

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<sup>a</sup> 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?

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

## LOS ESPACIOS DE PROCESADO

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

## LA COMIDA, AQUÍ Y EN EL MÁS ALLÁ

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

# Los alimentos de origen vegetal en los rituales fenicios

Carmen Ana Pardo Barrionuevo

*Universidad de Almería*

## 1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

Debemos comenzar admitiendo que la investigación sobre la religión, rituales y advocaciones fenicias es una de las que más publicaciones ha generado. Debido a sus llamativos restos, podemos situar el inicio de este tipo de estudios a finales del siglo XIX, fruto de la corriente museística, cuando comenzaron a catalogarse objetos votivos, terracotas y ajuares amortizados. Gracias a un lento proceso que asentó las bases de nuestra moderna arqueología, encontramos los primeros estudios sobre fauna en yacimientos fenicios en los años 70 (Uerpmann y Uerpmann 1973), y una década más tarde era habitual la práctica de recuperación de restos orgánicos en yacimientos arqueológicos (Pardo Barrionuevo 2015: 16). De este modo, los primeros datos directos sobre las ofrendas alimenticias provinieron de los animales ofrecidos en sacrificio o ya cocinados, aunque lamentablemente, en la actualidad siguen un tanto marginados otras analíticas referentes a ictiofauna, carpología, palinología o antracología. Todo ello, unido al estudio de la cerámica desde un punto de vista tipológico, cuantitativo y de análisis químicos de residuos en pastas cerámicas, ha generado nuevos resultados y debates sobre la comensalidad en lugares de culto (Quercia 2011: 122 y 124; Notarstefano 2012: 407-408 y 414-415; Niveau de Villedary y Mariñas 2009). Sin embargo, aún hoy día es complicado encontrar publicaciones de índole comparativo entre los diferentes yacimientos para comprobar tendencias comunes o divergentes en los rituales donde los alimentos son la parte fundamental de este acto religioso: bien sacrificio o bien ofrenda.

A modo de ejemplo y para comprobar la escasez de datos directos publicados sobre materia orgánica, hemos realizado un plano con todos los lugares de culto y necrópolis fenicios en su época de mayor expansión, siglos IV-II a. C., indicando aquellos yacimientos en los que se ha realizado algún tipo de analítica (fig. 1). En su mayoría responden a la contabilización e identificación de restos faunísticos exclusivamente. A ello, debemos añadir que en la mayor parte de casos no se trataría de alimentos crudos sino que estarían

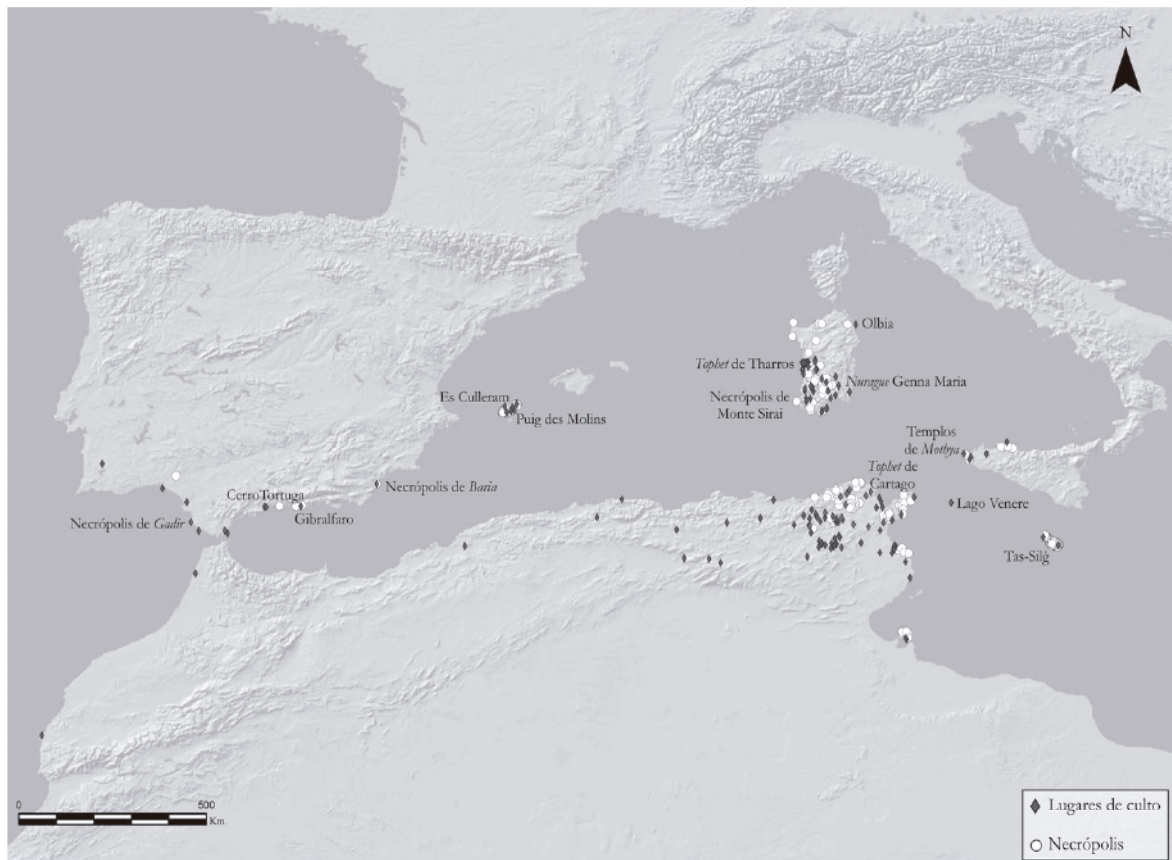


Figura 1. Plano con los principales lugares de culto y necrópolis fenicias occidentales (Con el topónimo donde se ha publicado algún tipo de analítica sobre materia orgánica).

cocinados, por lo que sólo el análisis de residuos sobre la cerámica contenedora o de servicio de mesa podría aportar algún tipo de luz sobre las recetas sin proceso de cocción.

En cualquier caso, y pese a esta negativa introducción, es posible constatar la importancia de los alimentos en los procesos rituales fenicios y, concretamente, los alimentos de índole vegetal sobre los que versará nuestro artículo. Para ello, como entendemos que indisolublemente unido al ritual, estaría la advocación cultural de los santuarios y templos fenicios, analizaremos la propia importancia de las atribuciones agrícolas en el panteón fenicio, su iconografía y ritos relacionados con la fertilidad de la tierra. Posteriormente, profundizaremos en los escasos restos vegetales conservados de los yacimientos y trataremos de contrastarlos con los testimonios indirectos de la presencia de recetas vegetales en los lugares de culto y enterramiento (artefactos de procesado y cocina), y sus posibles representaciones iconográficas.

## 2. ADVOCACIONES Y ATRIBUCIONES ALIMENTICIAS DE LOS DIOSSES FENICIOS

Para empezar y de una manera general, debemos entender las divinidades fenicias desde una perspectiva masculino-femenino donde la diosa representaría la fecundidad y el dios la fertilidad (Lipiński 1995: 65). Al igual que sucedía en otras culturas antiguas, la

religión fenicia arrastró fuertes connotaciones de una sociedad, en origen, eminentemente agrícola. Se consideraba que la tierra estaba cargada de poder sagrado bajo diversas formas entre las que destacaba el espíritu de la vegetación. De ahí, los ritos que permiten la recogida y consumo de la cosecha y que el aprovechamiento de los frutos de la tierra pueda considerarse profano (Doussaud 1921: 39 y 169).

Las diosas orientales relacionadas con la fertilidad y la *Nutrix*, en origen fueron tres: Astarté, *Anat* y *Athirat*, aunque con el paso del tiempo fue Astarté la que asumió los atributos de fecundidad (Hvidberg-Hansen 1986: 170-174). Además, era la diosa encargada de proporcionar el vino y esporádicamente aparece en los textos administrativos de *Ugarit* la expresión *gt 'ttrt* «lagar de Astarté» (Hvidberg-Hansen 1986: 171). No en vano, esta diosa contaba con unas importantes fiestas en su honor relacionadas con la vendimia y celebradas en «los comienzos del vino» o «primicias del vino» (Zamora López 2000: 61, 209, y 229-230; 2005: 80). Junto con *Shagar*, era la protectora del ganado y es denominada «Astarté de los rebaños» o «Astarté del campo» en el Antiguo Testamento (*Deut.* 7-13), en clara alusión a su influencia sobre la fertilidad de la tierra y la fecundidad de los animales (Delcor 1976:89-92; Hvidberg-Hansen 1986: 172).

Si existe otra diosa asociada a la fertilidad y a la agricultura en el Occidente fenicio, esa sería *Tinnit*. Su culto aparece con toda seguridad a partir del siglo V a. C. usurpando parte de los atributos de *Athirat* (Hvidberg-Hansen 1986: 186-187) y de Astarté ya que, como aquella, estaría ligada a la tierra (Bonnet 1996: 108 y 151). Ambas diosas se repartirían el patronazgo de la mayor parte de santuarios rurales fenicios (Pardo Barrionuevo and López Castro 2018: 208).

El *paredros* masculino de Astarté, *Baal*, tenía poder sobre la lluvia, las aguas, las fuentes, las crecidas, la germinación y el crecimiento de los cereales (Lipiński 1995: 65) convirtiéndose ambos en los dioses agrarios por excelencia en Siria y *Canaán* (Moret 1935: 329). No en vano, en los textos de Ram Shamra en Hadad, *Baal* aparece como hijo de *Dagan*, dios de la fertilidad y la vegetación. Además, *Baal* sería el señor de los campos cultivados (*b'l 'nl m'hrtl*, 49: IV, 27), dios de las tormentas y jinete de las nubes (Delcor 1976: 122 y 409). Conocemos por los textos bíblicos (*I Re XVIII*, 25). algunas celebraciones en honor a *Baal* como la liturgia de los profetas en la cima del monte Carmelo o el cántico y la danza de David frente Mical donde además repartió a cada uno de los presentes, en ritual de comunión, un trozo de pan, uno de carne y una torta de pasas. En ambos casos, se trataría de un ritual proveniente de *Canaán* de origen campesino como agradecimiento a la fecundidad, la fertilidad y la victoria (Caquot 1963: 127-128 y 137-138).

En algunas ciudades orientales, el dios principal de la agricultura, en lugar de ser *Baal* era *Eshmun*. Este fue el caso de Biblos (Moret 1935: 339) o, más significativo aún Sidón donde una inscripción fechada en el siglo V a. C. divide el territorio sagrado en dos zonas: una perteneciente a la *polis*, Sidón «del mar», custodiada por *Baal* poliado, y otra a la *chora*, Sidón «de la llanura», donde *Eshmun* era venerado cerca de la fuente de Ydal (Bonnet 1988: 96).

### 3. LOS ALIMENTOS VEGETALES EN LOS RITUALES FENICIOS A TRAVÉS DE SUS RESTOS ARQUEOLÓGICOS

Una vez justificado el peso de la agricultura en la religión fenicia de donde provendría la base de este tipo de rituales, se nos hace necesario distinguir los procesos religiosos en los que intervinieron los alimentos de origen vegetal. Por un lado, pudieron corresponder bien a ofrendas, o bien a banquetes; en ambos casos, podemos distinguir a su vez entre actos de tipo comunitario o privados. Además, dependiendo del contexto, las ofrendas y comidas irían destinadas a los propios dioses o a los difuntos en caso de necrópolis. Posiblemente, la gran combinación de formas e ingredientes de las recetas vegetales y el mayor acceso de este tipo de materias primas del grueso de la población, convertirían las tortas, panes y pasteles en los alimentos más frecuentes de los lugares de culto y enterramiento. Incluso, sabemos que los panes y tortas serían una de las principales ofrendas de la diosa Astarté como testimonia la inscripción de Bamboula (*CIS I*, 86, fig. 2) donde, entre otros cargos adscritos al templo, figurarían el de un panadero (Yon 1982: 252).



Figura 2. Inscripción de Bamboula, *Kition* (*CIS I*, 86).

Comenzaremos por analizar la procedencia de la materia prima para la elaboración de estos preparados ya que pudo provenir de la explotación directa de los campos aledaños, quizás incluso por parte del templo o santuario. Así parecen ratificarlo los 8 taxones polínicos de *cerealia* identificados en las fosas basurero de Tas-Silġ fechados entre época púnica y helenística (Hunt 2015: 440). Además de la información que nos proporcionan estos pólenes donde se infiere la producción y aprovisionamiento directo de alimentos por parte del templo, hay que remarcar la posible propiedad de estos campos en manos de los lugares de culto.

Además, el registro de los almacenes de los lugares de culto indicaría un control directo de la materia prima, quizás por propia producción o por la donación de ofrendas

alimenticias sin procesar en contenedores de almacenamiento. En este caso, la línea que separaría la ofrenda y el tributo sería de todo punto delgada. De este modo, si atendemos a la información proveniente de Oriente, es posible que la mayor parte de ofrendas/tributos fueran a granel como ha quedado atestiguado en las tablillas de contabilización conservadas de Ugarit donde el trigo y en general los cereales, sólo son superados por las ofrendas de bóvidos, óvidos y lana (Pardee 2002: 224-225). También en la Península Ibérica tenemos un buen ejemplo en Cancho Roano donde se han registrado seis ánforas fenicias repletas de cereal. También se analizó una muestra carpológica del sector norte, algunas en el interior de un recipiente cerámico, donde se identificaron semillas de *Hordeum vulgare*, *Triticum* sp., *Triticum aestivum-durum*, y *Triticum dicoccum* (Cubero Corpas 1993: 215) y leguminosas (*Vicia faba*) en la habitación E10. Además, se han llegado a contabilizar hasta 32 fragmentos de molinos localizados en la zona de acceso (E2) y el patio (E12) para el procesamiento de cereales (Maluquer de Motes y Nicolau *et al.* 1986: 231, 235 y 249). Sin embargo, Cancho Roano no sería una excepción ya que la molienda de cereal en lugares sacros fenicios ha sido documentada en otros puntos del Mediterráneo. Así, en el santuario de Astarté documentado en la Plaza de Armas de Melilla se ha registrado el *catillus* de un molino fechado entre finales del siglo III y II a. C. (Villaverde Vega 2003: 21; 2004: 1854-1855).

El último estadio en la preparación, la cocción de panes y tortas, también se llevaría a cabo dentro del lugar sacro como podría ser el caso del horno, seguramente de tipo *tabouma*, registrado en Kerkouane datado con anterioridad a la primera mitad del siglo III a. C. (Fantar 1986: 235-236). Esta práctica ha quedado igualmente atestiguada en la necrópolis de Cádiz por la identificación de fragmentos de hornos cerámicos con digitaciones en el exterior (fig. 3) y que formaban parte del relleno de los pozos colmatados de forma ritual tras los banquetes fechados en la primera mitad del siglo V a. C. (Muñoz Vicente y De Frutos Reyes 2005: 130 y 143). Además, el estudio de las tipologías cerámicas registradas en este mismo emplazamiento ha confirmado que las ofrendas vegetales debieron ser en su mayoría forma de tortas o panes (Niveau de Villedary y Mariñas 2009: 180-181, 183, 193, 208-209, 215, 233-235 y 255).

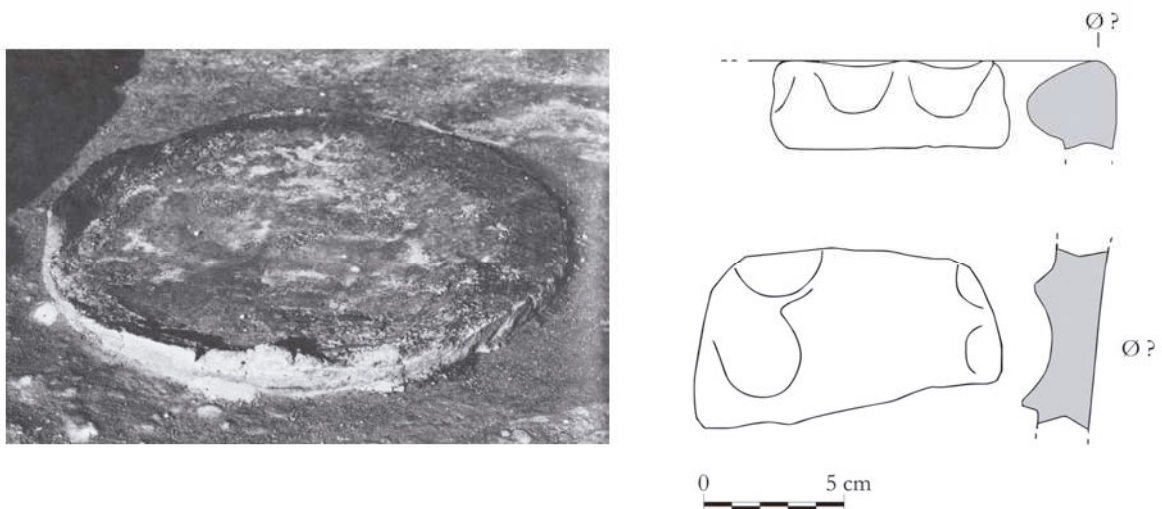


Figura 3. Horno del santuario de Kerkuán (Fantar 1986: 235-236, Pl. LXIII y LXIV) y fragmentos de horno documentados en la playa de Santa María del Mar (Cádiz) a partir de Muñoz Vicente y De Frutos (2005: 130 y 143, lám. 14).



Figura 4. Moldes de pan (Mattazzi 1999).

Tuixeddu en Cagliari donde localizaron piñas en las tumbas 23/24 y, sobre todo, la T110 fechada en el siglo II a. C. (fig. 5) donde el difunto reposaba sobre un lecho de piñas, avellanas y algunas nueces (Salvi 2001: 251, 261 y Tav. 16).

Más interesantes aún son los resultados que proporcionan los análisis de residuos en cerámicas de cocina y mesa que nos informan de la complejidad de los preparados culinarios consumidos y ofrendados por los fieles. Por desgracia, actualmente únicamente conocemos el caso de Tas-Silg cuyo estudio de fragmentos cerámicos ha permitido concluir que la mayor parte respondería a recipientes cerrados para la preparación de sopas o cocción de verduras. En menor medida, han sido registradas cazuelas para recetas de pescado, carne o gachas hervidas. Además, los análisis de contenidos efectuados en algunos recipientes fechados entre los siglos IV y I a. C. han confirmado cocción de carnes, verduras y pescados, y tres platos cuyo contenido pudo ser miel (Notarstefano 2012: 119, 122, 124 y 127). Todo ello debemos ponerlo en relación con la presencia de grafitos *pre-coctionen* en algunos vasos, en su mayoría ollas y cazuelas y raramente otros recipientes de servicio de mesa, por lo que la propia cocina y preparación de alimentos formaría parte del ritual (Amadasi Guzzo 2010: 483-484).

Desgraciadamente, teniendo en cuenta la conservación casi imposible de este tipo de preparados, debemos recurrir a testimonios indirectos como serían las representaciones figuradas en las estelas de los *tophet* donde se han identificado panes de oblación y panes planos de aceite, leche, frutas o miel (fig. 6). Los primeros autores en darse cuenta de ello serían Berger y Cagnat (1889: 262-263) quienes a partir de las estelas del *tophet* de Dougga identificaron oferentes, normalmente con las manos en alto, llevando una especie

Igualmente muy relacionado con el cocinado, en el registro arqueológicos de templos, santuarios o necrópolis, aparecen de forma habitual moldes de pasteles zoomorfos, antropomorfos, ictiomorfos, con atauriques o con figuras geométricas y que pudieron considerarse una ofrenda en sí misma (Mattazzi 1999: 119 y 128). Por otro lado, Lipiński (1992: 303-304) ha advertido el valor del simbolismo del producto alimenticio más que el propio producto en sí (fig. 4). Así, también encontramos panes cerámicos realizados con moldes depositados a la entrada de algunas tumbas y terracotas de frutas y frutos secos que pudieron servir como una especie de alimentos imperecederos.

Junto con estos preparados también se depositaron y consumieron otro tipo de alimentos en crudo, especialmente significativos serían los frutos secos. Un buen ejemplo de este tipo de ofrendas lo encontramos en la necrópolis de



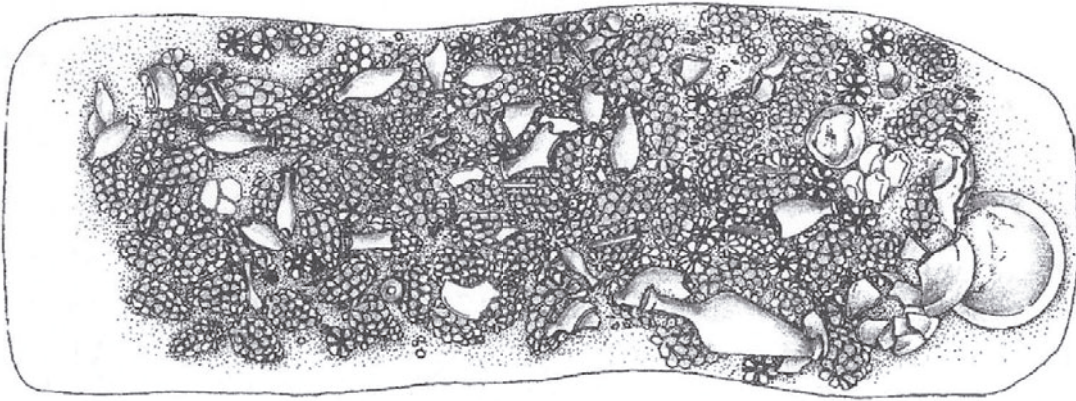


Figura 5. T110 de Tuvixeddu (Salvi 2001: 261, Tav. 6) y exposición actual de la tumba en el Museo de Cagliari (Cerdeña).

de corona con cuernos que fue interpretado como un pastel. Este mismo tipo de escena la encontramos en el santuario de Bir Derbal donde estos preparados han sido relacionados por Dussaud (1921: 153) con la actual receta de la *minhat*, un pan de harina y leche semejante a los pasteles *baloul* mencionados en el Antiguo Testamento (*Lv* II, 4; *Jr* VII, 18; *Jr* XLIV, 19). Algo diferentes serían las representaciones de las estelas de Cartago, donde estos pasteles tendrían una forma cónica y pudieron estar hechos a partir de moldes cilíndricos cuyas paredes estarían estriadas (*CIS* I, 2017, 20150 y 2652).

En ambos casos, más allá de la propia ofrenda alimenticia también estaría el valor simbólico otorgado a la propia forma: los cuernos de la abundancia, considerados como atributos de *Baal Hammon* como dios de la fertilidad y de la fecundidad; el creciente lunar en las primeras estelas sería el símbolo astral por excelencia de *Tinnit* y *Baal* (Ferjaoui y Alexandropoulos 2007: 89); mientras que la piña de las estelas de Cartago estaría asociada nuevamente a la fecundidad.



Figura 6. Estelas de Cartago (CISI, 2017, 2150 y 2652) y Dougga (Berger y Cagnat 1889: 262-263).

#### 4. CONCLUSIÓN

En conclusión, podemos pensar que las ofrendas vegetales, al igual que las recetas de pescado o carne, formaron parte de los rituales alimenticios fenicios de manera habitual y seguramente no tendrían la distinción que como tal hace la historiografía contemporánea. Por desgracia, desconocemos si fueron sustituto en algunos casos de los sacrificios cruentos

individuales como ocurriría por ejemplo en la religión romana (Sheid 2011: 106 y 111). Por el momento, tampoco podemos atribuir esta práctica a determinadas clases sociales aunque, tanto el consumo en banquetes como la ofrenda de panes, tortas o pasteles vegetales serían habituales en todos los grupos sociales fenicios como así parecen demostrarlo las representaciones de las estelas de varios *tophet*. Además, a pesar de no poder demostrar su peso cuantitativamente debido a la falta de análisis y la escasa conservación de estos restos, podemos suponer que los vegetales tuvieron un importante papel en los rituales, al igual que lo tuvieron en la dieta cotidiana de la base de la población fenicia.

## BIBLIOGRAFÍA

- AMADASI GUZZO, M. G. (2010): «Astarte a Malta: il santuario di Tas Silg», en M. L. De la Bandera Romero y E. Ferrer Albelda (eds.), *El Carambolo. 50 Años de un tesoro*. Sevilla: Universidad de Sevilla, 465-490.
- BERGER, P., y CAGNAT, R. (1889): «Le sanctuaire de Saturne à Aïn-Tounga», *Bulletin Archéologique du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques* 1, 207-265.
- BONNET, C. (1988): *Melqart. Cultes et mythes de l'Héraclès tyrien en Méditerranée*. Namur: Presses universitaires de Namur.
- (1996): *Astarté. Dossier documentaire et perspectives historiques. Contributi alla Storia della Religione Fenicio-Punica-II*. Roma: Consiglio Nazionale delle Ricerche.
- CAQUOT, A. (1963): «Les danses sacrées en Israël et à l'entour», en *Les Danses Sacrées*. Paris: Éditions du Seuil, 119-143.
- CUBERO CORPAS, C. (1993): «Estudio de muestras carpológicas del yacimiento de Cancho Roano (Zalamea de la Serena)», en S. Celestino Pérez, y J. Jiménez Ávila (eds.), *El Palacio-Santuario de Cancho Roano IV (El Sector Norte)*. Badajoz: B. Gil Santacruz, 215-221.
- DELCOR, M. (1976): «Astarté et la fécondité des troupeaux en Deut. 7,13 et parallèles», en *Religion d'Israël et Proche Orient Ancien*. Leiden, 86-94.
- DUSSAUD, R. (1921): *Les origines cananéennes du Sacrifice Israélite*. Paris.
- FANTAR, M. H. (1986): *Kerkouane. Cité punique du cap Bon (Tunisie). Sanctuaires et cultes. Société-Economie*. Tunis: Institut national d'archéologie et d'art.
- FERJAOUI, A. y ALEXANDROPOULOS, J. (2007): *Le sanctuaire de Henchir el-Hami. De Ba'al Hammon au Saturne Africain. Ier s. av. J.-C.-IVe s. ap. J.-C.* Tunis: Institut national du patrimoine.
- HUNT, C. O. (2015): «Palynology of some archaeological deposits from Tas-Silg», en A. Bonanno y N.C. Vella (eds.), *Tas Silg, Marsaxlokk (Malta) I: Archaeological Excavations Conducted by the University of Malta 1996-2005*. Lovaina-Paris-Bristol: Peeters Publishers, 437-449.
- HVIDBERG-HANSEN, F. O. (1986): «Uni-Ashtarte and Tanit-Iuno Caelestis. Two Phoenician Goddesses of Fertility Reconsidered from recent Archaeological Discoveries», en A. Bonanno (ed.), *Archaeology and Fertility Cult in the Ancient Mediterranean, 1st International Conference on Archaeology of the Ancient Mediterranean, Malta, 1985*. Amsterdam: University of Malta, 170-195.
- LIPINSKI, E. (ed.) (1992): *Dictionnaire de la civilisation phénicienne et punique*. Turnhout: Brepols.
- (1995): *Dieux et déesses de l'univers phénicien et punique*. Lovaina: Peeters Publishers.

- MALUQUER DE MOTES Y NICOLAU, J.; CELESTINO PÉREZ, S.; GRACIA, F., y MUNILLA, G. (1986): *El santuario protohistórico de Zalamea de la Serena, Badajoz*. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- MATAZZI, P. (1999): *Le matrici fittili decorate di cultura punica in Sardegna*. Roma: Università degli Studi di Roma La Sapienza.
- MORET, A. (1935): «Rituels agraires de l'ancien Orient à la lumière des nouveaux textes de Ras Shamra», *Annuaire de l'Institut de Philologie et d'Histoire Orientales* 3, 311-342.
- MUÑOZ VICENTE, Á., y DE FRUTOS REYES, G. (2005): «Hacia una sistematización del marco político y socio-económico de Gadir durante la etapa púnica (siglos VI-V a. n. e.)», *SPAL* 14, 123-144.
- NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A. M. (2009). *Ofrendas, banquetes y libaciones. El ritual funerario en la necrópolis púnica de Cádiz*. Sevilla: Universidad de Sevilla.
- NOTARSTEFANO, F. (2012): «Ricerche sui residui organici nella ceramica di età storica dal Santuario di Tas-Silġ», *Scienze Dell'Antichità* 18, 119-130.
- PARDEE, D. (2002): *Ritual and Cult at Ugarit*. Atlanta.
- PARDO BARRIONUEVO, C.A. (2015): *Economía y sociedad rural fenicia en el Mediterráneo Occidental*. Sevilla: Universidad de Sevilla.
- PARDO BARRIONUEVO, C. A., y LÓPEZ CASTRO, J. L. (2018): «Tierra y religión. Cultos en el ámbito rural fenicio occidental», en A. D. Navarro Ortega y E. Ferrer Albelda (eds.), *Trabajo Sagrado. Producción y representación en el Mediterráneo occidental durante el I milenio a.C.* Spal Monografías XXV. Sevilla: Universidad de Sevilla, 207-230. *Spal Monografías*, 153-176.
- QUERCIA, A. (2011): «Typological and Morphological remarks upon some vessels in the repertoire of pottery in Punic Malta», en C. Sagona (ed.), *Ceramics of the Phoenician-Punic World: Collected Essays*. Lovaina-Paris-Walpole: Peeters Publishing, 433-450.
- RENAN, E. (1881-1926): *Corpus Inscriptionum Semiticarum Pars I*. Paris
- SALVI, D. (2001): «Tipologie funerarie nei nuovi settori della necropoli di Tuvixeddu», en *Architettura Arte e Artigianato Nel Mediterraneo Dalla Preistoria All'Alto Medioevo. Atti Della Tavola Rotonda Internazionale in Memoria Di Giovanni Tore. Cagliari, 17-19 Dicembre 1999*, (Oristano), 245-261
- SHEID, J. (2011): «Les offrandes végétales dans les rites sacrificiels des Romains», en V. Pirenne-Delforge y F. Prescendi (eds.), *Nourrir Les Dieux?; Sacrifice et Représentation du Divin*. Liege, 105-116.
- UERPMANN, H.-P., y UERPMANN, M. (1973): «Tierknochenfunde aus der phönizischen Faktorei von Toscanos und anderen phönizisch beeinflussten Fundorten der Provinz Malaga in Südspanien», en *Tierknochen von Westphönizischen Und Phönizisch Beeinflussten Ansiedlungen Im Südspanischen Küstengebiet*. München: Institut für Palaeoanatomie, Domestikationsforschung und Geschichte der Tiermedizin der Universität München / Deutsches Archäologisches Institut Abteilung Madrid, 35-100.
- VILLAVERDE VEGA, N. (2003): «Excavaciones arqueológicas de Melilla, campañas 2000-2003; datos del poblamiento antiguo, medieval y moderno», *Revista de Arqueología* 268, 18-25.
- (2004): «Nuevos datos arqueológicos de Rusaddir (Melilla): un santuario de Astarté-Venus Marina en Plaza de Armas», en *Atti Del XV Convegno di Studio Tozeur, 11-15 Dicembre 2002. Ai Confini Dell'Impero: Contatti, Scambi, Conflitti*. Roma, 1837-1875.
- YON, M. (1982): «Le Maître de l'eau à Kition», en *Archéologie Au Levant. Recueil à la Mémoire de R. Saidah*. Lyon: Maison de l'Orient et de la Méditerranée Jean Pouilloux, 251-263.

ZAMORA LÓPEZ, J. A. (2000): *La vid y el vino en Ugarit*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

— (2005): «Jugo de cepas, sangre de uvas: la viticultura y la vinificación en el antiguo Oriente Próximo», *Revista Murciana de Antropología* 12, 69-100.

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.



Editorial Universidad de Sevilla



ISBN 978-84-472-2932-1



9 788447 229321

