

SPAL MONOGRAFÍAS ARQUEOLOGÍA
XXXII

LA ALIMENTACIÓN EN EL MUNDO FENICIO-PÚNICO

**Producciones,
procesos y consumos**

CARLOS GÓMEZ BELLARD
GUILLEM PÉREZ-JORDÀ
ALICIA VENDRELL BETÍ
(COORDS.)



EDITORIAL UNIVERSIDAD DE SEVILLA

LA ALIMENTACIÓN EN EL MUNDO FENICIO-PÚNICO
PRODUCCIONES, PROCESOS Y CONSUMOS

COLECCIÓN SPAL MONOGRAFÍAS ARQUEOLOGÍA

DIRECTOR DE LA COLECCIÓN

Ferrer Albelda, Eduardo



CONSEJO EDITORIAL

Ferrer Albelda, Eduardo. Universidad de Sevilla
Álvarez Martí-Aguilar, Manuel. Universidad de Málaga
Álvarez-Ossorio Rivas, Alfonso. Universidad de Sevilla
Belén Deamos, María. Universidad de Sevilla
Beltrán Fortes, José. Universidad de Sevilla
Cardete del Olmo, M^a Cruz. Universidad Complutense de Madrid
Garriguet Mata, José Antonio. Universidad de Córdoba
Gavilán Ceballos, Beatriz. Universidad de Huelva
Montero Herrero, Santiago C. Universidad Complutense de Madrid
Pereira Delgado, Álvaro. Universidad de Sevilla
Tortosa Rocamora, Trinidad. Instituto de Arqueología de Mérida, CSIC

COMITÉ CIENTÍFICO

Arruda, Ana Margarida. Universidade de Lisboa
Bonnet, Corinne. Universidad de Toulouse
Celestino Pérez, Sebastián. Instituto de Arqueología de Mérida, CSIC
Chapa Brunet, Teresa. Universidad Complutense de Madrid
Díez de Velasco Abellán, Francisco. Universidad de la Laguna
Domínguez Monedero, Adolfo J. Universidad Autónoma de Madrid
Garbati, Giuseppe. CNR, Italia
Marco Simón, Francisco. Universidad de Zaragoza
Mora Rodríguez, Gloria. Universidad Autónoma de Madrid
Oria Segura, Mercedes. Universidad de Sevilla
Vaquerizo Gil, Desiderio. Universidad de Córdoba

CARLOS GÓMEZ BELLARD
GUILLEM PÉREZ-JORDÀ
ALICIA VENDRELL BETÍ
(COORDS.)

LA ALIMENTACIÓN EN EL MUNDO
FENICIO-PÚNICO
PRODUCCIONES, PROCESOS Y CONSUMOS

SPAL MONOGRAFÍAS ARQUEOLOGÍA
Nº XXXII


u eus
Editorial Universidad de Sevilla

Sevilla 2020

Colección: Spal Monografías Arqueología
Núm.: XXXII

COMITÉ EDITORIAL:

José Beltrán Fortes
(Director de la Editorial Universidad de Sevilla)
Araceli López Serena
(Subdirectora)
Concepción Barrero Rodríguez
Rafael Fernández Chacón
María Gracia García Martín
Ana Ilundáin Larrañeta
María del Pópulo Pablo-Romero Gil-Delgado
Manuel Padilla Cruz
Marta Palenque Sánchez
María Eugenia Petit-Breuilh Sepúlveda
José-Leonardo Ruiz Sánchez
Antonio Tejedor Cabrera

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento electrónico o mecánico, incluyendo fotocopia, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito de la Editorial de la Universidad de Sevilla.

Motivo de cubierta: Plato del restaurante “La Raspa” (Marina de Botafoch, Ibiza, 2005) y plato con ofrenda de una dorada en la necrópolis púnica de Kerkuán, Túnez, s.IV a.J.C. (foto M’hamed H. Fantar) Diseño: Lluís Molina Balaguer

Foto de Antonella Spanò por F. Spatafora, Barcelona 2006

© Editorial Universidad de Sevilla 2020
C/ Porvenir, 27 - 41013 Sevilla.
Tlfs.: 954 487 447; 954 487 451; Fax: 954 487 443
Correo electrónico: eus4@us.es
Web: <<https://editorial.us.es>>

© Carlos Gómez Bellard
Guillem Pérez-Jordà,
Alicia Vendrell Betí (coords.) 2020

© De los extos, sus autores 2020
Impreso en papel ecológico
Impreso en España-Printed in Spain

ISBN: 978-84-472-2932-1

Depósito Legal: SE 1585-2020

Composición de cubierta y maquetación: santi@elmaquetador.es
Impresión: Pinelo Artes Gráficas



En recuerdo de Antonella Spanò Giammellaro
(Florencia, 1949 - Palermo 2007)

Índice

<i>Presentación</i>	13
---------------------------	----

¿QUÉ COMÍAN?

<i>L'analisi dei residui organici: nuove prospettive per lo studio delle tradizioni culinarie nel mondo fenicio-punico</i> Leonardo Bison, Lucy Cramp, Tamar Hodos, Gianfranca Salis	19
---	----

<i>La alimentación en el mundo púnico: una perspectiva biológica a través del estudio de restos humanos de la isla de Ibiza</i> Nicolás Márquez-Grant, Júlia Olivé Busom	45
---	----

<i>All'origine della produzione di conserve di pesce. Evidenze archeo-ittologiche da Sant'Antioco (Sardegna)</i> Gabriele Carenti.....	79
---	----

<i>El consumo de pescado en el ámbito fenicio-púnico. Las dos revoluciones</i> Ricard Marlasca Martín.....	97
---	----

<i>Aproximación a la explotación de los recursos faunísticos en el poblado de S'Urachi (Cerdeña) en época fenicia</i> Damià Ramis i Bernard, Peter van Dommelen, Samantha Lash, Andrea Roppa, Alfonso Stiglitz.....	113
---	-----

<i>Colonos, mestizaje y ritmos de cambio en la dieta cárnica en las colonias fenicias de Occidente</i> Silvia Valenzuela Lamas.....	129
--	-----

<i>Comida de los vivos, comida de los muertos. Una revisión de la alimentación vegetal del mundo fenicio-púnico en la Península Ibérica</i> Guillem Pérez-Jordà	143
--	-----

¿CON QUÉ COCINABAN, SERVÍAN Y COMÍAN?

- Na cozinha e à mesa na 2ª Idade do Ferro do Sul de Portugal*
Ana M. Arruda..... 161
- Vajilla griega y vajilla engobada en Cerdeña (ss. IV-III a. C.) ¿Continuidad o adaptación? El territorio de Neápolis*
José Pérez Ballester..... 181
- ¿Qué se cuece? Evolución formal, estándares de capacidad y análisis funcional de las cerámicas «de cocina» fenicio-púnicas de Gadir*
Antonio Sáez Romero, Rafael Belizón Aragón..... 197
- Tradizione e innovazione nella ceramica da mensa della Sicilia punica*
Francesca Spatafora..... 241

LOS ESPACIOS DE PROCESADO

- Nuovi dati sulla conservazione e sulla cottura di alimenti da due contesti fenicio-punici di Nora (Sardegna, Italia)*
Jacopo Bonetto, Silvia Bruni, Elisabetta Castiglione, Emanuele Madrigali,
Maria Chiara Metelli, Mauro Rottoli, Beatrice Sarti, Artura Zara 253
- Factorías agrícolas en el bajo Guadalquivir (Siglos V-II a. C.)*
Eduardo Ferrer Albelda, Francisco J. García Fernández,
Álvaro Fernández Flores 275

LA COMIDA, AQUÍ Y EN EL MÁS ALLÁ

- Per un lessico dell'alimentazione fenicia e punica: le fonti epigrafiche*
Rossana De Simone..... 315
- Reflexiones sobre la naturaleza del marzeah en la Edad del Hierro*
Francisco J. Nuñez Calvo 321
- ¿Compartiendo mantel? Alimentos y comensales en contextos rituales fenicio-púnicos*
Ana María Niveau de Villedary y Mariñas..... 335
- Desde el nacer hasta el morir: la leche materna en el mundo fenicio-púnico*
Meritxell Ferrer, Mireia López Bertrán..... 363

<i>La compleja definición de las cosas pequeñas. Miniaturas relacionadas con la alimentación en espacios asociados a la presencia infantil en ámbito fenicio-púnico</i>	
Aurora Rivera Hernández.....	385
<i>Los alimentos de origen vegetal en los rituales fenicios</i>	
Carmen Ana Pardo Barrionuevo.....	405
<i>La necropoli punica di Villamar (Sardegna). Alcuni aspetti di ritualità funeraria e di vita quotidiana</i>	
Elisa Pompianu.....	417
<i>Abstracts</i>	437

Na cozinha e à mesa na 2ª Idade do Ferro do Sul de Portugal

Ana M. Arruda

Universidade de Lisboa

Até sempre caríssima Antonella

1. INTRODUÇÃO

As escavações levadas a efeito no Castelo de Castro Marim e em Monte Molião (Lagos), no Algarve litoral (fig. 1), permitiram recolher abundantes dados acerca das suas ocupações durante a 2ª Idade do Ferro. Muito desses dados estão já publicados, sobretudo os que se referem à cultura material, à arquitectura e à cronologia, bem como às respectivas adscrições culturais.

O primeiro dos sítios esteve ocupado desde o final da Idade do Bronze (Oliveira 2006), e os elementos que dizem respeito à Idade do Ferro mostram uma profunda orientalização a partir, pelo menos, do início do século VII a.n.e. (entre outros trabalhos: Arruda 1999/2000; 2007a; Arruda *et al.* 2007; Arruda *et al.* 2013; Arruda *et al.* 2017), materializada em materiais e estruturas. A partir de finais do século V a.n.e., o sítio integrou-se no que podemos designar como Turdetânia, sofrendo, paralelamente, fortes influências púnico/gaditanas (Arruda 1999-2000; 2000; 2001; 2003; 2005; Arruda *et al.* 2006; Sousa e Arruda 2010).

Monte Molião foi fundado em meados do século IV a.n.e., mas a matriz cultural detectada é idêntica à de Castro Marim nesta mesma época, com uma evidente adscrição ao universo material da região gaditana e do vale do Guadalquivir (Arruda *et al.* 2008; Sousa e Arruda 2010; Arruda *et al.* 2011).

Esta inclusão do Algarve numa vasta região que englobava grande parte da Andaluzia ocidental e que partilhava morfologias cerâmicas (de cozinha e de mesa, produzidas localmente e importadas), arquitecturas, e muito possivelmente estruturas sociais e políticas, para além de uma mesma forma de exploração dos recursos ambientais, manifestou-se também certamente na maneira de preparar, confeccionar e consumir os alimentos, eles próprios também semelhantes.



Figura 1. Localização de Castro Marim e Monte Molião.

Os materiais que pudemos recuperar nos níveis da 2ª Idade do Ferro nos sítios da área meridional portuguesa permitem uma leitura acerca das práticas culinárias e do consumo de alimentos das populações que habitaram no litoral algarvio entre os séculos V e III a.n.e. Os vestígios orgânicos (faunas, sementes, frutos) recolhidos nos dois sítios, mas também as morfologias dos recipientes cerâmicos usados na confecção dos alimentos e no seu consumo ofereceram informação muito útil que ultrapassa as meras análises tipológicas, por um lado, e a identificação das espécies consumidas, por outro.

Outro tipo de vestígios, nomeadamente estruturas de combustão especificamente destinadas às práticas culinárias, merecem destaque, de forma a discutir a forma como se processou a confecção dos alimentos que compunham as dietas alimentares destes grupos humanos, tendo sempre presente a sua transformação e manutenção ao longo da diacronia da ocupação.

2. OS ALIMENTOS

2.1. As proteínas animais

Como já referimos, os restos faunísticos da 2ª Idade do Ferro recuperados quer em Monte Molião (Detry e Arruda 2013) (tab. 1) quer em Castro Marim (Davis 2007) (tab. 2) são muito abundantes e estão já em grande parte estudados.

A fauna mamalógica não apresenta diferenças assinaláveis entre os dois sítios. Destaca-se a alta percentagem de ovi-caprídeos, dominantes em ambos. Os suídeos (*Sus* sp.) seguem de perto os valores de ovelha/cabra no Barlavento (Detry e Arruda 2013), sendo também relevante no Sotavento (Davis 2007). Neste caso, porém, parece impossível distinguir se se trata de animais domésticos ou selvagens. O gado bovino está representado por valores muito próximos nos dois povoados, estando mesmo acima do porco em Castro Marim (Davis 2007). E ainda que a sua presença seja menor do que a verificada para os ovi-caprídeos, não se pode perder de vista que o aporte cárnico e, portanto, proteico, é consideravelmente maior no caso do *Bos*. Não pode deixar de se referir aqui ainda que o pastoreio está documentado também indirectamente através dos dados da palinologia recolhidos em Castro Marim, e onde a presença de elementos nitrozoógenos confirmaram o aproveitamento de pastagens de gramíneas na actividade pastoril (Hernández Carretero 2008: 141).

Tabla 1. A fauna de Monte Molião, segundo Detry e Arruda (2013).

FASE	Imperial	Republicana	Idade do Ferro
Classe Mammalia			
<i>Bos</i> sp. (gado bovino)	41,5	34,5	14
<i>Ovis/Capra</i> (ovelha/cabra)	120	93	60,5
<i>Ovis aries</i> (ovelha)	7	19	4
<i>Capra hircus</i> (cabra)	14	11	2
<i>Sus</i> sp. (porco/javali)	165	91	64
<i>Cervus elaphus</i> (veado)	53,5	26	12
<i>Oryctolagus cuniculus</i> (coelho-bravo)	81	79	47
<i>Ursus arctos</i> (urso-pardo)	1	0	0
<i>Canis familiaris</i> (cão)	30	5	6
<i>Lynx pardinus</i> (lince-ibérico)	1	0	0
Total – Mammalia	514	358,5	209,5
Classe Aves			
<i>Puffinus puffinus</i> (pardela-sombria)	1	0	0
<i>Morus bassanus</i> (alcatraz)	1	0	0
<i>Phalacrocorax carbo</i> (corvo-marinho)	1	0	0
<i>Hieraaetus pennatus</i>	2	0	0
Galiformes	12	4	5
<i>Gallus domesticus</i> (galinha-doméstica)	14	28	2
<i>Alectoris rufa</i> (perdiz)	10	3	0
<i>Coturnix coturnix</i> (codorniz)	0	1	0
<i>Larus</i> sp. (gaivota)	1	0	0
<i>Corvus monedula</i> (gralha)	0	1	0
Total – Aves	40	37	7
Total	553	393,5	216,5

Tabla 2. A fauna de Castro Marim, segundo Davis (2007).

PHASE	BOS	O	OVA:CAH	SUS	CEE	ORG	LE	CAF	EQ	FEC	N
VII	21	59	1:7	7	6	1	2	–	1?	2	108
VI	13	27	1:1	19	10	29	–	–	2	–	124
V	15	52	1:1 ¹⁴	12	8	12	+	1	+	–	294 ^{1/2}
IV	15	57	1:1 ¹²	16	3	7	+	1	+	–	222
III	17	54	1:1	15	8	5	1	–	–	–	185
II	(29)	(47)		(11)	(3)	(5)	(5)	–	–	–	38

Tabla 3. A fauna malacológica de Monte Molião, segundo Detry e Arruda (2013).

FASES	Imperial	Republicano	Idade do Ferro
Phylum Mollusca			
Classe Gasteropoda			
<i>Patella</i> sp.	62	210	138
<i>Gibbula</i> sp.	1	2	0
<i>Monodonta</i> sp.	36	46	20
<i>Astraea rugosa</i>	0	1	0
<i>Turritella</i> sp.	0	1	0
<i>Cerithium vulgatum</i>	7	7	9
<i>Eulima polita</i>	7	1	0
<i>Phalium</i> sp.	3	5	2
<i>Murex (Bolinus) brandarius</i>	6	0	0
<i>Thais haemastoma</i>	35	17	1
<i>Amyclina pfeifferi</i>	0	1	0
<i>Nassarius</i> sp.	11	2	1
<i>Helix</i> sp.	39	43	27
<i>Lymnaea</i> sp.	0	1	0
Classe Bivalvia			
<i>Glycymeris</i> sp.	10	6	1
<i>Anomia ehipplum</i>	1	0	0
<i>Mytilus edulis</i>	174	822	123
<i>Chlamis</i> cf. <i>varia</i>	0	1	0
<i>Pecten maximus</i>	4	5	1
<i>Ostrea edulis</i>	112	45	16
<i>Laevicardium</i> sp.	2	3	0
<i>Arctica islandica</i>	29	7	15
<i>Cerastoderma edule</i>	4127	851	3462
<i>Acantocardia</i> sp.	58	18	1
<i>Lutraria</i> sp.	4	1	0
<i>Eastomia rugosa</i>	0	0	1
<i>Solen</i> sp.	13	173	62
<i>Donax vitatus</i>	2	1	0
<i>Scrobicularia plana</i>	1	3	1
<i>Venus</i> cf. <i>striatula</i>	2	1	0
<i>Callista chione</i>	0	1	0
<i>Dosinia</i> cf. <i>lupinus</i>	0	1	0
<i>Tapes decussatus</i>	781	1910	1710
<i>Venerupis</i> sp.	0	0	3

FASES	Imperial	Republicano	Idade do Ferro
Classe Cephalopoda			
<i>Sepia officinalis</i>	1	19	0
Phylum Arthropoda			
Classe Crustacea			
<i>S. scalpellum</i>	5	9	1
<i>Ballanus</i> sp.	8	33	27
<i>Carcinus maenas</i>	1	1	2
Total	5542	4248	5624

Muito importantes são os animais caçados, quer coelhos, quer veados (*Cervus elaphus*), que atingem números muito expressivos nos conjuntos faunísticos estudados, a que poderíamos ainda juntar alguns dos *Sus* sp. identificados, que podem corresponder a javalis. Os equídeos (*Equus* sp.) de Castro Marim (Davis 2007) e talvez ainda os *Canis familiaris* de ambos os sítios podem ainda associar-se à actividade cinegética. Esta realidade pode ficar a dever-se à existência de um bosque relativamente denso nas imediações dos sítios, provado para Castro Marim através dos estudos palinológicos (Hernández Carretero 2008: 140), tendo sido verificado o aumento do grupo AP, que representa cerca de 20%.

No que diz respeito às aves, deve começar por referir-se a sua escassez e a exclusividade dos galináceos, o que não deve estranhar-se dada a profunda orientalização que o Algarve Oriental sofre a partir de um momento relativamente precoce (inícios do século VII a.n.e.).

A exploração dos recursos marinhos foi relevante, o que não se estranha, atendendo ao facto de os dois sítios que aqui se abordam estarem localizados no litoral, em geral, e em ambiente estuarino, em particular. A importância da malacologia é grande, estando o estudo que lhe corresponde já devidamente publicado para Monte Molião (Detry e Arruda 2013) (tab. 3). Neste sítio, a presença de *Cerastoderma edule* é esmagadora, sendo um bom indicador do ambiente lacunar onde o sítio se enquadrava. Mas a presença de grandes cetáceos, por um lado, e o de várias espécies de tubarões, por outro, comprovam que essa exploração atingiu o alto mar e, assim, águas mais profundas.

Em Castro Marim, a diversidade de espécies pescadas é grande, não estando, portanto, focada em nenhum grupo específico, mas a relativamente alta percentagem de atuns (30%) deve ser assinalada (Morales e Rosselló 2008: 259) (tab. 4). Contudo, trata-se de

Tabla 4. A fauna ictiológica de Castro Marim, segundo Morales e Roselló (2008).

PERIOD	Bronze	Iron age			Roman	
Level	II	III	IV	V	VI	TOTAL
Unidentified Chondriician	1		7	9	3	20
Chondrichthyan 1	1	5	15	26	16	63
Chondrichthyan 2		1	17	29	10	57
Rajidae	2	1	7	4	10	24
Rhinobatidae			1	2		3

PERIOD	Bronze	Iron age			Roman	
Level	II	III	IV	V	VI	TOTAL
<i>Myliobatis</i> sp./ <i>Myliobatidae</i>				1	1	2
<i>Sphyrna</i> sp.	1	1				2
Lamnidae			1		1	2
Cf. <i>Mustelus</i> sp.			6	4	1	11
Cf. <i>Galeorhinus galeus</i>			2		1	3
<i>Squalus</i> sp.			2	2	2	6
<i>Squatina squatina</i>		1	22	2	6	31
<i>Eugomphodus taurus</i>				1		1
<i>Acipenser sturio</i>		1	1	2	3	7
<i>Cyprinus carpio</i>		1				1
<i>Zeus faber</i>	10		2			12
<i>Halobatrachus didactylus</i>	2		4	5		11
<i>Dicentrarchus labrax</i>				1		1
<i>Dicentrarchus punctatus</i>				2		2
<i>Epinephelus</i> cf. <i>marginatus</i>		1			1	2
<i>Seriola dumerilii</i>			1			1
<i>Trachurus trachurus</i>					1	1
<i>Plectorhincus mediterraneus</i>					3	3
<i>Dentex</i> sp.		2			2	4
<i>Dentex gibbosus</i>	1	2		6	1	10
<i>Pagellus erythrinus</i> /P. <i>Pagrus</i>		2	3	10	4	19
<i>Pagellus erythrinus</i>	1	1	8	9	3	22
<i>Pagrus</i> sp.		2	1	1		4
<i>Pagrus aurica</i>				1		1
<i>Pagrus pagrus</i>			1	3	8	12
<i>Sparus aurata</i>	5	8	28	27	17	85
Sparidae	2	2	2	16	3	25
Sciaenidae		1				1
<i>Argyrosomus regius</i>	11	28	80	8	5	132
<i>Sciaena</i> sp./ <i>Umbrina</i> sp.			1			1
<i>Scomber japonicus</i>				3	1	4
<i>Sarda sarda</i>				1		1
Scombridae ^a		9	1	43	3	56
<i>Thunnus</i> cf. <i>Thynnus</i>		3	2	136	10	151
<i>Mugil</i> sp./ <i>Liza</i> sp.			2	1		3
Total identified	37	72	217	355	116	797

animais de pequeno porte (cerca de 80 cm) e, portanto, jovens, realidade bem distinta da verificada em Huelva ou na área da Baía de Cádiz.

2.2. Os vegetais

2.2.1. Castro Marim

Em Castro Marim, houve oportunidade de escavar contextos onde os restos botânicos se encontravam particularmente bem conservados. Esses restos foram alvo de um estudo preliminar (Queiroz *et al.* 2006), cujos dados se utilizam neste trabalho para fornecer uma leitura mais completa sobre o tipo de alimentação praticada pela comunidade instalada no sítio durante a II Idade do Ferro (fig. 2). Por outro lado, as análises palinológicas também concretizadas para o sítio forneceram elementos que complementam os que a arqueobotânica ofereceu (Hernández Carretero 2008; 2014) e serão também, evidentemente, tidos aqui em consideração.

Os elementos que a palinologia permitiu recuperar evidenciam a importância da *cerealia*, apesar dos seus valores efectivos serem relativamente modestos (Hernández Carretero 2014: 813, fig. 1). Porém, as espécies nitrófilas que compõem o abundante grupo herbáceo (NAP) mostram fenómenos antrópicos de considerável relevância (*Ibidem*, 814) e a presença de espécies arvenses que crescem nos campos cultivados, como é o caso de *Centaurea*, *Plantago coronopus type*, *Rumex acetosella type*, *Polygonum*, *etc.*, confirmam a peso dos campos agrícolas na economia do sítio, que, contudo, deveriam localizar-se a certa distância do povoado.

A análise dos restos carbonizados de sementes provenientes de contexto datado dos finais do século V a.n.e. comprovou esse peso, destacando-se no conjunto a cevada, com 95,3%, o que corresponde a grande maioria das cariópses identificadas (Queiroz *et al.* 2006). Trata-se de *Hordeum vulgare*, estando representadas as variantes de grão nu e grão vestido. A alta percentagem deste cereal torna insignificante o trigo (*Triticum compactum*), que, contudo, está também presente (*ibidem*: 15 e 25). Curiosamente, as mós, manuais ou rotativas são raras em qualquer dos sítios, estando mesmo ausentes em Monte Molião para a Idade do Ferro. Em Castro Marim, contudo uma mó, completa, foi encontrada *in situ*, justamente nas proximidades de um forno (fig. 3). Os materiais associados permitem datar este moinho rotativo entre a segunda metade do século IV a.n.e. e a primeira do seguinte.

Os produtos hortícolas foram registados em Castro Marim, concretamente através, sobretudo, da favinha (*Vicia faba minuta*), sendo o grão de bico (*Cicer arietinum*) apenas residual (*ibidem*), todos com cronologias dos séculos V e IV a.n.e.

Entre o conjunto das sementes identificaram-se ainda plantas ruderais nitrófilas, quenopódios, (*Chenopodium* sp), atriplex (*Atriplex* sp) e centonódia ou sempre-noiva (*Polygonum aviculare*), que podem ter sido consumidas, porque são comestíveis, apesar de não se tratar de espécies cultivadas (*ibidem*).

Ao nível dos frutos, os pinhões tiveram importância, o que se pode deduzir não só pelas sementes identificadas, mas também pelas escamas ovulíferas de *Pinus pinea*, bem como pelos carvões de madeira deste tipo de árvore (*ibidem*). Apesar de, entre as madeiras carbonizadas, se terem reconhecido abundantes fragmentos de *Olea europaea*, desconhecemos

se o seu fruto foi consumido directamente, ou usado para a produção de azeite, ou para ambos. A mesma situação regista-se no caso da *Vitis*, presente nas variantes *vinifera* e *sylvestris*, podendo admitir-se, contudo, quer o consumo do fruto quer a sua utilização para a produção de vinho.

Por fim, resta referir ainda a presença de *Coriandrum sativum*. Trata-se do mais antigo registo de coentros no território actualmente português, planta que, por não ser nativa, foi certamente cultivada. A sua utilização como condimento pode admitir-se como a mais provável.

2.3. Os alimentos importados

Para além dos produtos locais, as ânforas indicam importação de preparados de peixe, de carne em salmoura, de azeite e de vinho.

A presença massiva em Castro Marim (Arruda *et al.* 2006), mas também em Monte Molião, ainda que de forma um pouco menos expressiva (Arruda *et al.* 2011), de ânforas de tipo Maña Pascual A4, com origem na região de Cádiz, é um bom indicador do consumo destes produtos piscícolas importados. Mas outros alimentos, resultantes de actividades agrícolas e pecuárias praticadas na região do Guadalquivir e na campião gaditana, como o azeite e o vinho e a carne, podem ter chegado aos sítios do



Figura 3. Mó completa e *in situ* de Castro Marim, II Idade do Ferro.

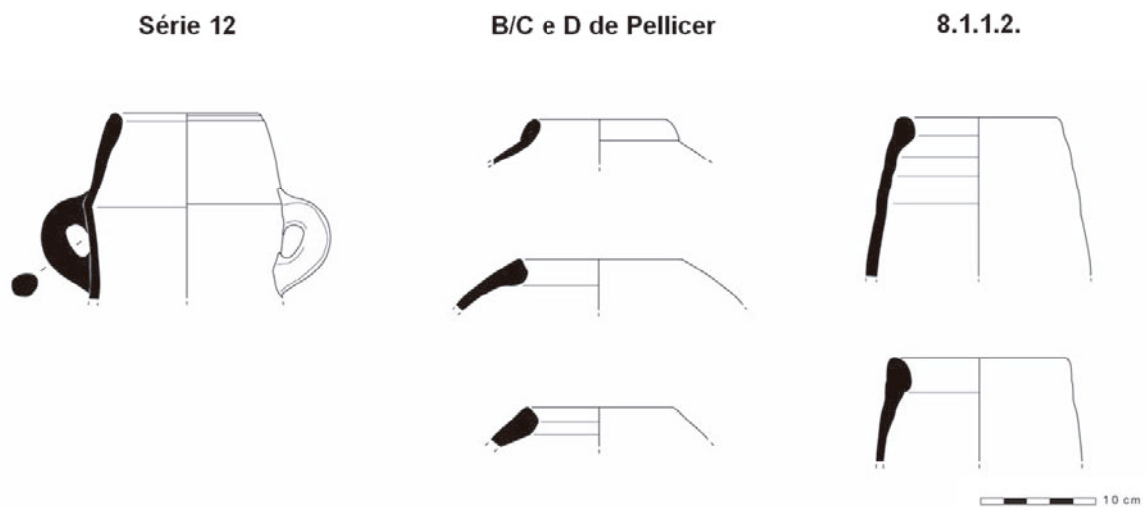


Figura 4. Ânforas Maña Pascual A4, B/C e D de Pellicer e de tipo Tiñosa, de Castro Marim.

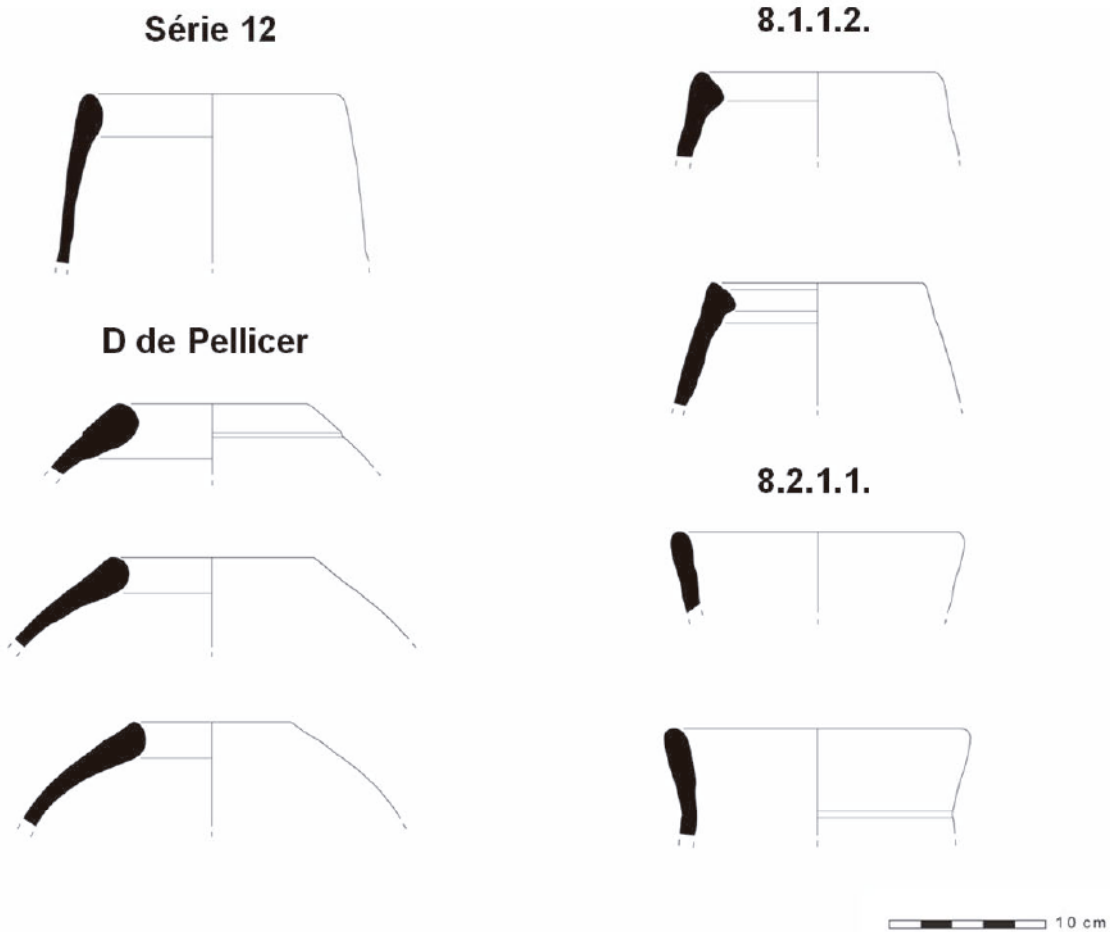


Figura 5. Ânforas Mañá Pascual A4, D de Pellicer, tipo Tiñosa (8.1.1.2) e Carmona (8.2.1.1.) de Monte Molião.

Algarve litoral, justamente envasados nas ânforas de tipo B/C e D de Pellicer e ainda nas Tiñosa (8.1.1.2), que se registaram de forma significativa quer em Castro Marim (fig. 4) quer em Monte Molião (fig. 5). As análises que têm vindo a ser efectuadas nos centros de consumo andaluzes evidenciaram para as últimas um conteúdo oleícola inequívoco (Carretero 2007), conteúdo que foi também, em alguns casos, o das B/C e D (García Fernández *et al.* 2016). Porém, a carne, em salmoura, foi também transportada nestes contentores, o que mostra a sua utilização para sólidos (Ferrer *et al.* 2011).

3. A PREPARAÇÃO

Não foi possível identificar espaços específicos para esta actividade, as cozinhas, como sucede em outras áreas peninsulares, parecendo possível defender uma pluralidade funcional de muitos dos espaços domésticos dos sítios algarvios durante a Idade do Ferro. Ainda assim, algumas lareiras directamente associadas a compartimentos habitacionais foram identificadas quer em Monte Molião (Arruda *et al.* 2011) (fig. 6), quer em Castro Marim, tendo ambos oferecido também estruturas que pudemos classificar como fornos culinários (figs. 7 e 8).

A cerâmica de cozinha engloba (figs. 9 e 10), como se sabe, duas grandes categorias: preparação a frio e a quente. Entre a primeira, destacam-se os alguidares, muito bem representados em ambos os sítios, alguns dos quais decorados com bandas pintadas (Sousa e Arruda 2010; Gomes e Arruda 2013). A função destes recipientes não é ainda completamente clara, mas a sua associação à cozinha, para preparar, a frio, os alimentos, ou mesmo para a sua conservação, em salmoura, é quase actualmente inquestionável.

Um outro tipo de vaso merece destaque, justamente pelo seu significado no contexto da alimentação mediterrânea, o almofariz (Sousa e Arruda 2010; Arruda *et al.* 2011). A sua função era triturar e amassar cereais e, sobretudo, leguminosas, como a fava, de forma a permitir a confecção de purés ou «papas». Outros ingredientes, concretamente os que se destinavam a condimentar os alimentos preparados, como os coentros, devem ter sido ser também triturados nos almofarizes.

As panelas são muito numerosas apresentando algumas as superfícies com evidentes sinais de utilização ao fogo (*ibidem*). São recipientes fechados, de forma geral globular, de pequenas dimensões, onde certamente se cozinhariam os cereais e as leguminosas. A carne muito dificilmente seria cozinhada nestas panelas. Os restos faunísticos são sempre de dimensões consideráveis, não sendo, portanto, compatíveis com um corte que tivesse por intenção a sua inserção nestes recipientes de cozinha.

Parece, pois, importante deixar registado que o tipo de panela para cozinhar encontrado em Monte Molião e no Castelo de Castro Marim, bem como naturalmente as refeições que dele podemos deduzir, mostra a incorporação no universo mediterrâneo destes sítios. Quer um quer outras se distanciam das realidades observadas noutras latitudes, mais



Figura 6. Lareira de Monte Molião.



Figura 7. Forno de Castro Marim.



Figura 8. Forno de Monte Molião.

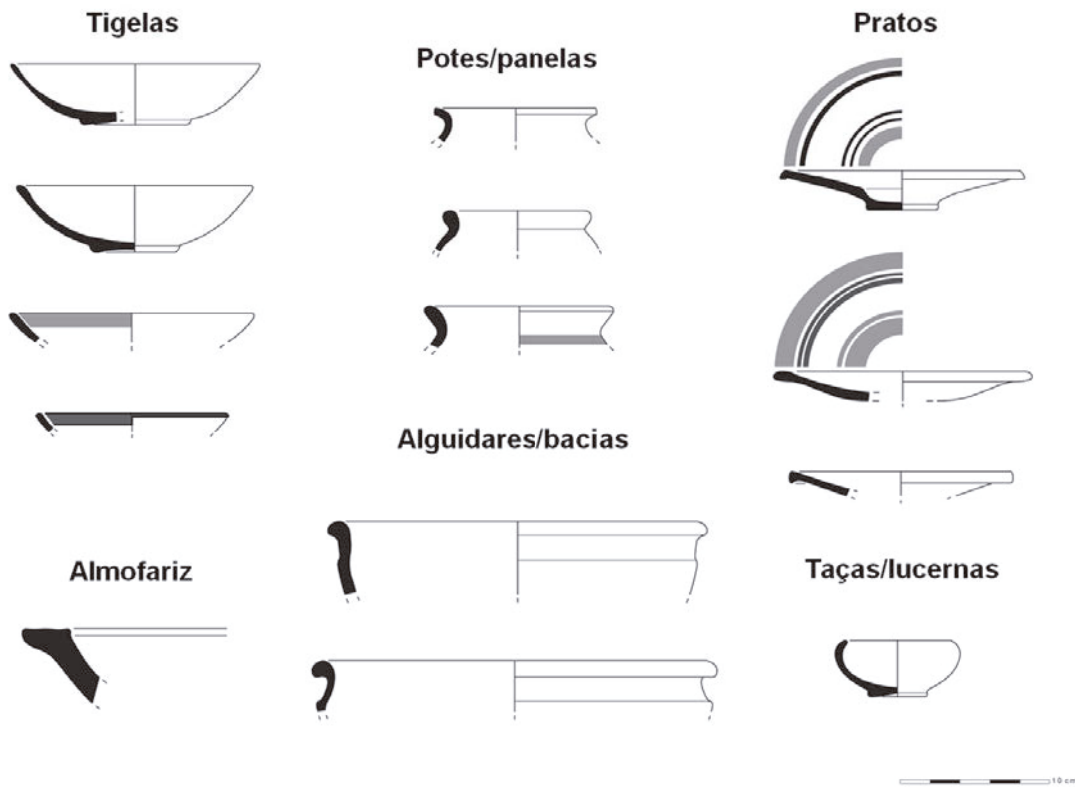


Figura 9. Cerâmica comum de Monte Molião.

«celtizantes», onde as panelas evidenciam uma pré-disposição para as fervuras com alto teor de gordura.

Não deixa de ser de alguma forma surpreendente a ausência de formas específicas destinadas a fritar nos conjuntos cerâmicos da 2ª Idade do Ferro do litoral algarvio, até porque o azeite foi não só abundantemente importado, o que se deduz pela presença, muito significativa, de ânforas oleícolas, como é o caso das de tipo Tiñosa, como terá sido produzido localmente, a avaliar pelos 25% de restos de madeira de *Olea europaea* identificados em Castro Marim. Este azeite, que aparentemente não teria servido para fritar, terá sido utilizado para a iluminação (as lucernas são frequentes nestes contextos), mas também para conservar e para temperar os alimentos. Tudo indica que os produtos piscícolas, que para além de importados foram fabricados localmente, como se pode deduzir da presença dos atuns, contaram com o azeite na sua manufactura.

Mas o peixe e a carne, que quase seguramente não foram cozinhados nas panelas encontradas nos sítios arqueológicos que temos vindo a tratar, podem ter sido comidos secos ou em salmoura, havendo dados textuais que facilitam esta interpretação, uma vez que atestam a prática ainda que na Grécia antiga.

Tal como há pouco tempo tivemos oportunidade de recordar em trabalho realizado em colaboração com Carmen Soares (Soares e Arruda, 2018), no retrato d'«O Descarado», Teofrasto (Atenas, séc. IV a.n.e.) mencionou que se coloca a carne na salgadeira.

A informação literária referente à salga de peixe é mais extensa. Arquêstrato afirmou que as espécies piscícolas conservadas em sal eram o atum e a sarda (fig. 39), percebendo-se que havia níveis distintos de salga, uma vez que o poeta elogia (nesse

mesmo passo) o gosto da sarda apenas salpresa (isto é, de meia-salga – gr. *hemitarikhos*, ou seja com apenas três dias de sal) (Soares e Arruda 2018).

Por outro lado, não podemos deixar de voltar a insistir nos atuns associados à fase V de Castro Marim (V-III a.n.e.) que indiciam um consumo em diferido, só possível através da sua conservação em salmoura ou na forma de algum preparado.

Mas quer a carne quer o peixe podem ter sido ainda cozinhados através de outros processos. Alguns, poucos, restos de fauna, sobretudo mamalógica, tem indícios de exposição directa ao fogo, podendo admitir-se que o processo culinário utilizado foi o grelhado. Sobre a existência de fogareiros e das grelhas não há dados arqueológicos concretos em qualquer dos sítios algarvios, e os grelhados terão sido relativamente raros.

A existência documentada de fornos domésticos de tipo *tannur* em Castro Marim (Arruda e Freitas 2008) (fig. 7) e escavados na rocha em Monte Molião (Arruda *et al.* 2011) (fig. 8) indicam a preparação de alimentos nestes equipamentos, nomeadamente do peixe, da carne e também do pão. A avaliar pelo estado de conservação da grande maioria dos restos ósseos, terá sido talvez esta a forma preferencial de os preparar, a par, muito possivelmente da conservação através do sal.

Alguns artefactos metálicos, de bronze, recolhidos, sobretudo, em Castro Marim, podem igualmente relacionar-se com a preparação de refeições. No conjunto, destacam-se, desde logo, os espetos, um dos quais completo (trata-se de modelos evoluídos que podem datar genericamente dos séculos V a III a.n.e.) (fig. 11), e também os coadores e os raladores artefactos que, contudo, se revestem de um significado mais simbólico de que quotidiano (Pereira 2008).

4. O SERVIÇO À MESA

As cerâmicas gregas recolhidas em Castro Marim, que são muito abundantes (cerca de 300 vasos), foram certamente utilizadas no serviço de mesa. Incluem quer *kylikes* (de figuras vermelhas e de verniz negro), quer pratos e páteras, datados dos últimos anos do século V e da primeira metade do IV a.n.e., todos de verniz negro (Arruda 1997; 2000; 2003; 2007a; 2007b; 2007c; Arruda e Freitas 2008).

No que se refere a recipientes de beber ou preparação do vinho achados em Castro Marim, verifica-se que são menos frequentes os *krateres*, mas também os *skyphoi* e *kantaroi*. Todas estas peças correspondem, portanto, não só às formas mais frequentes em qualquer sítio de consumo, mas, sobretudo, ao que representa a baixela de mesa por

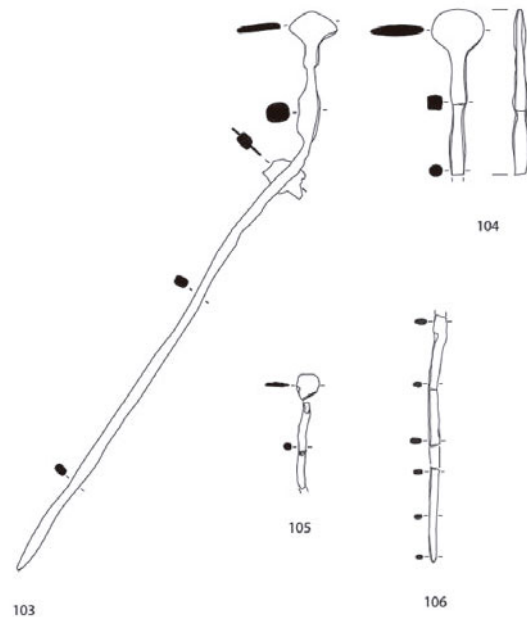


Figura 10. Espetos metálicos de Castro Marim, segundo Pereira 2008.

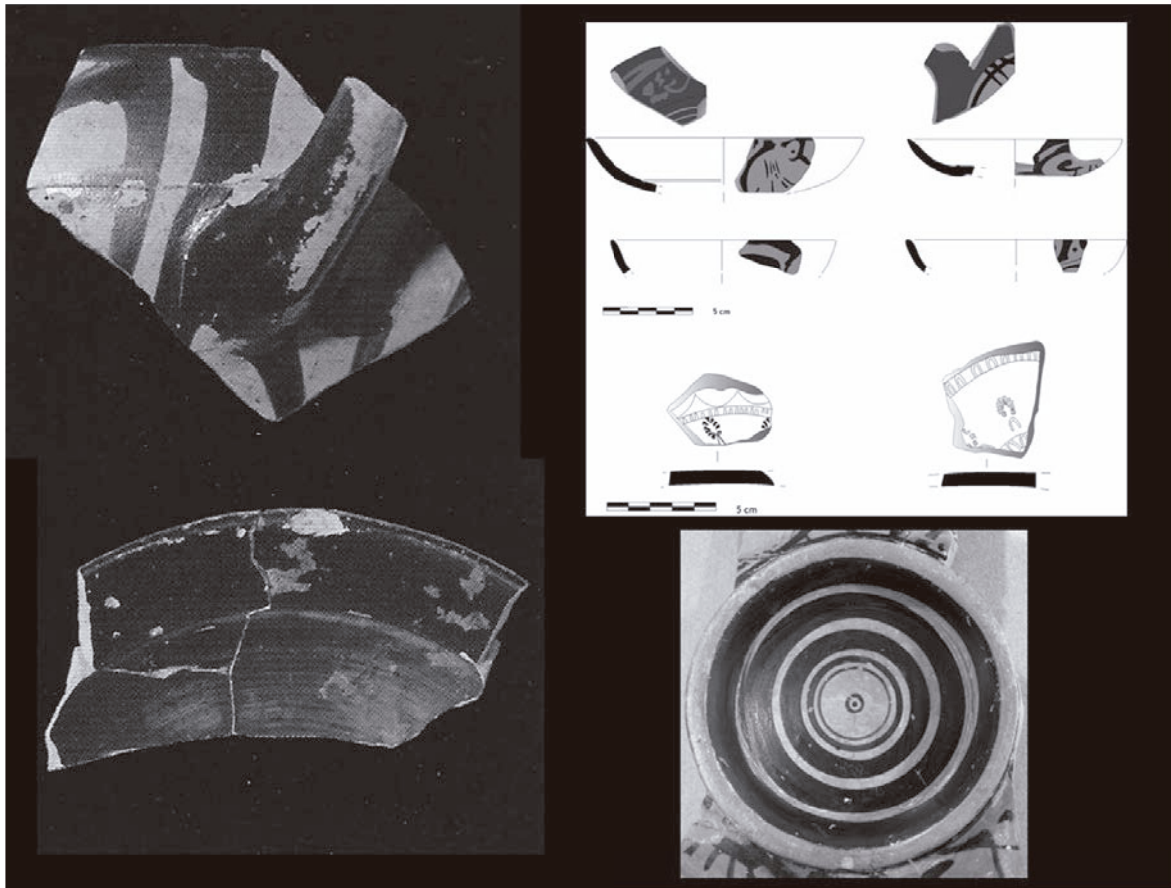


Figura 11. Cerâmicas gregas de Castro Marim.

excelência: pratos e páteras para comer, *skyphoi*, *kantharoi*, *kylikes*, para beber e *krateres* para misturar o vinho e a água (fig. 12).

Em Monte Molião, as cerâmicas gregas são muito mais raras e mais tardias (meados IV a.n.e.) (Arruda *et al.* 2011) (fig. 13), o que se deve justificar pela baixa cronologia da fundação do sítio do barlavento. Não surpreende, pois, a ausência de algumas morfologias, como a dos pratos e páteras, tendo os primeiros sido substituídos na função por outras produções, já de âmbito helenístico, a cerâmica de tipo Kuass (Sousa e Arruda 2013). As formas de cerâmica grega são, porém, também integralmente incluíveis no serviço de mesa, e relacionam-se com o consumo de vinho. Trata-se de *skyphoi*, de *kantharoi*, bolsais e de *lagynoi*, os primeiros usados para beber, o último para o servir.

Na segunda metade do século IV e no século III a.n.e., o serviço de mesa é constituído, em ambos os sítios, pelas produções helenísticas de tipo Kuass (figs. 14 e 15) (Arruda 2000; Sousa 2009). Mais uma vez, os pratos dominam, mas agora associados a uma pequena tigela de bordo reentrante. Os primeiros cabem essencialmente no tipo «prato de peixe», de bordo pendente e depressão central no fundo interno, sendo utilizados à mesa, para consumo de alimentos sólidos. As taças de bordo reentrante (IX de Niveau) pertencem também ao serviço de mesa, e estavam destinadas ao consumo de líquidos. Contudo, algumas destas, concretamente as de pequena dimensão, podem ter sido usadas para conter molhos.

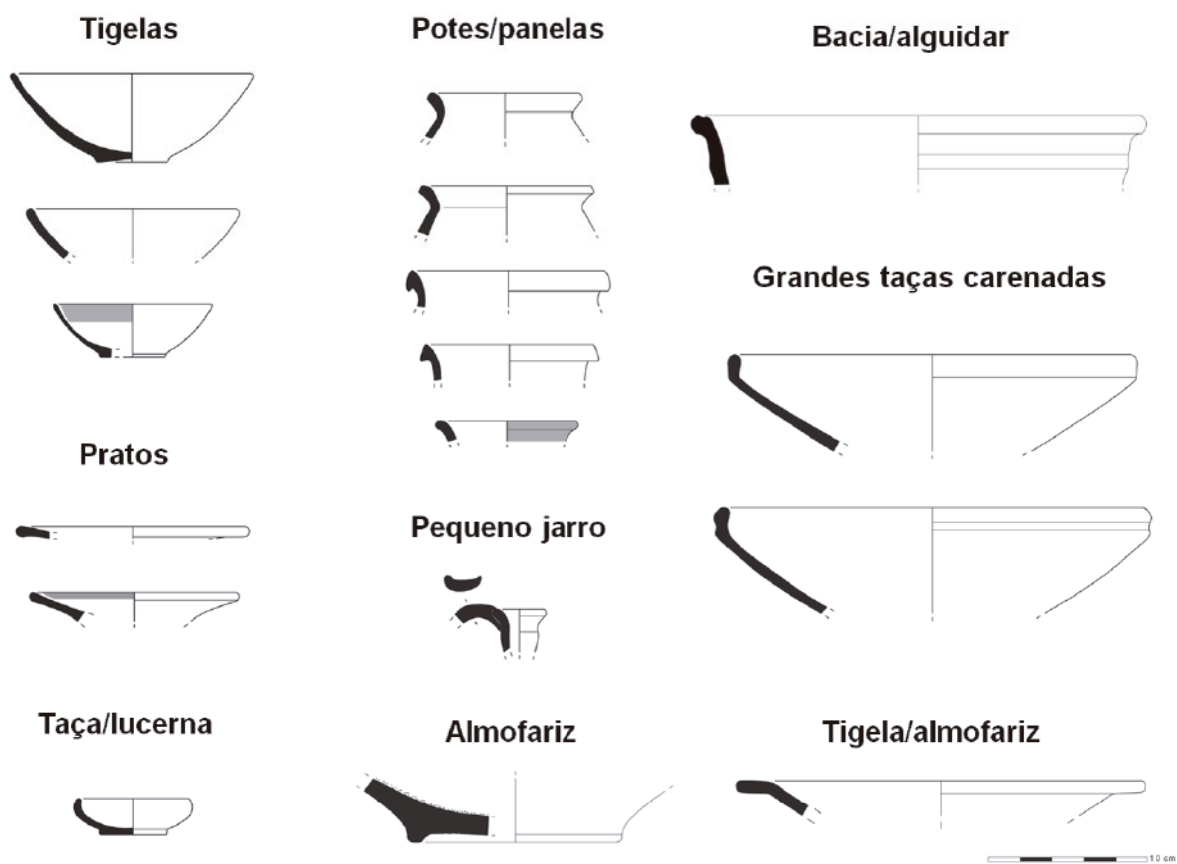


Figura 12. Cerâmica comum de Castro Marim.

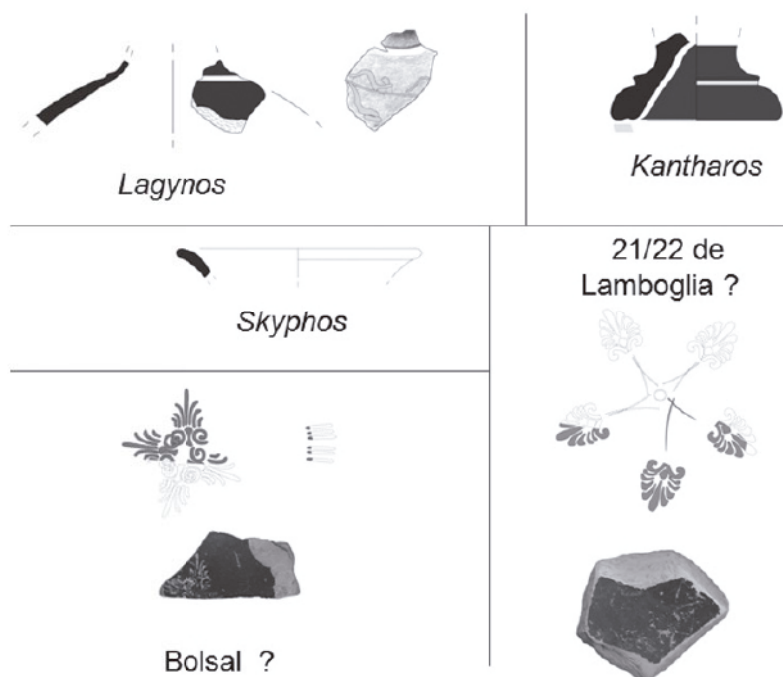


Figura 13. Cerâmica grega de Monte Molião.

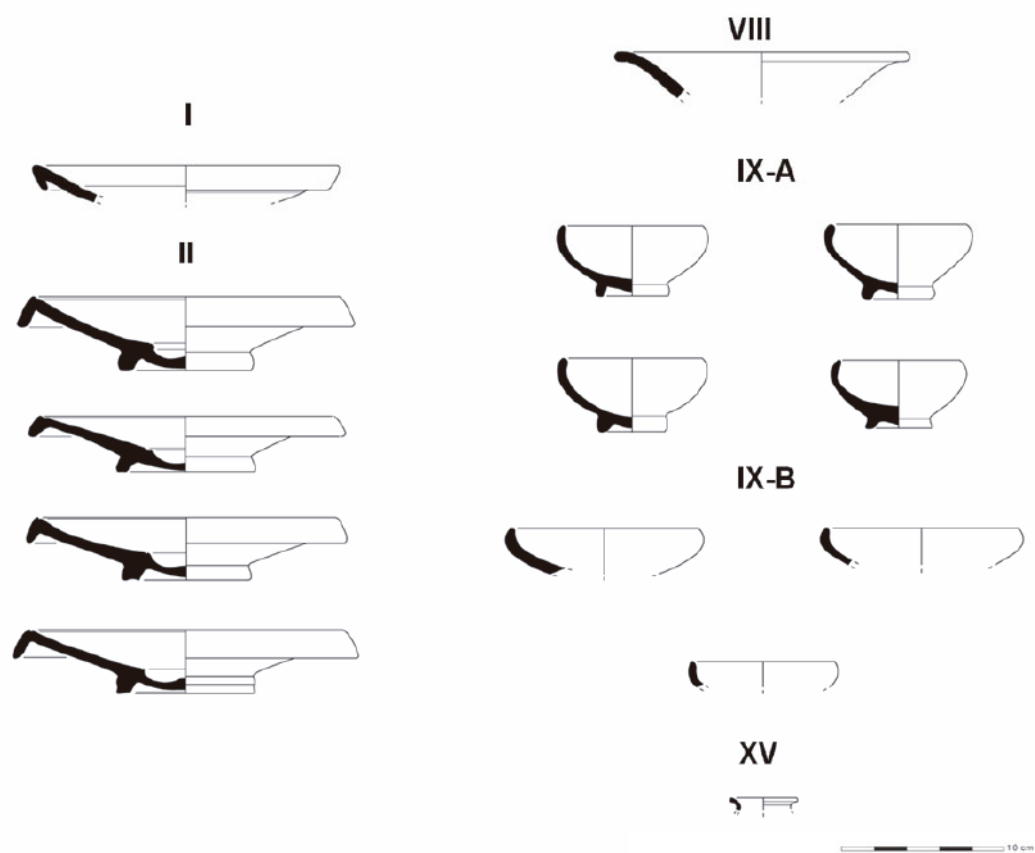


Figura 14. Cerâmica de tipo Kuass de Castro Marim.

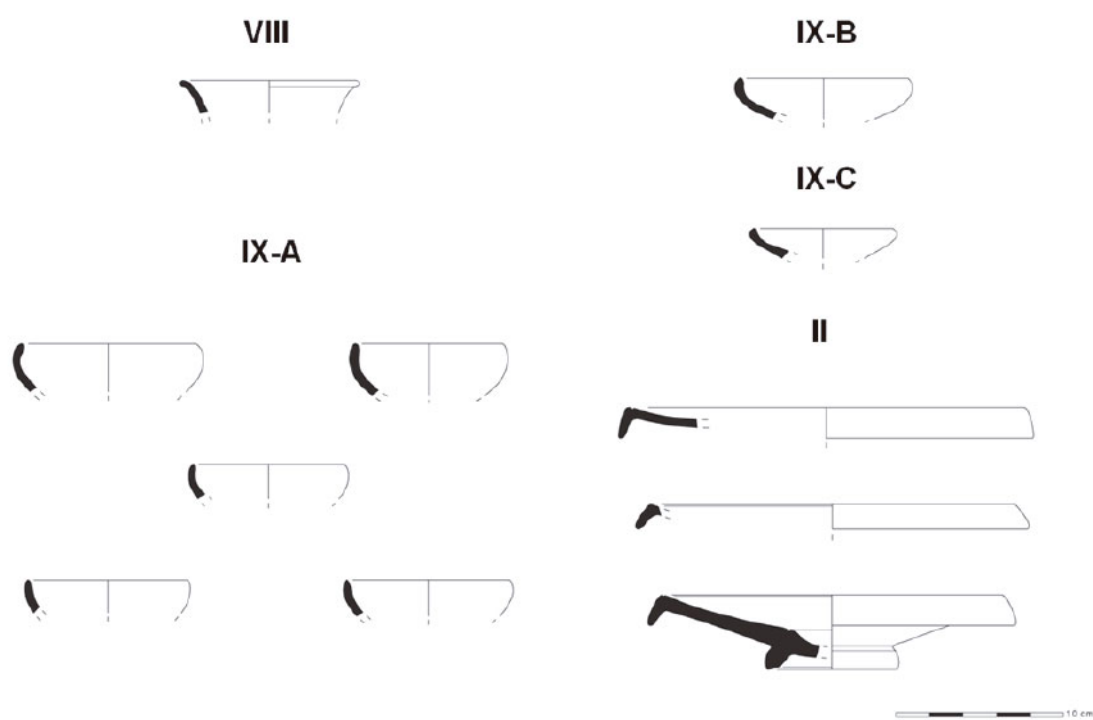


Figura 15. Cerâmica de tipo Kuass de Monte Molião.

Outras cerâmicas foram ainda utilizadas à mesa, concretamente as ditas comuns, sem «verniz», mas apresentando, por vezes, decoração pintada (figs. 9 e 10). Os pratos estão presentes nestas produções, maioritariamente importadas da área da baía de Cádiz, mas a forma mais bem representada é a tigela (Sousa e Arruda 2010).

Verifica-se, portanto, a existência de um serviço de mesa individual, com prato e taça para beber, mas com a tigela a ter um papel determinante em termos percentuais, representando cerca de 75%.

Da constituição deste serviço de mesa infere-se o incremento do consumo de alimentos sólidos ou semi-sólidos e do seu acompanhamento por molhos, de que quer a depressão central dos pratos de peixe, quer as pequenas tigelas de bordo reentrante são evidente testemunho.

Mas o domínio absoluto das tigelas na categoria da cerâmica comum não deixa de obrigar a reflectir sobre o facto de a alimentação destas comunidades radicar essencialmente em sopas ou papas de cereais, apenas cozidas, talvez por vezes enriquecidas com favas. Estes seriam maioritariamente a cevada, uma vez que o estudo das sementes e frutos carbonizados recolhidos em Castro Marim, compatíveis com a cronologia que aqui se trata, evidencia um absoluto predomínio desse cereal (95,30 %) frente ao trigo, que não chega a atingir 1%. Os produtos hortícolas completariam a dieta, mas o seu peso é igualmente irrelevante do ponto de vista percentual (4%).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As comunidades que habitaram no litoral algarvio entre os séculos V e III a.n.e. tiveram uma alimentação sobretudo baseada nas espécies vegetais, concretamente a cevada, a avaliar pela presença maciça das pequenas tigelas no que ao repertório cerâmico diz respeito, pouco adaptadas ao consumo de carne ou peixe, mesmo que estufado, guisado ou assado. As papas dominaram, pois, largamente a alimentação quotidiana da grande maioria das populações. Ainda assim, o peixe, a carne, estufados, guisados assados e grelhados (em grelhas amovíveis colocadas sobre as lareiras) e os moluscos marinhos integraram a dieta alimentar, de forma certamente moderada, tendo sido consumidos também sob a forma de salmoura (o peixe, mas também a carne) ou de molhos (o peixe). Por outro lado, parece evidente que mesmo na forma de papas o consumo era individual à mesa, e mais ainda no caso do peixe e da carne.

Embora modesta, a alimentação seria satisfatória, estando o aporte energético apesar de tudo garantido.

BIBLIOGRAFIA

- ARRUDA, A. M. (1997): *A cerâmica ática do Castelo de Castro Marim*. Lisboa: Colibri.
— (1999-2000): *Los fenicios en Portugal: Fenicios y mundo indígena en el Centro y sur de Portugal*. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra.

- ARRUDA, A. M. (2000): «As cerâmicas de importação do Castelo de Castro Marim no âmbito do comércio Ocidental dos séculos V a III a.C.», en *Actas del IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos*. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, 727-735.
- (2001): «Importações púnicas no Algarve: cronologia e significado», en *Os Púnicos no Extremo Ocidente*. Lisboa: Universidade Aberta, 69-98.
- (2003): «A Idade do Ferro no Castelo de Castro Marim através das importações cerâmicas», *Xelb* 4, 70-88.
- (2005): «O 1º milénio a.n.e. no Centro e no Sul de Portugal: leituras possíveis no início de um novo século», *O Arqueólogo Português 4 Série* 23, 9-156.
- (2007a): «A Idade do Ferro do Sul de Portugal. Estado da Investigação», *Madrider Mitteilungen* 42, 114-139.
- (2007b): «Cerâmicas gregas encontradas em Portugal», en *Vasos Gregos em Portugal - Aquém das Colunas de Hércules*. Lisboa: Museu Nacional de Arqueologia, 135-140.
- (2007c): «A Idade do Ferro no Algarve: velhos dados (e outros mais recentes) e novas histórias», *Xelb* 7, 116-130.
- ARRUDA A. M.; FREITAS, V. (2008): «O Castelo de Castro Marim durante os séculos VI e V a.n.e.», en J. Jiménez Avila (ed.), *Sidereum Ana I. El río Guadiana en época postorientalizante (Anejos de AEspA, XLVII)*. Madrid: CSIC, 429-446.
- ARRUDA, A. M.; FREITAS, V. y OLIVEIRA, C. F. (2007): «Os Fenícios e a urbanização no Extremo Ocidente: o caso de Castro Marim», en J. L. Lopez Castro (ed.), *Las ciudades fenicio-púnicas en el Mediterráneo Occidental*. Almería: Universidad de Almería, 459-482.
- ARRUDA, A. M.; OLIVEIRA, C. y FREITAS, V. (2017): «Castro Marim entre indígenas, fenícios e tartésicos», en J. J. Ávila (ed), *Sidereum Ana III. El río Guadina y Tartessos*. Mérida: Consórcio de la Ciudad Monumental, 445-466.
- ARRUDA, A. M.; SOUSA, E.; BARGÃO, P. y LOURENÇO, P. (2008): «Monte Molião (Lagos) – Resultados de um projecto em curso», *Xelb* 8, 161-192.
- ARRUDA, A. M.; SOUSA, E.; PEREIRA, C. y LOURENÇO, P. (2011): «Monte Molião: um sítio púnico-gaditano no Algarve (Portugal)», *Conímbriga* 50, 5-32.
- ARRUDA, A. M.; VIEGAS, C.; BARGÃO, P. y PEREIRA, R. (2006): «A importação de preparados de peixe em Castro Marim: da Idade do Ferro à época romana», *Setíbal Arqueológica* 13, 153-176.
- ARRUDA, A. M.; SOARES, A. M.; FREITAS, V. T.; OLIVEIRA, C. F.; MARTINS, J. M. y PORTELA, P. (2013): «A cronologia relativa e absoluta da ocupação sidérica do Castelo de Castro Marim», *Sagvntvm-PLAV* 45, 101-114.
- CARRETERO POBLETE, P. A. (2007): *Las ánforas tipo “Tiñosa” y la explotación agrícola de la Campina Gaditana entre los siglos V y III a. C.* Madrid: Universidad Complutense.
- GOMES, F. y ARRUDA, A. M. (2013): «A cerâmica pintada da II Idade do Ferro do Castelo de Castro Marim», *Onoba* 1, 19-54.
- DAVIS, S. (2007): *The mammals and birds from the Iron Age and Roman periods of Castro Marim, Algarve, Portugal*. Trabalhos do CIPA (Centro de Investigação em Paleoecologia humana e Arqueociências) 107. Lisboa: Instituto Português de Arqueologia.
- DETRY, C. y ARRUDA, A. M. (2013): «A fauna da Idade do Ferro e época romana de Monte Molião (Lagos, Algarve): continuidades e rupturas na dieta alimentar», *Revista Portuguesa de Arqueologia* 15, 215-227.

- FERRER ALBELDA, E.; GARCÍA FERNANDEZ, F. J. y GONZÁLEZ ACUÑA, D. (2011): «De la aldea al *oppidum*. El paisaje rural en el valle del Cordones durante el I milénio a. C.», en *Carmona. 7000 años de Historia rural. Actas del VII Congreso de Historia de Carmona*. Sevilla: Universidad de Sevilla, 75-109.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, F. J.; FERRER ALBELDA, E.; ALVAREZ MATEOS, P. y DURÁN BARRANTES, M. M. (2016): «Análisis de residuos orgánicos y posibles contenidos en ánforas púnicas y turdetanas procedentes del valle del Guadalquivir», *Sagvntvm-PLAV* 48: 43-71.
- HERNÁNDEZ CARRETERO, A. (2008): «Paleoambiente y Paleoeconomía en la Cuenca del Guadiana durante el Hierro I», en Jiménez Avila (ed.), *Sidereum Ana I. El río Guadiana en época postorientalizante (Anejos de AEspA, XLVII)*. Madrid: CSIC, 135-147.
- (2014): «Estudios de los restos polínicos de Castro Marim», en A. M. Arruda (ed.), *Fenícios e púnicos por Terra e Mar (Actas do VI Congresso Internacional de Estudos Fenícios e Púnicos), vol.II*. Lisboa: UNIARQ, 810-815.
- MORALES, A. y ROSSELLÓ, E. (2008): «Twenty Thousand Years of Fishing in the Strait. Archaeological fish and shellfish assemblages from southern Iberia», en C. Torben Rick y J. M. Erlandson (eds.), *Human Impacts on Ancient Marine Environments*. University of California Press, 243-278.
- OLIVEIRA, C. (2006): *A cerâmica manual do Castelo de Castro Marim (séculos IX a III a.n.e.)*. Dissertação de mestrado. Edição policopiada. Lisboa: Faculdade de Letras.
- PEREIRA, T. (2008): *Os artefactos metálicos do Castelo de Castro Marim na Idade do Ferro e época romana: metalurgia em transição*. Dissertação de mestrado. Edição policopiada. Lisboa: Faculdade de Letras.
- QUEIROZ, P.; MATEUS, J.; LEEUWAARDEN, W.; PEREIRA, T. y DISE, D. (2006): *Castro Marim e o seu território imediato durante a Antiguidade. Paleo-etno-botânica. Relatório Final*. Trabalhos do CIPA (Centro de Investigação em Paleoecologia humana e Arqueociências) 95. Lisboa: Instituto Português de Arqueologia.
- SOARES, C. y ARRUDA, A. M. (2018): «A helenização dos processos culinários no Sul de Portugal: uma abordagem interdisciplinar», en C. Soares, J. L. Brandão y P. Carvalho (coords.), *História Antiga: relações interdisciplinares. Paisagens urbanas, rurais e sociais*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 259-278.
- SOUSA, E. (2009): *A cerâmica de tipo Kuass no Algarve*. Lisboa: UNIARQ.
- SOUSA, E. y ARRUDA, A. M. (2010): «A gaditanização do Algarve», *Mainaké* 32 (2), 951-974.
- (2013): «A cerâmica de tipo Kuass de Monte Molião (Lagos)», en *Arqueologia em Portugal, 150 depois. Actas do I Congresso da Associação dos Arqueólogos Portugueses*. Lisboa: AAP, 651-659.

Esta edición de
*La alimentación en el mundo fenicio-
púnico* terminó
de imprimir el ? de abril de 2020



Colección Spal Monografías Arqueología
Editorial Universidad de Sevilla



LA ALIMENTACIÓN EN EL MUNDO FENICIO-PÚNICO

El interés por el estudio de la alimentación en el pasado es relativamente antiguo, y especialmente en el ámbito de la cultura greco-romana y de los mundos medievales, tanto occidental como oriental. Sin embargo en el campo de la cultura fenicio-púnica, esas investigaciones se han hecho esperar más. Salvo trabajos muy puntuales de la década de los setenta y ochenta, habrá que esperar a finales del siglo XX para ver una intensificación de la investigación, que se ha multiplicado en los últimos años. Este libro pretende ofrecer más que un estado de la cuestión, una visión de la multiplicidad de enfoques y acercamientos a la alimentación fenicia y púnica, a través de veinte trabajos novedosos que sintetizan el presente de esa investigación.



ISBN 978-84-472-2932-1



9 788447 229321

