s.II a.E. al s.II d.E.
- Notes: visitat per l'equip de la Universitat de València en prospecció al 2001, el qual va trobar una sitja de què no es tenia constància.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 20, 136.

46. Can Pere Català des Port (parròquia de Sant Vicent, terme de Sant Joan):

- Ubicació: a l'esquerra de la carretera de Sant Joan cap a la cala de Sant Vicent o Cala Maians.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-14 (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes (2) => Eb. 13 (2); gerres (6) => Eb. 30b (3), Eb. 64 (3).

- Cronologia: finals del s.V i principis del s.III a.E., encara que altres autors han preferit afinar dient que seria del primer terç del s.IV a.E.
- Notes: També es pot trobar aquesta necròpolis a la bibliografia sota el nom de Sant Vicent de Sa Cala. Només havia un hipogeu amb un inhumat. La seua troballa va ser casual, el 1956, realitzant unes obres a un porxo de la casa; aquest va ser el motiu pel què l'excavació no va ser més extensa, i per tant no se sap si la necròpolis s'extendria més enllà. El material estava molt rebolicat. A part de la ceràmica que hem recollit ací, havia restes d'un ou d'estruç, un pebeter de Tanit, una navaixa d'afaitar, però també un lècit aribalístic àtic i dues llànties àtiques i elements d'ornamentació personal (denes de collar, un amulet). L'àmfora PE-14 és de grandària mitjana o petita.
- Bibliografia: Fernández 1980; Fernández 1992 vol. 2: 23, 29; Fernández, Costa 1998: 35-36; Gómez Bellard 1985: 183; Gómez Bellard 1987: 31; Gómez Bellard *et al.* 2011: 56; Ramon 1995a: 71; Tarradell, Font 1975: 98-99; 2000: 155.

47. Can Pere Marge (parròquia de Sant Vicent, terme de Sant Joan):

- Ubicació: a la carretera de Sant Joan a Sa Cala.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural.
- Materials:

Àmfores	D'importació: Cartago? => indet. (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerres (3) => Eb. 69 (1), indet. (2); gerreta (1) => indet. (1); escudelles (6) => F2632 (2), similar L26/27b (1), indet. (3); plat (1) => indet. (1).
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: font de parets rectes (1)
	D'importació: Itàlica => font indet. (1)
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olla (1)

- Cronologia: ss. II a.E. al s.III d.E.
- Notes: va ser prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2001.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 24, 141-142.

48. Can Perot, CE 1 i CE 2 (parròquia de Sant Vicent, terme de Sant Joan):

- Ubicació: a la carretera de de Sant Joan a Sa Cala.
- Tipus de jaciment: tres aglomeracions ceràmiques, entre altres, separades per pocs metres de distància, i que es creu que formarien part del mateix jaciment. Possiblement estem parlant d'una terrisseria o hàbitat rural amb dues sitges.
- Materials:

Àmfores	Can Perot	Ebusitana: PE-17 (2), PE-18 (1), PE-17/18 (1), PE-25 (8)
		D'importació: Cartago? => indet. (1)
		Proced. indet.: púnica indet. (1)
	CE1	Ebusitana: PE-17 (4)
		D'importació: itàliques => Dr. 1 (3), indet. (1)
		Proced. indet.: informe (1)
CE2	Ebusitana: PE-17 (3), PE-17/18 (1), PE-25 (5)	
	D'importació: itàlica => Dr. 1 (1)	
Ceràmica comuna	Can Perot	Ebusitana: gerreta (1) => indet. (1); gerres (4) => indet. (4); escudelles (2) => indet. (2); forma indet. (1)
	CE1	Ebusitanes: escudelles (2) => indet. (2)
		Proced. indet.: púnica indet. => tapadora (1)
CE2	Ebusitana: gerres (2) => indet. (2); escudelles (3) => indet. (3); tapadora (1)	
Ceràmica de preparació d'aliments	Can Perot	Ebusitanes: morter (1)
Vaixella fina de taula	Can Perot	D'importació: Cales => escudella (1) > L1 (1)

- Cronologia: del s.III a.E. fins el s.III d.E.
- Notes: prospectat en 2001 per l'equip de la Universitat de València. Se sap d'un contrapés de premsa d'oli que va ser destruït a maçades per reaprofitar-lo, en algun moment del s.XX, més dues sitges que també foren destruïdes en aquell moment. En superfície havia dos molins de mà importats potser d'Almeria. A banda, hi ha informació oral que ha desvetlat que al tall de la carretera aparegueren dues sitges, avui desaparegudes. A CE 1 es va trobar una significativa pedra de molí. A les prospeccions de CE 2 es varen trobar tres *dolia* romanes.

- Bibliografia: Duarte i Martínez 2005: 179; Gómez Bellard *et al.* 2011: 15-17, 131-134.

49. Can Pis (Sant Antoni):

- Ubicació: a la cima d'un petit turó i a quasi 6 km de la costa, a la carretera d'Eivissa a Sant Antoni, just al terme de Sant Rafael.
- Tipus de jaciment: temple o santuari, hàbitat rural amb culte domèstic.
- Materials: no consten materials al MAEF.
- Cronologia: s.III-II a.E.
- Notes: Aquest jaciment, per la seua situació, comptaria amb un gran domini visual del voltant, a banda de ser un lloc privilegiat envoltat per un bosc de pins. Ja en 1903 es van trobar de manera casual dos pebeters. Va ser excavat en 1907 per la SAE, tenint com a restes alguns fragments de terracotes, com dos pebeters de cap femení, braços i fragments amorfs, més alguns fragments ceràmics i metalls. Crida l'atenció com els pebeters no tenen marques de combustió. Ja els primers arqueòlegs pensaren en la possibilitat de que es tractara d'un lloc de culte a la deessa Afrodita-Venus. Joan Ramon va visitar l'indret a principis dels 80 i va detectar l'existència d'un hàbitat molt arrassat.
- Bibliografia: Almagro 1980b: 251-252 (lám. CLXXIX.1, CLXXX); Gómez Bellard 2008a: 126; Pérez Cabrero 1909: 106-107; Ramon 1985b: 116-117; San Nicolás 1981: 32; 2000: 679.

50. Can Ramon o Can Mariano (Santa Eulària):

- Ubicació: venint de Sant Carles a Sa Cala i a prop del torrent de Can Jaume Toni Guinariu.
- Tipus de jaciment: concentració ceràmica.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-18 (2)
	D'importació: itàlica campana => indet. (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: forma indet. (1)

- Cronologia: s.II a.E. al s.II d.E.
- Notes: prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2003.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 47, 191.

51. Can Roques (Sant Josep):

- Ubicació: al voltant de la casa que rep el mateix nom, a 200 m en línia recta del camí d'accés a S'Era des Mataret, i molt a prop de Coll de Cala d'Hort.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: escudelles (1) => petita indet. (1); plats (3) => de llàntia o de pouet (3); amforisc (2) => Eb. 61 (1), de base apuntada (1)
Vaixella fina de taula	Ebusitana: escudella (1) => L16 (1); plat (1) => L5/55 (1)
	D'importació: Cales => escudella (1) > L1 (1)

- Cronologia: el primer moment d'ocupació de la necròpolis és del s.IV a.E., i el segon del s.II a.E.
- Notes: va ser excavat per Roman en 1918, sense que quede constància a la seua corresponent publicació de si es va trobar algun hipogeu, encara que és probable que aquesta necròpolis fóra de fosses. El material no s'ha pogut individualitzar per fosses. Entre tot aquest material, sense dubte destaquem la cullera d'ívoli, per ser una de les poques d'aquesta cronologia trobades per ara a l'illa, i més si tenim en compte que estem parlant d'un context funerari. No hem d'oblidar el motlle circular, amb representacions florals i vegetals, que una vegada més apareix en un context rural, però aquesta vegada en àmbit funerari. A més, hem d'afegir una gerreta que sabem que estava entre l'aixovar d'aquesta necròpolis però que està perduda, quatre llànties, monedes i elements d'adorn personal. No hem de confondre aquesta necròpolis amb l'hàbitat de Can Pep Roques, ja que es tracta de jaciments diferents, en llocs diferents de l'illa. A més a més, es creu que hauria una almàssera propera.
- Bibliografia: Almagro 1980b: 289 (lám. CCX.11); Del Amo 1970: 241; Díes *et al.* 2005: 742; Fernández, Costa 1998: 36; Gómez Bellard 1985: 181, 184, fig. 3.5 i 3.7; 1987: 31; Puig *et al.* 2004: 30; Roman 1920: 4; Tarradell, Font 2000: 68-69.

52. Can Ros (terme de Sant Joan, parròquia de Sant Vicent):

- Ubicació: a la carretera de Sant Joan a Sa Cala.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural i necròpolis.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-16 (1), PE-17 (2), PE-24 (1), PE-25 (3)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerres (2) => Eb. 69 (1), indet. (1); escudella (1) => indet. (1); plat (1) => indet. (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: fonts (2)
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olla (1)
Vaixella fina de taula	Ebusitana => informe indet. (1)

- Cronologia: s.III a.E. al s.II d.E.
- Notes: Va ser prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2001. La necròpolis estava composta per tres fosses excavades a la roca més un possible hipogeu amb la boca destrossada.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 28, 146.

53. Can Rota (Sant Antoni):

- Ubicació: a prop de Sant Antoni.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials: no consta cap material a l'inventari del MAEF.
- Cronologia: indeterminada.
- Notes: és una de les primeres necròpolis que va excavar la SAE a principis del s.XX. No se sap el nombre de tombes que havia, ni tampoc es varen individualitzar els aixovars que possiblement s'hi varen trobar. Segons algunes notícies, havia una L22 de producció ebusitana, però l'inventari del MAEF dóna informació d'absència de materials identificats, per tant nosaltres ací no la recollim.
- Bibliografia: Gómez Bellard 1985: 182; 1987: 31.

54. Can Rova de Baix (Sant Antoni):

- Ubicació: a prop de Sant Antoni de Portmany en direcció NE, a poca distància de Can Frare.
- Tipus de jaciment: terrisseria rural.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-17 (2), PE-18 (19), PE-25 (13), PE-41 (9).
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerres => Eb. 69 (?)

- Cronologia: s.II a.E - s.I d.E.
- Notes: Els materials que ací recollim procedeixen de les escasses i difuses dades que proporcionen les publicacions de les prospeccions dels anys 80. Per tant, no ens és possible ara per ara individualitzar el nombre de ceràmica, sobretot de ceràmica comuna, que es va trobar. Segons algunes informacions, és un enclavament que estaria destinat a abocar defectes de coccio de forns veïns d'època púnica tardana, ja que en superfície es veuen diverses concentracions ceràmiques d'aquestes característiques, encara que el forn, o forns, no s'han localitzat. L'entorn seria ideal per la qualitat i quantitat de les seues argiles i per la massa boscosa que predomina. Es creu que s'hi fabricarien àmfores i vaixela fina de taula.
- Bibliografia: Duarte i Martínez 2005: 179; Ramon 1981: 64; 1994: 34; 1995a: 70; 1995b: 48.

55. Can Sala (parròquia de Sant Jordi, terme de Sant Josep):

- Ubicació: no massa lluny de la carretera d'Eivissa a Sant Josep.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: escudella (1)
Vaixella fina de taula	Ebusitana: Campaniana A => escudella (1) > L27Ba (1)

- Cronologia: s. III-II.
- Notes: Va ser excavada per Roman en 1919, encara que no sabem ni on estava la necròpolis ni com eren les tombes; per la seua memòria d'excavació sabem que hauria un sarcòfag i diverses fosses que en part eren d'època romana. A banda de les dues escudelles, havia també monedes, agulles de fer xarxa, una navaixa d'afaitar i ungüentaris de vidre. No sabem quina part d'aquest aixovar pertanyia a l'època púnica i quin al d'època romana imperial, encara que almenys quatre de les set monedes i la navaixa serien més antigues.
- Bibliografia: Roman 1921: 13-14, 17; Tarradell, Font 1975: 98.

56. Can Savina o Can Sabina (Sant Josep):

- Ubicació:
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: plat (1) => de pouet o de llàntia (1)
-----------------	--

- Cronologia: s. IV-III.
- Notes: va ser excavada per Roman en 1919, el qual va trobar cinc enterraments d'època romana. D'entre el material que consta a l'inventari del MAEF aparegué aquest plat de pouet, pel que podem suposar que podria ser una perduració o inclús podria haver alguna fossa anterior.
- Bibliografia: Roman 1921: 13-14, 17-18.

57. Can Toni de Ca Na Marina (Santa Eulària):

- Ubicació: a uns 500 m de Can Vicent d'en Jaume.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural?
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-14 (1), PE-31 (1)
	D'importació: Cartago => T-5.2.3.1. (1)
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olla (1)

- Cronologia: s.III a.E., encara que no es descarta una presència anterior.
- Notes: Va ser prospectat als anys 80 per E. Díes, moment en què es va localitzar un contrapés d'una almàssera. Al MAEF no consta cap material. Aquestos materials són els que se citen en els resultats de les prospeccions.
- Bibliografia: Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 151.

58. Can Toni d'en Guillem (Santa Eulària):

- Ubicació: a una finca del mateix nom, accedint des de la carretera de Sant Carles a Sa Cala.
- Tipus de jaciment: fossa.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-17 (1), PE-22 (1)
---------	---------------------------------

- Cronologia: s.III al s.I a.E.
- Notes: Estava molt arrasada. Identificada per l'equip de la Universitat de València en 2003.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 46, 190.

59. Can Toni d'en Joaní (Santa Eulària):

- Ubicació: a la finca del mateix nom, des del Camí des Fil cap a l'est.
- Tipus de jaciment: concentració ceràmica (hàbitat rural?).
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-17 (17), PE-18 (2), indeterminada (1)
	D'importació: Greco-itàlica (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: morter (1)
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olla (1)
Vaixella fina de taula	D'importació: Cales => plat (1) > L5 (1); <i>Emporion</i> => gerreta grisa (1)

- Cronologia: ss.II a.E. al s.II d.E.
- Notes: Va ser prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2002.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 42, 184-185.

60. Can Toni d'en Xumeu Marc (Santa Eulària):

- Ubicació: a uns 200 m al nord de la finca de Can Marc Gros, que està a la carretera de Sant Llorenç a Sant Carles.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural?
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-17 (2).
---------	-----------------------

- Cronologia: ss.II a.E. al s.I a.E.
- Notes: Va ser prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2002.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 31, 164.

61. Can Vergera (Sant Josep):

- Ubicació: a poc més de 500 m a l'E de S'Era des Mataret.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural amb culte domèstic.
- Materials: no en consten als inventaris del MAEF.
- Cronologia: indeterminada.
- Notes: El jaciment no ha estat excavat, però pel que fa a la troballa de material, només coneguem per prospeccions als anys 90 l'existència de la meitat superior d'una figureta femenina i un petit peu i una quantitat indeterminada de ceràmica en superfície.
- Bibliografia: Gómez Bellard 2008a: 127; San Nicolás 2000: 679.

62. Can Vic o Can Toni Boter (Santa Eulària):

- Ubicació: Al terme municipal de Santa Eulària, a uns 5 km, a prop del mar i de Cala Llonga i del Salt d'en Serra.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Sarcòfag 2	Ebusitana: escudella (1) => menuda de vora entrant (1); plat (1) => de llàntia o pouet central (1)
	Sarcòfag 3	Ebusitana: amforisc (1) => de base apuntada (1)
	Fossa 1	Ebusitana: plat (1) => de llàntia o pouet central (1)
	Sense context	Ebusitana: gerretes (14) => Eb. 1 (6), Eb. 2 (4), Eb. 13 (3), Eb. 13e (1); gerres (6) => Eb. 23 (2), ceràmica grisa fina amb una ansa (4)
Ceràmica de preparació d'aliments?	Sarcòfag 3	Ebusitana: gerra (1) => de peu alt, boca ampla i una ansa (1)

- Cronologia: entre finals del s.V fins principis del s.III a.E.
- Notes: Aquesta necròpolis va ser excavada el 1920 per Carles Roman, el qual va trobar tres sarcòfags i una sèrie de fosses simples. Al primer havia tres inhumats, i cap aixovar que constara al MAEF. No obstant, per les notícies antigues, sabem que a l'interior havia "tres vaixelles", i a l'exterior, dues, sense que puguem concretar molt més. En conclusió, aquest material haurem de pensar que està dintre del material catalogat com "sense context". Al sarcòfag 2 allotjava dos inhumats, a l'igual que a la primera fossa. Respecte aquesta última, Roman no dóna massa detalls del seu aixovar, però sí que diu que és "igual de ric que els altres enterraments, a pesar de tractar-se d'una fossa". A banda, entre el material funerari hem d'incloure una llàntia, una "tassetta de fang negre" no localitzada i una terracota. Pel que respecta al sarcòfag 3, a banda de la gran gerra amb una ansa i l'amforisc, havia un lècit àtic al què li falta el coll i l'ansa. A més, a tot aquest material li hem d'afegir una gerreta no localitzada de tipologia indeterminada.
- Bibliografia: Fernández 1992 vol. 2: 13, 15; Fernández, Costa 1998: 28-29; Font de Tarradell 1974: 223; Gómez Bellard 1985: 182, 185, fig. 4.3 i 4.6; Ramon 1985b: 117-118; 1995b: 18; Roman 1921: 26-27; Tarradell, Font 1975: 96-97; 2000: 141-146.

63. Can Vicent d'en Gorg (parròquia de Sant Carles, terme de Santa Eulària):

- Ubicació: a Sant Carles.
- Tipus de jaciment: dipòsit d'un hàbitat rural proper.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-18 (1).
	D'importació: greco-itàlica (1); itàlica => Dressel 1 (1)
	Proced. indet.: indet. (1)

- Cronologia: s.II-I a.E.
- Notes: Aquest jaciment va ser prospectat en els anys 80 i més recentment. Només coneguem les àmfores, per tant, no podem fer cap comentari sobre ell. Al MAEF no consta cap tipus de material.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 58; Ramon 1981: 66-67; 1995a: 71.

64. Can Vicent d'en Jaume (Santa Eulària) o CVJ:

- Ubicació: a la finca que rep el mateix nom, entre Santa Eulària i Sant Carles, a prop de Can Toni de Ca Na Marina.
- Tipus de jaciment: dipòsit rural.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-17 (41)
	D'importació: Centremediterrània => Mañá C-2a (1); Cercle de l'Estret => T-9.1.1.1. (1); grecoitàlica (1); itàliques => Dr. 1A (2)
Ceràmica comuna	Ebusitanes: gerreta (2) => Eb. 29 (2); gerres (7) => Eb. 69 (6), Eb. 73 (1); colador (1); petites gerres sense anses (nombre indeterminat); tapadores (2); fons de gerres o escudelles (3)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitanes: morters (9)
Ceràmica per guisar	Ebusitanes: <i>baking pan</i> (2), gerreta (1), olles (13), cassoles (4), tapadora (1), grans vaixelles per a posar al foc (2), plat gran (1) i reposa-olles (1)
Vaixel·la fina de taula	Ebusitanes: escudelles (103) => L31 (23), grans hemiesfèriques (2), <i>cpbr</i> (1), L26 (28), L27 (32), L28 (15), <i>cappbt</i> (1), escudella poc profunda (1); plats (86) => L23 (19), L36 (5), L6 (1), L55 (54), <i>pbmi</i> (5), <i>pbcs</i> (2); tapadores (2),
	D'importació: Campaniana A => escudelles (11) > L27b (1), L27B (4), L28a (1), L31 (4), L33b (1); plats (5) > L23 (2), L36 (2), L55 (1); saleret (1) > L34 (1); escudella amb anses (1) > M68 (1), fragment indeterminat (1); Ibèriques => grisa (nombre indet.), pintada (nombre indet.)

- Cronologia: meitat del s.II a.E.
- Notes: A la vora de la carretera, just als afores de la finca, es troba aquest dipòsit; de fet, va ser per les obres de construcció de la mateixa les que el tragueren a la llum. Va ser descobert de manera casual el 1982, i excavat amb caràcter d'urgència. La seua interpretació no està massa clara ja que l'assentament rural més proper està a uns 600 m, així que, per les seues troballes, s'ha dit que es podria tractar d'un dipòsit en què s'emmagatzemarien ceràmiques trencades i petxines calcàries de mol·luscos per ser reutilitzades com a material de construcció (morter, per

exemple) o inclús d'altres recipients ceràmics. Es tractaria, doncs, d'un exemple de reaprofitament dels recursos a l'abast de la comunitat rural. Un dels estudis més rellevants que s'ha realitzat al respecte d'aquest jaciment és el de la malacofauna, ja que són abundantíssimes, pràcticament les úniques troballes tret la ceràmica. De les restes recuperades, una de les conclusions que més destaquem és que més del 90% podrien haver-se pogut recollir vives i per tant, podrien haver sigut consumides. Les més nombroses són els patèl·lides, és a dir, les lapes. De les espècies terrestres és abundant l'*Helix aspersa* o caragol moro, gens desconegut per a la dieta romana i grega, del qual hauria una cria selectiva i un comerç regular. En general, les espècies incloses dintre dels gasteròpods marins són: *Patella cerulea**, *Patella aspera**, *Patella lusitanica**, *Patella ferruginea**, *Monodonta turbinata**, *Cerithium vulgatum*, *Trunculariopsis trunculus* i *Stramonita haemastoma*. Entre els bivalbs marins: *Glycymeris violacescens*, *Pecten* sp., *Spondylus gaederopus* i *Acanthocardia* sp. Per últim, els gasteròpods terrestres que es troben són: *Theba pisana** i *Helix aspersa**. De totes elles, les que estan marcades amb un asterisc (*) són les restes alimentícies.

- Bibliografia: Gómez Bellard 1987: 32; 1995: 159,162; Gómez Bellard, Gurrea 1985: 145-146, 150; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009.

65. Can Vicent d'en Musson (Santa Eulària):

- Ubicació: abans d'arribar a la finca de Can Xic, seguint el Camí des Fil.
- Tipus de jaciment: concentració ceràmica que potser procedeix d'un hàbitat rural proper.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-12 (1), PE-18 (3), PE-25 (1).
	D'importació: Nord d'Àfrica => T-7.1.2.1. (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes (2) => Eb. 13 (1), indet. (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: gran escudella (1)

- Cronologia: ss.V a.E. al s.I a.E.
- Notes: Va ser prospectada per l'equip de la Universitat de València en 2002.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 35, 167.

66. Can Vicent Gat (parròquia de Sant Vicent, terme de Sant Joan):

- Ubicació: eixint de la carretera de Sant Joan de sa Cala.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-14 (1), PE-16 (5), PE-16/17 (1), PE-17 (6), indet. (2)
	D'importació: greco-itàlica (1); itàlica => Dr. 1 (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerres (5) => Eb. 69 (1), Eb. 70 (1), indet. (3); escudelles (4) => indet. (4); tapadora (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: morter (1)
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olles (3); suport (1)
Vaixel·la fina de taula	Ebusitana: escudella (1) => L27 (1); plats (3) => <i>rolled rim</i> (1), L5 (1), indet. (1); indet. (1)
	D'importació: Campaniana A => escudella (1) > L28 (1)

- Cronologia: del s.IV a.E. fins inclús època islàmica.
- Notes: A les prospeccions de 2001 es va trobar una estructura tallada a la roca, rectangular, molt erosionada, possiblement amb funció hidràulica.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 18, 129-130.

67. Can Xomeu d'en Marc (Santa Eulària):

- Ubicació: a la finca que rep el mateix nom i a pocs metres del Torrent de S'Argentera.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural?
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-14 (1), PE-17 (2), PE-25 (2).
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerres (3) => indet. (3); escudelles (2) => indet. (2); plat (1) => indet. (1).

- Cronologia: s.IV a.E., i s.II a.E. fins el s.II d.E.
- Notes: va ser prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2002.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 36, 171.

68. Can Xumeu de Sa Font (parròquia de Sant Vicent, terme de Sant Joan):

- Ubicació: a la carretera de Sant Joan a Sa Cala, a un lloc amb molta aigua i bones terres, i al costat d'un camí natural.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-17 (3)
	D'importació: greco-itàlica (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes (1) => indet. (1); gerres (4) => indet. (4); escudella (1) => indet. (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: morters (2)

- Cronologia: s.III al s.I d.E.
- Notes: A les prospeccions de l'equip de la Universitat de València en 2001 va trobar un molí de mà. Com degué de ser habitual, les cases pageses que avui en dia donen nom a les finques, es deuen alçar sobre els hàbitats púnics antics. L'entorn se'ns descriu com molt ric, amb gran accés i abundància d'aigua, amb domini de dos torrents i bones terres. Per això, aquest enclau va ser molt freqüentat no només des dels inicis de l'Eivissa púnica.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 25, 143.

69. Cap Negret (Sant Antoni):

- Ubicació: a la costa NO de l'illa, al N de la badia de Sant Antoni de Portmany.
- Tipus de jaciment: derelictes.
- Materials:

Àmfores	D'importació: àrea de l'Estret => T-7.4.3.2. o T-7.4.3.3. (4); itàliques => Dr. 1C (4)
---------	--

- Cronologia: finals del s.II a.E., encara que per donar una cronologia més ampla, durant el primer quart del s.I a.E.
- Notes: Segons Company (1971: 88), el qual va donar una breu notícia de la seua troballa, va ser localitzat el 1961 durant unes immersions d'aficionats. Ens imaginem que les àmfores que ací recollim formaven part del transport, així que desconeguem la vaixella que utilitzaria la tripulació.
- Bibliografia: Company 1971: 88-90; Ramon 1981: 71; 1995a: 71-72.

70. Cas Català (Sant Joan):

- Ubicació: a la finca de la Cala de Sant Vicent, a la falda del pujolet de Cas Català, molt a prop d'Es Culleram, i a prop d'un torrent.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-15 (1), PE-17 (3), PE-18 (8)
---------	--

- Cronologia: del s.III a.E. al s.I d.E.
- Notes: va ser prospectat per J. Ramon als anys 70 o 80, el qual va acudir al lloc per l'avís de l'existència d'una necròpolis d'incineració, però no va trobar res.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 57; Ramon 1981: 67.

71. Cas Jurat (Sant Antoni):

- Ubicació: a la carretera que uneix Sant Josep amb Sant Antoni, al S de Cas Molí.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes (1) => Eb. 29 (1); plat (1) => vora motllurada (1).
Vaixella fina de taula	Ebusitana: escudelles (2) => L31 (1), L27/L33 (1)

- Cronologia: finals del s.III a.E.-principis del s.II a.E.
- Notes: En Novembre de 1973 fent unes obres en un camí es va trobar un hipogeu. Es va donar notícia al Museu Arqueològic, el personal del qual s'hi va presentar immediatament: es va constatar l'existència d'almenys quatre hipogeus, tres dels quals estaven ja expoliats, més un quart, que restava encara inèdit. No es va arribar a excavar, així que la informació amb què comptem és gràcies al personal de les obres, que va recollir l'aixovar que va trobar, i en part també gràcies a uns aficionats, que completaren el registre de materials. Així, pel que ens diuen les informacions, a l'hipogeu intacte dins aleshores havia una gran quantitat de cossos, almenys onze (altres autors diuen, en canvi, que n'hauria setze), dels quals quatre eren homes i altres quatre dones, alguns en mal estat de conservació. Malgrat això, s'ha pogut determinar que tots eren adults. Altres materials de què no s'han identificat ni classe ni tipologia: diversos fragments de ceràmica fina, color ocre rogenc, tipus indeterminat, ceràmica fina grisa. Destaca l'existència d'un ganivet de ferro com a altres materials d'interés. Una dada de què volem deixar constància és que existeix la probabilitat de que a prop d'aquesta necròpolis hi hagués una terrisseria, on es va trobar una Eb. 69 en superfície, però de què no sabem molt més. Posteriorment, i revisant materials i cronologies, un dels seus autors anota que els tres fragments amfòrics (cremats), els recipients de parets fines (que nosaltres no havíem introduït ací per estar fora de la cronologia que ens interessava), i la Campaniana A i un cordó de fang amb digitacions formarien part d'un lot de ceràmiques vessat a la cambra i/o al pou d'accés després dels enterraments en el canvi d'era, i que, segons ell, delatarien l'existència d'una terrisseria a les proximitats.
- Bibliografia: Fernández, Ramon 1974: 30-34; Gómez Bellard 1985: 183; 1987: 31; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 97; Ramon 2001: 75; Ramon, Díaz Esteban 1978: 272.

72. Cas Vildo o Cas Vildu (Sant Josep):

- Ubicació: a la Cala Jondal, a un petit turó entre dos torrents i molt a prop de la platja.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitanes: gerreta (1) => Eb. 4 (1); gerra (1) => Eb. 30a (1)
-----------------	---

- Cronologia: entorn el segle IV.
- Notes: Carles Roman hi va intervindre en dues ocasions: la primera, en 1918, quan trobà dues tombes romanes, i la segona, a 1919, quan es varen localitzar dues fosses púniques, però no sabem exactament a quina distància de les anteriors. A la fossa número 1 havia cinc cossos, i estava orientada N-S. A la segona, només havia un cos. D'aixovar havia ben poc, i no sabem exactament si es concentrava a una de les dues fosses, o si en canvi, estava repartit. Destaquem la troballa de la gerreta Eb. 4, que no està massa estudiada, i potser estem davant d'un *unicum* a l'illa. A més, al MAEF constaven per a aquesta necròpolis altres materials de cronologia altoimperial i tardans.
- Bibliografia: Gómez Bellard 1985: 181-182; 1987: 30; Roman 1921: 13-1; Tarradell, Font 1975: 94; 2000: 127-128.

73. Castell i Almudaina d'Eivissa (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a Dalt Vila, el cor de la mateixa ciutat d'Eivissa.
- Tipus de jaciment: hàbitat urbà.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-16 (1), PE-17 (4), T-10.1.2.1. (1)
	D'importació: Cartago => T-7.3.1.1. (1)

- Cronologia: des dels primers moments de vida de la ciutat al primer o segon quart del s.VI a.E. fins el tercer quart del mateix segle fins la primera meitat del s.II a.E.
- Notes: En el cas de la T-10.1.2.1., és un element local i potser un *unicum* a l'illa.
- Bibliografia: Ramon 1995a: 64.

74. CE 2 (Santa Eulària):

- Ubicació: a la finca de Can Pep de Miquel, seguint el Camí d'es Fil cap a l'Est.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural?
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-17 (7), PE-18 (1), PE-25 (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes (3) => indet. (3); gerres (2) => indet. (2); escudelles (2) => indet. (2); plat (1) => indet. (1).
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: escudelles (3) => indet. (3)

- Cronologia: del s.II a.E. fins el s.II d.E.
- Notes: Va ser localitzat i prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2002.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 33, 165.

75. CE 4 (Santa Eulària):

- Ubicació: sota la torre de Can Monserrat, que està al camí d'Atzaró.
- Tipus de jaciment: concentració ceràmica.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-14 (1)
	Indet.: púnica (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerra (1) => Eb. 70 (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: escudella (1) => indet. (1)

- Cronologia: s.IV a.E., s.II a.E. fins el s.II d.E.
- Notes: Va ser prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2002.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 37, 168.

76. CE 5 (Santa Eulària):

- Ubicació: a uns 250 m de Can Cení.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural?
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-18 (1)
	D'importació: Cercle de l'Estret => T-8.1.1.2. (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerreta (1) => indet. (1); escudelles (2) => indet. (2)
Ceràmica de preparació d'aliments	D'importació: Mediterrani central, morter (1)

- Cronologia: ss.III a.E. fins el s.I d.E.
- Notes: Va ser prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2002, el qual va trobar un contrapés de premsa d'oli reutilitzat com part del marc d'una porta.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 39, 170.

77. CE 5 (parròquia de Sant Vicent, terme de Sant Joan):

- Ubicació: a prop de Can Vicent Gat.
- Tipus de jaciment: concentració ceràmica.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-17 (2)
---------	----------------------

- Cronologia: del s.II a.E. al s.I a.E.
- Notes: Localitzat a les prospeccions de l'equip de la Universitat de València en 2001.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 19, 135.

78. CE 6 (Can Pere Batista, terme de Sant Joan):

- Ubicació: eixint de la carretera de Sant Joan de sa Cala, anant en direcció de can Vicent Gat però abans d'arribar-hi.
- Tipus de jaciment: concentració ceràmica.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-18 (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerra (1) => indet. (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Indet.: púnica (1) => font (1)

- Cronologia: s.II a.E. al s.I d.E.
- Notes: Localitzat per l'equip de la Universitat de València en 2001.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 21, 137.

79. CE 8 (parròquia de Sant Vicent, terme de Sant Joan):

- Ubicació: a prop de la carretera de Sant Joan de sa Cala.
- Tipus de jaciment: concentració de ceràmica.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-14 (1), PE-17 (2), PE-18 (1), PE-25 (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerres (6) => Eb. 30 (1), indet. (5); escudelles (3) => carenada (1), indet. (2)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: font (1)
Vaixel·la fina de taula	Ebusitana: pàtera (1) => indet. (1)
	D'importació: Cales > plat (1) => indet. (1)

- Cronologia: del s.II a.E. fins el s.II d.E.
- Notes: Localitzat per l'equip de la Universitat de València en 2001.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 22, 139.

80. CE 12 (Santa Eulària):

- Ubicació: A prop de Ses Cases Noves, junt a un torrent.
- Tipus de jaciment: concentració de ceràmica.
- Materials: a la publicació no consta inventari de materials.
- Cronologia: s. II a.E.-s.II d.E.
- Notes: Segons els autors de les prospeccions, els materials en superfície eren molt abundants. Va ser localitzat per un equip de la Universitat de València en 2003.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 52.

81. Ciutat d'Eivissa, immediatament al costat de la muralla, enfront de l'Hospital d'Eivissa:

- Ubicació: Ciutat d'Eivissa.
- Tipus de jaciment: indeterminat.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: gerreta (1) => Eb. 12 (1)
-----------------	--------------------------------------

- Cronologia: s. V a.E.
- Notes: Aquesta troballa casual és de les més antigues de la ciutat d'Eivissa, però la devem situar fora de context.
- Bibliografia: Roman y Calvet 1906: 31.

82. Coll de Cala d'Hort o Can Pep d'en Curt (parròquia de Sant Agustí, terme de Sant Josep):

- Ubicació: darrere de la casa de Can Pep d'en Curt, a un pas natural que uneix les planures d'Es Cubells i Cala d'Hort, a la part Occidental, al pas natural entre els turons de Puig d'en Serra i de Llentrisca. Molt a prop de Sa Barda.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural i necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes (9) => Eb. 1 (1), Eb. 2 (5), Eb. 13 (2), Eb. 23b (1); gerres (1) => Eb. 30b (1); amforisc (1) => de base apuntada (1)
Vaixel·la fina de taula	Ebusitana: plat (2) => L5 (2); gerreta (1) => L59 (1)
	D'importació: Cales => escudella (1) > L2 (1)

- Cronologia: hàbitat, s.II a.E; necròpolis, dues fases: la primera, del s.IV a.E., la segona, del s.II a.E., amb una perduració fins el s.I .E.
- Notes: Va ser excavat per Roman en 1918-1919. Hauria tant hipogeus com fosses, situades a la vessant d'una muntanyeta. En total hauria quatre cambres hipogeiques: del primer d'ells, Roman diu que ja no havia cap resta al seu interior, cosa que ens fa pensar que estava ja saquejat, encara que havia trossos de marés en terra i restes òssies humanes, que correspodrien a cinc o sis cossos. D'un segon hipogeu diu que només va trobar poques restes humanes, és a dir, que també estaria expoliat. Del tercer hipogeu havia dos sarcòfags i molts ossos en desordre; del quart, també n'hauria dos, amb restes de quatre cossos. Les fosses, en canvi, serien més tardanes, ja d'època romana imperial o de la baixa antiguitat. Degut a la proximitat de la necròpolis de Sa Barda, és molt probable que els materials d'ambdues foren mesclats a l'hora de traslladar-los al Museu. A més, per complicar més les coses, es creu que el primer lot de materials que va arribar el 1918 seria de l'hàbitat. Es varen trobar un plat, un plat profund pintat, un plat de pouet, una gerra, un amforisc de base apuntada, una vaixel·la de cuina, una llàntia àtica (de les quatre que havia en total) i un unguentari (el segon sí que està inventariat pel MAEF), que no han pogut ser localitzats ni identificats pel MAEF com a que pertanyien a aquest context. Menció a banda mereixen els set *pondera* circulars, dues plaques decorades (una representant un cranc que mostra totes les seues potes i l'altra amb decoració de palmetes) i una figureta acampanada. Per la particularitat d'aquestos materials (*pondera*, gerretes molt poc habituals, la figureta...) ens inclinem a pensar que aquest enclau podria tindre funcions culturals, potser dedicat a alguna divinitat femenina. L'hàbitat rural (Edifici A) continua sense estar excavat, però es té constància d'una almàssera amb el

seu corresponent contrapés i algunes restes de murs en superfície. Es creu que seria una granja amb algun tipus de culte domèstic per les terracotes que s'hi han localitzat, ja en època de Carles Roman. En recents prospeccions es van localitzar fragments de ceràmica de cuina púnico-ebusitana del segle III-II a.E., i es va valorar la capacitat de la cubeta entre 3 i 5 m³. Hauria un segon edifici molt menys evident a colp d'ull. Mentre que aquest segon edifici (B) s'abandonaria al segle II, l'altre continuaria en ús per una potent remodelació al segle I d.E., perdurant fins època bizantina.

- Bibliografia: Almagro 1980b: 280, 286, làm. CCIX.9; Gómez Bellard 1987: 30; Puig *et al.* 2004: 29; Ramon 1985b: 102-103; Roman 1920: 3-4, 11-12.

83. El Sec (Mallorca):

- Ubicació: a 1200 m de la platja de Portals Vells, a la badia de Palma de Mallorca.
- Tipus de jaciment: derelict.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-14 (1), PE-22 (1) D'importació: Mediterrani Oriental => corínties (54), de Cos (1), sàmnies (90), de Panticapaion (Rússia meridional) (38), de Chios (27), de Mende (1), de Sinope (1), ròdia (1), de Thasos (1); Mediterrani Central => siciliotes (22), greco-itàliques A2 (70), greco-itàlica A1 (1), de Tripolitània T-7.1.2.1. (12), T-5.2.3.1. (5); indeterminades (45); <i>pithos</i> (1).
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes (4) => Eb. 29 (4), gerres (17) => Eb. 69 (17) D'importació: Cartago => gerretes (4) > Cintas 110 (2), Cintas 170-171 (2)
Ceràmica per guisar	D'importació: Cartago => olles (4), cassoles (8), tapadora (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	D'importació: púniques no ebusitanes => fonts (8), morters (2).
Vaixella fina de taula	D'importació: àtiques de figures roges => craters (33), cíliques (53), èscifs (8); de vernís negre àtic => escudelles i copetes (277) > L3 (2), L21 (46), L22 (63), L21/22 (48), L24a (2), L24c (1), L21/25b (60), L40d (1), càntir globular Robinson 7 (1), L40 (4), L41 (1), L42b (41), L43 (7); plats (76) > L23 (54), M109 (2), <i>rolled rim plate</i> (20); gerretes (5) => <i>lagynos</i> (1), <i>small olpe</i> (2), <i>black and footed</i> (2)

- Cronologia: meitat o tercer quart del s.IV a.E.
- Notes: Tenint en compte que el derelict està molt expoliat des del moment del seu descobriment en 1968 i que per tant no podem treure conclusions determinants, no hem volgut separar dels materials descrits el possible aixovar de la tripulació. Pels trets de la càrrega sembla que en la seua majoria estaria destinada a la seua comercialització; fins i tot la que més podria semblar per a l'ús quotidià dels navegants, com la ceràmica per guisar o els morters, s'ha pensat que també seria susceptible del comerç per

les costes ibèriques mediterrànies properes del sud-est on es dirigia. La causa del seu naufragi podria haver sigut un incendi. Es tractaria d'un mercant púnic de Sicília o Cartago, possiblement d'aquesta última. El seu carregament principal estava compost per quasi 500 àmfores vinàries de diversa procedència, sobretot del Mediterrani central, amb un carregament secundari d'unes cent peces de vaixella fina de taula magno-greca i àtica, tant de figures roges com vernís negre, de formes molt variades, però sobretot aquelles que s'utilitzaven per a servir i beure vi (crateres, cíliques, copes, etc.). A més, també portava ceràmica comuna (molta d'ella, ebusitana), ceràmica per cuinar amb traces d'ús²⁴⁹, ceràmica talaiòtica, gran quantitat de molins, *pithoi* i alguns recipients de bronze. No hem d'oblidar la significativa troballa de diversos ceps de vinya, possiblement per transplantar-los. Se sap que varen ser entregats per a la seua anàlisi, però els resultats no varen arribar mai. Al marge del carregament que hem mencionat, el vaixell també portava làcits, llànties àtiques, i diversos recipients per a cremar perfums (un *kernos* i altre de procedència àtica). De les huit cassoles que mencionem, quatre d'elles tenien encaix per a tapadora. Tres àmfores anirien tapades, dues amb un orifici a la part superior.

- Bibliografia: Arribas *et al.* 1987; 1989; Blázquez 1997: 34; Fernández 1992 vol. 2: 69, 130-131; Guerrero 1993: 170-174; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 90, 97; Ramon 1981: 78; 1995a: 61-62.

²⁴⁹ De fet, una de les bases per determinar l'orige cartaginés d'aquest vaixell ha estat la ceràmica per guisar.

84. Es Canà o Es Canar (Santa Eulària):

- Ubicació: a la platja que rep el mateix nom, o també coneguda com Cala Canyar, a la costa Est de l'illa d'Eivissa, just al terme de Santa Eulària.
- Tipus de jaciment: fondejador.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-13 (1), PE-17 (7), PE-18 (7)
	D'importació: itàlica => Dr.1C (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitanes: morter (1)
Vaixel·la fina de taula	Ebusitanes: escudella (1) => L28 (1); plat o escudella (1); forma indet. (1)
	D'importació: Campaniana indet. => plat (1); itàlic => gotet de parets fines Mayet III (1)

- Cronologia: del ss. IV a.E. al III d.E.
- Notes: Va ser descobert per uns bucejadors anglesos als anys 80, encara que es creu que podria haver sigut expoliat d'abans. Per tant, les dades que s'aporten poden no ser concloents.
- Bibliografia: Gómez Bellard 1982; Ramon 1995a: 71.

85. Es Cap des Llibrell (Santa Eulària):

- Ubicació: al SE de l'illa, a un desembarcador natural.
- Tipus de jaciment: recinte de vigilància-fortificació, encara que també s'ha dit que podria ser un santuari.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-12 (1), PE-16, PE-17
	D'importació: itàlica => Dr. 1A i 1C
Ceràmica comuna	Ebusitanes: gerres.
Ceràmica per guisar	Ebusitanes: olles, tapadores i cassoles.
Vaixel·la fina de taula	Ebusitanes: diverses formes.
	D'importació: diverses formes Campanianes A i B i de Cales.

- Cronologia: recinte I, 175-123 a.E.; s.V-IV a.E.? fins principis del s.V d.E.
- Notes: Va ser excavat al 1986-1987 i 1997-1998 per Joan Ramon Torres. Es coneix des de meitat dels 80, encara que sabem que ha sofert múltiples saquejos. S'ha interpretat aquest enclau com un santuari envoltat per un medi natural frondós, de *pinus halepensis*, *juniperus phoenicea* i arbustos típics eivissencs. Els treballs a aquest lloc ha tret a la llum dues edificacions o recintes superposats: al recinte I, més al SE, hauria tres estances menudes aliniades, pavimentades burdament. Al NO hauria un pati vallat (recinte II), que estaria a l'aire lliure, sense estructures, i potser també pavimentat. En el cas de que fóra un santuari, podria ser el lloc destinat a fer les ofrenes. Ací es va trobar una estructura única a l'illa: es tracta d'un altar amb caps de lleó en relleu, el qual tenia marques de talls a la seua superfície, potser provocats per un ganivet; a més, per les restes de sang detectades a les anàlisis, s'ha permès establir que seria un altar de sacrificis. És significatiu el fet de que en aquest espai ritual es trobaren abundants restes de fauna domèstica i malacofauna, encara que a les publicacions no s'especifiquen les espècies. També hauria una cisterna al centre de l'edifici del s.III a.E. Juntament amb Es Cap des Llibrell, en aquestos moments estarien funcionant com a necròpolis Can Vic i Ca Na Polla. Ens trobem amb un inconvenient respecte a la ceràmica: sabem que havia ceràmica de cuina púnico-ebusitana (olles, tapadores i cassoles, sobretot aquestes últimes), monedes, terracotes, una placa de bronze, llànties, escassa ceràmica comuna (gerres), vaixel·la fina de taula ebusitana i d'importació (Campaniana i de Cales) i àmfores locals (PE-17 i alguna PE-16; aquestes serien les més abundants, un 77%) i itàliques (Dr.1A i 1C, un 23% dels envasos d'importació). No ens va ser possible veure aquest material al MAEF ja que està en procés de publicació pel seu arqueòleg, encara que hi ha algun dibuix que la publicació més recent ha tret a la llum.

- Bibliografía: Gómez Bellard 2000: 124; López Bertran 2007: 88; Ramon 1988; 2005b; 2014c; San Nicolás 2000: 678-679.

86. Es Cap des Salt (parròquia de Sant Agustí, terme de Sant Antoni):

- Ubicació: a prop de Sant Agustí, a uns 2 km al SE del Port des Torrent.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: escudella gran o plat profund (1)
-----------------	--

- Cronologia: finals del s.V o primer quart del s.IV a.E.
- Notes: És una de les necròpolis excavades entre 1903 i 1905 per Pere Marí, en el mateix moment en què s'excavà a Sa Barda. Les troballes d'aquesta necròpolis són de les primeres en ingressar al Museu d'Eivissa. No se sap amb certesa, però és possible que tot el material fóra inclòs al Museu sota el nom de Sant Agustí. D'aquesta campanya tan primerenca no se sap quantes tombes foren trobades ni de quin tipus, encara que segons prospeccions recents eren tot fosses, i no havia hipogeus. La bibliografia cita una gerreta Eb. 2, però una vegada al MAEF, nosaltres només hem trobat aquesta escudella gran o plat profund. Sense localitzar havia una gerra d'una ansa (la possible Eb. 2 que de què es parla a la bibliografia?) i una vaixela de fang.
- Bibliografia: Fernández 1992 vol. 2: 92; Fernández, Costa 1998: 29; Pérez Cabrero 1911: 14; Tarradell, Font 1975: 92.

87. Es Codolar (parròquia de Sant Francesc, terme de Sant Josep):

- Ubicació: Al jardí d'una casa moderna a l'antiga finca de can Toni Margalit, front la platja des Codolar, junt el marge septentrional de la carretera que uneix l'aeroport d'Eivissa amb la Cova Santa.
- Tipus de jaciment: dipòsit votiu
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes Eb. 13c (3); botelleta tipus 10.4. de Roderó (1)
Vaixella fina de taula	Ebusitana: plat L55 (1)

- Cronologia: 200-120 a.E.
- Notes: Durant els treballs de remoció de terres del jardí de la finca als anys 80 es va fer la troballa d'aquest xicotet dipòsit. La zona és eminentment plana, encara que té un torrent que va a parar a la platja propera. Els objectes estaven en posició vertical a l'interior de la cista, la qual estava composta per quatre lloses aplanades de pedra calcària local. Molt del material estava ja cremat i inutilitzat des d'antic (per exemple, de les tres gerretes, havia dues que conservaven només la meitat o el terç inferior), encara que les tres llànties púniques es van dipositar sense ser mai enceses. A banda del material citat i les dites llànties, havia dues bases de possibles pebeters de peu alt.
- Bibliografia: Ramon 2014b.

88. Es Culleram (Sant Joan):

- Ubicació: al NE de l'illa, a la vall de Sant Vicent, entre la parròquia de Sant Vicent i Cala Maians, a 1,5 km de la Cala de Sant Vicent, a 200 m.s.n.m.
- Tipus de jaciment: santuari.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-17, PE-18.
	D'importació: greco-itàlica Lamb. 4.
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerres (10) => Eb. 69 (6), Eb. 73 (1), Eb. 77 (3).
	D'importació: Mediterrani Central => gerra (1) > gran indet. (1).
Ceràmica per guisar	Ebusitanes: olles, gerres de boca ampla i una ansa, grans vasos, tapadores?
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: escudelles-morter.
	D'importació: Mediterrani Central => gran mortar.
Vaixel·la fina de taula	Ebusitana: L2, L23, L25, L27 i L55.
	D'importació: Campaniana A L28 i L36; PF gotet Mayet IIIb.

- Cronologia: del s.IV a.E. fins a la primera meitat del s.II a.E., però seria el s.III el moment d'auge.
- Notes: Un dels fets que segurament va contribuir a la conservació de la cova és el seu difícil accés des de la Cala de Sant Vicent, i que ja a principis del s.XX estava oculta per un bosc de pins i mates. Això la fa poc visible des de l'exterior, però a pesar d'aquesta circumstància, es té notícia de visites furtives i expolis constants des de ben antic. Ha sigut excavada en diverses ocasions des de la primera per la SAE el 1907, fins l'última campanya de neteja de J. Ramon el 1981. Antonio Vives (1907 i 1909), A. Pérez Cabrero (1907 i 1913), C. Roman (1907) i el Baró d'Esponellà (1965 i 1968) són alguns dels noms de les persones que actuaren a la cova fent intervencions més o menys metodològiques. Especialment emocionant és el relat de la troballa i el difícil accés a la cova un calorós dia de juliol de 1907, quan ja es van constatar les piscines a l'entrada de la gruta. Des del mateix moment de la troballa començaren les tasques de recuperació de materials, les quals es prolongaren fins el mes d'agost del mateix any, encoratjats per la proliferació de materials de diversos tipus, però sobretot per les terracotes que li donen renom. Per la ceràmica modelada feta a mà que es va trobar des dels primers treballs al santuari es creu que hauria una fase anterior a l'època púnica de freqüentació de la cova, inclús retardant la cronologia fins l'Edat del Bronze. Els treballs es veieren frenats a partir del 1917 pel perill de qualsevol intervenció arqueològica, ja que els enderrocats a l'interior de la cova eren cada vegada més freqüents, i a més, es va fer difícil aconseguir cap subvenció. Actualment,

la visió que es té de la mateixa deu de diferir prou al que va ser el seu aspecte original. El recinte cultual consta de tres sales principals: la primera, un vestíbul, la segona, una sala natural, el sostre de la qual actualment s'ha després, i un tercer recinte, separat de l'anterior per unes estalactites. Al costat del vestíbul es conserva encara la part inferior d'una cisterna de forma rectangular. Degut a les nombroses intervencions durant quasi 80 anys i l'interés que ha tingut la bibliografia per aquest espai, són moltes coses les que podem dir del material recuperat a l'interior de la cova. El més destacat pels estudis ha sigut la gran quantitat de pebeters de cap femení i terracotes femenines d'una iconografia molt particular, que l'opinió general és que representarien una divinitat femenina agrícola (Tanit, Demèter o Coré); aquest aspecte ja va ser notat pels primers investigadors, que ens parlaven de la deessa Afrodita però també Tanit, els atributs de les quals són la magrana o la poma, però també els peixos i les colomes blanques. El que a nosaltres ens interessa d'aquestes figuretes és que hi ha algunes que es representen amb algun animal menut (porc, cèrvol, colom) o algun altre element en les mans, com algun fruit, per exemple, una magrana. Crida l'atenció perquè moltes vegades aquest animal o fruit es porta en la mà esquerra de la figureta, reservant-se la dreta per a la torxa: no resulta gens extrany, ja que les terracotes podrien estar representant les ofrenes que es donarien a favor d'alguna divinitat subterrània, on la llum és necessària. Malauradament, moltes vegades les figuretes es van fer sobre motlles molt desgastats o no es conserven bé, i no es pot especificar molt més sobre elles, ja que els contorns queden molt desdibuixats. Els tipus d'aquestes figuretes planes estan basats en models grecs, molt habituals a la Magna Grècia i Sicília des de meitat del s.VI, d'on van passar al món cartaginés (Sardenya, Eivissa, Cartago), Xipre i la Península Ibèrica (Alacant). Dintre de la classificació que fa M^a E. Aubet, les podríem situar entre els tipus 1, 2, 3.c i 4. Nosaltresensem que aquestes terracotes, més que presentar a la divinitat, podrien representar als devots amb les seues ofrenes, conforme ja apunta M. López-Bertran i C. Aranegui (2011: 89-92). A banda de les terracotes, no hem d'oblidar els betils i el petit altar de pedra, monedes, ganivets i anells de ferro, figuretes i medallons, i una plaqueta de bronze inscrita. Sobre la ceràmica se'n sap ben poc, a banda dels materials resultants de la neteja dels anys 80: M^a E. Aubet (1969: 38-39) ja posa de manifest que malgrat ser més cridanera la presència de les terracotes, no ens hauríem d'oblidar de la ceràmica, encara que aquesta està extraviada, així que només comptem amb algunes descripcions del moment dels autors i algun material aïllat al Museu Arqueològic. Sí que sabem que hauria llànties i gerres d'una gran qualitat, però el que més coneguem és de manera genèrica el material que va ser ingressat pel baró d'Esponellà: tres fragments d'àmfores púniques (a pesar de que el sòl de la cova està cobert per fragments d'aquest tipus), 37 fragments de ceràmica comuna, sis fragments de ceràmica Campaniana A i quatre fragments de llànties hel·lenístiques. Però els estudis sobre aquesta cova han anat més enllà, ja que la fauna també ha estat tractada en el treball de J. V. Morales. Els seus resultats són molt reveladors, convertint-se a més en un dels pocs jaciments de l'illa amb la seua fauna analitzada, almenys la de les terres

antigues que estaven a la porta de la cova, per tant sense un context clar. De les espècies domèstiques destaquen l'ovella, la cabra domèstica i el bou, el qual té restes de fractures antròpiques. Entre les espècies salvatges trobem un eriçó, però per aport natural, una gaviota i un verat. Tots els cranis que es van trobar estaven cremats, de manera que haurien sofert l'acció del foc durant un temps prolongat. També les banyes de cabra i ovella. En canvi, les mandíbules i les dents dels ovicàprids estaven intactes, i l'esquelet post-cranial, esquarterat i desarticulat, de vegades amb senyals d'haver sigut consumit. Entre moltes altres conclusions que ens criden l'atenció, el seu autor assenyala que la major part dels individus eren joves, i van ser sacrificats entre febrer i març. A més a més, el porc estava totalment absent. Per tant, veiem un desacord entre les fonts iconogràfiques, que representen porcs i cèrvols, amb les fonts arqueològiques, que no n'identifiquen, el que ens porta a pensar que les terracotes es representen convencions, ja establertes, i no la realitat. Hem de recordar que totes les troballes estaven mesclades en una grossa capa de cendres i ossos cremats, i tal i com diu M^a E. Aubet (1969: 39) tot el sòl de la cova estava cobert de fragments d'àmfores púniques. Ens agradaria cridar l'atenció sobre la cisterna de l'entrada. Recordem que estem a una cova on al seu interior més profund hauria una font. L'aigua per tant tindria un paper essencial en el culte, tant al principi, amb la possible immersió en la cisterna del devot, o inclús amb la libació d'aigua, com podria ser el cas del santuari d'Illa Plana, com al final, amb el culte a aquesta divinitat ctònica i de l'inframón, on l'aigua a l'interior de la cova podria ser la seua manifestació. No hem d'oblidar que l'aigua també estava present en els rituals funeraris per preparar i purificar el cos, sobretot en el cas del culte a Tanit-Astarte: a l'entrada de la cova havia una cisterna típica púnica tallada a la roca amb més de 4 m de longitud i més d'1 m de profunditat. Es creu que es plenaria d'aigua de pluja per algun sistema de canalització que es trobaria al sostre. Sabem que a altres llocs del món púnic, com a *Gadir* o com a alguns santuaris de Sardenya, la presència d'aigua és essencial per a la construcció d'un temple i el culte d'una divinitat. De vegades es construeixen les cisternes/banyeres a l'entrada dels recintes, però de vegades es construeixen unes petites estructures entorn els sorgents d'aigua. No volem oblidar que la ceràmica que ací incloem és sobretot la que Joan Ramon publica de la neteja de 1981, i alguna d'Almagro i de Fortuny, encara que les formes que aquestos descriuen són molt similars a les de J. Ramon.

- Bibliografia: Almagro, Fortuny 1970; Aubet 1968; 1969; 1982; García y Bellido 1942: 248-251; Gómez Bellard 2008a: 122-123; López Bertran 2007: 89; López Bertran, Aranegui 2011; Morales 2003; Pérez Cabrero 1909: 105-106; 1911: 20-23; Ramon 1981: 70; 1985a; 1998d: 116; Rodríguez Muñoz 2008: 28; Roman 1913: 69-87; San Nicolás 2000: 677-678.

89. Es Gorg (Santa Eulària):

- Ubicació: a la finca de Can Toni Andreuet, a la carretera de St. Carles a Es Figueral.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: gerra (1) => indet. (1)
Ceràmica per guisar	Ebusitana: cassola (1)

- Cronologia: s.II-I a.E.
- Notes: Prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2003. A prop va aparéixer un contrapés d'almàssera.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 48, 192.

90. Es Jondal (parròquia de sant Francesc, terme de Sant Josep):

- Ubicació: molt a prop de Sa Caleta, a la costa.
- Tipus de jaciment: tintoreria.
- Materials: indeterminats.
- Cronologia: s.II a.E. (pel material de prospecció).
- Notes: Gran quantitat de *Murex trunculus* en superfície. Al MAEF no constava cap material per a aquest jaciment, encara que E. Díes va fer prospeccions i va trobar materials púnics en superfície.
- Bibliografia: Díes Cusí 1990: 216; Ramon 1985b: 85.

91. Es Matar (parròquia de Santa Gertrudis, terme de Santa Eulària):

- Ubicació:
- Tipus de jaciment: indeterminat.
- Materials:

Àmfores	D'importació: Cartago => T-7.3.1.1. (1)
---------	---

- Cronologia: primera meitat del s.II a.E.
- Notes: al MAEF no figura cap tipus de material.
- Bibliografia: Ramon 1995a: 71.

92. Es Palmer (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a 700 m aprox. en direcció NO del baluard de Sant Pere, a l'angle més proper de la ciutat antiga d'Eivissa.
- Tipus de jaciment: pou domèstic relacionat amb un hàbitat rural proper desconegut.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-13 (4)
	D'importació: de l'Estret de Gibraltar => T-11.2.1.3. (1); de Corint => A' de Koehler (1); ibèrica => àrea catalana (1)
Ceràmica comuna	Ebusitanes: gerra (1) => Eb. 64/65 (1); plat (1) => indet. (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitanes: morter (1) => indet. (1)

- Cronologia: l'últim quart del s.V a.E.
- Notes: No sabem massa d'aquest pou, ni tansols quan va ser excavat, encara que suposem que si actualment està dintre de la ciutat moderna d'Eivissa, es tractaria d'una obra d'urgència. Destaquem per la seua raresa als pous la troballa del plat.
- Bibliografia: Mezquida 2002: 165; Ramon 1991b: 36; 1995a: 69; 1998e.

93. Es Rafal (parròquia de Puig d'en Valls, terme de Santa Eulària) o RA-91:

- Ubicació: a 2 km al NE de la ciutat d'Eivissa, a una xicoteta elevació de 40 m.s.n.m. al centre de la badia, amb ple control visual del Pla de Vila i de la ciutat.
- Tipus de jaciment: pou o dipòsit d'hàbitat i edifici indeterminat (hàbitat rural?).
- Materials:

Àmfores	RA-91	Ebusitana: PE-13 (12), PE-22 (1) D'importació: Cartago => T-4.1.1.2. (1); Grècia => indeterminades; Ibèriques =>, indeterminades del SE de la Península Ibèrica; <i>Gadir</i> => indeterminades
	E-1	Ebusitana: PE-12, PE-16, PE-17, PE-23 D'importació: <i>Gadir</i> => T-9.1.1.1. i T-9.1.1.2.; greco-itàlica; ibèrica
Ceràmica comuna	RA-91	Ebusitana: gerretes (5) => Eb. 2 (1), Eb. 13 (1), indeterminada (1), Eb. 24 (2); gerres (12) => Eb. 30b (4), Eb. 64 (5), tipus RA-91/69 (1), tipus AE-20/II-23 (1), de gran coll cònic (1); escudelles (6) => de vora reentrant tipus saltcellar footed (3), profundes de vora horitzontal i ala ampla (2), de vora vertical i llavi bisellat intern sim. a prototipus del Mediterrani Central (1); plats de pouet central (5); vasos biberó (2) D'importació: Cartago => gerreta sim. Cintas 111 o 115 (1), gerra sim. Cintas 330 (1), plats de pouet central (1)
	En superfície RA-91	Ebusitana: gerreta (1) => indet. (1); escudelles (5) => indet. (5)
	E-1	Ebusitana: gerretes => Eb. 23; gerres => Eb. 69, Eb. 72; escudelles => carenades, parets rectes, parets lleugerament abombades, gran de vora entrant, gran de vora engrossida, gran amb flexió interna; plats => parets rectes, de peix; copa de peu alt
Ceràmica per guisar	RA-91	Ebusitana: cassola amb encaix per a tapadora (1), ansa (1), fragment informe molt gros (<i>tannur?</i>) (1). D'importació: Cartago? => cassola o olla (1)

	En superfície RA-91	Ebusitana: cassola (1)
	E-1	Ebusitana: olles amb encaix per a tapadora, olles amb anses gemminades verticals D'importació: Cartago => olla amb encaix per a tapadora
Ceràmica de preparació d'aliments	RA-91	Ebusitana: morter (3), un d'ells amb marques de cremat en el seu interior
Vaixel·la fina de taula	RA-91	Ebusitana: escudelles (1) => amb ansa horitzontal tipus 752 de l'Àgora
	En superfície RA-91	Ebusitana: escudella (1) => L28 (1)
	E-1	D'importació: Roses => escudella L27ab; Campaniana A => escudella L28; Campaniana B => got L3; ibèrica => <i>kalathos</i>

- Cronologia: finals del s.V a.E.
- Notes: Es tracta d'un jaciment complex amb múltiples estructures que es varen utilitzar en diferents moments en el temps, però que denoten la gran freqüentació d'aquest espai en el temps. En primer lloc, el 1991 va ser excavat d'urgència un pou (RA-91) potser relacionat amb un hàbitat que va estar funcionant durant tot el segle V. Es tractava d'una construcció artificial, de planta rectangular, i que arribava fins la capa freàtica. El dipòsit semblava haver-se fet amb un únic reompliment, i contenia el que s'ha interpretat com les restes domèstiques d'una granja propera desconeguda. De tota manera, trobem un inconvenient a l'hora d'interpretar aquest jaciment com un pou lligat a un hàbitat proper, ja que no consta cap resta de fauna en tot el conjunt de materials, pel que podria tractar-se també d'una terrisseria. El que sí que es varen trobar van ser restes constructives, una agulla, un afilador i un fragment de terracota de tipologia indeterminada. En segon lloc, una xicoteta excavació d'urgència es va poder dur a terme fa pocs anys a 500 m escassos d'aquest pou, amb motiu d'unes obres que ja havien arrasat part del jaciment. Gran part del material que es va recollir estava expoliat, i procedia de les terres. Es va documentar un edifici amb dos murs i un paviment (denominat E-1), abandonats a meitat del segle II, i multitud de rases de cultiu, datades possiblement a partir del s. IV, i amb molt de material arqueològic variat, incloent dos pebeters de Demeter fragmentats. Aquest material no l'inclouem a la taula.
- Bibliografia: Duarte i Martínez 2005: 179; Fernández, Costa 1998: 25; 2000: 1522; López Garí *et al.* 2014; Ramon 2012c.

94. Es Vildo (Santa Eulària):

- Ubicació: a una casa a l'esquerra del camí de Can Salvador des Racó.
- Tipus de jaciment: concentració ceràmica (hàbitat rural?).
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-17 (2)
Ceràmica comuna	Ebusitanes: escudelles (3) => indet. (3); forma oberta (1) => indet. (1)

- Cronologia: del s.III a.E. al s.I a.E.
- Notes: En una prospecció dels anys 80 es mencionen les restes d'una construcció antiga, però quan l'equip de la Universitat de València hi va tornar en 2003 no les va trobar.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 43, 186.

95. Escola d'Arts i Oficis, aparcament, Avinguda d'Espanya (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a la ciutat d'Eivissa, a la vessant NO del Puig des Molins.
- Tipus de jaciment: terrisseria
- Materials: indeterminats.
- Cronologia: s.III a.E.
- Notes: Va ser excavada en 2001. Es documentaren nombrosos residus d'elaboració terrissera amb altres estris lítics relacionables amb la producció de ceràmica. Els materials romanen inèdits, per tant, poc més podem dir.
- Bibliografia: Duarte i Martínez 2001: 182.

96. Favissa del Puig des Molins (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: als peus del Puig des Molins, al límit oriental de la necròpolis.
- Tipus de jaciment: dipòsit d'un temple dedicat a Demèter-Coré o Tanit encara no localitzat, o dipòsit d'una terrisseria dedicada a nodrir algun santuari proper ²⁵⁰.
- Materials: només terracotes.
- Cronologia: indeterminada.
- Notes: Va ser trobat en 1950 per J. M^a Mañá. Al seu interior, a part d'una gran quantitat d'escòries i carbons, havia una gran quantitat de terracotes femenines, representant a Demèter; algunes d'elles subjecten animals a la mà dreta, com colomes, cervolets, porquets o moltons, i/o fruits a l'esquerra (sobretot espigues de blat)²⁵¹. Si havia recipients ceràmics, no es varen recollir, o almenys no hi ha constàcia al MAEF.
- Bibliografia: Gómez Bellard 2008a: 122; López Bertran 2007: 86; Mañá 1984: 99-100; San Nicolás 1981.

²⁵⁰ Almagro Gorbea 1980b: 31-32.

²⁵¹ Voldríem agrair a J.H. Fernández aquesta informació.

97. Finca de Can Toni Tomàs o Tumàs, Cala Vedella (Sant Josep):

- Ubicació: al S del torrent des Port Nebot.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: gerres (2) => Eb. 64 (2)
-----------------	-------------------------------------

- Cronologia: s.V-IV a.E.
- Notes: Les tombes d'aquesta necròpolis són de fossa, de les quals, només dues donaren materials, com denes de collar i fragments d'anells de ferro, potser molt expoliades.
- Bibliografia: Roman 1922: 15-16; Tarradell, Font 1975: 86-87.

98. Finca des Pujol Gros, Cala Vedella (Sant Josep):

- Ubicació: a un petit turó a l'esquerra de la carretera que porta a Cala Vedella, i al SO de la casa, la necròpolis.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural i necròpolis.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-15 (1), PE-16 (15), PE-17 (1)
---------	---

- Cronologia: primera meitat del s.III a.E. fins el primer terç del s.II a.E.
- Notes: va ser visitat en 1921 per Roman, i alertat perquè va veure estructures d'un possible hàbitat, va fer diverses rases buscant la necròpolis, però no la va trobar. Pel que fa a les estructures d'hàbitat, es coneix només les que afloren en superfície, que són bàsicament pedres treballades, encara que també havia ceràmica en superfície. Els materials que nosaltres nomenem ací procedeixen de prospeccions.
- Bibliografia: Ramon 1981: 69; Roman 1922: 12; Tarradell, Font 1975: 86-87; 2000: 70.

99. Francesc Escanellas 13, FE-13 o Ses Figueretes (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: barri de la ciutat d'Eivissa, al S del Puig des Molins.
- Tipus de jaciment: un edifici, terrisseria, cisternes, necròpolis romano-tardana, i un camp de sitges.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-16 (92), PE-16/17 (7), PE-22 (2).
	D'importació: Mediterrani central => T-5.2.3.1. (2), T-6.1.2.1.(1), greco-itàliques del tipus MGS V (5?); ibèrica=> de l'àrea catalana (1).
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes (3) => Eb. 5 (1), sim. Eb. 21 (1), FE-13/100 (1); gerres (94) => Eb. 62 (3), Eb. 64 (13), Eb. 69 (24), Eb. 70 (3), Eb. 72 (3), Eb. 76 (2), Eb. 77 (21), FE-13/193 (10), indet. (15); <i>askoi</i> Eb. 90 (7); escudelles (9) => profundes de vora reentrant (8), FE-13/63 (1); plats (2) => gran plat (1), Lancel 162 (1).
	D'importació: Mediterrani Central => gerra > FE-13/321 (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: morters (25) => sense broc (1), vora recta (19), amb aplicacions ceràmiques a mode de broc (2), sense broc i amb elements abrasius al fons intern (3); escudelles (11) => grans indeterminades (2), grans profundes FE-13/275 (5), grans profundes sim. a FE-13/275 (4).
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olles (21) => de llavi motllurat amb anses (1), amb les anses separades del cos (18), de llavi vertical (2); cassoles (9) => de llavi motllurat (3), amb anses apegades a la vora (3); tapadores (3).
Vaixel·la fina de taula	Ebusitana: escudelles (20) => L26 (2), carenades de llavi motllurat (6), FE-13/62 (2), L27b (10); plats (26) => L23 (25), sim. als de <i>thickened edge</i> de l'Àgora d'Atenes (1).
	D'importació: Campaniana A => escudelles (3) > L28 (2), copes M68 (1); plat (1) > L23 (1). De procedència indet. (Sicília o de la Magna Grècia?) =>

	escudelles (1) > L28 (1). <i>Emporion</i> => gerretes (2) > bicòniques grises empuritanes (2).
--	--

- Cronologia: FE-13/III, 225-210 a.E.
- Notes: A aquest barri es troba una gran quantitat d'estructures de totes les èpoques històriques, el que el converteix en un punt molt complex de l'arqueologia ebusitana. Va ser excavat en 1907 per la SAE; entre febrer i març de 1980 i en 1981 les excavacions se centraren a una de les sitges que resultà ser un dipòsit dels rebujos d'una terrisseria, que és el material que en major part recopilem ací. Per tant, sobretot pel que respecta als materials procedents d'intervencions antigues, no sabem el seu origen, encara que per informacions de Pérez Cabrero les activitats es van centrar a la part est, en concret en una cisterna de forma irregular. Entre els materials que cita d'època fenícia-púnica, tots propietat de Joan Roman, hi ha restes humanes, monedes, terracotes, ceràmica, objectes de metall, objectes d'adorn personal amb or i pedreria, recipients de vidre i amulets. El dipòsit de la terrisseria contenia una gran quantitat de material amfòric, en concret es creu que ací es farien les àmfores PE-16 i PE-22.
- Bibliografia: Del Amo 1970: 235, 237; Fernández, Costa 1998: 39; Pérez Cabrero 1909: 100, 102-103; 1911: 46; Ramon 1981: 65-66; 1985b: 86-89; 1995a: 69; 1997; 1998c: 164-169; 1998d: 115, 119.

100. Hort d'en Xim 1 o HX-1 (Eivissa):

- Ubicació: als afores de la ciutat d'Eivissa, a l'eixample del casc urbà de la ciutat d'Eivissa, entre els C/ Canàries, Obispo González Abarca i V. Serra Orbay, és a dir, al N i NO de la ciutat púnica.
- Tipus de jaciment: pou d'un hàbitat rural proper.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-16 (19), PE-22 (1)
	D'importació: Centre-Mediterrani => T-5.2.3.2. (2), T-6.1.2.1. (1); ibèrica => indeterminada (1); greco-itàlica => tipus A1 de Will (1); itàlica => <i>dolium</i> (1).
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerres (12) => sim. Eb. 65 (1), Eb. 69 (7), Eb. 77 (3), d'espata carenada (1); <i>askoi</i> sim. Cintas 404 (3); indet. globular de boca estreta de perfil sim. al d'una àmfora (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: Morters (4), grans escudelles (2)
Ceràmica per guisar	Ebusitana: gran olla (1).
	D'importació: suport (1).
Vaixel·la fina de taula	Ebusitana: escudelles (12) => L22 (1), L27ab (7), L27B (2), L31 (1), F2632 (1); plat (1) => L23 (1)
	D'importació: Campaniana A => escudelles (2) > L27ab (1), L28 (1).

- Cronologia: entre el 240 i el 220 a.E.
- Notes: Va ser excavat d'urgència al Setembre de 1980. Entre les restes que es varen localitzar al pou, destaquen una sèrie de restes arquitectòniques d'escassa entitat, però sobretot un gran nombre de fragments ceràmics i de fauna. Cal deixar constàcia ací de la troballa d'un fragment de *dolium*. A més, el suport per a olles o cassoles tenia al seu fons intern marques de color negre per haver estat en contacte amb el foc. Un dels estudis molt revel·ladors ha sigut el de la fauna d'aquest dipòsit, amb unes conclusions més que interessants: entre les espècies representades, tenim moltons, èquids, bòvids (sobretot les potes), ovelles-cabres, gossos (les restes que aparegueren tenien amb signes de combustió) i com no, porcs, la segona espècie més representada. Del gos, a part de les marques de cremat, també es veieren evidències de descarnat i desarticulació, provocades per a un consum humà. De les restes de porc, s'han pogut identificar les d'una femella adulta, també amb restes de descarnat i marques de foc. Per tant, pel que es veu a l'estudi, són tots individus adults, dels quals ja s'havien aprofitat els seus productes secundaris i la seua força de treball. No ens

hem d'oblidar de l'ictiofauna, encara que està molt mal representada. A les excavacions es va trobar una vèrtebra d'un individu juvenil de *Thunnus (Thunnus) Thynnus Linnaeus*, és a dir, de tonyina.

- Bibliografia: Ramon 1981: 63-64; 1984: 35; 1994; 1995a: 69; 1998c: 163-164.

101. Illa de Sa Conillera (Sant Josep):

- Ubicació: A l'O d'Eivissa, davant de la badia de Portmany.
- Tipus de jaciment: derelicte i jaciment terrestre.
- Materials:

Àmfores	Prospeccions	Ebusitana: PE-17 i PE-24.
	Sondejos	Ebusitana: PE-17 (més abundants) i PE-24 D'importació: Greco-itàliques.
Ceràmica comuna	Prospeccions	Ebusitana: gerra (1) => Eb. 69 (1); plats.
	Sondejos	Ebusitana: gerres => Eb. 69, Eb. 73; escudelles; plats.
Ceràmica de preparació d'aliments	A les figures	Ebusitana: morter => sense broc (1).
Vaixel·la fina de taula	Prospeccions	Ebusitana: escudelles
		D'importació: Campaniana A

- Cronologia: 195-123 a.E. (derelicte)
- Notes: Si parlem del jaciment terrestre, només podem dir que va ser prospectat per Carles Roman en 1920, sense donar resultats positius. Pel que respecta al jaciment subaquàtic, les seues dades són més abundants: es coneix pels expoliadors des de finals dels anys 50 o principis dels 60, però la troballa es va mantindre en secret fins a 1991 quan la zona es declarà Parc Nacional. El vaixell es va enfonsar a "Els Corral·ls", a menys de 30 m de profunditat, el que sense cap tipus de dubte va afavorir l'acció dels furtius, per aquest motiu la segona meitat dels 90 varen veure diferents prospeccions de professionals sobre el lloc, inclús un parell de sondejos. En concret, en una d'aquestes visites, el 1997 es va veure que havia estat greument afectada per les tasques de pesca d'un vaixell (l'àncora per exemple havia desaparegut). Per les mesures de la nau, es creu que es tractaria en una típica de cabotatge, un *hippos* mediterrani, per dur a terme tasques comercials de petites distàncies, es creu que entre *Ebusus* i la veïna illa de Mallorca: segons pensen els seus arqueòlegs, el seu possible destí era Na Guardis, des d'on la seua càrrega, d'una qualitat mitjana, d'orige ebusità i en part greco-itàlica, es redistribuiria pels poblats talaiòtics. El seu trajecte acabà de manera accidentada per inclemències meteorològiques, ja que es creu que es va enfonsar per estavellar-se contra unes roques. El material del derelicte està publicat en part, que és el que nosaltres recopilem ací. Aquest derelicte ens dona diverses informacions més que interessants: per una part, a l'interior d'una PE-17 i una PE-24 (es mostrejaren un exemplar de cada tipus) es varen trobar nombrosos pinyols de raïm; per altra part, i per les fotografies que s'annexen al final de la publicació, es veuen també, a

banda del raïm, pinyols d'olives, pinyes senceres i un cep de vinya. No hem pogut evitar enrecordar-nos de les troballes del llac de Santa Giusta, a Oristano (Sardenya), on, a l'interior de diverses àmfores de fabricació local, i amb una cronologia del s.III-II a.E., es varen trobar tres pinyes junt una copeta amb traces d'una substància groga. Es creu que les pinyes (que no només aparegueren dintre, sinó també al voltant de les àmfores, junt altres llavors i ossos d'ovicàprids en la seua majoria) servirien per aromatitzar el que portaren dins. A diferència del derelict de Sa Conillera, aquest context es tractaria més bé d'una mena de magatzem.

- Bibliografia: Del Vais, Sanna 2009; Guerrero 1980: 190; Pons 2005: 753-779; Roman 1920: 19-20.

102. Illa des Malvins (entre Eivissa i Formentera):

- Ubicació: és un dels illots que solquen el trajecte que es fa entre Eivissa i Formentera. Es troba enfront de la platja de Ses Figueretes.
- Tipus de jaciment: derelicte?
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: gerreta (1) => Eb. 13 (1); gerra (1) => Eb. 77 (1).
-----------------	---

- Cronologia: s.II a.E.
- Notes: Podria tractar-se d'un registre fals: sabem del costum dels pescadors de la zona de llançar fragments perillosos o incòmodes per a les xarxes a les costes veïnes. Si el material estava complet, el deixaven a una habitació del port que va existir com a tal fins els anys 70, segons notícia de José María Mañá, el qual la va veure allí. No obstant, al MAEF no consta cap material.
- Bibliografia: Ramon 1985c: 55; 1998d: 116.

103. Illa Plana (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: als afores de la ciutat d'Eivissa, a una antiga illa de la badia.
- Tipus de jaciment: dipòsit o favissa, associada a un temple o santuari.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-18 (2)
	D'importació: Cartago => T-7.4.1.1. o T-7.4.2.1. (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: gerretes (7) => Eb. 13 (1), Eb. 29 (1), indet. (5); gerres (7) => Eb. 30a (2), Eb. 64 (1), indet. (4); escudelles (8) => indet. (8); plat (1) => indet. (1); tapadores (2).
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olla (1)
Vaixel·la fina de taula	Ebusitana: escudelles (1) => L27B (1); saleret (1) => indet. (1); plats (6) => L5/7 (1), L23 (1), indeterminats (4)
	D'importació: Campaniana A => escudelles (5) > L27 (1), L28 (3), cífica? (1); plats (3) > L5 (1), indet. (2); Empúries => informe (1)

- Cronologia: finals del s.VII o s.VI a.E. fins meitat del s.V a.E. Freqüentació a finals del s.II a.E.?
- Notes: Els materials que nosaltres publiquem ací procedeixen del dipòsit del MAEF, de les prospeccions de J. M^a Mañá i M. Astruc als anys 50, i que estan inèdits. Hem d'afegir a més fragments d'informes de ceràmica púnica, campaniana i romana. El temple estaria dedicat a Bes, Eshmun, Adonis o Astarte, encara que hi ha autors²⁵² que prefereixen parlar d'un culte genèric a la fertilitat. Pérez Cabrero, que es refereix a ella com "Isla Tricuada" i la descriu com una illa plena de conills, és específic en quant al material moble trobat a les excavacions de 1907, a l'igual que C. Roman: dintre d'un pou profund ("algibe") trobaren les restes inhumades d'almenys 52 cossos, i a l'interior d'un altre, interpretat com un *bothros*, un total de 35 estatuetes menudes, d'entre 16 i 27 cm, de l'estil de les de Bithia (Sardenya). Les terracotes estaven al fons d'un pou anul·lat per uns estrats de "variado espesor" de pedres i terra, cobert per altre, més superficial, que es caracteritzava per tenir fragments d'ous d'estruç. Les terracotes ja es valoraren aleshores com úniques i incomparables al que fins aleshores s'havia trobat a l'illa: "figuretes ovoidals amb cap de pardal amb grans collars com les trobades a Xipre", també figures acampanades, i altres amb llànties púniques al cap. Però ací no s'acabaren les troballes espectaculars, ja que a uns 80 m del *bothros* i en direcció al mar, junt a

²⁵² Gómez Bellard 2008a: 120-121.

una estructura quadrangular de 8 x 2 m revestida de ciment, varen aparèixer una base d'una columna i un capitell, on havia ossos ("cinco osamentas") i ceràmica, el que va ser interpretat aleshores com un temple a l'aire lliure. Hui en dia aquestes restes no s'han pogut localitzar, inclús la columna i el capitell estan extraviades. En març de 1908 els arqueòlegs tornaren a Illa Plana, aquesta vegada efectuant una intervenció més contundent, efectuant sis rases denominades segons l'alfabet grec; la rasa "gamma" i la "lambda" varen ser les que més informació van oferir, ja que es van mostrar molt prolífiques en materials. Figuretes, hams, fíbules, monedes, peses, vidres esmaltats, "ánforas de forma especial" són d'aquesta campanya, però també restes edilícies, com els ciments d'una important construcció, i restes de forats. J. Ramon (1985: 86), després d'una visita al lloc, arriba a la conclusió de que aquesta última estructura seria més bé del s.I d.E., si bé estaria per damunt d'una púnica anterior. La freqüentació posterior del lloc en època islàmica es documentava per la troballa d'una necròpolis islàmica. No volem deixar passar ací la troballa a la rasa "alfa" d'una important acumulació de *Murex trunculus*, mesclada amb fragments ceràmics "fenicis i grecs", junt monedes púniques. No deixa de ser cridaner el fet, ja que posteriorment s'han relacionat aquestos caragols amb l'elaboració de la porpra, ja en època romana imperial, i més per la troballa de dos forns. No hem trobat cap indicatiu a la bibliografia que ens permeta relacionar de manera directa els mol·luscos amb els forns, que no sabem si són romans o no; per tant, res ens impedeix pensar tampoc en que aquesta acumulació, recordem, mesclada amb ceràmica local i importada i monedes púniques, podrien ser les evidències d'una ofrena al temple, de l'estil de les que podem trobar en àmbit funerari a *Gadir* (Niveau 2009: 69, 72, 215-216, 224, etc.). Uns anys després M. Astruc i J. Mañá (1953) tornaren al lloc, i tornen a descriure uns pous fets a la roca de forma ovoïdal i rectangular. Com no, aquestos pous podrien posar-se en relació amb un culte a l'aigua, ja que també els trobem a altres santuaris del món antic, com a Xipre. Serien llocs on els fidels es purificarien o on farien libacions a les divinitats. M^a P. San Nicolás (2000: 676) diu que en un primer moment no hauria cap estructura templera, sinó que el culte es faria a l'aire lliure. Pels forats indeterminats que cita Pérez Cabrero (1911: 27) no seria desgavellat pensar en una estructura prèvia feta amb materials peribles, la qual podria proveir d'un sostre als pous excavats a la roca, i acanaladures per a vessar allí l'aigua de pluja.

- Bibliografia: García y Bellido 1946: 216-219; Gómez Bellard 2008a: 120; Hachuel, Marí 1988: 20; López Bertran 2007: 87; Niveau 2009: 69, 72, 215-216, 224, etc.; Pérez Cabrero 1909: 104-105; 1911: 23-30; Ramon 1985b: 86; Roman 1913: 45-65; San Nicolás 2000: 676.

104. Na Guardis (Mallorca) o NG:

- Ubicació: a un illot de la costa S de l'illa, amb un gran control visual de l'entorn, tant de la Colònia de Sant Jordi pel N i les salines al NO.
- Tipus de jaciment: hàbitat, factoria metal·lúrgica, magatzems.
- Materials:

Àmfores	<p>Ebusitana: PE-14 (5), PE-14/PE-15 (1), PE-15 (5), PE-15/16 (2), PE-16 (108), PE-16/PE-17 (10), PE-17 (105), PE-18 (10), PE-22 (13), PE-24 (34), PE-25 (2), indeterminada (1), tapadores (9, una d'elles d'una PE-24).</p> <p>D'importació: Cartago => Mañá C-2a (36), tapadora (1), <i>dolia</i> (2); Sardenya? => indet. (2); púnica no ebusitana => indet. (1); imitació de greco-itàlica no ebusitana (6), tapadora (1); grecoitàliques (35), tapadores (5); gregues (2); ibèriques (6) (Pascual 1 (2)); itàliques => Lamb. 4 (3), Dr. 1A (6), Dr. 12 (1); indet. (1)</p>
Ceràmica comuna	<p>Ebusitana: gerretes (26) => Eb. 1/Eb. 2 (1), sim. a Eb. 11 (1), Eb. 13 (15), Eb. 14 (1), Eb. 22 (3), Eb. 23 (1), Eb. 69 miniaturitzada, indet. (3); gerres (141) => Eb. 62 (40), Eb. 64 (3), Eb. 69 (61), Eb. 69/Eb. 73 (1), Eb. 70 (2), Eb. 73 (12), indet. (22); escudelles (8) => grans de vora carenada (2), de vora entrant (4), indet. (2); (3); <i>askos</i> (1); botella (1); recipients tancats indet. (5); vaixelles de forma indet. (una d'elles amb ansa) formes indet. (4).</p> <p>D'importació: Cartago => gerreta (1) > indet. (1), gerres (12) > indet. (12), copa (1) > Lancel 11-12 (1), tapadora (1), forma indet. (1); púnics no ebusitans => gerra (1) => indet. (1), indet. (2); Sardenya? => gerra (1) => indet. (1); ibèrica => gerres indet. (3), gerres ibèrico-empuritanes (3), <i>kalathoi</i> (4), indet. (1).</p>
Ceràmica de preparació d'aliments	<p>Ebusitana: morters (31), grans fonts (2), fonts (9), escudelles (2), plat-suport (1), plat-tapadora (1), <i>baking pan</i> (3), gerres indet. (9), tapadores</p>

	(2), indet. (1). D'importació: Cartago => morters (7), fonts (2), plats-suport (4), escudella (1), base indet. (1); orige indeterminat => font (1), escudella (1).
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olles (una d'elles, menuda) (18), grans olles (2), indet. amb vora molt reentrant (1), cassoles (7), indet. (olla/cassola) (23), tapadores (2), grans formes indet. (3). D'importació: Cartago => olles (11), cassoles (8), <i>baking pan</i> (2), indet. (olla/cassola) (9), indet. (1); orige indet. => escudella de llavi bífid (1), tapadores (3).
Vaixella fina de taula	Ebusitana: escudelles (252) => L21/25 (2), L22 (4), L26 (86), L26/28 (1), L26/27 (19), L27 (65), L28 (11), L31 (16), hemiesfèrica (1), indet. (37) (d'elles, de llavi carenat (3), de vora entrant (2); plats (116) => L23 (72), L36 (6), L55 (22), de llavi motllurat (1), de vora horitzontal (1), indet. (12), patereta (1), base (1); altres => urnes de vora entrant (6), L3 (1), L34 (2), bases indet. (14), formes indet. (5). D'importació: Campaniana A => escudelles (51) > L26b (1), L27/F2820 (10), L27b (6), L28 (6), L31 (20), L33b (6), bases indet. (2); plats (21) > L23 (5), L36 (2), L55 (13), base de pàtera indet. (1); copa amb anses (1) > M68 (1); recipient indet. (1). Taller púnic indet. => escudelles (3) > grans hemiesfèriques (3); taller de les Tres Palmetes Radials => escudella > indet. (1) > L26 (1); ibèriques, <i>Emporion</i> => gerretes grises (3), indet. (4); itàliques PF => indet. (2).

- Cronologia: meitat del s.IV fins últim terç del s.II a.E.
- Notes: és l'únic jaciment púnic-ebusità terrestre que s'ha trobat fora de les Pitiüses. Se l'ha interpretat com un assentament colonial de mariners púnics que venien d'Eivissa per comerciar amb la població indígena veïna. Es tracta d'un jaciment molt complex, excavat entre a finals dels anys 70 del segle passat i principis dels 80. Els resultats que aportaren aquestos treballs foren molt significatius: a banda de l'ingent quantitat de material, es tragueren a la llum una sèrie d'estructures que formaven part de la

vida quotidiana de l'assentament, tals com magatzems, estances polifuncionals, un taller metal·lúrgic, un possible port i tanques defensives. Nosaltres ens anem a centrar en aquells espais on hi ha llars, ja que aquestes solen ser evidències de vida dels mariners i per tant, poden ser testimonis de la seua alimentació. Per tant, ens anem a centrar en l'habitació 1, l'habitació 2, l'edifici 10 (o 7.14.15.) i la part exterior d'un dels murs defensius, en el sector A-3.

- Bibliografia: Carrasco Porras, Acuña Hernández 2005; Guerrero 1984; 1997; 1998; 2005; Iborra 2005; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 90, 134; Ramon 1998d: 116.

105. Païssa d'en Vergeret (terme de Sant Josep):

- Ubicació: a prop de Ses Païsses de Cala d'Hort - Can Sorà, al SO de l'illa.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural.
- Materials: indeterminats.
- Cronologia: des d'època púnica clàssica (s.V-IV a.E.) fins època bizantina.
- Notes: No està excavat, però la informació de què disposem procedeix de prospecció: així, se sap que costat d'un contrapès havia una basseteta de decantació d'oli amb les parets internes recobertes d'*opus signinum*, per tant no descartem el seu ús com a almàssera. Del material, ben poc sabem, només que és ceràmica variada.
- Bibliografia: Ramon 1995b: 13.

106. Puig de n'Alis (parròquia de Sant Agustí, terme de Sant Antoni):

- Ubicació: més a prop del terme de Sant Antoni que del terme de Sant Josep.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural.
- Materials: no consten materials al MAEF.
- Cronologia: des del s.V fins el s.I a.E.
- Notes: Aquest jaciment és un dels tants que Pere Marí va intervenir entre 1903 i 1905, en el moment de les necròpolis de Sa Barda i Sant Agustí. En concret, va excavar al Puig de n'Alis (també dit Puig Analix) el 1903. En superfície afloren unes estructures molt arrasades de planta rectangular amb pati o corredor central i longitudinal, amb habitacions alineades als dos costats, i una sitja al seu interior tallada a la roca però destruïda per un pou modern. No es va trobar material.
- Bibliografia: Pérez Cabrero 1911: 14; Ramon 1985b: 115-116.

107. Puig d'en Jaumet (terme de Sant Josep):

- Ubicació: a un puig a prop de Can Jai, a una petita serra entre Cala Molí i Cala Vedella.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials: jaciment expoliat.
- Cronologia: indeterminada.
- Notes: Es tracta d'un hipogeu que va ser excavat per Roman en 1921, encara que ja estava expoliat. Malgrat que algunes fonts digueren en el seu moment que es tractava d'una sitja, actualment aquesta hipòtesi està més que descartada.
- Bibliografia: Ramon 1995b: 14; Roman 1922: 16; Tarradell, Font 1975: 86.

108. Puig d'en Valls (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a una petita muntanya que domina la badia d'Eivissa, a 3 km del NE de la ciutat, a prop de l'antiga línia de costa, a 36 m.s.n.m.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural, cisterna, necròpolis, santuari o temple.
- Materials:

Àmfores	En prospecció	Ebusitana: PE-11, PE-17 (fragments)
	Excavació	Ebusitana: PE-17 (2)
Ceràmica comuna	Excavació	Ebusitana: gerretes (3) => sim. Eb. 1 o Eb. 2 (1), Eb. 1, Eb. 2 o Eb. 5 grisa (possiblement aquesta) (1), Eb. 5 (1); gerres (1) => indet. (1); escudelles (1) => indet. (1); <i>askoi</i> (2) => moltó (2); plats (5) => indet. (5); vora indet. (1).
Vaixel·la fina de taula	Excavació	Ebusitana: escudelles (1) => L28 (1).
		D'importació: àtica => escudella (1) > L21/25 (1), plat (1) > L23 (1); Campaniana A => escudella o plat (1) > indet. (1), saleret (1) > L34 (1).

- Cronologia: finals del s.VI o principis del s.V a.E. fins el s.II a.E.
- Notes: Per la seua ubicació dominant el Pla de Vila té una visibilitat excepcional. El que denominem el jaciment del Puig d'en Valls és només la part més alta del mateix, el qual va ser excavat sense massa rigor per la SAE i Carles Roman entre els mesos de març i juny de 1906. Tal i com ens relaten els mateixos protagonistes de la troballa, es varen efectuar diverses cales i trinxeres, les quals varen suposar que es tragueren a la llum diverses estructures: cisternes revestides intercomunicades entre si, "similars al de Les Figueretes", "restes d'hàbitat" i dos temples en honor a Baal, un subterrani i altre a l'aire lliure. A l'interior de la cisterna més gran, de 6 m de profunditat x 1 m d'ample, havia 10 cossos al seu interior. Hem d'agafar amb precaució les paraules de Pérez Cabrero (1911: 16), que diu que "además, se encontraron diferentes hoyos en aquél sitio, y en ellos y en las cisternas objetos de carácter arcaico (...) con los que estaban intercalados huesos humanos en mal estado de conservación". No sabem massa bé a quin tipus de forats podria fer referència, perquè no se'ns són descrits. Les quantitats de materials que es trobaren varen ser considerables, destacant les terracotes de forma de cap de moltó, extremitats humanes, projectils de plom, monedes, vidres, planxes de metall i ceràmica, d'entre la que destaca la "grega" (plats, recipients amb diferents concavitats per posar olis sagrats i altres vaixelles). Segons Sáez (2001: 97) es tractaria de la granja púnica més antiga de les quals per ara es coneixen a l'illa, afirmació que és massa arriscada segons el nostre parer al caliu de les dades que disposem. Els materials que cita la bibliografia és citat de manera molt genèrica: terracotes del tipus Illa

Plana, *kernoi*, i sense especificar, diverses àmfores de producció local. A banda d'aquest repertori, nosaltres hem pogut comprovar al MAEF l'existència d'una llàntia, ganivets i fragments de columnes en miniatura. Entre les figuretes de terracota, destaquen sense dubte els dos cabets de moltó que formarien part de llurs *askoi*, més un fragment de figura d'un possible elefant. A més, sense localitzar hi ha una "urna cinerària" (una Eb. 64, potser?) i una "vaixella", sense comptar el nombrós material de cronologies posteriors (d'època romana imperial i islàmica) que demostrarien una freqüentació del lloc en moments més tardans. Pels trets del material nosaltres ens decantem més per pensar que estem parlant d'un temple o santuari, encara que ens faltaria la ceràmica de cuina, que tan habitual és en aquestos enclaus, encara que ho podríem deure a la selecció a l'hora de recollir el material. Segons Carles Roman, aquest temple estaria dedicat al déu suprem dels fenicis, Baal, per la representació dels moltons. Pensem que les peces que ací recollim serien les que només hauria al temple, i no les de la cisterna reaprofitada com a hipogeu o com a lloc d'enterrament col·lectiu en època tardo-púnica. Si la cisterna pertanyia o no a un hàbitat rural no ho podem certificar ja que no s'ha tornat a excavar el lloc, però el que és cert és que en un moment imprecís aquesta es va anul·lar, inutilitzant així tota la xarxa de cisternes i el subministrament d'aigua.

- Bibliografia: García y Bellido 1946: 246-248; Gómez Bellard 2008a: 122; López Bertran 2007: 86; Pérez Cabrero 1909: 103; 1911: 16-18; Ramon 1981: 70; 1995a: 70; Roman 1913: 122-125; Sáez 2001: 97; San Nicolás 2000: 677.

109. Puig des Jondal o Aljupet d'en Gibert (parròquia de Sant Francesc, terme de Sant Josep):

- Ubicació: a 2 km al NO de Sa Caleta, al Pla des Jondal.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural amb sitges, excavades a la roca.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-16 (1), PE-17 (16), PE-18 (6), PE-25 (11).
---------	--

- Cronologia: s.II i s.I a.E.
- Notes: Es creu que hauria un edifici, l'edifici A, on hauria un contrapés d'almàssera fragmentat i dues cubetes de decantació. Les estructures afloren en la superfície, encara que es pensa que serien d'època romana. No obstant, els materials que més abunden en superfície són púnics. Aquest jaciment va ser expropiat, i de fet, el material que es nomena prové de diverses prospeccions, ja que no ha sigut excavat.
- Bibliografia: Ramon 1981: 68; 1985b: 95-99; 1995b: 33, 34; 2005b: 1389.

110. Puig des Molins (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a la ciutat d'Eivissa, al puig que rep el mateix nom.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials: remetem a la bibliografia existent sobre la necròpolis rural, ja que resulta quasi impossible fer un quadre recopilatori sobre el total de material existent. De tota manera, a nivell quantitatiu, considerem representativa la publicació de J.H. Fernández (1992) sobre les campanyes de C. Roman entre el 1921 i 1929, així com el treball de C. Gómez Bellard (1984) sobre la campanya de J. M^a Mañá el 1946.
- Cronologia: finals del s.VII fins època islàmica.
- Notes: Aquest jaciment es diferencia dels altres per diversos aspectes: des de la quantitat de materials, quasi inabastable, passant per la gran quantitat d'expoli que porta sofrint des d'antic o la seua continuïtat temporal, i l'existència de peces que són úniques dintre de l'illa, fins la quantitat de lots, pocs, que han arribat intactes fins a nosaltres. Tot açò, malgrat la riquesa vascular que ens està proporcionant, fa que la visió que es té del Puig des Molins siga ara per ara molt parcial. A banda dels materials que han desaparegut a mans de furtius, molts dels hipogeus estan destrossats amb les restes òssies perdudes per sempre, sense la possibilitat de que aquestos individus puguen ser estudiats amb les tècniques que hui en dia ens permeten treure'ls molta informació. A banda de tots aquestos inconvenients, una particularitat que desmarca al Puig des Molins respecte altres jaciments és que té la seua historiografia pròpia, molt complexa, que, com no, arriba fins els nostres dies. A banda del material ceràmic, no hem d'oblidar les terracotes portadores d'animals o de safates amb menjar. Per exemple, trobem tres *korai* portadores de colomes, les tres localitzades als seus respectius hipogeus, altres cinc, que a més de portar colomes, portaven a la mà dreta una torxa (dues de les d'aquest tipus localitzades al seu context original). Hem d'afegir a aquest repertori un conjunt de vint-i-tres plaques que podrien servir com a motlles de pa o de pastissos. De totes elles se sap l'hipogeu d'on provenien. També tenim en compte els ous d'estruç (sis amb context, quatre sense context), els quatre recipients relativament ben conservats i retallats per la seua part superior.
- Bibliografia: Almagro 1967; Costa, Fernández 1998b; Costa *et al.* 2004: 217; 2005; Del Amo 1970; Fernández 1981; 1988; 1992; Fernández, Costa 1998: 30, 32; Fernández, Fuentes 1983; Fernández, Granados 1980; Fernández, Mezquida 2004; Fernández *et al.* 1983; 1984-1985; 2009; 2011; Fernández, Padró 1982: 77; Gómez Bellard 1981: 197, 201-204; 1984; *et al.* 1990: 40, 42; Gómez Bellard, Gómez Bellard 1989; Gómez Bellard, Gurrea 1985: 144-146, 148; Guerrero 1999: 35, 38; López Grande *et al.* e.p.; Marí i Costa, Hachuel Fernández 1990; Mezquida 2002: 26;

Mezquida 2006; Mezquida *et al.* 2007; Ramon 1978; 1979: 18; 1981: 55, 101; 1995a: 65-66; 1996; Rodero 1980; etc.

111. Pujol de Can Joan (Santa Eulària):

- Ubicació: molt a prop des Vildo, a la finca de Can Joan.
- Tipus de jaciment: concentració ceràmica.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitana: indet. (1)
Ceràmica per guisar	Ebusitana: indet. (1)

- Cronologia: del s.II al s.I a.E.
- Notes: Va ser prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2003.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 44, 187.

112. Pujol de Can Toni (Santa Eulària):

- Ubicació: molt proper a Can Vich.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-17 (2)
	D'importació: itàlica => Dr. 1 (1)
Ceràmica comuna	Ebusitana: escudella (1) > indet. (1); plat (1) > indet. (1)
Ceràmica per guisar	Ebusitana: olla (1)

- Cronologia: ss.II a.E. al s.I d.E.
- Notes: va ser prospectat per l'equip de la Universitat de València en 2002.
- Bibliografia: Gómez Bellard *et al.* 2011: 32, 163.

113. S'Alga (Formentera):

- Ubicació: illot menut al resguard de la badia de S'Espalmador.
- Tipus de jaciment: factoria.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-17 (2), PE-18 (15)
	D'importació: grecoitàliques => Dr. 1 (abundants fragments)
Ceràmica comuna	Ebusitanes: unguentari (1)
Vaixella fina de taula	D'importació: Campaniana A => plat (1) > L5/7 (1)

- Cronologia: 130/120 fins principis d'època romana imperial.
- Notes: Va ser visitat pels anys 60 per Niemeyer, el qual va donar compte de la gran quantitat de ceràmica en superfície. Va ser prospectat de nou a finals dels anys 70. A l'igual que ocorre amb S'Espalmador, també es varen trobar escòries de ferro i bronze. Al MAEF no consten materials.
- Bibliografia: Ramon 1981: 76-77; 1985b: 134

114. S'Argentera (parròquia de Sant Carles, terme de Santa Eulària):

- Ubicació: A la part NE d'Eivissa, al Puig de s'Argentera i del Miquelet.
- Tipus de jaciment: mines de galena argentífera.
- Materials: no consten materials al MAEF.
- Cronologia: ocupades des d'època púnica, amb gran freqüentació en època romana imperial i en l'antiguitat tardana, fins inicis del s.XX.
- Notes: al MAEF no consta cap material ceràmic procedent de les mines. Ara, sabem que es va trobar gran quantitat d'escòria, més a part monedes i petits cresols sobretot d'època romana; per aquest motiu es creu que les mines començarien a ser explotades abans, inclús des dels primers moments d'ocupació fenícia a Sa Caleta²⁵³. Un dels principals problemes d'aquestes mines és que són fàcilment inundables (coneguda és l'última, la de 1899).
- Bibliografia: Castelló Guasch 1962: 34-45.

²⁵³ Als anys 80 es varen fer unes analítiques de metall procedent de Sa Caleta que confirmaven que procedia de S'Argentera. Per motius indeterminats, aquestes analítiques no varen veure mai la llum en forma de publicació. Volem agrair a C. Gómez Bellard per aquesta informació.

115. S'Era des Mataret (Sant Josep):

- Ubicació: a una zona amesetada (170 m.s.n.m.), a la vessant N del Cap d'Oliva, a la costa occidental de l'illa, enfront de l'illot d'Es Vedrà i a la vora d'un tallat.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural amb culte domèstic o temple o santuari.
- Materials: no hi ha materials al MAEF.
- Cronologia: s.III-II a.E., però es parla d'una freqüentació anterior.
- Notes: En superfície afloren dos murs paral·lels molt arrassats. També s'observen materials en superfície, sobretot ceràmica de cuina (olles) i àmfores, tot de producció local. De totes maneres, al MAEF no consten materials procedents d'aquest jaciment.
- Bibliografia: Gómez Bellard 2008a: 124-125; López Bertran 2007: 85; Puig *et al.* 2004: 30; Ramon 1995b: 14; San Nicolás 2000: 679.

116. S'Espalmador (Formentera):

- Ubicació: a un antic illot que antigament estaria unit a terra. Seria l'apèndix nord de Formentera, a la part septentrional de la punta d'Es Truncadors. Dista de la costa eivissenca 2,1 milles (la més propera és Sa Punta de ses Portes).
- Tipus de jaciment: poblat.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-15, PE-16, PE-17, PE-18 (200)
	D'importació: Centre-mediterrànies (Cartago?) => T-5.2.3.2. (1); Estret de Gibraltar => T-7.4.3.3. (9); Itàliques => Dressel 1A, B, C (26), Lamb. 2 (2); Greco-itàliques (4)

- Cronologia: de l'últim quart del s.II a.E. fins el 40-30 a.E.
- Notes: el jaciment no ha sigut mai intervingut, arqueològicament parlant, per tant, el material que citem prové de prospeccions. A més, del que més informació es té és del material amfòric, ja que les publicacions on ha sigut descrit tractava sobre aquesta matèria. Però, no hem d'oblidar que també hauria gerres, però no sabem de quina tipologia ni quantitat, a l'igual que vaixella fina de taula púnico-ebusitana; vaixella importada de l'àrea etrusca o de Cales, i també algun que altre exemplar de Campaniana A tardana, però no massa abundant com l'altra; *cooking pot*, en concret olles i cassoles púnico-ebusitanes i itàliques, però no sabem les seues proporcions. En superfície són visibles una sèrie d'edificacions, una dotzena en total, i que ocuparien una àrea de 2,5 Ha. En un altre ordre de coses, hauria també molins manuals i indicis de fundició metal·lúrgica, a l'igual que contrapesos de xarxes de pesca. Al MAEF, no obstant, el material que consta és romà, per tant no hem pogut quantificar el que se cita de manera somera a la bibliografia.
- Bibliografia: Ramon 1981: 74-76; 1985b: 130-134; 1995a: 73.

117. S'Olivar des Mallorquí, o SOM (parròquia de Sant Miquel, terme de Sant Joan):

- Ubicació: a la part septentrional de l'illa, a la venda de Benirràs.
- Tipus de jaciment: dipòsit d'un hàbitat rural.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-16 (5), PE-17 (3)
	D'importació: greco-itàliques (4)
Ceràmica comuna	Ebusitanes: gerretes (1) => Eb. 1 o Eb.2 (1); gerres (3) => Eb. 69 (1), Eb. 77 (1), forma indet. (1)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitanes: Morter (1)
Ceràmica per guisar	Ebusitanes: Cassola (1)
Vaixella fina de taula	Ebusitanes: escudelles (10) => L26-L27 (4), carenada (1), vora alta i vertical (3), indet. (2); plats (4) => pla indet. (2), L23 (2); gerreta (1) => imitació grisa empuritana (1)

- Cronologia: del s.III fins principis del s.II, o inclús meitat d'aquest segle.
- Notes: Una de les coses que crida l'atenció d'aquest assentament és que a la seua excavació al gener de 1984 no es trobaren restes ni de fauna, ni de malacofauna o ictiofauna, és a dir, no havia restes de les deixalles alimentícies, fet que no deixa de ser curiós. La cassola que citem tenia dues anses apegades a la vora, molt afectada pel foc a la seua superfície externa. A banda també aparegué la terracota d'una figureta femenina completa, tocant la doble flauta. Deixant de costat el repertori ceràmic, també es van trobar un molí i dos contrapesos de premses d'oli, d'ahí que s'haja proposat que es tractara d'una granja.
- Bibliografia: Fernández 1992 vol. 2: 68; Fernández, Costa 1998: 24; Gómez Bellard 1987: 32; 1995; 2008a: 127; Gómez Bellard, Gurrea 1985: 145; San Nicolás 2000: 679.

118. Sa Barda (parròquia de Sant Agustí, més a prop del terme de Sant Antoni que el de Sant Josep):

- Ubicació: Al N de l'illa, a 2 km de Sant Agustí.
- Tipus de jaciment: necròpolis, hàbitat rural.
- Materials:

Ceràmica comuna	Gran fossa 2	Ebusitanes: gerres (1) => Eb. 30a (1)
	Petita fossa 3	Ebusitanes: gerretes (2) => Eb. 1 (1), Eb. 5 (1)
	Fossa 5	Ebusitanes: gerreta (2) => Eb. 2 (1), Eb. 29 (1); plat (1) => de pouet o de llàntia (1)
	Fossa 7	Ebusitanes: gerretes (2) => Eb. 12 (1), Eb. 13 (1)
	Sense context	Ebusitanes: gerretes (25) => Eb. 1 (8), Eb. 2 (5), Eb. 5 (1), Eb. 13 (10), Eb. 23b(1); gerres (5) => Eb. 30b (1), Eb. 64 (3), Eb. 65 (1); amforiscos (3) => Eb. 61 (2), amforeta (1); escudelles (2) => de petita grandària (2); plats (3) => menut d'ala ampla (1), gran (1), de llàntia o de pouet central (1)
Ceràmica per guisar	Sense context	Ebusitanes: petit cassó monoansat (1), gran gerra monoansada (1).
Vaixel·la fina de taula	Petita fossa 3	D'importació: Àtica => escudella (1) > L22 (1)
	Petita fossa 4	D'importació: Àtica => escudella (1) > L21/25 (1)
	Fossa 7	Ebusitanes: escudella (1) => L21/25 (1)
	Sense context	Ebusitanes: escudella (1) => L27 (1); plats (1) => sim. L5/7 (1).

- Cronologia: meitat del s.V fins principis del s.III a.E.
- Notes: Ens trobem davant d'una de les primeres necròpolis excavades per la SAE, entre 1903 i 1905, tasca duta a terme per un membre de la societat, Pere Marí i Cala. Degut a la poca experiència en tasques arqueològiques no es varen garbellar les terres i és molt probable que els objectes més menuts es pergueren. Es varen treure a la llum un total de cinc hipogeus, que contenien dotze sarcòfags. Així i tot, Roman tornà el 1921 per acabar les tasques, encara que els resultats varen ser menys fructífers, ja que es varen exhumar "dos hipogeus i sis fosses més". Pel que respecta als aixovars, tenim un vertader problema a l'hora de

diferenciar-los, ja que molt a prop es troba la necròpolis de Sant Agustí i la de Can Curt, i aquestos ingressaren al museu sota aquestos noms genèrics: és a dir, que sota l'etiqueta de "Sa Barda" es varen guardar peces de Can Curt, Sant Agustí i Sa Barda. De fet, quan Miquel Tarradell i Matilde Font veieren el materials encara estava tot sota el mateix nom. El material que ací individualitzem són aquells que han estat identificats pel MAEF. Hem d'afegir material sense localitzar però que se sap que pertanyia a Sa Barda, com dues vaixelles, un ungüentari, una urna talaiòtica i dues gerres de boca redona amb una ansa de tipologia indeterminada. A més, havia una plaqueta fragmentada, de forma circular, que representava motius vegetals. Sí que tenim un poc més d'informació sobre la quantitat de cossos que havia hipogeu per hipogeu: al nº 2 havia sis inhumats. Al MAEF no s'ha pogut separar cap material. No sabem el número d'individus a la gran fossa 1, ni a la petita fossa nº1, 2, 3, 4, 5, ni a l'hipogeu nº 6, però de la gran fossa nº 2 se l'ha interpretat com una fossa col·lectiva, ja que havia 18 inhumats. De la fossa nº 7 sabem que va ser excavada per Roman el 1921. A l'hipogeu nº 1 havia cinc cranis, i se sap que hauria dues figuretes de terracota. Pensem que és l'hipogeu nº 3 que menciona M^a J. Almagro, quan descriu les dues figuretes. Aquestes representen una imatge femenina sobre un pòdium que porten una coloma a la mà esquerra i recolzada en el cos (una d'elles és més menuda i l'animal que porta podria ser un ànec). A la mà dreta portarien una torxa, però en la figureta més gran ha desaparegut. No hem d'oblidar que Pérez Cabrero també menciona que entre els aixovars, "similars als del Puig des Molins però més modestos", havia també bona quantitat d'hams i "aparells de pescar". De l'hàbitat rural no se sap res, només que està completament arrasat.

- Bibliografia: Almagro 1980b: 101, 103, 291 (lám. XLIV.4, XLV.6, CCX.8); Costa, Fernández 1998a: 91; Del Amo 1970: 206, 235, 237; Fernández 1980: 19; 1992 vol 2: 13, 15-16, 23, 26; Fernández, Costa 1998: 28-29, 34-37; Fernández, Granados 1980: 33; Font de Tarradell 1974: 228; Gómez Bellard 1985: 178-179, 180, fig. 2.2; 1987: 29; Pérez Cabrero 1911: 14-15; Ramon 1985b: 114-115; 2001: 74; Roman 1922: 17-18; Tarradell, Font 1975: 90-92; 2000: 102-110.

119. Sa Joveria o SJ-90 (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a la part N-NO de la badia d'Eivissa.
- Tipus de jaciment: dipòsit.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: molts fragments.
	Ibèrica: molts fragments.
Ceràmica comuna	Ebusitana: <i>askos</i> (1)

- Cronologia: a l'últim terç del s.V a.E.
- Notes: Va ser excavat en 1990 per Joan Ramon: es tractava d'una excavació d'urgència, la qual va treure a la llum un dipòsit de planta circular. A banda de l'*askos*, hem pogut veure al magatzem del MAEF multitud de caixes plenes de fragments d'àmfores púnico-ebusitanes i una caixa amb fragments d'àmfores ibèriques. Les restes de fauna són més que significatives: d'un total de 61 ossos recuperats, s'han pogut identificar quatre espècies dividides en tres individus de *Bos taurus*, seguit per dos individus, respectivament, d'ovicàpid i de porc. Per últim, hauria un sol èquid.
- Bibliografia: Fernández, Costa 1998: 25; Ramon 1994: 40; Saña 1994.

120. Sa Sal Rossa (parròquia de Sant Francesc, terme de Sant Josep):

- Ubicació: a l'extrem sud de la platja d'en Bossa, a la zona de Sa Sal Rossa.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural o àrea de rebuig, o una tintoreria?
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-18.
	D'importació: Estret de Gibraltar => T-7.4.3.3. (2); Cartago i Tripolitània => T-7.2.1.1. (1)
Vaixella fina de taula	D'importació: Cales => indet.

- Cronologia: segona meitat del s.II a.E.
- Notes: És un jaciment que va ser afectat per una sèrie de sondejos de clandestins, així que les dades estan incompletes, a banda de ser inexactes per no saber el nombre exacte de peces que havia. Aquestos fragments provenen de reculls de prospeccions als anys 80 de Joan Ramon i de Carlos Gómez Bellard (aquestos últims, inèdits).
- Bibliografia: Ramon 1985b: 85; 1995a: 69-70; 2005b: 1389.

121. Sa Talaia de Jesús (parròquia de Jesús, terme de Santa Eulària):

- Ubicació: a la costa, a un turó molt proper a la ciutat d'Eivissa, a la carretera que condueix Eivissa a Cap Martinet, anant cap a Can Pep Simó.
- Tipus de jaciment: Recinte de vigilància o fortificació
- Materials: no en consten al MAEF.
- Cronologia: ss.III-II a.E.
- Notes: Se l'ha pogut identificar per la troballa de ceràmica fenícia en superfície, amb una cronologia del s.VII-VI a.E. encara que també del ss.III-II a.E., moment en què es creu que l'edifici seria ocupat.
- Bibliografia: Ramon 1985b: 120-121; 2005b: 1389.

122. Sa Torrassa (Sant Josep):

- Ubicació: a prop de Cala Jondal.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Vaixella fina de taula	Ebusitana: plat (1) => L23 (1)
------------------------	--------------------------------

- Cronologia: s.II a.E.
- Notes: Va ser una necròpolis excavada per Carles Roman en 1919, composta per dues fosses o enterraments, com ell mateix diu. El primer contenia les restes de cinc cossos, i el segon de dos. Entre els materials que menciona a l'inventari de la publicació i pel que hem pogut comprovar al MAEF, la majoria són romans. Al seu moment també va localitzar una sèrie d'acumulacions de cendres o crematoris, com ell mateix diu. Respecte al plat de L23, és un material sense context, ja que no sabem a quina de les dues fosses va aparèixer.
- Bibliografia: Gómez Bellard 1985: 182, 185, fig. 4.5; 1987: 31; Roman 1921: 13, 16-17.

123. Safragell (Sant Joan de Labritja, Sant Llorenç de Balàfia)

- Ubicació:
- Tipus de jaciment: hàbitat rural.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-13 (1), PE-16 (2), PE-17 (5), PE-18 (5)
---------	--

- Cronologia: almenys des del s. V fins època altimperial romana, amb una freqüentació bizantina.
- Notes: al juliol de 1976 el MAEF va excavar un conjunt de dues tombes romanes baix-imperials, les quals estaven sobre un nivell arqueològic anterior. Al territori del voltant en prospecció, sense identificar cap estructura que aflore, s'ha trobat un contrapés de premsa d'oli i material amfòric, tampoc descartem l'existència d'un hàbitat proper amb una almàssera.
- Bibliografia: Ramon 1981: 67-68; 1985b: 118-119.

124. Sant Agustí (Sant Agustí):

- Ubicació: a algun lloc indeterminat de la parròquia de Sant Agustí.
- Tipus de jaciment: necròpolis.
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitanes: gerretes (9) => Eb. 1 (1), Eb. 2 (1), sim. Eb. 12/21 (1), Eb. 13 (3), Eb. 16 (2), Eb. 63 (1); gerres (9) Eb. 30b (2), Eb. 64 (5), Eb. 69 (2); saleret (1) => indet. (1); amforisc (1) => de base apuntada (1); plats (3) => sim. als de pouet (2), de peu anular (1); tapadora (1) => amb un forat al pom (1).
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: gran font (1)
Vaixella fina de taula	Ebusitanes: escudelles (10) => L8 (1), L27ab (2), L27B (2), L28 (2), L31 (2), profunda de parets divergents i llavi aristat (1); plats (1) => L5 (1); gerreta (1) => L59 (1).

- Cronologia: de la primera meitat del s.V a.E., encara que hi ha alguns materials de finals del s.V o principis del s.IV a.E.
- Notes: És una de les primeres necròpolis en ser excavada per la SAE, en 1905, per tant, la informació és confusa, pel que respecta al nombre de tombes i a materials associats. Sí que sabem per Pérez Cabrero que la necròpolis era similar a les d'Ereso o Talamanca, encara que amb un menor nombre d'hipogeus i amb sarcòfags més menuts. Tot el material que ací proporcionem procedeix de l'inventari de materials del magatzem del MAEF, material òbviament que procedeix de la necròpolis però que no té context. No incloem ací una urna d'orelletes que contenia una incineració ni un làcit d'imitació ebusitana per considerar-la fora del material que podia contenir aliments. És curiós que en el cas de la font de la ceràmica de preparació d'aliments es mencione en una nota de la base de dades del MAEF que contenia una incineració que actualment està perduda. No sabem com interpretar aquesta informació, i més si sabem que l'interior de la font estava cremat: es tractaria d'ossos humans o animals, o simplement d'algun element carbonitzat, com fusta, vegetals, etc. que romaneren dintre fins el moment de la seua exumació? A més hem d'afegir tres llànties (dues àtiques i una púnica), un *pondus*, un con allargat, una columna i un capitell més ceràmica romana i contemporània. A les prospeccions dels anys 80 per la zona es varen trobar dues PE-14.

- Bibliografía: Costa *et al.* 2005: 1379; Fernández-Miranda 1976: 270; Fernández, Granados 1980: 20; Fernández, Costa 1998: 37; Pérez Cabrero 1909: 108; Ramon 1995a: 70.

125. Sant Antoni de Portmany (Sant Antoni):

- Ubicació: a les immediacions de Sant Antoni de Portmany.
- Tipus de jaciment: indeterminat.
- Materials:

Àmfores	D'importació: Mediterrani central => Sicília occidental o Tunísia, T-4.1.1.2., (1), Tunísia, T-7.2.1.1. (1)
---------	---

- Cronologia: entre meitat del s.V fins el primer quart del s.II a.E.
- Notes: El material que ací recopilem procedeix de les prospeccions dels 80 per la zona.
- Bibliografia: Ramon 1995a: 70.

126. Sant Miquel, zona:

- Ubicació: en algun lloc indeterminat de la zona de Sant Miquel.
- Tipus de jaciment: indeterminat.
- Materials:

Àmfores	Ebusitanes: PE-14 (1), indet. (1)
Ceràmica comuna	Ebusitanes: gerretes (2) => Eb. 13 (2)
Ceràmica de preparació d'aliments	Ebusitana: gran font (1)
Vaixella fina de taula	D'importació: Cales => escudella (1) > L1 (1)

- Cronologia: des de la segona meitat del s.IV a.E. fins finals del s.II a.E. o principis del s.I a.E.
- Bibliografia: Ramon 1995a: 71.

127. Ses Païsses de Cala d'Hort – Can Sorà (Sant Josep) o SPCH-CS:

- Ubicació: al SO de l'illa, al terme de Sant Josep, a prop del mar i enfront de l'illot d'Es Vedrà. Administrativament es localitza a la venda del Puig d'en Serra i el torrent de ses Alfàbies.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural i necròpolis.
- Materials:

Àmfores	Hàbitat (Edifici A)	Ebusitanes: PE-16, PE-17, PE-22, PE-24 (?)
		D'importació: greco-itàliques, itàliques Dr. 1 (?)
Ceràmica comuna	Hàbitat (Edifici A)	Ebusitanes: gerretes (2?) => Eb. 2; gerres (2?) => Eb. 69, Eb.77 (?).
	Necròpolis Hipogeu 2	Ebusitanes: gerretes (2) => Eb. 2 (2); amforisc (1) => de base plana (1)
	Hipogeu 3	Ebusitanes: gerretes (9) => Eb. 1 (6), Eb. 2 (2), Eb. 13 (1), Eb. 70 miniaturística (1); gerres (1) => Eb. 64 (1); plat (1) => de pouet o de llàntia (1)
	Hipogeu 5	Ebusitanes: gerretes (2) => Eb. 1 (2); gerres (2) => Eb. 73 (1), indet. (1).
	Hipogeu 11	Ebusitanes: gerreta (1) => Eb. 2 (1); amforisc (1) => Eb. 62 (1)
	Hipogeu 12	Ebusitanes: gerreta (1) => Eb. 13 (1); saleret (1); tapadora (1).
	Hipogeu 14	Ebusitanes: saleret (1).
	Sense context	Ebusitanes: gerretes (11) => Eb. 1 (6), Eb. 2 (3), Eb. 13 (2); gerres (13) => Eb. 30 (1), Eb. 64 (8), Eb. 69 (3), Eb. 70 (1); escudelles (2) => globular i profunda de vora entrant (1), de parets obertes i profunda (1); plats (2) => de pouet o de llàntia (2); amforisc (1).
Ceràmica de preparació d'aliments	Hàbitat (Edifici A)	Ebusitana: morters (?)
Ceràmica per guisar	Hàbitat (Edifici A)	Ebusitanes: grans olles (?)
	Hipogeu 3	Ebusitanes: olleta (1) => una ansa, feta a mà (1).
	Sense context	Ebusitanes: cassola (1); olles (4).
Vaixel·la fina de taula	Hàbitat (Edifici A)	Ebusitanes: formes sense especificar (?)
		D'importació: Campaniana A (?)

	Hipogeu 3	Ebusitanes: plat (1) => indet. imitació àtica (1).
	Hipogeu 5	Ebusitanes: escudella (1) => L26/27 (1).
	Hipogeu 8	Ebusitanes: escudella (1) => L27c (1); plat (1) => L5 (1). D'importació: d'Empúries => gerreta grisa (1); de la Península Itàlica => gotet de parets fines (1).
	Hipogeu 11	Ebusitanes: escudelles (4) => L26/27 (2), L27B (1), L28 (1); gerreta (1) => indet. (imitació de les grises emporitanes?) (1).
	Hipogeu 12	Ebusitanes: escudelles (2) => L27B (1), L28 (1); plats (2) => L5 (1), L55 (1).
	Hipogeu 14	Ebusitanes: plat (1) => L5 (1).
	Sense context	Ebusitanes: plat (2) => L5/7 (1), indet. d'imitació àtica menut (1)

- Cronologia: de l'hàbitat, tres fases: 1) ss.V-IV a.E., 2) III-II a.E., 3) s.I a.E. fins el s.III d.E.; abandó de l'habitació XI de l'edifici A, l'últim quart del s.II a.E.
- Notes: Les primeres excavacions es dugueren a terme en 1917 per Carles Roman, i se centraren a la necròpolis. L'excavació d'aquesta última es va veure parada ja que, a pesar de que es varen trobar uns 20 hipogeu i fosses, Carles Roman va tindre problemes amb els propietaris dels terrenys. Sabem que els materials de 1917 no varen ser recollits del tot, i a més, com ve sent habitual, estava tot molt rebolicat. En total s'ha comptabilitzat un mínim de 75 individus, dels quals se'n varen seleccionar 38 per fer anàlisis de paleodieta. Pel que fa a l'hàbitat, tenim els denominats edifici A i edifici B, dels quals, el primer és conegut per excavació arqueològica i les posteriors publicacions. De fet, podem dir que és un dels hàbitats rurals millor coneguts de l'Eivissa púnica i romana. De l'edifici B només podem dir que es veuen algunes estructures arrasades en superfície, a l'igual que molta ceràmica. Poc més es pot afirmar, encara que és possible que albergara algun tipus d'infraestructura industrial, com l'edifici A, però no va ser excavat. Ja més en concret, al denominat edifici A condensa al seu interior tant activitats de la vida quotidiana, com culte domèstic i treball a la premsa d'oli. Només ha estat excavada la meitat de la seua superfície. En concret l'estança que més ens interessa és la número XI, ja que es creu que seria ací on es desenvoluparia la vida domèstica dels seus habitants per la presència de diferents llars. Destaca la denominada llar H, feta amb un muret dèbil en quart de ceclle, envoltada per una gran quantitat de ceràmica de cuina. Un estudi acurat de microespai ens ajudaria a conèixer millor el funcionament d'aquest àmbit: el que sabem per les publicacions és que als estrats d'abandó d'aquesta habitació havia una gran quantitat de ceràmica, sobretot de cuina sobretot olles púnico-ebusitanes, en un

estat molt fragmentari, i una àmfora PE-22. També havia dos fragments de *catilli* o moles superiors de molins fariners. Dues de les grans olles que es nomenen tenien la superfície externa cremada per l'acció del foc. Un apunt és que del material en excavació no ens ha sigut possible concretar el número de peces de cap de les seues formes. No hem d'oblidar el cabet femení incomplet que ens estaria indicant un possible culte domèstic a la granja. Una de les etapes més importants per a la vida de la granja la tercera, però a partir d'època romana plena, ja que es varen viure reformes intenses, com la cisterna, la premsa d'oli i les antigues estances X i XI convertides en celler. La troballa de fauna es limita a les fases tres i cinc, i només consta l'existència de dents d'èquids. Pel que respecta a la necròpolis, de l'hipogeu 1 es diu des del primer moment que estava tallat a la roca, que era un espai molt ampli que tenia dos o tres sarcòfags de marés, i amb les restes de quatre cranis més múltiples cranis dispersos. Sobre el seu aixovar, se citen tres gerres de boca trilobulada, "dues tasses de fang ordinari" i i boca molt ampla i per últim "una urna cinerària"; malgrat açò, el MAEF ha identificat un lècit aribalístic. El segon hipogeu també estava tallat a la roca, més gran que l'anterior, però sense indicis de sarcòfags de marés, i amb pocs ossos. Havia monedes púniques mal conservades, dos unguentaris ceràmics, una gerreta cònica amb dues anses, una llàntia púnica i altra àtica; no obstant, al MAEF consten els materials que nosaltres reflexem ací, més una Eb. 70 que no hem inclòs dintre del repertori perquè contenia una incineració. El tercer hipogeu, segons les informacions antigues, tenia el sostre enfonsat, amb restes de marés, amb ossos de 5 o 6 ossos. Pel que respecta al seu aixovar, havia una llàntia àtica, dues gerretes de ceràmica ebusitana comuna, una "urna cinerària", fragments de "ceràmica basta" (serà per cuinar?) i monedes fenícies en mal estat de conservació. En canvi, al MAEF, a banda del material que nosaltres recollim, hem d'afegir quatre llànties (tres àtiques i una púnica, aquesta última amb marques de cremat) més tres lècits de la Magna Grècia i una Eb. 24 que no es localitza. De l'hipogeu 6 només tenim constància d'una gerra no localitzada, a l'igual que ocorre amb el nº 10, encara que en aquest cas és trilobulada. Tenia dos hipogeus. L'hipogeu 2 només tenia les restes d'un sol individu. A l'hipogeu 8 li hem d'afegir entre el seu aixovar dues llànties (una púnica d'imitació campaniana, amb marques d'ús i una àtica). Al material de l'hipogeu 11 li hem d'afegir una llàntia àtica i dos unguentaris. Per últim, hi ha un conjunt de material sense context, algun del qual sabem que en el seu moment va ser ingressat al MAEF però que actualment no es té localitzat, com una gerra de què poc més podem dir; també tenim dues llànties àtiques i un unguentari. És interessant el conjunt d'olles que hauria a aquesta necròpolis, amb una tipologia tan clara, i amb dos exemplars amb marques de foc a la seua base, és a dir, que en algun moment varen ser utilitzades.

- Bibliografia: Fernández 1980: 19; 1992 vol. 2: 15, 23; Fernández, Costa 1998: 29, 35-36, 39, 41; Fernández, Padró 1982: 175, 183-185; Font de Tarradell 1974: 232, 235, 239; Fuller *et al.* 2010; Gómez Bellard 1985: 184; 1987: 30; 2008a: 127; Gómez Bellard, Gurrea Barricarte 1985: 144-

145, 148; Marí i Costa 1996: 25; Pérez Ballester, Gómez Bellard 2009: 90, 95, 134; Puig *et al.* 2004: 31-34; Ramon 1981: 69; 1984; 1985b: 28, 104-111; 1991b: 38-42; 1995a: 70; 1995b: 13, 19-29; 1998c: 170; 1998d: 116; Roman 1918: 9-10; San Nicolás 2000: 679; Tarradell, Font 1975: 81-84; 2000: 31-61.

128. Ses Torres, Talamanca (parròquia de Jesús, terme de Santa Eulària):

- Ubicació: a pocs km al N-NE de la ciutat d'Eivissa.
- Tipus de jaciment: hàbitat rural i necròpolis.
- Materials:

Àmfores	Prospecció	D'importació: Cartago? => T-4.2.1.8. (1)
	Excavació	D'importació: del N d'àfrica-Tunísia, T-4.2.1.5. (1)
Ceràmica comuna	Excavació	Ebusitanes: gerretes (9) => Eb. 5 (1), Eb. 13 (5), Eb. 14? (3); gerres (2) => Eb. 30a (1), Eb. 69 (1); amforisc (5) => Eb. 61 (2), Eb. 80 (3); escudelles (1) => àpoda profunda i de parets reentrants (1); plats (4) => de pouet o de llàntia (4); salerets (2); tapadores (2) => amb forat al pom (2); botelletes (120) => globulars (120); vas biberó estilitzat (1); <i>askos</i> (1) => d'èquid (1).
Ceràmica per guisar	Excavació	Ebusitanes: cassó monoansat (1); tapadoretta (1)
Vaixel·la fina de taula	Excavació	Ebusitanes: escudelles (6) => L8B (1), L22 (1), L27c (1), L28 (1), <i>shallow wall and convex-concave profile</i> (1), L21/25 (1); plat (3) => L5 (1), L23 amb forat al centre (1), L36 (1); gerretes (2) => L59 (1), sim. a les grises emporitanes (1).
		D'importació: Campaniana A => forma indet. (1).

- Cronologia: del s.IV a.E. fins el s.I d.E.
- Notes: El 1906 la SAE va excavar una vintena d'hipogeus tallats a la roca, dels quals, anys després Joan Ramon va comprovar que huit d'ells es conserven bé, i cinc estan completament destruïts. Al mateix temps, de l'hàbitat es va veure que estaria arrassat per complet, i que hipotèticament es trobava al turó que porta el mateix nom. Dels materials que es varen trobar no podem diferenciar els contextos funeraris associats. A banda de la ceràmica, no hem de deixar de mencionar la troballa d'alguns hams i agulles per a cosir xarxes a una de les tombes, així com també nombrosos ganivets. Un cas particular el representa el plat de peix ebusità L23: la seua excepcionalitat rau en diversos detalls. En primer lloc, la peça té un forat de menys d'1cm al centre del pouet central; en segon lloc, per tota la seua cara externa, i en concret al peu, mostra una capa de concreció provocada per un fluxe d'aigua calcària; per

últim, a la base de dades del MAEF constava com a tapadora. És més que probable que aquest plat canviara la seua funció i actuara com a tapadora, cosa que ho demostraria el fet de que la concreció es troba a la cara externa, i pel que sembla, estaria provocada per l'infiltració d'aigua dintre de l'hipogeu, i que cauria just en aquest punt. El que no podem saber és si aquest forat es va fer quan el plat va ser utilitzat en un context "de vida" i per tant el forat per desaiguar tenia una funció, o si en canvi es va fer pensant en la funció del plat "en mort", és a dir, si estava pensat per servir de tapadora amb un punt pel què sortiren els vapors d'algun menjar calent. Molt casual resultaria que el plat-tapadora coincidira en la seua situació amb algun forat fet expressament a la superfície de l'hipogeu per a fer les conegudes libacions als difunts, i que el buit romanera en el temps fins al punt de crear aquesta concreció a la superfície de la peça. De tota manera, el fet de foradar la cassoleta dels plats de peix no és nou, almenys a la ceràmica àtica de vernís negre. Se sap que a la llunyana regió de la Península de Taman (una petita península que hi ha a Rússia, entre el Mar Negre i el Mar d'Azov) s'han trobat casos similars. A aquest material li hem d'afegir dos lècits de la Magna Grècia, quatre llànties (dues púniques amb marques de cremat a la punta, una d'imitació àtica i una àtica) i ceràmica romana variada, a part de fragments de metall, anells, amulets i altres elements d'ornamentació personal. Respecte a l'àmfora Mañá D (Olbia), consta així a l'inventari del MAEF, però nosaltres no hem pogut veure-la per especificar més la seua tipologia. Així mateix no podem donar una explicació a la troballa de les 120 botelletes de tipologia idèntica a un mateix hipogeu, ja que aquest ritual és únic dintre de l'informació amb què comptem per a tota l'illa i fora d'ella. Seria un aixovar molt abundant pel que respecta a nombre de peces a un sol enterrament, i a més amb una funcionalitat única, la de contenir xicotetes quantitats de líquid que a més serien vessades de manera controlada. Un apunt interessant és que dintre de la gerra Eb. 30a va aparèixer un unguentari. Sense localitzar, però que sabem per les memòries que es varen trobar, tenim un recipient talaiòtic amb ansa de botó, un lècit, un vas biberó, una escudella, una gerra d'una ansa, un amforisc, dues gerretes, un fragment de vaixela, dues "urnes cineràries". Llegint als protagonistes de la troballa, ells mateixos se sorprenden de l'abundància dels aixovars ja que van ser trobades en totes les seues formes i grandàries urnes cineràries, cassoles, plats, vaixelles, llànties, exvots, biberons, unguentaris, àmfores, "etc., etc.", a banda del material metàl·lic.

- Bibliografia: Fernández 1992 vol. 2: 13, 56; Fernández, Costa 1998: 28, 36; Fernández, Granados 1980: 18, 20, 23, 29, 33, 40; García y Bellido 1946: 252; Gómez Bellard 1985: 180-181, fig. 2.3 i 2.5; 1987: 29-30; Niveau, Campanella 2006: 676-677; Pérez Cabrero 1909: 103-104; 1911: 18-20; 1913: 130; Ramon 1985b: 91-93; 1995a: 69; Roman y Calvet 1906: 166.

129. Tagomago 1 (illot de Tagomago):

- Ubicació: a la costa NE de l'illa d'Eivissa, a prop de l'illot de Tagomago.
- Tipus de jaciment: derelict.
- Materials:

Àmfores	D'importació: de l'Estret => T-11.2.1.2. (1), T-11.2.1.3. (14), T-11.2.1.4. (8), T-11.2.1.5. (6), T-11.2.1.6. (20).
---------	---

- Cronologia: entorn el 400 a.E.
- Notes: La notícia d'aquest derelict li ve a Joan Ramon al gener de 1980, i ja aleshores els furtius havien intervingut molt sobre ell, i per tant, no comptem amb tota l'informació de què podriem disposar. En el pas d'aquests més de trenta anys no ha sigut mai excavat. Es tractaria d'una nau procedent de l'Estret que aniria a la zona catalana, el carregament principal del qual consistia en salaó de les factories fenícies occidentals. Només tenim coneixement d'algunes àmfores, i per tant, no tenim constància, de la vaixella de la tripulació.
- Bibliografia: Guerrero 1993: 166; Marí Costa, Morán Hernández 1999: 75; Ramon 1981: 71; 1985d; 1995a: 72; 1998e: 134.

130. Via Púnica, 13 o VP-13 (ciutat d'Eivissa):

- Ubicació: a la ciutat d'Eivissa, al perímetre NO del Puig des Molins.
- Tipus de jaciment: terrisseria.
- Materials:

Àmfores	Ebusitana: PE-13 (2), PE-14.
---------	------------------------------

- Cronologia: segona meitat del s.IV i primera meitat del s.III a.E.
- Notes: es tracta d'un dipòsit de defectes de cocció d'una terrisseria. Els materials es troben en mans de particulars tindria una vida contemporània als tallers AE - 20 i AE - 7 (nivell III). No hem pogut saber el número exacte de PE-14. Les restes es troben en mans d'un particular.
- Bibliografia: Ramon 1981: 61-62; 1991b: 34; 1995a: 68.

131. Xarraca (terme de Sant Joan):

- Ubicació: cala al nord d'Eivissa.
- Tipus de jaciment: necròpolis o hàbitat rural?
- Materials:

Ceràmica comuna	Ebusitanes: gerretes (1) => Eb. 12 (1)
-----------------	--

- Cronologia: des de finals del s.VI o principis del s.V fins inclús el primer quart del s.IV a.E.
- Notes: és conegut des de 1891 per la troballa d'un tresoret de més de 400 monedes de coure púnico-ebusitanes, les quals passaren a les mans dels Pares Escolapis de la Ronda de Sant Antoni de Barcelona. El material que citem no té context.
- Bibliografia: Fernández 1992 vol. 2: 13; Fernández, Costa 1998: 28, 30; Gómez Bellard 1981: 197, 201-202; Pérez Cabrero 1909: 106.
-