



PHICARIA

ENCUENTROS INTERNACIONALES DEL MEDITERRÁNEO

I CONGRESO

SOBRE LA PRODUCCIÓN
EN LAS SOCIEDADES MEDITERRÁNEAS

LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Arqueología, historia y futuro de la dieta mediterránea

PHICARIA

Encuentros Internacionales del Mediterráneo.

I Congreso sobre la producción en las sociedades mediterráneas.

La producción de alimentos. Arqueología, historia y futuro de la dieta mediterránea.

© de los textos y las imágenes:

Sus autores.

© de esta edición:

Universidad Popular de Mazarrón.

Concejalía de Cultura.

COORDINACIÓN

José María López Ballesta.

COMITÉ CIENTÍFICO

Sebastián Ramallo Arcas.

María Milagros Ros Sala.

María del Carmen Berrocal Caparrós.

Jesús Bellón Aguilera.

Fernando Guil Cid.

Juan Francisco Belmar González.

PORTADA

Muher.

IMPRIME

I.G. Novoarte, S.L.

ISBN: 978-84-616--3667-9

Depósito Legal: MU-339-2013

Impreso en España / Printed in Spain

ÍNDICE

CULTIVOS Y RÍTMOS AGRARIOS: EL INICIO DE LA AGRICULTURA Y LA DOMESTICACIÓN DE LAS PLANTAS. Ramón Buxó Capdevilla	13
LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN LAS CIUDADES FENICIAS DEL SURESTE DE IBERIA. Carmen Ana Pardo Barrionuevo y José Luis López Castro	27
PASADO, PRESENTE Y FUTURO EN LA GESTIÓN INTEGRAL DE AGUAS ORIENTADAS AL RIEGO DE CULTIVOS AGRÍCOLAS: LA DESALACIÓN Y REUTILIZACIÓN COMO HERRAMIENTAS DE APOYO SOSTENIBLE AL CICLO DEL AGUA. Enrique Guardia Gómez	41
PRESENTE Y FUTURO DE LA DIETA MEDITERRÁNEA. Paula M. Perigo Bayonas	57
SABORES, MERCADOS E IDENTIDADES EN EL MEDITERRÁNEO. Jesús Contreras y Joan Ribas	71
NUTRICIÓN Y SALUD: DIETA SALUDABLE Y ALIMENTOS FUNCIONALES. Dr. Salvador Zamora Navarro y Dra. Francisca Pérez Llamas	81
LOS SILOS MEDIEVALES DEL YACIMIENTO DE "LOS VILLARES" (MURCIA). Jesús Bellón Aguilera y Benjamín Rubio Egea	101
LA DIETA AVÍCOLA EN EL SIGLO XV-XVI: CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE AVES EN EL CASTILLO DE MONTSORIU (MONTSENY). Violeta Novella Dalmau y María Saña Seguí	109
PRODUCCIÓN Y CONSUMO CÁRNICO A INICIOS DEL NEOLÍTICO: ANIMALES DOMÉSTICOS EN EL POBLADO DE LA DRAGA (BANYOLES) (5300-5000 CAL BC). Vanessa Navarrete Belda y María Saña Seguí	119
LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA EN EL MARRUECOS ANTIGUO: DE LA PRODUCCIÓN A LA DISTRIBUCIÓN. Mohamed El Mhassani	129
RITUALES Y COMENSALIDAD EN ÉPOCA CAMPANIFORME: LOS CASOS ITALIANOS DE PADRU JOSSU, SANLURI Y FOSSO CONICCHIO, VITERBO. Claudia Pau y Antonio Ruiz Parrondo	141
EL CONSUMO DE PESCADO Y MARISCO EN EL MUNDO FENICIO. Laura Moya Cobos	151
EL VALLE MEDIO DEL EBRO, ZONA DE IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN ÉPOCA ROMANA. Oihan Mendo Goñi	159
LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO EN EL POBLADO IBÉRICO DE SANTA CATALINA DEL MONTE. LA ALBERCA DE LAS TORRES (MURCIA). Carlos Martínez Martínez y Noelia Labrador Pérez	169
EL TORCULARIUM BAJOIMPERIAL DE CADIMA. Oscar López Jiménez, Victoria Martínez Calvo y Francisco Llidó López	177
UN CENTRO COMERCIAL DEL s.IA.C. EN LA ALTA ANDALUCÍA, EL CERRO DE LA ATALAYA EN LA HIGUERA (JAÉN). Vicente Barba Colmenero y Alberto Fernández Ordoñez	181

EL CONSUMO DE PESCADO Y MARISCO EN EL MUNDO FENICIO

LAURA MOYA COBOS

EL CONSUMO DE PESCADO Y MARISCO EN EL MUNDO FENICIO

LAURA MOYA COBOS

En el mundo fenicio y cartaginés la dieta cotidiana consistía en un modelo muy similar al que hoy denominamos “dieta mediterránea”. El consumo de cereales y legumbres, junto con la verdura y la fruta supondrían el aporte necesario de vitaminas, mientras que el aporte de proteínas principalmente provenía del consumo de pescado, junto al de carne.

Podemos afirmar, por lo tanto, que el pescado fue un alimento base de la dieta fenicia, lo que resulta lógico si tenemos en cuenta que desde sus orígenes ha sido una cultura completamente proyectada hacia el mar. Los textos bíblicos remarcan esta vinculación al narrar que los mercaderes de Tiro vendían pescado en el mercado de Jerusalén incluso el sábado, infringiendo la ley judaica (Ne, 13, 15-16).

La pesca fue una actividad ampliamente desarrollada por fenicios y cartagineses que daría lugar a la afamada industria de salazones de pescado que todos conocemos por su gran difusión en el Mediterráneo. Pero a pesar de que las salazones han sido la forma de consumir el pescado que más renombre ha alcanzado y en las que más se ha centrado la investigación por estar mejor documentada en las fuentes escritas no fue la única manera en la que se consumiría este producto.

La idea que debemos tener clara es que el consumo de pescado y marisco dependió de sus conocimientos sobre las artes y técnicas pesqueras que darían lugar a la captura de especies propias de diferentes hábitat marinos, surtiendo las mesas fenicias de una gran variedad de pescados y mariscos que iremos viendo a continuación.

La principal fuente que nos ayuda a conocer las especies tanto de pescado como de marisco que fueron consumidas en los asentamientos fenicios, son sin duda, los restos de ictiofauna y malacofauna, es decir los restos óseos de peces y de conchas marinas documentados en dichos contextos, aunque por desgracia los estudios zooarqueológicos hasta el momento no han sido todo lo frecuentes que desearíamos.

La gran variedad de especies de peces documentadas nos ha permitido valorar lo conscientes que eran de los recursos que les ofrecía el mar. Emblemático resulta el estudio de la muestra de los restos de ictiofauna pertenecientes al asenta-

miento de Castillo de Doña Blanca, recuperada de niveles que abarcan una cronología del 700 al 500 a.C., donde claramente se aprecia que el pescado suponía una parte importantísima de la dieta ya desde época arcaica, pues se han documentado para esta fecha más de cuarenta y cinco especies distintas de peces (Roselló y Morales, 1994: 91 ss.). No menos significativas son las muestras ícticas de Cerro del Villar (Rodríguez Santana, 1999: 322-324), Cerro de Montecristo (Marlasca Martín, informes inéditos), Toscanos (Lepiksaar 1973: 109-119), Lixus (Aranegui *et al.*, 2006) o Na Guardis (Rodríguez Santana, 2005), todas ellas con una amplia representación taxonómica.

A partir de estas muestras es posible hablar de la alta presencia de espáridos, familia dentro de la cual predominaba el consumo de pargos (*Pagrus pagrus* o *Sparus pagrus*), lubinas (*Dicentrarchus sp.*), doradas (*Sparus aurata*), herreras (*Lithogathus mormyrus*) o brechas (*Pagellus erythrinus*), además de otras familias tales como serránidos con predominio del mero (*Epinephelus marginatus*), o escómbridos para los que se ha documentado el consumo de caballas (*Scomber japonicus*), atunes (*Thunnus thynnus*) y melvas (*Auxis rochei*), y principalmente en los asentamientos localizados en la parte mediterránea del sur peninsular contamos con un alto porcentaje de especies de talla pequeña como sardinas (*Clupeidae*), boquerones (*Engraulidae*) y jureles (*Carangidae*).

Por otro lado, además de los restos del consumo de pescado en general, en todos los asentamientos fenicios se aprecia una gran cantidad de restos malacológicos, es decir de conchas marinas. Destacan las muestras de asentamientos como Castillo de Doña Blanca (Moreno Nuño, 1994: 143-145), Toscanos (Úerpman, 1972), Cerro de Montecristo (Carrasco Porras, informe inédito), Villaricos (Carrasco Porras, informe inédito) o Na Guardis (Carrasco Porras y Acuña Hernández, 2005), entre otros, a la hora de identificar qué especies de gasterópodos marinos y de bivalvos les gustaba consumir a las poblaciones fenicias.

Dentro de los gasterópodos las especies más representadas en contextos de hábitat como resultado de su consumo

son las lapas (*patella*), los bigaros (*monodonta*) y las cañadillas (*murex trunculus* y *murex brandaris*), éstas últimas empleadas también en la elaboración del tinte púrpura que tanta fama otorgó a los fenicios. Y en cuanto a los bivalvos más documentados disponemos de abundantes restos de coquinas (*Donax trunculus*), navajas (*Solen marginatus*), almejas (*Glycymeris sp.*), berberechos (*Cerastoderma edule*), mejillones (*Mytilus edulis*), vieiras (*Pectinidae sp.*) y ostras (*Ostrea edulis*), distribuidas en los asentamientos atendiendo al tipo de hábitat de cada especie y las características de las costas de cada yacimiento.

Además de los restos del consumo de pescado y de los restos malacológicos en los asentamientos fenicios es posible hablar del consumo de otras especies como cefalópodos, equinoideos o erizos de mar y crustáceos que serían también un complemento de su dieta.

El caso del consumo de los erizos de mar ha quedado muy bien documentado en el almacén de productos frescos hallado en Olbia (Cerdeña) donde entre otros productos marinos aparecieron acumulaciones de erizos de mar junto a ostras y berberechos con las valvas aún cerradas (Delussu y Wilkens, 2000). En las campañas de excavación del Cerro de Montecristo (Adra) se recuperaron 43 fragmentos de erizo de mar en contextos de hábitat, lo que demuestra su recolección y consumo en la zona como recurso alimenticio (Marlasca Martín, informe inédito).

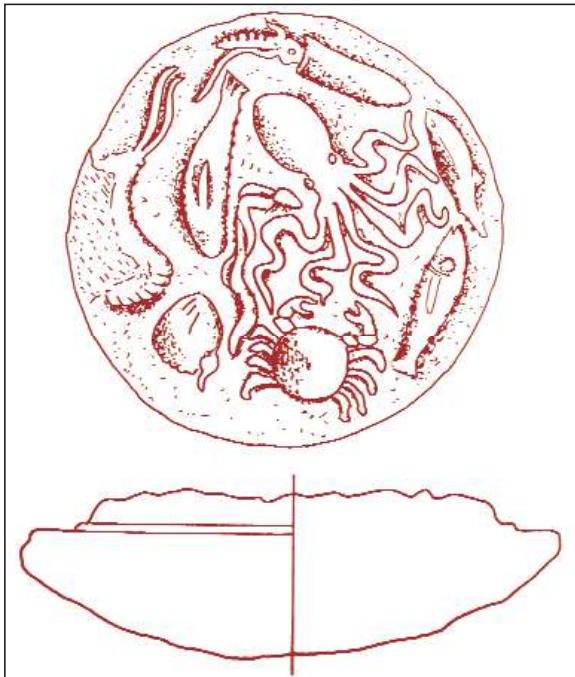


Figura 1. Molde de terracota hallado en Sulcis (Marras, 1993: fig. 1).

Cefalópodos, principalmente de la especie *sepia officinalis*, serían consumidos también por las poblaciones fenicias. La presencia de plumas o huesos de sepia en los asentamientos de Abul (Marques da Silva, 2000: 293-302), Castillo de Doña Blanca (Moreno Nuño, 1994), Puerto 29 (Moreno Nuño, 1990), alfar de Camposoto (Lozano y Vera, 2007) y Cerro de Montecristo (Marlasca Martín, informe inédito) refleja que su consumo estaba bastante extendido a pesar de la difícil conservación de este tipo de restos. Igualmente difícil de demostrar es el consumo de crustáceos debido a su fácil descomposición, aunque ha sido posible rescatar un par de pinzas de cangrejo (*decapoda sp.*) en el alfar de Camposoto en San Fernando (Lozano y Vera, 2007). Por último, y como anécdota para hacernos una idea del gran aprovechamiento que los fenicios hicieron de los productos marinos, llama la atención el conjunto de restos de consumo recuperados en el yacimiento de Na Guardis (Mallorca), fechados entre mitad del siglo III a.C. y finales del siglo II a.C. (250-120 a.C.), que consistieron en una olla junto a un hogar en cuyo interior aparecieron restos de una tortuga marina además de algunos moluscos (Carrasco Porras y Acuña Hernández, 2005).

Tras este recorrido queda claro que los fenicios fueron conscientes de que el mar era una fuente valiosísima e inagotable de recursos alimenticios y que supieron aprovecharlos para enriquecer considerablemente su dieta con el pescado y el marisco. Una evidencia gráfica del buen conocimiento de los recursos alimenticios que les ofrecía el mar la tenemos en un molde o matriz de terracota hallada en Sulcis, en la que está representada una gran variedad de animales marinos comestibles de muy diferentes especies (Marras, 1993: 91-94). En la matriz aparecen un pulpo, un besugo, una morena, un atún, otro pez sin identificar, una sepia, una langosta, un cangrejo, y una almeja (Figura 1).

En cuanto a la preparación o cocinado del pescado no disponemos de mucha información, aunque sabemos que los fenicios lo consumieron de diferentes maneras. Algunos textos ugaríticos nos informan de que ya en el II milenio a.C. las poblaciones cananeas preparaban elaboradas recetas con el pescado, documentadas como ofrendas funerarias alimenticias. Dos documentos nos informan sobre algunas recetas: el documento catalogado como 1.106 menciona una ofrenda sacrificial que consiste en una especie de preparado o guiso de pescado (*šbšlt dg*), mientras que el documento 1.91 alude a una especie de pastel o un escabeche de pescado según las etimologías hitita, aramea y árabe (Zamora, 2006: 91-92).

La posibilidad de conservar el pescado mediante su salado ofreció la oportunidad de su consumo a largo plazo pudiendo ser comercializado a grandes distancias, así las

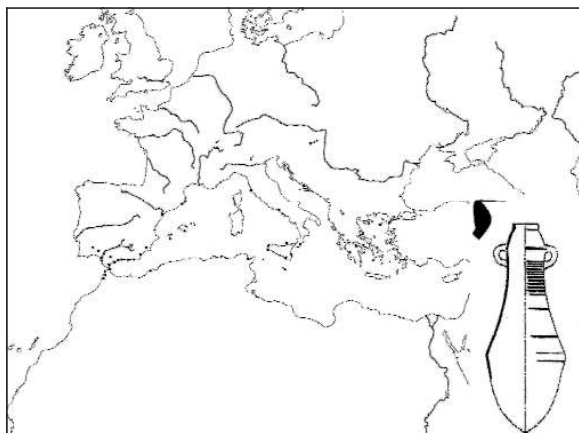


Figura 2. Distribución de ánforas salazoneras T-11.2.1.3 por el Mediterráneo.

salazones de pescado de los fenicios occidentales fueron conocidas en todo el Mediterráneo por su alta calidad. Son varios los autores griegos, como Eupolis, Antífanes, Aristófanes, Polidukes de Naukratis, Dífilo de Sifnos o Hicesio, los que confirman la fama de estas conservas, sin olvidar lo útil que resulta el estudio de los restos arqueológicos derivados de su producción y su distribución. Por un lado la presencia de ánforas salazoneras fenicias distribuidas por todo el Mediterráneo nos ayudan a entender lo ampliamente solicitado que era este producto (Figura 2), y por otro los restos arqueológicos de las instalaciones en las que se elaboraban nos ofrecen información sobre los procesos de producción llevados a cabo.

Poco sabemos sobre las recetas de estas conservas en el ámbito fenicio, pero sí es posible distinguir entre el consumo de pescado salado (τάριχος o *salsamentum*) y de salsas saladas de pescado (γάρος o *garum*) (Curtis, 1991: 7). El pescado para su salado era colocado troceado en las piletas presentes en las instalaciones salazoneras en las que se alternaba con capas de sal y era prensado con una tabla con peso durante unos cinco meses aproximadamente. Por otro lado, según las recetas antiguas conservadas, sabemos que el procedimiento para la elaboración del *garum* o salsas saladas de pescado consistía en mezclar determinadas proporciones de sal con vísceras de pescado junto con peces de talla pequeña e incluso especias y hierbas aromáticas, lo que daría lugar a una amplia gama de variedades del producto. Esta mezcla se dejaría macerar al sol durante un verano removiéndola frecuentemente. Finalmente los pasos de filtrado y colado con cestas proporcionarían salsas de primera, segunda o tercera calidad (*Geopónica*, XX, 46.1-6). Este producto no era una receta o un plato en sí mismo sino que se trataba de una salsa tomada bien como acompañamiento y condimento de pescados y car-

nes, o bebido sólo para abrir apetito o mezclado con vino, aceite, vinagre o agua.

En relación con el consumo de pescado fresco cocinado deducimos a través de los registros cerámicos de cocina que se procedería a su hervido en ollas, guisado en sartenes bajas, o asado (Campanella, 2003). Entre las pocas evidencias o fuentes directas conservadas sobre el cocinado en sí del pescado destaca la escena incisa en la copa fenicia chipriota Cesnola 4555 (Culican, 1982: 17), donde el pescado parece estar siendo asado (Figura 3).

Por otra parte llama la atención una especie de moldes con forma de peces documentados en Cartago (Gauckler, 1915: Pl. CCXXVI), que recuerdan a los hallados en las cocinas del Palacio de Mari, ya en el siglo XVIII a.C. empleados para el cocinado u horneado del pescado (Lion y Michel, 2000: 94).

Es posible que estos moldes sirvieran para elaborar pasteles o púdines de pescado, como los casos precedentes próximo-orientales, utilidad con la que también podría estar relacionado el molde hallado en Sulcis, que ya hemos comentado, con la representación de una amplia variedad de especies marinas comestibles (Marras, 1993: 91-94).

Arriano (*Ind.* XXVII,1 y XXIX, 12) y Estrabón (XV, 2, 2) nos hablan de la producción de una harina de pescado en la Antigüedad, obtenida moliendo pescados de grandes dimensiones tras secarlos al sol. Así que es posible pensar que los fenicios amasaran la harina de trigo con la de pescado para elaborar una especie de tortas o galletas (Campanella, 2008: 79), al igual que se venía realizando ya en la antigua Meso-

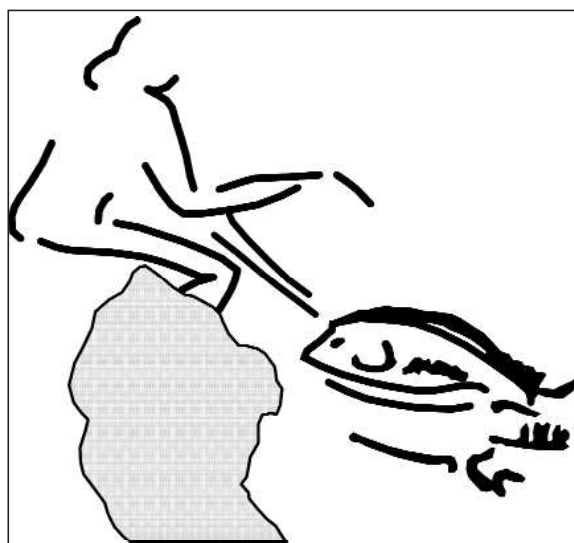


Figura 3. Detalle en copa fenicia chipriota (Culican 1982).



Figura 4. Platos de pescado de figuras rojas de la necrópolis púnica de Palermo (AA.VV., 1998:278).

potamia, como ha quedado bien documentado en concreto en Lagash, donde entre los sacrificios de pescado ofrecidos a la diosa Ningirsu y su consorte Ba-Ba aparecieron una especie de croquetas y panes elaborados con pescado seco, machacado y amasado (Douglas Van Buren, 1948: 108).

En cuanto a las formas cerámicas de mesa para el consumo de alimentos en el ámbito fenicio puede apreciarse una evolución en los platos que refleja cierto cambio en los hábitos alimenticios pasando de un predominio de recipientes apropiados para el consumo de alimentos líquidos a transformarse en una forma útil también para el consumo de alimentos sólidos. Desde la época arcaica la forma del plato ha pasado de ser una forma profunda con un pequeño borde, a una reducción de la cavidad central y una progresiva ampliación del borde para facilitar el apoyo de los alimentos sólidos (Niveau y Campanella, 2006: 670-680; Campanella y Niveau, 2006: 57-63).

De modo que a partir del siglo VI a.C. se aprecia en los platos una tendencia clara a la disminución del diámetro, el alargamiento del borde y una exagerada disminución de la cavidad central que se muestra muy pequeña y profunda a modo de pocillo central, cavidad a la que se le ha otorgado la función de contener salsas para acompañar las comidas, como sería el mismo *garum* (Morel, 1994: 82). Vemos pues que el pescado ya no se consumiría únicamente cocido o asado, sino que sería acompañado con salsas y condimentos colocados en la cavidad central de estos platos o en pequeños cuencos. Esta forma resultante caracterizada por la pequeña cavidad central y por un borde colgante es la que se conoce comúnmente como “plato de pescado” (Campanella, 1999: 50-52; Niveau, 2003: 46-55 y 162-163).

La idea de que el uso de este plato fuera principalmente el consumo de pescado y la misma denominación “plato de pescado” deriva, en primer lugar, de la representación de animales marinos comestibles en la superficie interior de unos platos con las mismas características tipológicas fabricados en Grecia y sus colonias, como los documentados en el Ágora de Atenas en el siglo V a.C. en barniz negro (Sparkes y Talcott, 1970: 147-148) y los realizados mediante la técnica de figuras rojas a partir del siglo IV a.C. (Lacroix, 1937; McPhee y Trendall, 1987). Y, en segundo lugar, por la aparición de estas formas en contextos funerarios conteniendo restos de ictiofauna en su interior, e incluso sin restos de pescado pero con sus representaciones a modo de ofrenda alimenticia simbólica al difunto (Campanella, 2008: 80) (Figura 4).

Es preciso remarcar el importante papel que jugó el pescado y el marisco en la vida de los fenicios y cartagineses, no sólo ya desde el punto de vista alimenticio o de la subsistencia diaria sino también desde sus creencias mágico-religiosas. Me refiero a la presencia de estos productos tanto en banquetes funerarios como en ofrendas alimenticias realizadas a los difuntos, éstas últimas con el objetivo de asegurar la subsistencia del individuo en su viaje al Más Allá o como ofrendas a los dioses para ayudarlo en este tránsito (Jiménez Flores, 1996; Ramos Sáinz, 1990).

Han podido documentarse restos de pescado o moluscos depositados en el interior de tumbas fenicias y cartaginesas a lo largo de todo el Mediterráneo, destacando en la Península Ibérica los casos de las necrópolis de Cádiz (Cobos Rodríguez, 1999: 20) y Villaricos (Astruc, 1951: 38-39 y 42), aunque realmente llamativos resultan los hallazgos de recipientes con alimentos marinos en su interior de las tumbas

de las necrópolis hipogéicas del norte de África, como son una dorada en conexión anatómica en el mismo plato en el que se realizó la ofrenda en una tumba de la necrópolis de El Mansourah en Túnez (AA.VV., 1986: 72, II.27) y restos de aligote (*pagellus acarne*), espárido similar al besugo, en una tumba de la necrópolis de Kerkouane (Donati y Pasini, 1997: 41), además del hallazgo del plato de figuras rojas con diferentes restos ícticos en la necrópolis púnica de Palermo (McPhee y Trendall, 1987).

Entre otros el caso de la necrópolis de Cádiz (Niveau, 2006; Niveau, 2009) destaca no sólo por ser el mejor estudiado sino por haberse documentado frecuentes banquetes funerarios colectivos en las cercanías de las tumbas en las mismas fosas funerarias, una vez que el enterramiento es cerrado interpretándose como clausura del enterramiento. En estos banquetes tuvieron gran protagonismo los productos marinos, tal y como evidencian la alta presencia de restos de moluscos, principalmente navajas, coquinas, cañadillas o bigaros y pescados, predominando el atún y la corvina, junto con abundantes platos de pescado y fragmentos de ánforas contenedoras de salazones de pescado.

A través de esta comunicación vemos, pues, que los fenicios fueron plenamente conscientes de la gran riqueza pesquera del Mediterráneo, e incluso podemos aventurarnos a decir que la inteligente explotación de los recursos marinos que llevaron a cabo fue uno de los principales motores para alcanzar el nivel de desarrollo económico y cultural que caracterizó a esta sociedad.

BIBLIOGRAFÍA

Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho. I Conferencia Internacional (Puerto de Santa María, Cádiz, 1-5 de junio de 2005),

— “L’uomo e il cibo”, en ZAMORA LÓPEZ, J.A., *El hombre fenicio. Estudio y materiales*, Publicación de CSIC- Escuela Española de Historia y Arqueología en Roma, 2003, pp. 113-125.

— *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*, Collezione di Studi Fenici 43, Pisa-Roma, Fabrizio Serra Editore, 2008.

CAMPANELLA, L. y NIVEAU DE VILLEDARY y MARIÑAS, A., “Il consumo di pescato nel mediterraneo fenicio e punico. Fonti letterarie, contesti archeologici, vasellame ceramico”, en BONDI, S.F. y VALLOZZA, M. (eds.), *Daidalos. Greci, Fenici, Romani. Interazioni culturali nel Mediterraneo antico. Atti delle giornate di Studio, Viterbo, 2004*, Viterbo: Università degli studi della Toscana, 2006.

COBOS RODRÍGUEZ, L., “Intervención arqueológica en el solar del Teatro Andalucía (Cádiz)”, *AAA de 1995*, III, (1999), pp. 19-31.

DOUGLAS VAN BUREN, E., “Fish Offerings in Ancient Mesopotamia”, *Iraq* 10 (1948), pp. 101-121.

JIMÉNEZ FLORES, A.M., *Ritual funerario y sociedad en las necrópolis fenicias de época arcaica de la Península Ibérica*, Écija: Gráficas Sol, 1996, pp 55-82.

LACROIX, L., *La faune marina dans la decoration des plats à poisson*, Verviers, L. Lacroix, 1937.

LEPIKSAAR, J., “Fischknochenfunde aus der phönizischen Faktorei von Toscanos”, *Studien über frühe Tierknochenfunde von der Iberischen Halbinsel*, vol. 4. Munich, 1973, pp. 109-119.

LION, B. y MICHEL, C., “Poissons et crustacés en Haute Mésopotamie au début du IIe millénaire av. J.C”, *Topoi, Suppl.* 2 (2000), pp. 71-114.

MARQUES DA SILVA, C., “Apendice V: Los moluscos de Abul”, en MAYET, F. y TAVARES DA SILVA, C., *Le site phénicien d’Abul (Portugal). Comptoir et sactuaire*, 2000, pp. 293-302.

MARRAS, L.A., “Una matrice fittile da Sulcis”, *RStudFen* XXI (1993), pp. 91-94.

MCPHEE, I. y TRENDALL, A.D., *Greek Red-figured fish-plates*, Basel, 1987.

MORENO NUÑO, R., “Los moluscos”, en ROSELLÓ IZQUIERDO, E. y MORALES MUÑIZ, A., (eds.), *Castillo de Doña Blanca. Archaeoenvironmental investigations in the Bay of Cádiz, Spain (750-500 B.C.)*, Oxford, BAR International Series 593, 1994, pp. 143-184.

— “Los moluscos recuperados en Puerto-29 (Huelva)”, *Huelva Arqueológica* XII (1990), pp. 107-141.

NIVEAU DE VILLEDARY, A.M., *Las cerámicas gaditanas “tipo kuass”*. Bases para el análisis de la bahía de Cádiz en época púnica, Madrid, Real Academia de la Historia, 2003.

— “Banquetes rituales en la necrópolis púnica de Gadir”, *Gerión* 24, 1 (2006), pp. 35-64.

— *Ofrendas, banquetes y libaciones. El ritual funerario en la necrópolis púnica de Cádiz*. (Spal Monografías XII), Sevilla, Servicio de Publicaciones Universidad de Sevilla, 2009.

Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho. I Conferencia Internacional (Puerto de Santa María, Cádiz, 1-5 de junio de 2005),

RAMOS SÁINZ, M.L., Estudio sobre el ritual funerario en las necrópolis fenicias y púnicas de la Península Ibérica, Madrid, Universidad Autónoma de Madrid, 1990.

ROSELLÓ IZQUIERDO, E. y MORALES MUÑIZ, A., “The fishes”, en ROSELLÓ, E. y MORALES, A. (eds.), *Castillo de Dña. Blanca. Archaeoenvironmental investigations in the Bay of Cádiz, Spain (750-500 B.C.)*, Oxford, BAR International Series 593, 1994, pp. 91-129.

ZAMORA LÓPEZ, J.A., “La pesca entre cananeos y fenicios: La documentación epigráfica y el papel del pescado en los rituales”, Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho. I Conferencia Internacional (1-5 de Junio de 2004. Puerto de Santa María, Cádiz), Sevilla, Junta de Andalucía, 2006, pp. 81-108.