

# SPAL

REVISTA DE PREHISTORIA Y ARQUEOLOGÍA

23

2014

Annual • ISSN: 1133-4525 • ISSN-e: 2255-3924 • DOI: <http://dx.doi.org/10.12795/spal.2014i23>

UNIVERSIDAD DE SEVILLA



# SPAL

**Revista de Prehistoria y Arqueología de la  
Universidad de Sevilla**

**23**



Sevilla (España) 2014

ISSN: 1133-4525 • ISSN-electrónico: 2255-3924 • DOI: <http://dx.doi.org/10.12795/spal>



# SPAL Revista de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Sevilla

Secretaría: c/ Doña María de Padilla s/n. 41004-Sevilla (España), Tf: 34/954551417; Fax: 34/954 559920;  
Web: <http://www.publius.us.es/spal>; Correo-e: [spal@us.es](mailto:spal@us.es)

## EQUIPO EDITORIAL

### Consejo de Redacción

#### Director

Fernando Amores Carredano (Universidad de Sevilla)

#### Secretario

Miguel Cortés Sánchez (Universidad de Sevilla)

#### Vocales

José Beltrán Fortes (Universidad de Sevilla)

Jaume Buxeda i Garrigós (Universidad de Barcelona)

José Luis Escacena Carrasco (Universidad de Sevilla)

Leonardo García Sanjuán (Universidad de Sevilla)

Enrique García Vargas (Universidad de Sevilla)

Dirce Marzoli (Deutsches Archäologisches Institut, Abteilung Madrid)

Margarita Sánchez Romero (Universidad de Granada)

### Consejo Científico

Ana Margarida Arruda (Universidade de Lisboa, Portugal)

María Belén Deamos (Universidad de Sevilla)

Darío Bernal Casasola (Universidad de Cádiz)

Nuno F. Bicho (Universidade do Algarve, Portugal)

Massimo Botto (Consiglio Nazionale delle Ricerche, Italia)

Laurent Callegarin (Université de Pau et des Pays de l'Adour, Francia)

Rosario Cruz-Auñón Briones (Universidad de Sevilla)

Carlos Fabião (Universidade de Lisboa, Portugal)

Eduardo Ferrer Albelda (Universidad de Sevilla)

Josep M<sup>a</sup> Fullola Pericot (Universidad de Barcelona)

Daniel García Rivero (Universidad de Sevilla)

Beatriz Gavilán Ceballos (Universidad de Huelva)

Alberto León Muñoz (Universidad de Córdoba)

Maria Elisa Micheli (Università degli Studi di Urbino Carlo Bo, Italia)

Josephine Quinn (University of Oxford, Reino Unido)

Alonso Rodríguez Díaz (Universidad de Extremadura)

Oliva Rodríguez Gutiérrez (Universidad de Sevilla)

María Luisa Ruiz-Gálvez Priego (Universidad Complutense de Madrid)

Thomas Schattner (Deutsches Archäologisches Institut, Abteilung Madrid)

David Wheatley (University of Southampton, Reino Unido)

*Copyright:* Los trabajos publicados en las ediciones impresa y electrónica de Spal son propiedad del Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Sevilla. Para cualquier reproducción parcial o total será necesario citar expresamente la procedencia. El Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Sevilla autoriza a los autores de los trabajos publicados en la revista a ofrecerlos en sus webs (personales o corporativos) o en cualquier repositorio de acceso abierto (Open Access) pero exclusivamente en forma de copia de la versión post-print del manuscrito original una vez revisado y maquetado, que será remitida al autor principal o corresponsal. Es obligatorio hacer mención específica de la publicación en la que ha aparecido el texto, añadiendo además un enlace al Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Sevilla (<http://www.publius.us.es/spal>).

**Dirección y contacto.** Postal: c/ Doña María de Padilla, s/n. 41004-Sevilla (España). Correo-e: [spal@us.es](mailto:spal@us.es), web: <http://www.publius.us.es/spal>. Tf.: (34) 954 55 14 17, Fax: (34) 954 55 99 20

**Maquetación.** AM Centrográfico. C/ Castilla, 122-124. 41010-Sevilla. Tf.: (34) 954 54 02 71. Correo-e: [estudio@amcg.es](mailto:estudio@amcg.es)

**Impresión.** Ulzama Digital. Pol. Ind. Areta, calle A-33. 31620-Huarte (Navarra). Tf.: (34) 948 33 28 08. Correo-e: [info@ulzama.com](mailto:info@ulzama.com)

**Distribución y venta.** Spal se intercambia con cualquier publicación sobre Prehistoria, Arqueología e Historia Antigua de cualquier país. Los intercambios, suscripciones y adquisición se realizarán mediante petición a la Secretaría de la revista. La venta de números se hace a través del Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Sevilla (<http://www.publius.us.es>).

**Identificación.** ISSN: 1133-4525. ISSN-electrónico: 2255-3924. DOI: <http://dx.doi.org/10.12795/spal>

**Depósito legal:** SE-915-1993

**Título Clave:** Spal. Revista de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Sevilla.

**Título abreviado:** Spal.



La revista **Spal** (topónimo más antiguo atribuido a *Hispalis*, *Isbilya* o Sevilla) fue fundada en 1992 por el Departamento de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Sevilla con el propósito básico de servir de vehículo para la difusión de las investigaciones realizadas en el campo de la Arqueología desde la Universidad de Sevilla. Aunque nunca se ha perdido ese especial interés por las investigaciones relativas a la Prehistoria y la Arqueología regional andaluza, progresivamente se ha ido abriendo a toda la comunidad científica nacional e internacional y ampliando los objetivos temáticos. En la actualidad se pretende que sea cauce prioritario para la publicación de investigaciones arqueológicas del ámbito Sudoeste de Europa y del Mediterráneo occidental, así como de la Arqueología histórica de América y de estudios sobre la historiografía, las teorías, la metodología y las técnicas aplicadas en Arqueología o sobre el patrimonio arqueológico.

**Cobertura:** Prehistoria y Arqueología, prioritariamente del ámbito Sudoeste de Europa y del Mediterráneo occidental, así como de la Arqueología histórica de América y de estudios sobre la historiografía, las teorías, la metodología y las técnicas aplicadas en Arqueología o sobre el patrimonio arqueológico.

**Números publicados:** 21 (1992-2012). Los trabajos publicados podrán consultarse sin restricción editorial en formato PDF desde la página del Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Sevilla (<http://www.publius.us.es/spal>).

**Spal aparece indexada** en ISOC y Anthropological Literature, clasificada en el grupo B de CIRC y encuadrada en el primer cuartil de las revistas del Área de Humanidades (3 de 88), según los índices IN-RECH y RESH.

**Frecuencia de publicación:** Anual, publicada en marzo.

#### **Secciones:**

*Editorial:* podrá constar de los siguientes apartados, *Comunicación editorial*. De forma periódica, el Consejo de Redacción expondrá datos sobre el proceso editorial y de forma coyuntural los cambios, novedades o principales noticias relacionadas con la revista; *Laudatio*. Incluye apartados de *in memoriam* e *in laudem*, relacionados con jubilaciones, decesos o premios a investigadores preeminentes de las áreas temáticas y geográficas abordadas por la revista. *Cartas al director:* 1.500 palabras. Esta última sección dispondrá también de revisores.

*Artículos:* trabajos con un máximo en torno a 15.000 palabras. Trabajos originales de investigación. Serán sometidos a revisión de al menos dos evaluadores.

*Noticario:* un máximo en torno a 7.500 palabras que recogerá avances de proyectos de investigación y temas novedosos o significativos. Serán sometidos a la revisión por al menos dos evaluadores.

*Recensiones y crónica científica:* un máximo de 3.000 palabras. Consistirán en evaluaciones críticas de los trabajos reseñados y exposición de principales novedades de eventos científicos.

**Sistema de arbitraje.** Los originales serán evaluados por dos expertos en la materia. Siempre que sea posible, se incluirán en el proceso revisor a especialistas en el área no pertenecientes a la Universidad de Sevilla. Los autores podrán proponer revisores. La respuesta razonada será comunicada al autor en un plazo no superior a tres meses desde la fecha de recepción del artículo.

**Política de acceso abierto.** La edición electrónica de Spal se ofrece en acceso abierto desde el primer número publicado en 1992 hasta la actualidad, bajo una licencia de uso y distribución "*Creative Commons Reconocimiento-No Comercial 3.0 España*" (CC-BY-NC-ND), salvo indicación expresa. Los detalles pueden consultarse en la versión informativa ([http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/deed.es\\_ES](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/deed.es_ES)) y el texto legal de la licencia (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/legalcode>).

**Ética en la publicación.** La revista SPAL sólo publicará artículos originales y de calidad científica contrastada, se velará estrictamente para que no se produzcan malas prácticas en la publicación científica, tales como la deformación o invención de datos, el plagio o la duplicidad. Los autores tienen la responsabilidad de garantizar que los trabajos son originales e inéditos, fruto del consenso de todos los autores y cumplen con la legalidad vigente y los permisos necesarios. Los artículos que no cumplan estas normas éticas serán descartados.

Las opiniones y hechos consignados en cada artículo son de exclusiva responsabilidad de sus autores. El Consejo de Redacción de Spal no se hace responsable, en ningún caso, de la credibilidad y autenticidad de los trabajos.

**Declaración de privacidad.** Los nombres, direcciones de correo-e o cualquier otro dato de índole personal introducidos en esta revista se usarán solo para los fines declarados por esta revista y no estarán disponibles para ningún otro propósito.



## ÍNDICE

### Artículos

- The temporality of Perdigões enclosures: absolute chronology of the structures and social practices ..... 11  
La temporalidad del recinto de fosos de Perdigões: cronología absoluta de estructuras y prácticas sociales  
António Carlos Valera / Ana Maria Silva / José Enrique Márquez Romero
- Dataciones radiocarbónicas de contextos calcolíticos al aire libre en la cuenca media del Arlanzón  
(Burgos, España) ..... 27  
Radiocarbon dating of chalcolithic open-air sites from Arlanzón river middle basin (Burgos, Spain)  
Eduardo Carmona Ballester
- Las relaciones de solidaridad y reciprocidad en la protohistoria final europea ..... 49  
Solidarity and reciprocity relationships in final prehistory Europe  
Jesús Francisco Torres Martínez
- Confectio Gari Pompeiani*. Procedimiento experimental para la elaboración de salsas de pescado romanas .... 65  
*Confectio Gari Pompeiani*. Experimental procedure for the preparation of roman fish sauces  
Enrique García Vargas, Darío Bernal Casasola, Víctor Palacios Macías, Ana María Roldán Gómez,  
Álvaro Rodríguez Alcántara y Josefina Sánchez García
- Los molinos del yacimiento del Cerro de la Cruz (Almedinilla, Córdoba): clasificación y análisis de los  
ejemplares de época ibérica y emiral ..... 83  
Grinding mills from the site at 'Cerro de la Cruz' (Almedinilla, Córdoba). Classification and analysis of Iron Age and  
Islamic examples  
Fernando Quesada Sanz, Eduardo Kavanagh de Prado y Mercedes Lanz Domínguez

### Noticario

- Materiales inéditos del Calcolítico procedentes de La Pestaña (Badajoz) ..... 121  
Unpublished archaeological materials from chalcolithic site of la Pestaña (Badajoz)  
Juan Javier Enríquez Navascués y Sandra Palomo Lechón
- Un depósito ritual tardo-púnico de pequeños vasos frente a la Playa des Codolar (Ibiza)..... 137  
A late-punic ritual deposit of small vessels in front of the Codolar Beach (Ibiza)  
Joan Ramon Torres
- A propósito de dos nuevos amuletos de Bes procedentes de Chipiona y Rota (Cádiz)..... 147  
Some reflections about two new amulets of Bes from Chipiona and Rota (Cádiz)  
Álvaro Gómez Peña y Jesús Rodríguez Mellado

Un relieve funerario hallado en <i>Contributa Iulia Ugultunia</i> .....	167
A funerary relief found at <i>Contributa Iulia Ugultunia</i> Pedro Mateos Cruz y Antonio Pizzo	
La decorazione scultorea delle <i>villae</i> romane in <i>Baetica</i> .....	179
The sculptural decoration of Roman <i>villae</i> in <i>Baetica</i> María Cristina Napolitano	
Inscripción romana del yacimiento de Gibalbín (Cádiz) con indicación de su condición de municipio.....	191
Roman inscription from the site of Gibalbín (Cadiz) with an indication of its municipalis status Julián González Fernández	

### **Recensiones**

L. García Sanjuán, J.M. Vargas Jiménez, V. Hurtado Pérez, T. Ruiz Moreno y R. Cruz-Auñón Briones (eds.). <i>El Asentamiento Prehistórico de Valencina de la Concepción (Sevilla). Investigación y Tutela en el 150 aniversario del descubrimiento de La Pastora</i> . Sevilla, Universidad de Sevilla. Secretariado de Publicaciones, 2013.....	199
Juan Bernabeu Aubán	
Annalisa Marzano, <i>Harvesting the sea. The exploitation of Marine Resources in the Roman Mediterranean, Oxford Studies on the Roman Economy</i> , Oxford, Oxford University Press, 2013. ....	203
Darío Bernal Casasola	

### **Información editorial**

Normas de publicación .....	209
Boletín para suscripción – Pedidos – Intercambios .....	213



Annalisa Marzano, *Harvesting the sea. The exploitation of Marine Resources in the Roman Mediterranean*, Oxford Studies on the Roman Economy. Oxford, Oxford University Press, 2013.

Los estudios de temática haliéutica han acompañado desde siempre, aunque con diversas velocidades y orientaciones, a los ensayos y trabajos sobre Historia Económica del Mundo Antiguo. Ello ha provocado la multiplicación exponencial de la información y la atomización de los datos, parámetros todos ellos catalizados más aún si cabe por la hiperespecialización que caracteriza a las Artes y las Humanidades desde la creación de la Unión Europea en adelante. Es de agradecer y hasta necesario, serenarse en ocasiones y tratar de realizar un estado de la cuestión de nuestro objeto de estudio. Esto es lo que nos ofrece la Dra. Annalisa Marzano, actualmente en la Universidad de Reading (Reino Unido), en las más de trescientas cincuenta páginas de su reciente *Harvesting the sea*. Este trabajo está llamado a convertirse, desde su nacimiento, en punto de referencia sobre estas temáticas por varios aspectos. El primero como decimos por constituir una síntesis académica y de calidad sobre la pesca, la industria conservera romana y las innumerables temáticas, tangenciales y asociadas, que el lector encontrará en el libro. En segundo término porque ningún intelectual se ha preocupado en fechas recientes, hasta donde sepamos, de tratar de redactar un ensayo general –casi un manual– sobre las temáticas pesqueras. Solamente el trabajo de R.I. Curtis de 1991 (*Garum & salsamenta. Production and commerce in Materia Medica*) se le parece, pues dicha obra utiliza las salsas piscícolas para evaluar la problemática productiva, de los comerciantes y de sus relaciones socio-económicas, desde *Vindolanda* hasta *Oxyrhynchus*. Los factores antes comentados, y la trayectoria historiográfica definida por los pioneros trabajos de M. Ponsich y M. Tarradell, han cristalizado en que las monografías globales existentes se ciñan a espacios geográficos acotados, como *Hispania* (por ejemplo, Étienne y Mayet 2002), el Mar Negro (Becker-Nielsen 2005) o, más recientemente, Sicilia y la Italia meridional (Botte 2009). Una temática pues global, de tendencia claramente anglosajona, muy de agradecer en esta ocasión. Y, en tercer lugar, porque se ha editado en una prestigiosa colección inglesa, los *Oxford Studies on the Roman Economy*, editados por A. Bowman y A. Wilson, cuya difusión internacional está más que garantizada, catapultado todo ello por el idioma en el cual están escritas sus páginas, vehículo universal de difusión de nuestra ciencia hoy en día.

No resulta posible ni ha sido el objetivo de quien escribe realizar una exhaustiva valoración de cada uno de los apartados de este denso trabajo, pero sí al menos presentar en algunas pinceladas aquellas tendencias relevantes o datos singulares que a nuestro parecer recoge la obra.

El primer aspecto de interés es la médula espinal del libro, es decir su índice.

La autora ha optado por un formato peculiar, dividiendo en nueve apartados las tendencias sobre la pesca (cap. 1), la pesca a gran escala (cap. 2), la salazón del pescado (cap. 3), la sal (cap. 4), la púrpura y aspectos afines (cap. 5), la problemática de las ostras (cap. 6), la acuicultura (cap. 7), la pesca y el derecho (cap. 8) y la demanda, los precios y la distribución (cap. 9). Algo que al especialista enamora por su singularidad y carácter llamativo, pero que al lego o poco iniciado despista. No obstante, engloba los tres pilares básicos de los antiguos menesteres haliéuticos, básicamente la pesca –quizás mejor explotación de recursos marinos, pues también se habla de marisqueo– (tratada en los cap. 1, 2, 7 y 8 y parcialmente en los cap. 5 y 6), la problemática de las conservas (cap. 3 y 4 básicamente) y la comercialización de todo ello (cap. 9). Facetas de la producción y de la comercialización claramente interrelacionadas en el texto, a las cuales un apartado monográfico sobre los envases de comercialización (*amphorae, urcei*, botas de madera, vidrio...) habría complementado bien (a pesar de ser aspectos bien tratados en las pp. 89-90), con un protagonismo similar al otorgado a la sal. Es el denominado “Ciclo del *Garum*”, que para entenderlo bien en toda su complejidad conviene analizarlo de manera orgánica y creciente, de la extracción de los recursos a su consumo y reciclaje, pasando por el procesado y la venta. Algo parecido a lo que Ted Peña ha propuesto para el análisis ceramológico (Peña 2007: 9).

La autora rompe barreras, por su formación histórico-arqueológica y trayectoria académica, al aislamiento de temáticas que tradicionalmente han sido tratadas de manera autónoma. Quizás los dos mejores ejemplos al respecto son la acuicultura, exponente del lujo de los *possesores* de la Italia republicana y de inicios de época imperial que, precisamente por ello, ha sido analizada más como parte de las *villae maritimae* y de la esfera social y propagandística, necesitada de

reprimendas moralizantes (como se puede comprobar en los magníficos y clásicos trabajos de Higginbotham 1997 o Lafon 2001), que como fuente de recursos económicos; o la producción de púrpura marina gracias a la explotación de los murícidos, analizada tradicionalmente por expertos en textiles o tintes (como se puede apreciar en las diversas ediciones de los cíclicos coloquios sobre *Purpureae Vestes*), más que por arqueólogos interesados en el conocimiento de la explotación del mar y de sus riquezas. Una tendencia con la cual coincidimos plenamente, habiendo incorporado en los últimos trabajos desde las esponjas marinas al coral (como en Bernal 2011).

Como parte de la escuela a la cual pertenece la autora, la cuantificación es un *hot point* en prácticamente todas las temáticas analizadas, con varios subcapítulos monográficos al respecto. Así sucede al analizar el *Cost of the fishing equipment* (pp. 79-84), refiriéndose a la complejidad técnica y de recursos para armar las artes de tiro de tipo almadraba, usando las conocidas inscripciones de *Parium* (en la Propóntide) como referentes sobre las modalidades de asociacionismo gremial (en *collegia*), en comparación, por ejemplo, con la problemática de las pesquerías de los obispos franceses en el s. XIV; con la *scale of production and organization* de la industria conservera (pp. 111-122), apartado en el cual la autora analiza tanto la productividad de las *cetariae* –siguiendo los recientes trabajos de A. Wilson (cuya gráfica de cuantificación reproduce en esta obra en la p. 113, fig. 21)– junto a la cantidad necesaria de sal (p. 120), aspectos de gran complejidad como indica la Dra. Marzano, pero a los cuales hay que tratar de aproximarse con la escasa información e indicadores disponibles; o el caso de la productividad de la producción de tinte púrpura, analizado monográficamente en las páginas 156 a 160 –*quantifying purple-dye production*–, utilizando sobre todo a Plinio y algunas inscripciones. Además de estos apartados monográficos, la obra completa destila volumetría, productividad y cuantificación de manera prudente aunque insistente.

Otro de los valores de esta obra, siguiendo el espíritu y el *savoir faire* ponsichniano, es su carácter interdisciplinar. Con ojos de historiadora, utiliza la autora fuentes antiguas (de Vitrubio a la *Halieutica* de Opiano) y medievales o modernas; inscripciones, del *CIL* o del *CIG* a los epígrafes de la *Pars Orientalis* (pp. xv-xvi), siendo de relevancia la reproducción y contextualización de la inscripción pesquera altoimperial de Éfeso, en el Apéndice I, que ilustra la dedicatoria del colectivo de pescadores y pescaderos efesinos a la Casa Imperial tras la construcción *de sua pecunia* de

un local para la tasación del pescado en una parcela municipal cedida al efecto (pp. 315-318); pasando por la iconografía musivaria, monetal o pintada (especialmente en las pp. 16-28) hasta desembocar en materiales arqueológicos de diversa naturaleza y entidad, que abarcan desde los poco conocidos e interesantes restos de las infraestructuras costeras de la Sicilia meridional (cerca de Pachino), recientemente interpretados como posibles amarres de redes fijas y de postes de sustentación para atalayas costeras (p. 71, fig. 10; p. 77, fig. 12), a las pesas de red de *Iulia Traducta* en Algeciras o *Baelo Claudia* (p. 117, fig. 22 y p. 31, fig. 6) o al análisis de la conocida y omnipresente planimetría del yacimiento de Cotta en la *Mauretania Tingitana* (pp. 102-105). Antiguos temas y materiales reinterpretados van alternados con otros novedosos y muy poco conocidos aún en Occidente. Como ejemplos más significativos, comentamos el inventario de las estructuras de antiguas *salinae* romanas, que sistematiza y disecciona hábilmente, desde los tanques forrados con lajas en el noroeste de *Hispania* (O Areal, en Vigo) hasta las recientemente descubiertas en Caunos –antigua *Caunus* en la turca región de *Caria*), estas últimas excavadas y posiblemente las mejor conservadas hasta la fecha de todo el *Mare Nostrum* romano (pp. 124-129); o las páginas que dedica la autora a discutir la eterna interpretación de los tipos de “almadrabas” (de tiro, de buche y de monteleva), que alterna con un apartado sobre su visión de la aportación de la reciente y creciente línea de investigación sobre el instrumental pesquero, con los anzuelos y las pesas de red como la “pareja real” habitual en nuestros yacimientos costeros (pp. 28-38).

Precisamente este es otro de los valores del libro, la sistematización de información dispersa hasta ahora y la presentación razonada y serena de nuevas líneas de investigación, nutridas de trabajos de autores diversos, en buena parte procedentes de yacimientos del *Fretum Gaditanum*; así sucede, por ejemplo, con la propuesta del salado de la carne de mamíferos terrestres en las pesquerías atlántico-mediterráneas, con información empírica de primera mano procedente de yacimientos como Kerobestin en *Britannia* o *Traducta* en *Baetica* (p. 121); otras novedosas propuestas se citan pero con menos énfasis, como la relacionada con la caza de ballenas y el salado de su carne; y algunas hipótesis recientes, como la de S. Ellis de considerar la existencia de una industria conservera artesanal en Pompeya, floreciente desde el s. II a.C. y que salaba el pescado en piletas aisladas dispersas por la ciudad vesubiana (I, 9; I, 12; II, 1; VI, 1; VII, 9), es asumida plenamente (pp. 99-101, fig. 17), frente al escepticismo de otros

sectores de la investigación que valoran estas interesantes ideas pero que no las dan por confirmadas, en ambientes como el centro o norte de la península itálica en los cuales el salado se hacía en *dolia* u otros recipientes cerámicos análogos, como confirman las recientes excavaciones hispano-italianas en la *Bottega del Garum* de Pompeya (I, 12, 8), que hemos tenido la fortuna de dirigir. La tendencia al uso de las fuentes medievales, modernas o incluso contemporáneas en lugares no modificados por la mecanización, junto a las comparaciones etnográficas es recurrente en el texto y aunque compartimos lo que la autora llama “*traditionalism*” (p. 302) para todas estas temáticas, en ocasiones se produjeron en época islámica o posterior innovaciones tecnológicas que cambiaron notablemente los modos de vida y organización de pescadores, como sucede con la almadraba siciliana de monteleva en el Medievo. De ahí la obligada serenidad a la hora de plantear comparativas etnoarqueológicas, máxime si se viaja de un lugar a otro del Mediterráneo con facilidad ante la parquedad de datos. Aunque el intervalo cronológico de análisis en este libro termina en el s. IV d.C., creemos firmemente que la centuria siguiente no fue el momento de interrupción de la industria de la salazón antigua (p. 11), estando claramente demostrada hoy en día en múltiples yacimientos la continuidad productiva hasta al menos mediados del s. VI d.C., siendo estos últimos momentos, de convulsiones y cambios estructurales, aún poco conocidos, por lo que el futuro deberá dedicarles atención pormenorizada.

Completando la monografía encontramos el Apéndice II tras la inscripción efesina ya citada, que sistematiza un conjunto de más de 120 *piscinae* para acuicultura en todo el Mediterráneo, desde Israel o el Líbano hasta la recientemente descubierta en el cabo Trafalgar de Cádiz, la más occidental de todas ellas. Útil para el lector habría sido encontrar un inventario análogo de *cetariae* o de talleres de producción de púrpura, siendo estas asignaturas pendientes para el futuro, que sagazmente no han sido abordadas por la autora ante la complejidad de dichas temáticas. Conviene pues valorar lo presentado, que es mucho y de calidad, y en el caso de los *vivaria* resultado de su conocimiento directo y de investigaciones personales acometidas en los últimos años.

Destaca, asimismo, la bibliografía presentada, algo que en la era de las Tecnologías de la Información y la Comunicación parece caduco, pero cuyo epidérmico escrutinio permitirá al lector no pocas sorpresas entre los más de 500 títulos sistematizados en 33 páginas, pues muchos de ellos son tan actuales como

desconocidos. Un buen punto de partida para realizar cualquier investigación. La completan algunos trabajos recientes como la monografía del equipo francocroata que trabaja en el norte del Adriático (Carre *et al.* 2011), especialmente para los viveros y las novedades sobre la explotación de recursos marinos, o los diversos artículos de A. Carannante sobre el *garum* pompeyano, la acuicultura en la Italia romana o la púrpura en el Mediterráneo oriental, de gran impacto y actualidad (disponibles en su perfil *on-line* en academia.edu, incluyendo su último libro, Carannante 2012).

Entre las conclusiones del trabajo la Dra. Marzano aboga por la tendencia reciente a valorar por parte de los historiadores la notable sofisticación y relevancia de la explotación de recursos marinos en el Mediterráneo (p. 11), frente a épocas precedentes en las cuales lo procedente del mar era meramente testimonial y accesorio, en un mundo romano eminentemente agropastoril. Una dinámica que compartimos y apoyamos.

También aboga por una intensificación en términos de productividad y de actividad económica de la pesca con Roma, frente al mundo griego o feniciopúnico precedentes. El término que emplea, la “*exploitation*” del mar con Roma, nos parece totalmente apropiado y no un anacronismo como plantean algunos autores (algo similar a la discusión frente al pareado artesanal/industrial). Nuevas técnicas (como la acuicultura, especialmente el refinamiento en la cría de bivalvos —“*oyster tiles*”— y las trampas en aguas interiores) y la tecnificación del transporte (que permitía entre otras cosas el envío de pescado fresco o de ostras a las tierras del interior; p. 304, con ejemplos) se tradujeron en un incremento del consumo de recursos marinos en la dieta, democratizando su consumo y accesibilidad y, en paralelo, paradójicamente, convirtiéndose en símbolo de estatus y nivel socio-cultural. Un buen ejemplo de su importancia es que incluso la pesca nocturna —junto a la amplia necesidad de madera para otros menesteres como el envasado— habría sido otra de las causas de la conocida deforestación en estos momentos (pp. 312-313).

Este favorable sabor de boca que deja la lectura de esta monografía es resultado, entre otras cosas, del dilatado trabajo de campo realizado por la autora, que ha visitado los yacimientos, contactado personalmente con los investigadores responsables y asistido a la mayor parte de las reuniones científicas organizadas en la última década sobre este temática (desde la gaditana *Cetariae* 2005 al encuentro *Fish & Ships*, Roma, 2012). Un perfil tradicional del arqueólogo que las nuevas tecnologías no pueden, de momento, sustituir. De ahí que las casi cincuenta imágenes que ilustran el libro, en

parte regalo o cortesía de muchos compañeros y colegas, constituyan un complemento gráfico insustituible que, de otra manera, habría sido imposible conseguir.

Un libro viajado y sin duda viajero en el futuro, que será de cabecera para los historiadores de la Antigüedad y para cuantos quieran adentrarse en las aún oscuras aguas del antiguo Mar y saber algo más de aquellos tesoros que los hombres han tratado inmemorialmente de explotar. Para el futuro, habrá que incorporar el Atlántico y el Mar Negro a estos fecundos pensamientos marineros.

### BIBLIOGRAFÍA

- Bekker-Nielsen, T. (ed.) (2005): *Ancient fishing and fish-processing in the Black Sea region*. Aarhus, Aarhus University Press.
- Bernal, D. (ed.) (2011): *Pescar con Arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces*. Catálogo de la Exposición. Cádiz, Universidad de Cádiz.
- Botte, E. (2009): *Salaisons et sauces de poissons en Italie du sud et en Sicile durant l'Antiquité*. Nápoles, Centre Jean Bérard.
- Carannante, A. (2012): *A tavola tra mari e vulcani. La gastronomia flegrea da 3500 anni tra bioarcheologia, storia ed ecologia*. Nápoles, Val-trend Editore.
- Carre, M. B.; Kovačić, V. y Tassaux, F. (2011): *L'Istrie et la mer. La côte du Parentin dans l'Antiquité*. Burdeos, Ausonius.
- Curtis, R.I. (1991): *Garum & salsamenta. Production and commerce in Materia Medica*. Leiden, E.J. Brill editores.
- Étienne, R. y Mayet, F. (2002): *Salaisons et sauces de poisson hispaniques*. París, Éditions E. de Boccard.
- Higginbotham, J. (ed.) (1997): *Piscinae, Artificial fishponds in Roman Italy*. University of North Carolina Press.
- Lafon, X. (2001): *Villa maritima, Recherches sur les villas littorales de l'Italie romaine*. Bibliothèque des Écoles Françaises d'Athènes et de Rome, 307. Roma, École Française.
- Peña, J. T. (2007): *Roman pottery in the archaeological record*. Nueva York, Cambridge University Press.

DARÍO BERNAL CASASOLA

Departamento de Historia, Geografía y Filosofía.

Universidad de Cádiz

Facultad de Filosofía y Letras

Avda. Dr. Gómez Ulla 1. 11003 Cádiz

Correo-e: dario.bernal@uca.es



# SPAL

REVISTA DE PREHISTORIA Y ARQUEOLOGÍA

[Número: 23] [2014] [Sevilla (España)] [214 páginas]

[ISSN: 1133-4525] [ISSN-e: 2255-3924] [DOI: <http://dx.doi.org/10.12795/spal.2014i23>]

## ÍNDICE

### Artículos

- The temporality of Perdigões enclosures: absolute chronology of the structures and social practices // La temporalidad del recinto de fosos de Perdigões: cronología absoluta de estructuras y prácticas sociales ..... 11  
António Carlos Valera / Ana María Silva / José Enrique Márquez Romero
- Dataciones radiocarbónicas de contextos calcolíticos al aire libre en la cuenca media del Arlanzón (Burgos, España) // Radiocarbon dating of chalcolithic open-air sites from Arlanzón river middle basin (Burgos, Spain) ..... 27  
Eduardo Carmona Ballester
- Las relaciones de solidaridad y reciprocidad en la protohistoria final europea // Solidarity and reciprocity relationships in final prehistory Europe..... 49  
Jesús Francisco Torres Martínez
- Confectio Gari Pompeiani*. Procedimiento experimental para la elaboración de salsas de pescado romanas // *Confectio Gari Pompeiani*. Experimental procedure for the preparation of roman fish sauces ..... 65  
Enrique García Vargas, Darío Bernal Casasola, Víctor Palacios Macías, Ana María Roldán Gómez, Álvaro Rodríguez Alcántara y Josefina Sánchez García
- Los molinos del yacimiento del Cerro de la Cruz (Almedinilla, Córdoba): clasificación y análisis de los ejemplares de época ibérica y emiral // Grinding mills from the site at 'Cerro de la Cruz' (Almedinilla, Córdoba). Classification and analysis of Iron Age and Islamic examples..... 83  
Fernando Quesada Sanz, Eduardo Kavanagh de Prado y Mercedes Lanz Domínguez

### Noticiario

- Materiales inéditos del Calcolítico procedentes de La Pestaña (Badajoz) // Unpublished archaeological materials from chalcolithic site of La Pestaña (Badajoz)..... 121  
Juan Javier Enríquez Navascués y Sandra Palomo Lechón
- Un depósito ritual tardo-púnico de pequeños vasos frente a la Playa des Codolar (Ibiza) // A late-punic ritual deposit of small vessels in front of the Codolar Beach (Ibiza)..... 137  
Joan Ramon Torres
- A propósito de dos nuevos amuletos de Bes procedentes de Chipiona y Rota (Cádiz) // Some reflections about two new amulets of Bes from Chipiona and Rota (Cádiz)..... 147  
Álvaro Gómez Peña y Jesús Rodríguez Mellado
- Un relieve funerario hallado en *Contributa Iulia Ugultunia* // A funerary relief found at *Contributa Iulia Ugultunia*..... 167  
Pedro Mateos Cruz y Antonio Pizzo
- La decorazione scultorea delle *villae* romane in *Baetica* // The sculptural decoration of Roman *villae* in *Baetica* ..... 179  
María Cristina Napolitano
- Inscripción romana del yacimiento de Gibalbín (Cádiz) con indicación de su condición de municipio // Roman inscription from the site of Gibalbín (Cadiz) with an indication of its municipalis status ..... 191  
Julián González Fernández

### Resenciones

- L. García Sanjuán, J.M. Vargas Jiménez, V. Hurtado Pérez, T. Ruiz Moreno y R. Cruz-Auñón Briones (eds.), *El Asentamiento Prehistórico de Valencina de la Concepción (Sevilla). Investigación y Tutela en el 150 aniversario del descubrimiento de La Pastora*. Sevilla, Universidad de Sevilla. Secretariado de Publicaciones, 2013..... 199  
Juan Bernabeu Aubán
- Annalisa Marzano, *Harvesting the sea. The exploitation of Marine Resources in the Roman Mediterranean, Oxford Studies on the Roman Economy*, Oxford, Oxford University Press, 2013..... 203  
Darío Bernal Casasola

