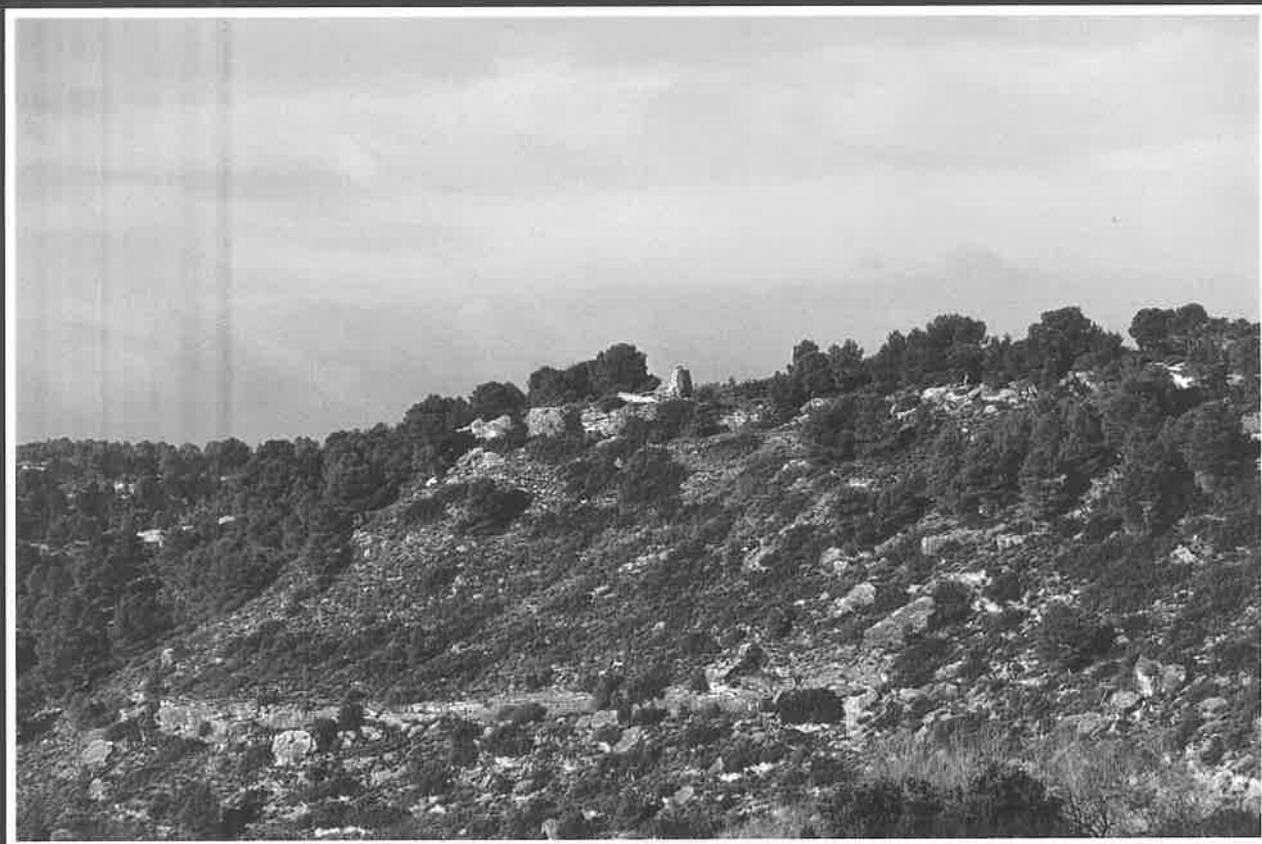


IBEROS DEL MATARRAÑA

Investigaciones arqueológicas en Valdeltormo,
Calaceite, Cretas y La Fresneda (Teruel)



Pierre Moret, José Antonio Benavente Serrano y Alexis Gorgues



Al-Qannīs

TALLER DE ARQUEOLOGÍA DE ALCAÑIZ

11



Iberos
en el Bajo
Aragón

ÍNDICE

PRÓLOGO	9	<i>El sector 4 (Tossal Montañés IIIb)</i>	64
INTRODUCCIÓN	11	<i>Espacio E 4</i>	65
El medio físico y el entorno natural del área de estudio	11	<i>Espacio E 5</i>	65
<i>Geomorfología</i>	12	EL CERRAO	69
<i>Clima</i>	13	Situación del yacimiento	69
<i>Vegetación</i>	14	Desarrollo de las excavaciones	70
<i>Fauna</i>	15	El Cerrao I	72
<i>Los recursos del entorno de los yacimientos</i>	15	El Cerrao II	72
Historia de las investigaciones	16	<i>El poblado (zona D)</i>	72
Objetivos y metodología del proyecto	19	<i>Sondeo 1</i>	73
TOSSAL MONTAÑÉS	21	<i>Sondeo 2</i>	75
Situación del yacimiento	21	<i>La terraza superior (zona E)</i>	77
Desarrollo de las excavaciones	22	<i>Las terrazas inferiores (zonas C, B y H)</i>	78
<i>Campaña de 1997</i>	22	Conclusiones	79
<i>Campaña de 1998</i>	23	TORRE CREMADA	81
<i>Campaña de 1999</i>	23	Situación del yacimiento	81
<i>Campaña de 2000</i>	24	Actuaciones arqueológicas anteriores	82
Tossal Montañés I	26	Desarrollo de las excavaciones	85
<i>El sector 1</i>	26	Torre Cremada I	86
<i>El sector 2</i>	27	La estela grabada de la Edad del Hierro	
<i>Datación e interpretación</i>	28	de Torre Cremada (J. I. Royo y F. Gómez)	88
Tossal Montañés II: la casa-torre	29	<i>Antecedentes y circunstancias del hallazgo</i>	88
<i>Estratigrafía</i>	29	<i>Descripción general de la pieza</i>	89
<i>Los niveles de destrucción</i>	30	<i>Metodología de la documentación</i>	91
<i>El nivel de ocupación</i>	33	<i>Descripción de los motivos grabados</i>	91
Arquitectura	34	<i>Composición, estilo y técnica</i>	91
<i>El edificio: características generales</i>	34	<i>Descripción de las figuras grabadas</i>	92
<i>Elementos constructivos de barro (C. Belarte)</i>	36	<i>Añadidos, reformas o arrepentimientos</i>	94
<i>Los pisos superiores: hipótesis de reconstrucción</i>	42	<i>Características generales y convencionalismos</i>	95
<i>Actividades domésticas</i>	45	Paralelos	96
<i>Actividades culinarias y de almacenamiento</i>	45	<i>Paralelos en el Arte Rupestre de la Edad del Hierro</i>	
<i>Actividades textiles</i>	53	de la Península Ibérica	97
<i>Actividades metalúrgicas</i>	57	<i>Paralelos en necrópolis de la Edad del Hierro de la</i>	
<i>Cronología</i>	58	Cuenca del Ebro	99
<i>Conclusiones: una casa-torre del Ibérico Antiguo</i>	63	<i>Paralelos en contextos de hábitat</i>	100
Tossal Montañés III	64	<i>Paralelos en santuarios ibéricos y celtibéricos</i>	101
<i>El sector 3 (Tossal Montañés IIIa)</i>	64	<i>Paralelos en las figuras zoomorfas en cerámica</i>	
		<i>y metal del ámbito céltico de la cuenca del Ebro</i>	101
		<i>Interpretación, simbología y funcionalidad</i>	102
		<i>A modo de recapitulación: el contexto cronológico</i>	
		<i>y cultural de la estela de Torre Cremada</i>	104

Torre Cremada II	106	Término de Mazaleón	146
<i>La estratigrafía del recinto fortificado: datos generales</i>	106	<i>Mas de los Casos</i>	146
<i>El torreón (espacio E 1)</i>	107	Término de Calaceite	147
<i>Las murallas laterales: muros M 1 y M 9</i>	110	<i>Les Anoguerets</i>	147
<i>El callejón (espacios E 5 y E 9) y la escalera</i>		<i>Les Umbries 1</i>	149
<i>de acceso a la torre</i>	111	<i>Les Umbries 2</i>	150
<i>Departamentos E 2, E 3 y E 4</i>	114	<i>Camino de Santa Ana 1</i>	150
<i>Departamento E 6</i>	115	<i>Camino de Santa Ana 2</i>	151
<i>Departamento E 7</i>	116	<i>Les Ferreres</i>	151
<i>Departamento E 11</i>	121	<i>Cap de la Vall de Bayo</i>	154
<i>Departamentos E 12 y E 13</i>	122	<i>San Antonio</i>	154
<i>El recinto fortificado: organización y funcionalidad</i>	122	Término de Caseres	165
<i>El poblado</i>	127	<i>La Gessera</i>	165
<i>Elementos de cronología</i>	127		
<i>La cerámica</i>	127	EL MATERIAL CERÁMICO: TRADICIONES	
<i>El material de bronce</i>	128	CULINARIAS E INNOVACIONES TÉCNICAS	
<i>Las monedas</i>	128	DE LA EDAD DEL HIERRO	171
<i>Epigrafía</i>	129	Introducción: un área, varios contextos, un método.....	171
<i>Conclusiones</i>	130	<i>El método</i>	172
		<i>Los contextos sedimentarios en los hábitats</i>	173
PROSPECCIONES Y REVISIONES		<i>La cerámica: del material a la sociedad</i>	173
DE EXCAVACIONES ANTIGUAS	133	<i>La evolución cronológica de una facies de consumo</i>	174
Término de Valdeltormo.....	134	La evolución de la facies cerámica.....	175
<i>Mas d'en Rius</i>	134	<i>Fase I: la primera Edad del Hierro preibérica</i>	175
<i>Vall d'en Jorba</i>	135	<i>Fase II: la torre del Ibérico Antiguo de Tossal Montañés</i>	178
<i>Santa Bárbara</i>	136	<i>Fase III: El Cerrao y Tossal Montañés</i>	
<i>Torre Cremada Oeste</i>	137	<i>durante el Ibérico Pleno</i>	185
Término de Valjunquera.....	137	<i>Subfase IIIa</i>	185
<i>El Mirablanc</i>	137	<i>Subfase IIIb</i>	193
Término de La Fresneda.....	138	<i>Fase IV: el Ibérico Reciente</i>	196
<i>Peñarroyas</i>	138	<i>Subfase IVa</i>	196
<i>Salfuro</i>	138	<i>Subfase IVb</i>	199
<i>Tossal del Molí</i>	139	<i>Fase V: Torre Cremada y la facies del Ibérico Final</i>	199
<i>Les Planes</i>	140	<i>La vajilla importada</i>	201
<i>Santa Bárbara</i>	141	<i>Las cerámicas de producción local</i>	203
<i>Cerro del Castillo de La Fresneda</i>	141	<i>Los contenedores de transporte</i>	211
<i>Balcón de Pilatos</i>	141	De la producción al uso:	
<i>Cremadals</i>	142	650 años de historia de la cerámica	212
<i>Val del Pinar</i>	142	<i>La cerámica como objeto producido:</i>	
<i>Gallipons 1</i>	143	<i>dinámica de asimilación del torno rápido</i>	212
<i>Gallipons 2</i>	144	<i>La cerámica como objeto consumido:</i>	
Término de Cretas	144	<i>tradiciones de la economía alimentaria</i>	217
<i>La Miraveta</i>	144	Conclusión	221
<i>Tossal de les Forques</i>	146		

LA EVOLUCIÓN DEL POBLAMIENTO	231	LOS TRABAJOS DE CONSOLIDACIÓN	
Un poblamiento tardío	231	Y PUESTA EN VALOR DE LOS YACIMIENTOS	
Fase I: la Primera Edad del Hierro		DE TORRE CREMADA Y TOSSAL MONTAÑÉS	271
(650/625 a 575/550 a.C.)	233	Trabajos de conservación y valorización realizados	
<i>Patrones de asentamiento y formas de hábitat</i>	233	en Torre Cremada y Tossal Montañés	272
<i>El problema de la llegada de productos fenicios:</i>		La ruta <i>Iberos en el Bajo Aragón</i> : Un proyecto de	
<i>¿comercio colonial o red indígena de intercambios?</i>	237	valorización del patrimonio ibérico de Aragón	278
Fase II: el episodio aristocrático del		ANEJOS	281
Ibérico Antiguo (575/550 a 500/475 a.C.)	239	Anejo I. Dataciones por el radiocarbono	281
<i>Casas-torre y casas fortificadas aisladas</i>	239	Anejo II. Estudio de macrorrestos vegetales.....	283
<i>Torres circulares o biabsidiales</i>	239	(C. CUBERO I CORPAS)	
<i>Torres y casas fortificadas de planta no regular</i>	243	<i>Metodología</i>	283
<i>Tumbas ricas, circulación de bienes de prestigio</i>		<i>Resultados paleocarpológicos</i>	283
<i>y aristocracia guerrera</i>	244	<i>Resultados antracológicos</i>	284
Fase III: el Ibérico Pleno (475 a 350/325 a.C.)	247	<i>Interpretación</i>	284
<i>La difusión del torno de alfarero y de la cerámica</i>		<i>Conclusión</i>	286
<i>de tipo ibérico: un cambio lleno de matices</i>	248	Anejo III. Análisis arqueobotánico	
<i>El problema funerario:</i>		(fitolitos, almidones y fibras) y de residuos orgánicos	287
<i>¿tumbas sin localizar o cambio de ritual?</i>	249	(J. JUAN-TRESSERRAS)	
<i>Patrones de asentamiento y organización del territorio</i>	251	<i>Materiales</i>	287
Fase IV: el Ibérico Reciente (350/325 a 125 a.C.)	253	<i>Metodología</i>	287
<i>Las innovaciones del siglo III</i>	253	<i>Resultados</i>	289
<i>Patrones de asentamiento y organización del territorio</i>	255	<i>Conclusiones</i>	290
Fase V: el Ibérico Final		Anejo IV. Análisis de fauna	292
(125/100 a.C. al cambio de era)	257	<i>Les restes de faune recueillies sur</i>	
A modo de conclusión:		<i>le site de Tossal Montañés</i>	292
¿quiénes eran los iberos del Matarraña?	260	(H. MARTIN)	
<i>Entre rupturas y continuidades:</i>		<i>Les restes fauniques de Torre Cremada</i>	293
<i>el problema de la iberización del Bajo Aragón</i>	260	(Y. LIGNEREUX, N. PÉRIN)	
<i>Hipótesis 1: Una aristocracia guerrera alóctona</i>		BIBLIOGRAFÍA	299
<i>(¿ausetana?) introdujo la lengua ibérica en el siglo III,</i>			
<i>a la vez que las estelas de frisos de lanzas y las torres</i>			
<i>de tipo San Antonio</i>	263		
<i>Hipótesis 2: La introducción de la lengua ibérica,</i>			
<i>a comienzos del siglo V, es una consecuencia de la</i>			
<i>“crisis del Ibérico Antiguo”</i>	263		
<i>Hipótesis 3: La aristocracia guerrera de las casas-torre</i>			
<i>introdujo en el siglo VI la lengua ibérica</i>	265		
<i>Hipótesis 4: El ibérico ya era la lengua de la población</i>			
<i>que colonizó el valle medio del Matarraña en el siglo VII</i>	266		
<i>El Matarraña y el problema de las fronteras étnicas</i>	267		

EL MATERIAL CERÁMICO: TRADICIONES CULINARIAS E INNOVACIONES TÉCNICAS DE LA EDAD DEL HIERRO

INTRODUCCIÓN: UN ÁREA, VARIOS CONTEXTOS, UN MÉTODO

Hemos optado por estudiar conjuntamente el material cerámico de los tres yacimientos excavados en el valle del Matarraña entre 1995 y 2000 en lugar de analizarlo por separado. Podría temerse que semejante decisión nos llevara a aislar artificialmente los vestigios materiales de los contextos en los que fueron descubiertos, pero dos razones nos mueven a pensar que podemos evitar ese riesgo.

Por una parte, todos los yacimientos analizados están situados en un radio de cuatrocientos metros, formando así un conjunto coherente dentro del cual podemos seguir la historia de una población a lo largo de seis siglos, salvo un hiato entre el siglo IV y el II a. C. Se trata, de hecho, de un «macroyacimiento» ocupado durante casi toda la Edad del Hierro.

Por otro lado, el presente estudio no se centra en los problemas de tipología y cronología, sino que está, más en general, orientado al análisis de la cultura material. Con la notable excepción de las estructuras domésticas encontradas en la torre del Tossal Montañés, el registro cerámico es casi la única guía de que disponemos para reconstituir la vida cotidiana y la economía doméstica de los yacimientos excavados. Aunque diste mucho de proporcionar un reflejo perfecto, puede esclarecer múltiples aspectos del funcionamiento de las pequeñas comunidades que vivían en el valle del Matarraña.

Bajo este punto de vista, el material que nos proponemos analizar presenta dos particularidades. La

primera es su carácter homogéneo. Aunque la pertenencia de las comunidades protohistóricas de la región al ámbito cultural del Nordeste ibérico sea incuestionable, conviene señalar que se mantuvieron durante mucho tiempo al margen de los grandes flujos comerciales mediterráneos que afectaron especialmente a los habitantes de la zona litoral. En el sector estudiado las importaciones son escasas y casi siempre marginales, como muestran las estadísticas presentadas más adelante. La inmensa mayoría del material corresponde a una producción de origen indígena, incluso en la categoría que suele contener la mayor proporción de importaciones, la vajilla llamada «de mesa» o «de presentación y de servicio»: copas, cuencos, platos, cubiletes, cráteras...

La segunda particularidad es la amplitud cronológica. Los yacimientos excavados estuvieron habitados entre los años 650/600 a. C. y el cambio de era, durante todo el arco cronológico de la cultura ibérica, aunque tengamos que lamentar un hiato documental de aproximadamente dos siglos, entre finales del siglo IV y finales del siglo II.

Estudiar el material procedente de los tres yacimientos de Tossal Montañés, El Cerrao y Torre Cremada permite pues observar la evolución de una facies de consumo poco influenciada, en todo ese periodo, por aportaciones exteriores, y brinda también la oportunidad de evaluar, a nivel microregional, el peso respectivo de las tradiciones y las innovaciones, y de reconsiderar el alcance de fenómenos considerados a menudo como verdaderas revoluciones, tales como la «iberización» o la «romanización».

El método

La metodología utilizada para presentar los datos en los que se basa este estudio no es en sí misma innovadora u original. Hemos seguido los principios establecidos en las excavaciones de Lattes (Py *et alii* 1991): agrupamiento cronológico de las unidades estratigráficas por fases y consiguiente presentación, para cada fase, del material procedente de dichas unidades estratigráficas en forma de tablas de frecuencias. Los principios aquí adoptados son también clásicos y se basan en la técnica del cómputo doble, en el número mínimo de individuos (NMI, calculado sobre la base de un elemento morfológico presente una vez en cada vaso —borde o fondo—, tras su eventual reconstrucción), y en el número de fragmentos (NFR, calculado antes de eventuales reconstrucciones de vasos). Los datos se presentan a la vez en magnitudes absolutas y relativas, para que se conozca la base estadística sobre la que se fundamenta el estudio, y se apoya en un doble sistema de identificación, por clase y por tipo. En otro capítulo se ha presentado el estudio de detalle de la cerámica de la fase II de Tossal Montañés, siguiendo criterios metodológicos algo distintos (*supra*, p. 59 y fig. 49). En este capítulo seguiremos un criterio unificado —el que acabamos de exponer— para todos los lotes de cerámica, a fin de poder efectuar comparaciones cuantitativas entre distintas fases o distintos yacimientos, no solamente en el Matarraña medio, sino también en un área más amplia.

Lo que llamamos clase corresponde al tipo de producción al que pertenece el vaso; salvo mención en contrario, la denominación y la correspondiente abreviatura son las que se utilizan en el *Dictionnaire des céramiques antiques en Méditerranée nord-occidentale*, repertorio analítico que recopila todas las clases de cerámicas difundidas en el Mediterráneo noroccidental desde el siglo VI a. C. hasta finales de la Antigüedad (Dicocer 1993). El Dicocer no tiene en cuenta algunas categorías microrregionales: en tales casos se irá indicando su definición, denominación y abreviatura en el lugar oportuno del texto.

Lo que llamamos tipo corresponde a la atribución del fragmento a una forma concreta de cerámica dentro del repertorio morfológico ofrecido por la clase de producción. Para ello utilizaremos también preferentemente las designaciones propuestas por el Dicocer, completadas con designaciones propias para las formas ausentes en dicha obra.

Para evitar todo riesgo de confusión, aunque se trate de un riesgo reducido dado que las abreviaturas

tomadas del Dicocer están basadas en palabras francesas, mientras que las que hemos creado son españolas, señalaremos con un asterisco (*) las designaciones sacadas directamente del Dicocer. En el caso de que una forma documentada en el material del Matarraña no figure en la clase correspondiente del Dicocer, pero tenga un equivalente exacto en otra clase del mismo (caso relativamente frecuente, por ejemplo, entre las clases *Com-Ib*, común ibérica, e *Ib-Peint*, ibérica pintada), la señalaremos con el signo = seguido de la atribución tipológica dada por los autores del Dicocer. En el caso de la imitación de una forma, que habría que distinguir de la simple semejanza formal (los casos de imitación más claros corresponden a formas alógenas), lo señalaremos con la abreviatura «im» seguida del nombre de la forma imitada.

La presentación estadística de los resultados en las tablas de frecuencias (fig. 193-208) irá complementada por figuras sintéticas que reúnen ejemplos de todas las formas de cerámica descubiertas en Valdeltormo (fig. 164-188). El vínculo entre los tipos morfológicos y los ejemplos concretos procedentes de nuestras excavaciones podrá establecerse gracias a la rúbrica «figura» de las tablas.

Los principales inconvenientes del método adoptado residen en su dependencia respecto a las tipologías establecidas con anterioridad en otros estudios y en las dificultades de identificación debidas al defectuoso estado de conservación del material. Para soslayar la primera de esas dificultades sería preciso establecer una tipología autónoma, elaborada en función del material descubierto en las excavaciones, pero resulta una tarea imposible debido al grado extremo de fragmentación del material que, en la mayoría de los casos, nos priva de lo esencial de los caracteres morfológicos del vaso. Así pues, para remontar desde el fragmento a lo que acertadamente se ha llamado un «tipo-producto» (Ruiz y Molinos 1993: 48-52), nos vemos obligados a basar nuestro razonamiento en la semejanza de las variables observables en el fragmento (morfológicas y morfométricas) con aquellas observadas en vasos enteros ya conocidos que han sido objeto de estudios anteriores.

La extrema disparidad del vocabulario descriptivo utilizado por los autores de las diferentes tipologías existentes nos obliga, para las formas ausentes del Dicocer o de otras tipologías de referencia (por ejemplo, Mata y Bonet 1992), a añadir nuestra piedra a un edificio ya de por sí inestable, introduciendo nuevas definiciones específicas para nuestro objeto de estudio. Nos hubiera gustado poder presentar datos libres de la subjetividad que presidió el establecimiento de

algunas tipologías más antiguas. Sin embargo, para llevar a cabo semejante labor hubiera sido preciso reconsiderar toda la documentación disponible, lo que supone una empresa fuera de nuestro alcance.

La atribución de las piezas de vajilla a funciones concretas se hará, cuando falten datos fiables (salvo en algunos casos excepcionales en los que podemos apoyarnos en el análisis químico del contenido del vaso), de forma muy genérica. Distinguiremos el ámbito de uso individual del ámbito colectivo/familiar, y, en un grado jerárquico inferior, la vajilla de consumo y de servicio de los alimentos, la vajilla de cocina, la de almacenamiento, y finalmente, la de transporte. Cualquier precisión que vaya más allá de este nivel, como la asociación entre una forma cerámica ibérica y un término del vocabulario de la alfarería actual («escudilla», «cazuela», etc.), debe entenderse como un mero recurso verbal para facilitar la descripción, no como una referencia a la posible función del vaso.

Los contextos sedimentarios en los hábitats

Exceptuando, como ya hemos mencionado antes, la torre del Tossal Montañés, la totalidad de los yacimientos estudiados presentan los mismos procesos de sedimentación. Las capas de destrucción cubren directamente un nivel de ocupación de muy escasa potencia, en el que raras veces se puede distinguir un verdadero suelo marcado por sucesivas capas de sedimentación. La omnipresencia del substrato rocoso, formado por placas de arenisca más o menos horizontales que podían utilizarse tal cual como suelos de circulación o de ocupación, dificultó la instalación de estructuras huecas, como los silos, que hubieran podido proporcionar conjuntos cerrados.

Esta configuración estratigráfica, que a menudo se interpreta como indicio de una ocupación corta, es más probable que, en realidad, revele fenómenos de mantenimiento de las superficies, por barrido o refacción periódica. En algunos casos es incluso posible imaginar que la superficie de origen, si se trataba de un tablado de madera colocado directamente sobre la roca o, *a fortiori*, de una planta elevada, se haya perdido por completo (véase a este respecto el caso del departamento 7 de Torre Cremada, *supra* p. 116). Esa ausencia de sedimentación de los suelos no se ve compensada, en caso de reformas o reconstrucciones, por la existencia de potentes capas de relleno susceptibles de fosilizar un estado anterior. La costumbre era construir directamente sobre los estratos de ocupación precedentes, someramente nivelados a fin de obtener

superficies planas, como en Tossal Montañés II o en El Cerrao (Espacio E 2). No se han encontrado los elementos arquitectónicos correspondientes a esos niveles anteriores, lo que permite suponer que se desmontaron con objeto de recuperar los materiales. En otro caso, el de las casas ibéricas de Tossal Montañés IIIa y IIIb (Espacios 3 y 4), el hábitat se desplazó simplemente de un lugar a otro.

La consecuencia directa de esta situación es que la inmensa mayoría del material estudiado procede de niveles de destrucción, incluso en los pocos casos de vasos hallados enteros. Esos vasos, exceptuando tal vez unas ollas del Espacio 3 de Tossal Montañés, no aparecieron en posición funcional. Buena parte de ellos ya estaban rotos en el momento del abandono de las casas o formaban parte de un material desechado.

Nos encontramos pues ante un material procedente de un número relativamente pequeño de capas, fragmentado, heterogéneo y que abarca la totalidad del periodo de funcionamiento de las construcciones estudiadas. El ejemplo de Torre Cremada así lo demuestra: fragmentos de vasos que datan sin duda alguna de finales de la época republicana conviven con materiales augústeos, sin que podamos recurrir, para explicar la presencia de los primeros, a la hipótesis de un material residual, puesto que tales fragmentos no pueden proceder de fases de ocupación anteriores que no existieron. Las estadísticas presentadas afectan pues, en la mayoría de los casos, a la totalidad del periodo de funcionamiento de las construcciones de las que procede el material. Así, los datos que aportan no deben interpretarse como una «instantánea» de la cultura material, sino más bien como un panorama. La visión de conjunto es satisfactoria, pero es imposible discernir los detalles. La única excepción, que merece por ello un tratamiento específico, son los niveles cerrados ligados a la destrucción por el fuego de la torre de Tossal Montañés.

La cerámica: del material a la sociedad

Recordemos, ante todo, algunas evidencias. El material analizado está constituido por los vestigios de productos fabricados y consumidos por una sociedad para satisfacer determinadas necesidades. En tanto que producto fabricado, nos informa, aunque indirectamente, sobre los procedimientos que desembocaron en su elaboración, sobre la cadena operativa que le dio existencia. Constituye pues, a pesar de sus evidentes limitaciones, una fuente de información sobre la economía de producción. Por otra parte, en tanto que objeto de consumo, un vaso de cerámica es

un utensilio de la vida cotidiana, y sus aportaciones desde este punto de vista son muy variadas. Sin salir de la esfera de lo económico, nos ofrece información tanto sobre las actividades de intercambio, si se trata de una producción exógena o de un recipiente comercial (por ejemplo un ánfora), como sobre las actividades de almacenamiento a medio plazo en el ámbito doméstico o comunitario. Pero también constituye un elemento característico de una cultura, producido por ésta como respuesta a exigencias que le son propias. Y, como tal, es un reflejo de las actitudes culturales ibéricas respecto a los ámbitos con los que se encuentra especialmente relacionado: la preparación y el consumo de alimentos.

Muchos arqueólogos han subrayado el fuerte componente cultural del rito cotidiano de la comida, del cual es un reflejo la vajilla cerámica pues constituye el soporte concreto de dicha actividad; la morfología de la vajilla llamada «de mesa» está íntimamente ligada a la visión que los iberos tenían de una ingestión socialmente correcta de los alimentos, y sus modificaciones son por lo tanto susceptibles de revelar cambios de actitud en ese terreno. Es preciso, sin embargo, plantear aquí una pequeña reserva. La cerámica, aunque probablemente sea dominante en las épocas más antiguas, no es el único material en el que pueden realizarse los recipientes destinados al servicio y la ingestión de alimentos. La vajilla metálica, utilizada en todas las épocas de la Edad del Hierro y cuyo uso debió aumentar en los últimos siglos antes de nuestra era, es un tipo de material claramente más suntuario que la vajilla cerámica, y por ello más sensible a los cambios culturales; pero nos resulta, por así decirlo, totalmente desconocido.

Los límites son aún más nítidos en lo que concierne a las actividades de elaboración culinaria. La cerámica proporciona sin duda alguna la inmensa mayoría de la vajilla ligada a esa actividad. Sirve de mediación entre el fuego y el alimento, informándonos así sobre los cambios en el consumo de los alimentos y en la forma de prepararlos. Pero no aporta información sobre el amplio campo de la alimentación en el que no se requiere una intermediación entre fuego y alimento: las preparaciones frías (verduras crudas y sazonadas, por ejemplo), los alimentos asados o tostados... Deja asimismo en la oscuridad las preparaciones en las que la mediación entre el fuego y el alimento recae en la propia estructura de cocción (el caso de una torta colocada directamente en las paredes de un horno, por ejemplo). Los análisis físico-químicos realizados en el horno de Tossal Montañés (*infra*, Anejo 3) dan testimonio de la importancia de

las preparaciones a base de cereales que no necesitaban el uso de la cerámica. Quedan pues fuera del alcance de nuestro conocimiento aspectos enteros de la alimentación y, aunque el recurso a otros procedimientos puede aportar información complementaria (el estudio de las estructuras de cocción), hay ámbitos que nunca llegaremos a conocer más que de forma aproximada. Tal es particularmente el caso de la alimentación cárnica, aparentemente de gran importancia en el mundo ibérico, al menos a nivel simbólico (Oliver Foix 2000), dado que para su preparación, en la mayoría de los casos, no es preciso recurrir a utensilios de cerámica, y dado que, debido a las ya mencionadas actividades de limpieza de los suelos, la mayor parte de los desechos culinarios eran expulsados a la periferia del yacimiento, quedando apenas para el análisis algunos escasos vestigios óseos de difícil interpretación (véase *infra*, Anejo 4).

En todo caso, la imagen de las prácticas alimentarias que reflejan los datos arqueológicos no deja de ser fragmentada y muy limitada. Además de la falta de información respecto a hechos concretos ligados al consumo de los alimentos —situación de los comensales, posible existencia de platos colectivos, soportes—, no obtendremos de los datos de las excavaciones ninguna información sobre los ritos y las creencias ligadas a la comida, así como sobre el posible orden en que se servían los platos, sobre las cantidades consumidas por cada persona, etc.

Pero siendo conscientes de tales límites, podemos comparar esta imagen parcial con otras imágenes trazadas según los mismos métodos. Sin duda siempre se nos escapará la realidad de la alimentación de los iberos del valle del Ebro en todos sus detalles, pero podemos captar lo esencial de su «cultura» culinaria (modos de preparación más frecuentes, alimentos básicos...) y compararla con otras del mundo ibérico y de otros ámbitos a fin de captar sus particularidades y determinar hasta qué punto pudieron desarrollarse influencias en este aspecto de la civilización material que suele ser extremadamente conservador.

La evolución cronológica de una facies de consumo

Las excavaciones realizadas en el valle del Matarraña abarcan un arco cronológico que se extiende desde la transición entre los siglos VII y VI hasta el siglo I a. C., con un hiato durante el periodo comprendido entre 350 y 125. La definición de las facies culturales y de su evolución, es decir, la restitución arqueológica de la historia de este aspecto de la

cultura material, se apoya en una periodización obtenida por el cruce de tres clases de datos: la estratigrafía, que permite una periodización de las estructuras y de su evolución para cada yacimiento; el estudio del material y su comparación con zonas vecinas más ricas en importaciones (por ejemplo las cerámicas áticas de barniz negro), lo que permite establecer una datación cronológica precisa; y en tercer lugar el recurso puntual a dataciones radiocarbónicas (ver Anejo 1), que, aunque no proporcionen puntos de referencia exactos, permiten inscribir secuencias estratigráficas reducidas dentro de una cronología absoluta.

El cruce de estos datos ha permitido definir cinco fases. La fase I está representada en el Tossal Montañés por las estructuras y unidades estratigráficas del Espacio 2, y por los estratos localizados bajo el suelo de la torre (Espacio 1); en El Cerrao se limita a algunos fragmentos aislados procedentes de las prospecciones de superficie. La fase II está constituida por la torre de Tossal Montañés y por un par de piezas sin contexto de Torre Cremada. La fase III, documentada en El Cerrao (Espacios 1 y 2) y en Tossal Montañés (Espacios 3, 4 y 5), se ha subdividido en dos subfases (IIIa y IIIb) correspondientes a cambios en las modalidades de ocupación observadas en ambos yacimientos. La fase IV no está atestiguada en Valdeltormo; cubre el periodo intermedio entre las últimas ocupaciones de El Cerrao y de Tossal Montañés y la construcción de la fortificación de Torre Cremada. Para paliar en la medida de lo posible esta laguna en nuestra visión de la evolución de la facies cerámica del valle medio del Matarraña, nos hemos apoyado en el material de las excavaciones antiguas del poblado de San Antonio de Calaceite, habitado durante la primera parte de dicha fase. Hemos llamado IVa la subfase que corresponde al periodo de ocupación del barrio bajo de San Antonio, y IVb el lapso de tiempo que separa el abandono de San Antonio de la fundación de Torre Cremada, periodo para el cual no disponemos de datos estratigráficos en el valle medio del Matarraña. Finalmente, la fase V corresponde al hábitat fortificado de Torre Cremada, cuya vida se enmarca entre los últimos años del siglo II a. C. y los primeros años de la época augustea.

LA EVOLUCIÓN DE LA FACIES CERÁMICA

Fase I: la primera Edad del Hierro preibérica (fig. 193-194)

Datación: -650 a -575/-550 (Cerámica + fecha ¹⁴C calibrada).

UE afectadas: Tossal Montañés (CMV), Espacio 1: 206; Espacio 2: 101, 102.

Formas atestiguadas: CNT: Cp1, Cp2, Cp2a, Tz1, OIIa, Ti1, Ta1 (fig. 164-165).

El material de la fase I procede principalmente de un hábitat situado en el Sector 2 de Tossal Montañés, en el extremo oeste de la colina, cerca del lugar donde más tarde se levantará la torre, y en el Sector 1, de los niveles anteriores a la construcción de la torre. Se trata de las UE 206 (Sector 1) y 101-102 (Sector 2). Todos estos niveles sufrieron intensos procesos de alteración, bien a causa de la erosión natural en el Sector 2, bien como consecuencia de las obras de cimentación de la torre en el Sector 1. No hemos tomado en consideración la UE 100, que cubre la mayor parte del Sector 2, justo por debajo del suelo actual. Es probable que en origen estuviera constituida por una capa de destrucción relacionada con la fase I, pero la presencia de elementos intrusivos demuestra que su composición quedó sumamente alterada a causa de su posición superficial. Tampoco tomaremos en cuenta, a pesar de su gran interés cronológico, los fragmentos de ánfora fenicia que fueron hallados en un nivel superficial perturbado (UE 103) al sureste del Sector 2 (véase *supra*, p. 28 y fig. 12).

Los estratos seleccionados son al parecer niveles de ocupación relacionados con estructuras constructivas que se encuentran completamente arrasadas en el Sector 1, o mal conservadas en el Sector 2. En el Sector 1 la UE 206 no está separada del suelo de la fase II por ningún nivel estéril originado por un fenómeno de sedimentación natural, lo que permite descartar la hipótesis de un abandono prolongado entre las fases I y II. La insuficiencia cuantitativa del material cerámico no permite llegar a ninguna conclusión sobre la organización espacial de este hábitat. Podemos, no obstante, constatar que las diversas actividades que tienen reflejo en la cerámica (consumo de alimentos, cocina, almacenamiento) están representadas en los Sectores 1 y 2 en proporciones equivalentes, lo que permite suponer una ocupación de

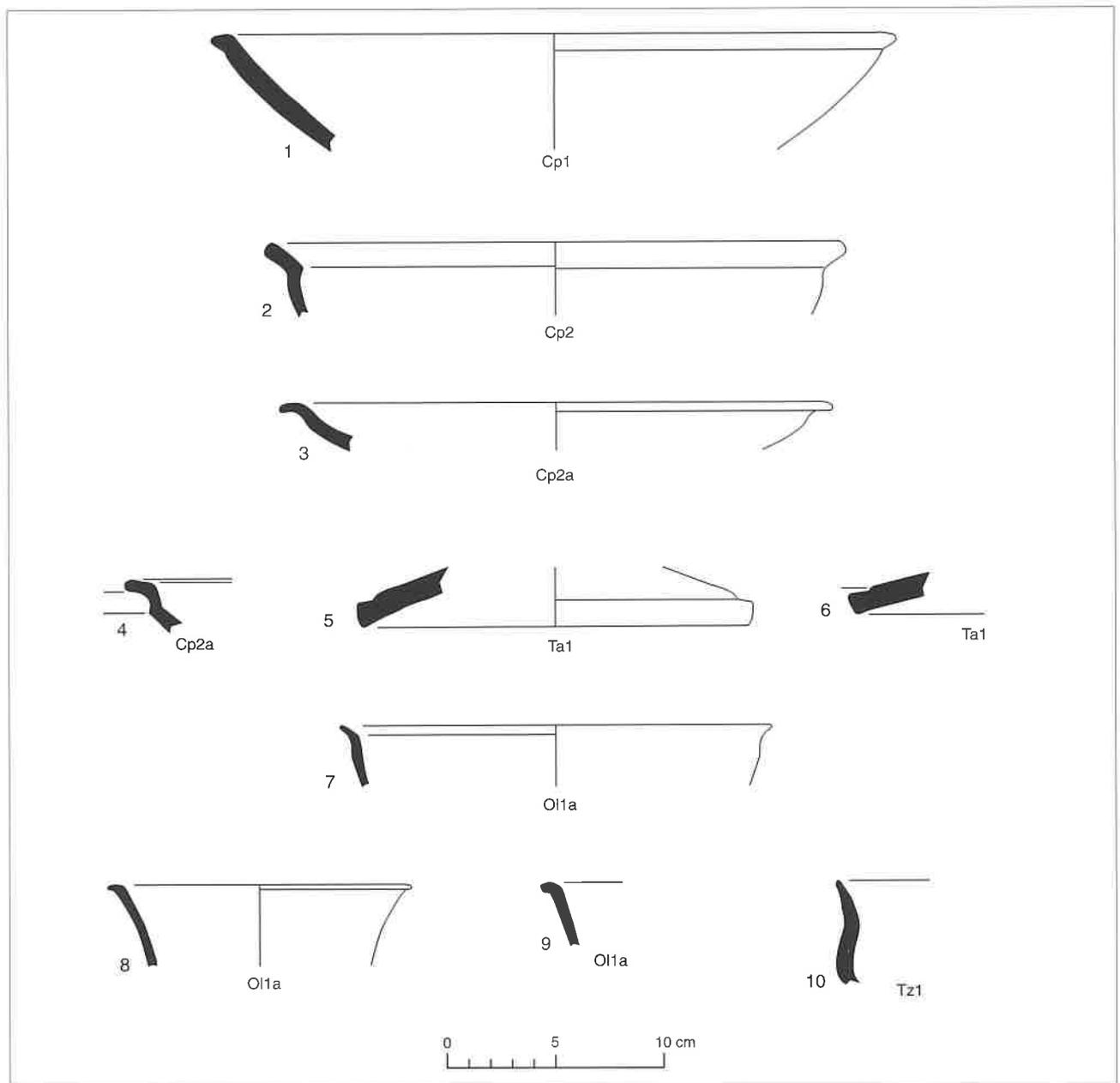


Fig. 164. Cerámica a mano de la Fase I, Tossal Montañés. 1: UE 102; 2-9: UE 206; 10: UE 101.

naturaleza doméstica y una falta de diferenciación o de especialización entre ambos sectores.

La cerámica, hecha toda a mano, se corresponde perfectamente con las producciones de la primera Edad del Hierro preibérica conocidas en otros yacimientos del Bajo Aragón, entre inicios del siglo VII e inicios del siguiente (Rafel 2003: 36).

En cuanto al consumo alimentario, la vajilla está dominada por diferentes formas de copas, que marcarán de forma duradera la vajilla indígena de la zona. Cp1, copa de borde engrosado (fig. 164, 1), y

Cp2, copa de borde exvasado (fig. 164, 2), están representadas cada una por un individuo, mientras que Cp2a, variante de Cp2 de borde plano (fig. 164, 3-4), lo está por dos. El consumo de alimentos líquidos (¿cerveza?) está ilustrado por Tz1 (fig. 164, 10), taza de borde divergente y de perfil quebrado entre el cuello y el cuerpo.

La forma dominante entre los recipientes cerrados es la olla Ol1 (fig. 164, 7-9), olla de borde alto divergente y de perfil quebrado entre el cuello y el cuerpo, dominadas desde esa época por la variante

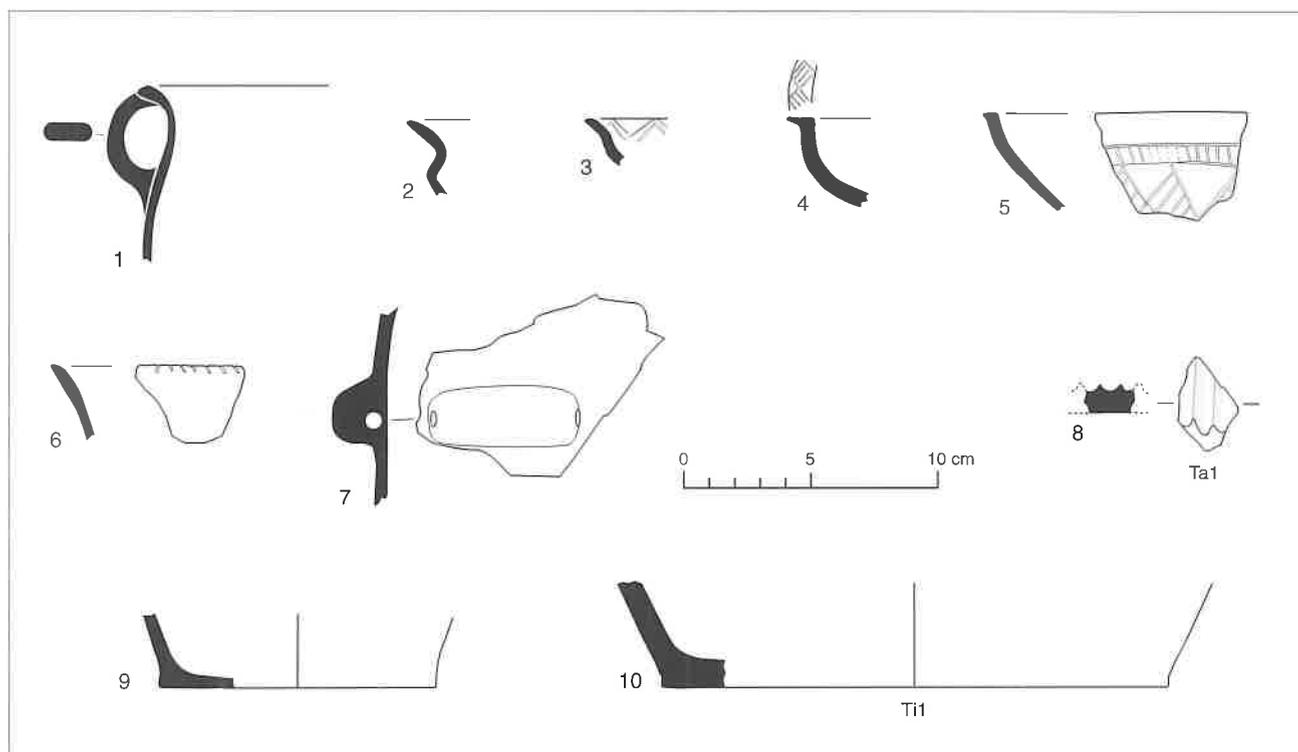


Fig. 165. Cerámica a mano de la Fase I, Tossal Montañés. 1-7: UE 101 (material de la campaña de limpieza de 2001, no incluido en el análisis cuantitativo de este capítulo); 8-10: UE 206.

Olla, de borde engrosado. Su módulo deja entrever que en este caso se trata más bien de ollas destinadas tanto a la cocina como al pequeño almacenamiento. Sólo está atestiguada una olla de borde corto divergente (O13), pero demasiado fragmentada para poder identificarla con más precisión. Se documentan además vasos de gran capacidad destinados al almacenamiento. La tinaja de fondo plano, borde divergente y decoración de cordones digitados (Ti1) está representada por varios fragmentos en las UE 101 y 206, aunque, por falta de bordes, sólo se ha podido contabilizar un individuo.

Las tapaderas de perfil quebrado entre el borde y el cuerpo (Ta1, fig. 164, 5-6) pertenecían probablemente a vasos de almacenamiento, dado que la naturaleza de su pasta no les hubiera permitido soportar un choque térmico, aunque pueden haber servido también para mantener calientes los alimentos.

Las decoraciones documentadas son de dos tipos. Para las formas cerradas, encontramos cordones digitados o incisos, y para las formas abiertas (Cp, Ta), incisiones situadas en el labio (fig. 165, 4), en la pared exterior (fig. 165, 5) o incluso en el interior (fig. 165, 3). El motivo más frecuente está formado por una sucesión regular de triángulos o rombos inci-

dos cuyo interior se rellena con trazos oblicuos, paralelos a uno de los lados de los mismos (fig. 166, 1).

Este motivo aparece con bastante frecuencia en yacimientos caspolinos como el Cabezo de Monleón, Palermo, Zaforas, Cabezo de la Estanca (Eiroa *et al.* 1983), en el Cabezo Torrente de Chiprana (Bosch Gimpera 1923, fig. 477-478), en yacimientos de Calanda, Alcorisa y Mas del las Matas (Ruiz Zapatero y Martín Costea 1982: 15), en el Roquizal del Rullo de Fabara (Ruiz Zapatero 1979), o en el Monte Ardid de Alcañiz (Benavente 1993, fig. 6). Es una decoración típica del Bronce Final III-B desde el valle del Segre hasta el norte del País Valenciano, entre 850 y 650 a. C. (Barrachina 1999: 226). Aunque en las cuencas del Regallo y del Guadalope la cronología de este tipo de decoración puede remontar al siglo VIII, en el valle medio del Matarrraña corresponde a producciones del siglo VII y principios del siguiente (Rafel 1991: 44; Rafel 2003: 34 y 68). Podemos citar en esta zona los ejemplos del Piuró del Barranc Fondo (Bosch Gimpera, *Diari* 1919: 414, n° 22), Escodines Altes (Bosch Gimpera 1923, fig. 456), San Cristóbal (Bosch Gimpera, *Diari* 1916: *Inventari*, n° 71-73; Rafel 2003: 34-37), La Gessera (Arteaga *et al.* 1990, fig. 45, 2) o Anoguerets en Calaceite (*supra*, p. 145).

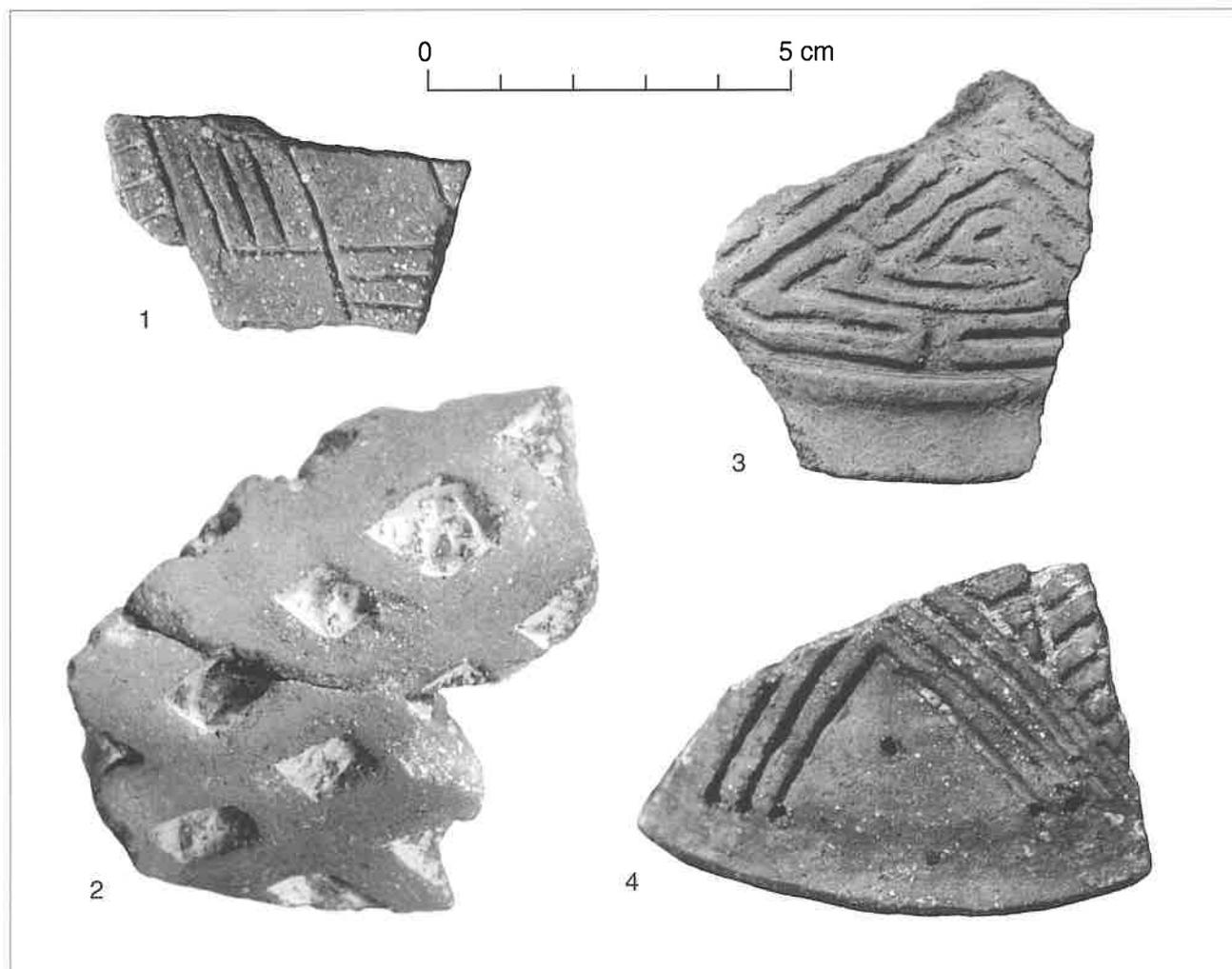


Fig. 166. Decoraciones de la cerámica a mano de Tossal Montañés, Fase I (n° 1) y II (n° 2 a 4). 1: fragmento con decoración incisa (UE 101); 2: fragmento con decoración excisa (UE 155); 3 y 4: tapaderas (UE 185 y UE 154).

Algunas tapaderas de esta época presentan una decoración muy peculiar, atestiguada en un pequeño fragmento de la UE 206 (fig. 165, 8). Son tapaderas de gran tamaño, de superficie alisada generalmente negra, decoradas con surcos o acanaladuras anchas y profundas de sección casi semicircular (muy distintas, por lo tanto, de las improntas superficiales formadas por las decoraciones de la cerámica acanalada del Bronce Final y de principios del Hierro I), formando complejos meandros o dibujos geométricos laberínticos. Las conocemos en numerosos yacimientos del Bajo Aragón y valle bajo del Ebro en niveles de los siglos VII y VI a. C.: tumba tumular de Mas de Flandí en Calaceite (Sanmartí-Grego y Padró 1978, fig. 2), tumba tumular entre Vall de la Cabrera y Vinyets (Rafel 2003, fig. 30, 2), Les Umbries en Calaceite (véase *supra*, p. 149), La Gessera en Caseres (Bosch Gimpera 1915, fig. 71), San Cristóbal de Mazaleón

(Bosch Gimpera 1923, fig. 465), Piuró del Barranc Fondo (Bosch Gimpera, *Diari 1919*: 414, n° 18 y 19), poblado de Mirablanc en Valjunquera (Bosch Gimpera, *Diari 1916*: 282, n° 8), Els Castellans de Cretas (material inédito, Museu Arqueològic de Catalunya), Turó del Calvari en Vilalba dels Arcs (Bea *et al.* 2002, fig. 7), Coll del Moro de Gandesa (Rafel y Blasco 1991, fig. 4), Coll del Moro de Serra d'Almos en Tivissa (Cela *et al.* 1999: lám. 5, 1), Puig Roig del Roget (Genera 2002, fig. 7, 1).

Fase II: la torre del Ibérico Antiguo de Tossal Montañés (fig. 195-196)

Datación: -575/-550 a -525/-500 (+ fecha ^{14}C calibrada).

UE afectadas: Tossal Montañés (CMV), Espacio 1: 154, 155, 185.

Formas atestiguadas: Ib-Point 2222a*, Ib-Point 3213*, CNT Cp1, CNT Cp2, CNT Cp2a, CNT Cp3, CNT Cp3a, CNT Tz1, CNT Tz2, CNT OI1, CNT OI2, CNT OI3, CNT OI5, CNT Ma1, CNT PH1, CNT Ti1, CNT Ti1a, CNT Ti1b, CNT Ti2, CNT Ta1, CNT Ta1a (fig. 167-172).

La totalidad del material que analizaremos aquí procede de los niveles de ocupación de la torre de Tossal Montañés (Sector 1). El excepcional estado de conservación de dichos niveles requiere algunas consideraciones en lo que concierne al tratamiento estadístico del material y a la distribución espacial de las actividades domésticas.

Recordemos, en primer lugar, los principales resultados del análisis estratigráfico. Ha sido posible diferenciar estratigráficamente el material procedente de los pisos superiores del de la planta baja, pero en la planta baja resultó muy difícil, por no decir imposible en algunas zonas, distinguir la capa de ocupación de la capa de ceniza producida por el incendio (UE 185). Sólo las dos grandes tinajas a mano halladas enteras (fig. 35 y 50-51) pueden considerarse parte del material mueble perteneciente a la planta baja. Las UE 154 y 155, espesas capas formadas por arcilla rubificada, fragmentos de adobes consolidados por el fuego, carbones y cenizas, son el resultado del derrumbe de los elementos de construcción de los pisos superiores a causa del incendio. En esas capas se encontraron tanto vasos enteros o casi enteros como numerosos fragmentos aislados, lo que indica una ocupación relativamente prolongada.

Tales hechos requieren una primera observación: la totalidad de la sedimentación arqueológica en el interior de la torre se debe al final violento o accidental que se produjo a causa del incendio. No se observa en la planta baja una sedimentación progresiva de las superficies de ocupación, lo que puede explicarse por una limpieza periódica del suelo. Es imposible saber si las acumulaciones de desechos eran mayores en los pisos, ni diferenciar el material procedente de uno u otro nivel, salvo excepciones ya mencionadas que atañen a vasos enteros.

Por otro lado, los materiales de la torre forman un conjunto cerrado sólo en apariencia. Antes del hundimiento y la definitiva colmatación de la torre se ejerció sobre dicho conjunto un proceso de selección que lo convierte en un reflejo sesgado de la cultura material. Es probable que el incendio de la torre se produjese algo después de su abandono, seguramente precipitado, y que se hubiese realizado previamente una selección entre los pocos vasos que quedaron

abandonados en la torre y los que, seguramente en mayor número, se llevaron fuera.

Un examen superficial revela inmediatamente que dos categorías están prácticamente ausentes entre los vasos enteros que habían permanecido *in situ*: la vajilla ligada al consumo alimentario (escudillas, copas, platos) y la destinada a la preparación culinaria (ollas, marmitas). La presencia de un horno culinario y el hecho de que dichas categorías estén ampliamente representadas en la parte del material compuesto por fragmentos aislados impiden interpretar este dato como el reflejo de una especialización del edificio en funciones de almacenamiento. Es pues probable que, al partir, los ocupantes de la torre se llevaran la vajilla de mesa (incluida la de metal, en caso de haber existido), dejando sólo las grandes vasijas de almacenamiento, que seguramente tenían poco valor en sí una vez vaciadas de su contenido y volcadas en el suelo. Los vasos enteros encontrados son pues aquéllos que resultaban demasiado voluminosos para que los habitantes de la torre se tomaran la molestia de trasladarlos al abandonarla. Conviene pues, si queremos hacernos una idea lo más aproximada a la realidad sobre el aspecto «cerámico» de la civilización material de los ocupantes de la torre, considerar como un todo la vajilla fragmentaria y la que nos ha llegado en un óptimo estado de conservación.

La gran mayoría de los individuos está compuesta por vasos de cerámica a mano; cuatro vasos a torno de cerámica ibérica pintada protoibérica completan el lote (para más detalle, véase *supra*, fig. 49).

La cerámica ibérica pintada (Ib-Point)

Aparte de dos fragmentos aislados pertenecientes a dos vasos diferentes cuya forma no se puede reconstituir, la cerámica ibérica pintada está representada en la torre por dos vasos casi enteros que nos han llegado en un alto estado de fragmentación y que aparentemente ya estaban rotos cuando el incendio destruyó la torre, como atestigua el diferente estado de conservación de los fragmentos, algunos de los cuales se quemaron mientras que otros no sufrieron la acción del fuego (véase *supra*, fig. 53). Uno de ellos es una jarra de cuello alto divergente, marcada por un engrosamiento en el extremo, de cuerpo globular y de perfil quebrado entre el cuello y el cuerpo (fig. 52 y 167, 1); el otro es un jarro con pico vertedor y un asa que arranca desde el borde (fig. 167, 2). Su pasta sitúa estos vasos en los inicios de la producción alfarera ibérica (véase *supra*, p. 61 y fig. 54). Las decoraciones consisten exclusivamente en bandas pintadas de color rojo vinoso oscuro, cuyos trazados son en algunos casos bastante irregulares, sobre todo en el

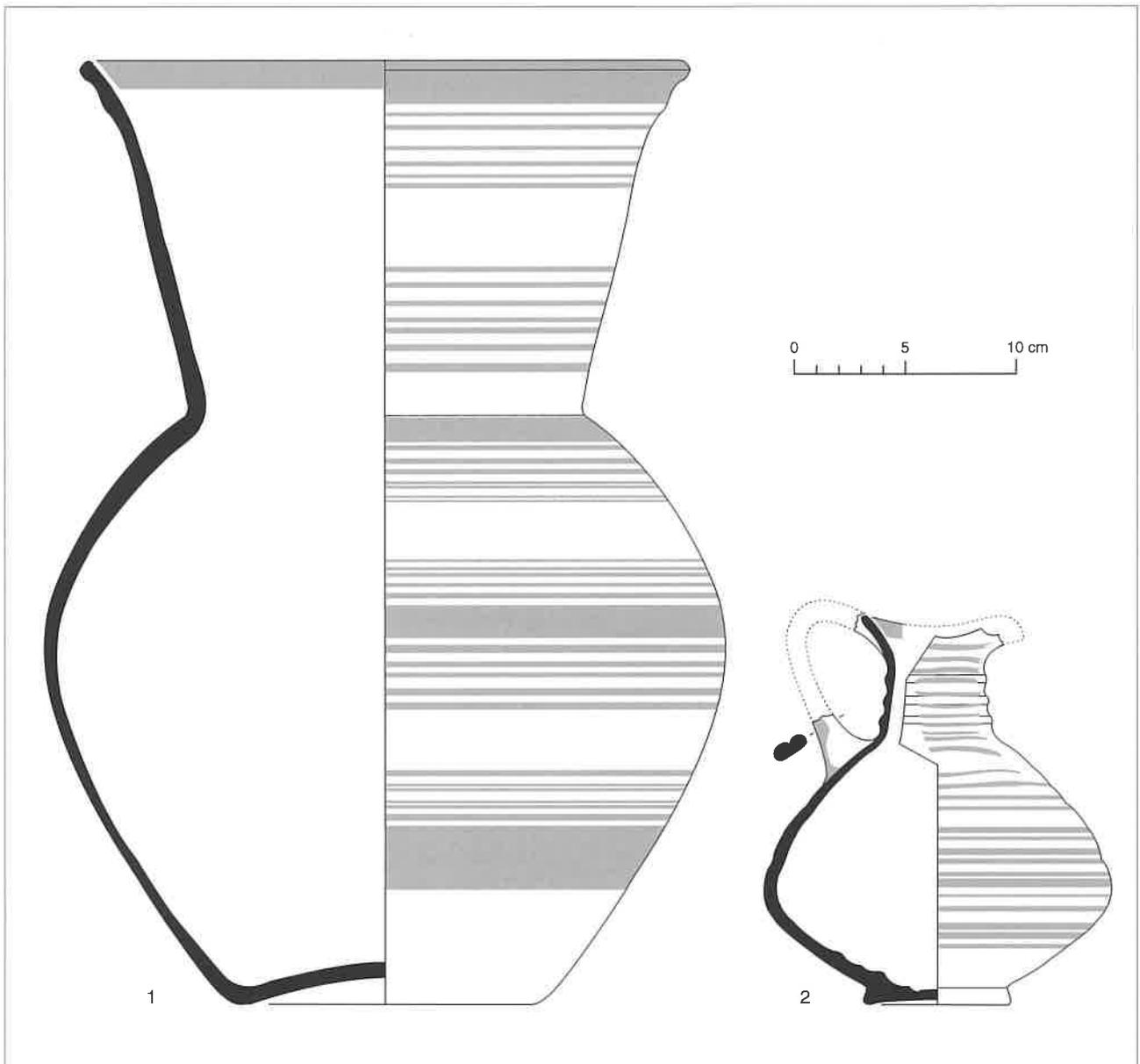


Fig. 167. Cerámica ibérica antigua de la torre de Tossal Montañés (Fase II, UE 185). 1: Ib-Point 2222a* (CMV.99.325). 2: Ib-Point 3213* (CMV.99.326).

caso del jarro. La identidad de pasta y de decoración pintada permite atribuir estos dos vasos al mismo taller.

La jarra se acerca a la forma Ib-Point 2222a* del *Dicocer* (Adroher 1993: 476), aunque el cuello del vaso de Tossal Montañés es más ancho. Por el gran desarrollo del cuello y la forma globular del cuerpo, recuerda formas meridionales frecuentes en las necrópolis de la Alta Andalucía entre los siglos VI y IV (Blanco 1963, fig. 2; Pereira 1988: 152 y fig. 6, n° 1 et 9; Pachón *et al.* 1990: 216-218 y fig. 3). Sin embargo, el cuello de esas jarras andaluzas del Ibérico antiguo

o pleno es más bajo —en el ejemplar del Tossal Montañés la altura del cuello representa algo más de la tercera parte de la altura total del vaso—, su tamaño es casi siempre más reducido y su decoración pintada es muy distinta, sin hablar de la pasta que es mucho más fina. Al contrario de lo que habíamos sugerido en un primer momento (Moret 2001: 97), nos parece poco probable que exista una relación directa entre ese grupo meridional postorientalizante y la jarra de Tossal Montañés.

El jarro es el modelo sobre el que se elaborará un siglo más tarde la forma Ib-Point 3213* (Adroher

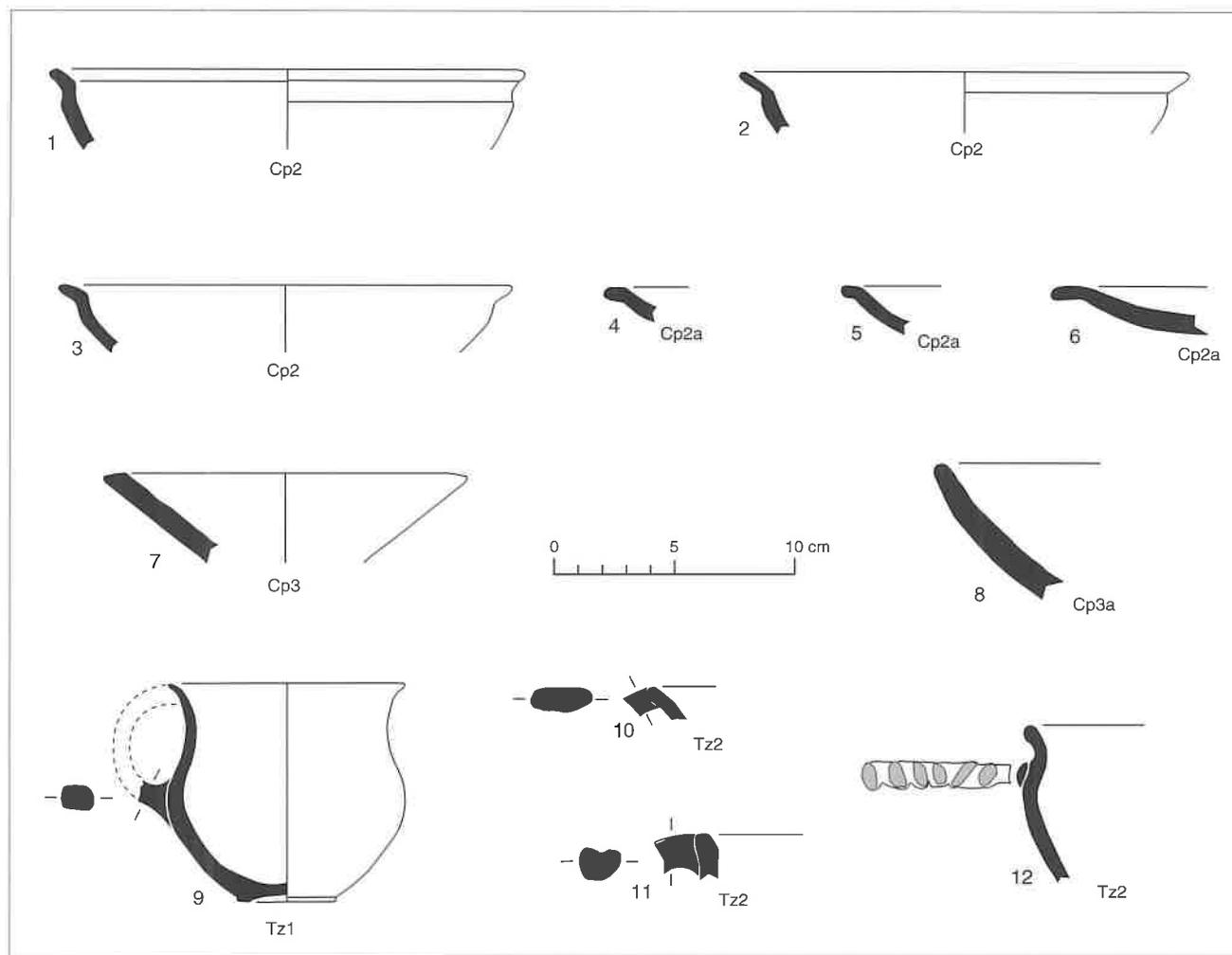


Fig. 168. Cerámica a mano para comer de Tossal Montañés, Fase II. 1, 2, 4, 5, 7 y 11: UE 154-155. 3 y 9: UE 154. 8, 6, 10 y 12: UE 185.

1994: 478), con la que comparte lo esencial de sus características morfológicas; las paredes más espesas y el perfil menos alargado revelan evidentemente su arcaísmo. Por otro lado, no se parece a los jarros orientalizantes de la primera mitad del siglo VI que se han encontrado en algunos puntos del litoral del cuadrante nororiental de la Península, cuya forma es más alta y más delgada (por ejemplo en Barranc de Gàfols, Sanmartí *et al.* 2000: 160, fig. 7.8).

No ha sido posible establecer una filiación clara entre estos dos vasos y la producciones protoibéricas a torno más antiguas del Bajo Ebro, de la Terra Alta y del norte del País Valenciano, fechadas actualmente entre finales del siglo VII y primer cuarto del VI (Cela en preparación). Las formas atestiguadas en el Barranc de Gàfols (Sanmartí *et al.* 2000, fig. 7.8), Coll del Moro de Serra d'Almos en Tivissa (Cela *et al.* 1999: lám. 4, 1) o Turó del Calvari en Vilalba dels Arcs (Bea *et al.* 2002, fig. 6) son diferentes, al igual que las

pastas. Tampoco se aprecia una relación directa con las pocas formas de cerámica pintada fenicia o de tradición fenicia que alcanzaron el Bajo Ebro, la Terra Alta y el Bajo Aragón (Sanmartí-Grego y Padró 1978, Molas, Rafel y Puig 1987, Gracia, Munilla y García 1996, Asensio *et al.* 2000).

La cerámica a mano o cerámica no torneada (CNT)

Por lo que podemos juzgar, y si la penuria cuantitativa de los datos concierne a esta fase no tergiversa demasiado las comparaciones, parece que la tendencia va por un lado hacia el mantenimiento de las formas antiguas y por otro hacia la diversificación morfológica y funcional de las producciones.

La vajilla de consumo alimentario está dominada por las formas heredadas de los periodos precedentes. Si bien la copa de borde engrosado (Cp1) no reaparece en el repertorio, las dos variantes de las copas de borde divergente (Cp2 y Cp2a, con predominio

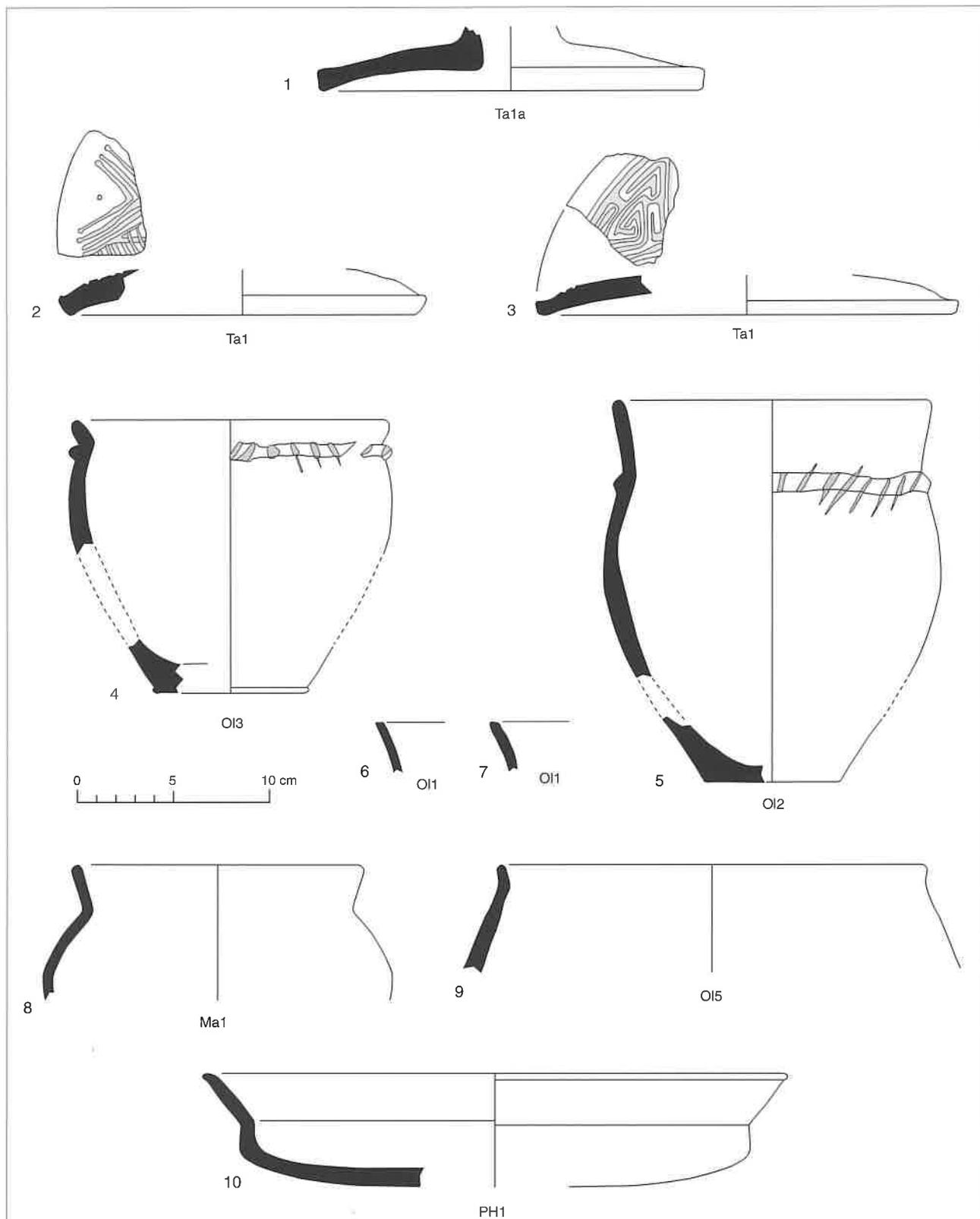


Fig. 169. Cerámica a mano para usos culinarios de Tossal Montañés, Fase II. 1, 3, 5, 8 y 10: UE 185; 2, 4, 6, 7 y 9: UE 154-155.

cuantitativo de la primera, fig. 168, 1-6) dominan con mucho las formas asociadas a la ingestión de alimentos sólidos o semisólidos. Sólo dos variantes de copas hondas troncocónicas (Cp3 y Cp3a, fig. 168, 7 y 8) rompen la monotonía de esta facies. El paralelo más cercano para la copa Cp3 se encuentra en el Tossal Redó de Calaceite (Lucas Pellicer 1989: 195, lám. IV, 1). En cuanto a la ingestión de líquidos, sigue presente la taza de borde divergente y de perfil quebrado entre el cuello y el cuerpo, dotada de un asa (Tz1, fig. 168, 9), junto a una forma de taza de borde divergente corto y engrosado, también provista de asa (Tz2, fig. 168, 10-12). Morfológicamente cercanas a las ollas OI3 (ver más adelante), se distinguen por el añadido de un asa y por un perfil más ovoide, así como por sus menores dimensiones. Como las ollas OI3, las tazas Tz2 pueden llevar un cordón digitado o inciso en la base del cuello.

Sin duda alguna, uno de los aspectos en que resultan más visibles las innovaciones de esta etapa es el de la cerámica culinaria. Sigue habiendo una moderada presencia de ollas OII (fig. 169, 6-7), pero surgen nuevas categorías. Aparecen las ollas de perfil en S, de borde ligeramente divergente y dotadas a veces de un cordón inciso en la base de un cuello poco marcado (OI2, fig. 169, 5), y ollas de borde divergente corto (OI3, fig. 169, 4). Aunque ciertos indicios dejan entrever una utilización secundaria de estos vasos para el almacenaje, las huellas de uso constatadas y la naturaleza de la pasta hacen pensar en su utilización preferente como recipientes destinados a cocer alimentos semilíquidos (gachas, puchero...). La olla de borde convergente OI5 (fig. 169, 9) no tendrá continuidad posterior, al menos en el ámbito de la vajilla culinaria. No podemos sin embargo excluir, teniendo en cuenta su diámetro, que se trate de un recipiente de almacenaje. Otros recipientes evocan modos de preparación culinaria más complejos, como la marmita de borde divergente, cuerpo ovoide y perfil quebrado entre el cuello y el cuerpo (Ma1, fig. 169, 8), y el plato hondo PH1, de borde divergente engrosado, carena baja y fondo de forma no definida (fig. 169, 10). La función de la primera, o más bien su originalidad en relación a las ollas, sigue siendo desconocida, pero la segunda podía tener dos utilidades, la de servir de soporte para preparaciones en frío, o, más hipotéticamente, como plato para tortas. Falta sin embargo la parte central del plato hondo PH1, con lo cual es imposible saber si poseía un fondo convexo o un pie alto que lo colocaría más bien entre la vajilla de presentación y servicio, sin descartar otras funcionalidades no culinarias.

En el ámbito del almacenaje, se mantienen las formas ya existentes en la fase anterior. En lo que respecta a los grandes recipientes de almacenaje, la mayoría de las tinajas están dotadas de un borde alto divergente engrosado (Ti1) que proporciona una superficie de apertura bastante amplia. Los tres ejemplares hallados enteros (fig. 50-51 y 170-172) permiten definir dos variantes principales: las tinajas de borde divergente sin asas (Ti1a, fig. 170, 3) y las tinajas de borde divergente con dos o cuatro asas (Ti1b, fig. 171 y 172). Se puede atribuir también la función de vaso de almacenaje a un vaso decorado con un cordón digitado, de borde muy divergente, marcado por un fuerte engrosamiento del labio resaltado por una depresión bajo el borde (Ti2, fig. 170, 2). Esta forma anuncia los bordes en forma de pico de ánade, tan característicos de las producciones ibéricas a torno durante las fases posteriores.

Las tapaderas, demasiado pequeñas para adaptarse a las tinajas, son idénticas a las del periodo precedente (Ta1, fig. 169, 1-3). Una de ellas estaba dotada, a modo de asidero, de un botón hueco (Ta1a) (fig. 169, 1).

Por último, las decoraciones se componen principalmente de cordones digitados o incisos, que pueden aparecer sólo en la base del cuello o bien desplegarse formando decoraciones muy complejas, como podemos ver en una de las grandes tinajas de almacenaje (fig. 51 y 171). Las tapaderas presentan preferentemente decoraciones incisas geométricas, a veces muy complejas, como la decoración en laberinto (fig. 166, 3-4), derivada de un motivo frecuente en las tapaderas de la fase anterior (véase *supra*); la única diferencia reside en que las profundas acanaladuras de finales del siglo VII han sido sustituidas por incisiones. Mucho más raras y probablemente residuales son las decoraciones excisas. Sólo aparecen en un fragmento de pared de un vaso de forma indeterminada, que presenta una decoración de rombos excisos muy profundos (fig. 166, 2).

Resumiendo, asistimos entre 575 y 525 / 500 a. C. a la tímida aparición de producciones a torno, limitadas a una categoría muy concreta y reducida de cerámicas pintadas. En el resto de los casos, la tradicional cerámica a mano predomina en los ámbitos relacionados con los aspectos más corrientes de la vida económica de las sociedades tradicionales: conservar los alimentos, prepararlos o transformarlos y consumirlos.

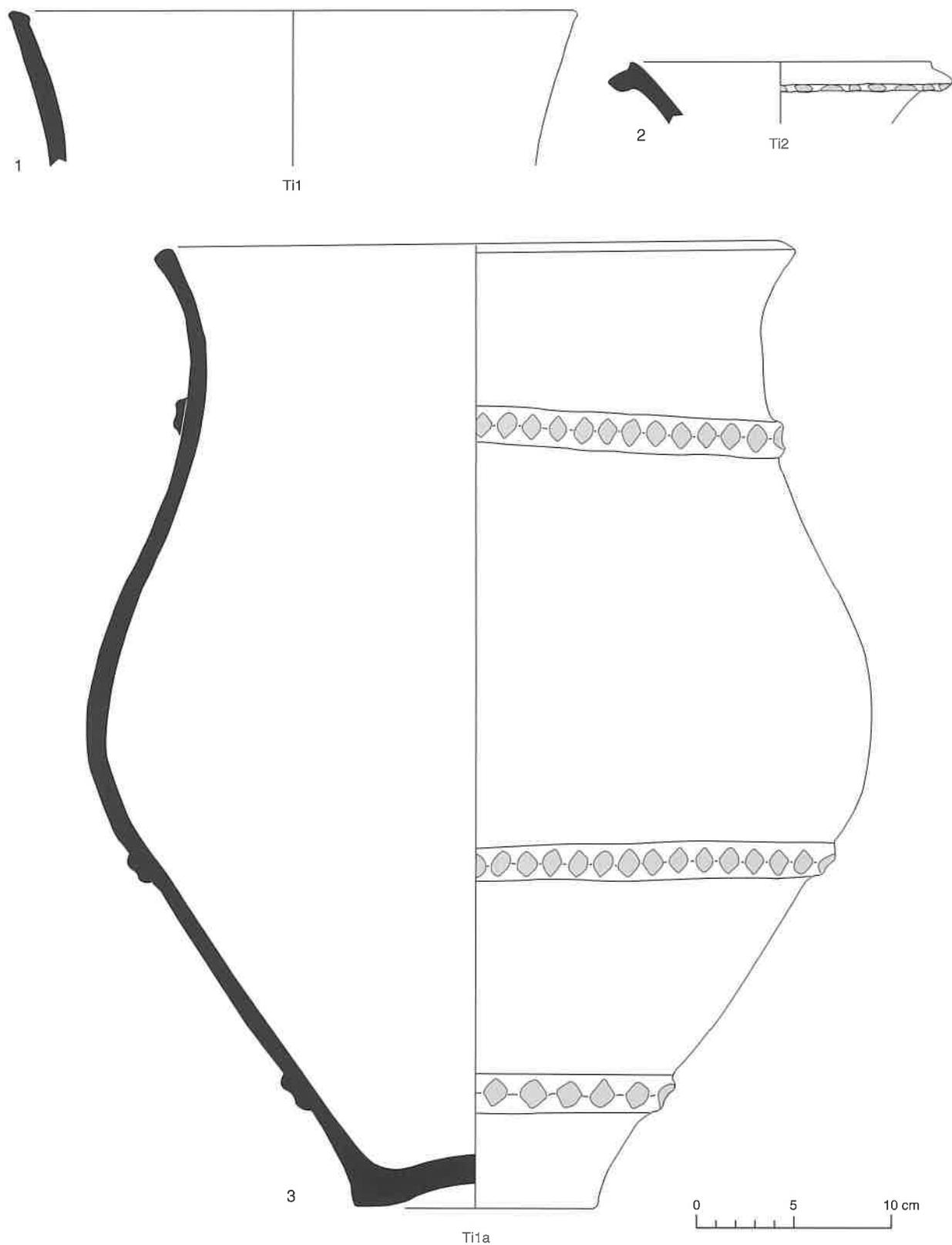


Fig. 170. Cerámica a mano de almacenamiento de Tossal Montañés, Fase II. 1 y 2: UE 154; 3: UE 185 (CMV.98.321).

Fase III: El Cerrao y Tossal Montañés durante el Ibérico Pleno

Datación: -475 a -350/-325 (Cerámica + fecha ¹⁴C calibrada).

Los dos yacimientos que fueron ocupados a lo largo de esta fase, El Cerrao y Tossal Montañés, presentan facies muy similares que demuestran su contemporaneidad. Además, estando separados por sólo trescientos metros, no cabe duda de que formaban parte de un mismo conjunto poblacional. Tossal Montañés estaba probablemente subordinado a El Cerrao, al menos en el transcurso de la subfase IIIb (400 a 350/325 a. C.). Hemos optado pues por estudiarlos conjuntamente, a fin de subrayar las características propias de dicha fase que reflejan la evolución de las prácticas culinarias y artesanales a lo largo del Ibérico Pleno.

Ambos yacimientos conocen en esa época al menos dos fases de construcción. En El Cerrao, un nivel de ocupación (UE 334, 336, 337, 340, 341) cubierto por un nivel de derrumbe (UE 327) indica una primera instalación en el espacio E 2 del sector D, para al que el radiocarbono calibrado proporciona una fecha alrededor de 403 a. C. (*vid. infra*, Anejo 1). Después de un breve abandono, se construye un nuevo poblado sobre las ruinas del anterior. En Tossal Montañés, a la destrucción de la torre sigue, probablemente tras un corto hiato cronológico, la instalación más al este de un edificio rectangular aislado de aspecto más tradicional (Sector 3), reemplazado posteriormente por otro edificio de varias habitaciones cuadrangulares (Sector 4).

Hemos suprimido de nuestro análisis varios sectores de las excavaciones para tener en cuenta sólo aquéllos en los que se descubrió un material suficientemente numeroso. Éste procede en gran parte de Tossal Montañés, donde se llevaron a cabo excavaciones más amplias que en El Cerrao. El análisis ha privilegiado pues, en un primer momento, el material de Tossal Montañés, donde se han podido definir dos subfases, IIIa (que corresponde al Sector 3) y IIIb (que corresponde al Sector 4). La principal diferencia entre ambas reside en la proporción de la cerámica a mano: abundante en la subfase IIIa, más escasa a lo largo de la subfase IIIb. En una segunda etapa del análisis, hemos podido establecer correspondencias entre las dos facies de Tossal Montañés III —identificadas en dos sectores diferentes, sin relación estratigráfica entre sí— y las dos fases de la estratigrafía del Espacio E 2 de El Cerrao. Aunque la cerámica sea menos abundante en este último yacimiento, el mate-

rial de la fase más antigua de El Cerrao corresponde al de la subfase IIIa definida en Tossal Montañés, excepto en ciertos aspectos arcaizantes de la cerámica a mano. La ausencia de dichos rasgos arcaizantes puede deberse a la pobreza del conjunto descubierto en El Cerrao, o, más probablemente (y ambas causas pueden estar relacionadas), al hecho de que la ocupación de este yacimiento en el transcurso de la subfase IIIa fuese más breve, concentrándose más hacia el final de la fase, lo que estaría en perfecta sintonía con la alta probabilidad de una fecha en torno a 403 a. C., según los resultados calibrados de la datación ¹⁴C. El material reciente de El Cerrao está, por el contrario, claramente ligado a la subfase IIIb de Tossal Montañés. Así pues, hemos obtenido una periodización sincronizada para los dos yacimientos.

Subfase IIIa (fig. 197-198)

Datación: -475 a -400.

UE afectadas: El Cerrao (CER): Espacio 2-D: 327, 334, 335, 337, 340, 341; Tossal Montañés (CMV): Espacio 3: 111, 112, 113, 114.

Formas atestiguadas: Ib-Point 3213*, Ib-Point 3812c/d*, Com-Ib Cp4*, Com-Ib = Dolium Bd11*, CNT Cp2, CNT Cp2a, CNT Tz2, CNT O11a, CNT O13, CNT O13a, CNT O14, CNT Ti1, CNT Ti1a, CNT Ta1, CNT Ta1a, CNT Ta1b (fig. 173-176).

Las sedimentaciones que corresponden a esta fase en Tossal Montañés y El Cerrao son de un tipo más corriente que las descritas para la fase II. En Tossal Montañés las UE 112 y 114, en las que se encontraron fragmentos pertenecientes a los mismos vasos, representan el nivel de ocupación del Sector 3. En dicho nivel se descubrieron dos vasos aplastados *in situ*, cuyo contenido pudo ser analizado (ver Anejo 3). La UE 113 representa el derrumbamiento de adobes procedentes de las paredes. En El Cerrao, las UE 334, 336, 337, 340, 341 corresponden al nivel de ocupación, mientras que la UE 327 corresponde al desmoronamiento de las paredes de adobe.

La base documental que aquí presentamos procede pues de dos estratigrafías similares, observadas en dos yacimientos vecinos. Las principales características observables son la aparición de una nueva categoría, la cerámica común ibérica (Com-Ib), cuyo repertorio corresponde a funciones desempeñadas hasta entonces de forma predominante por la cerámica a mano, y la diversificación del repertorio de la cerámica ibérica pintada. A pesar de ello, la cerámica a mano sigue siendo muy mayoritaria.

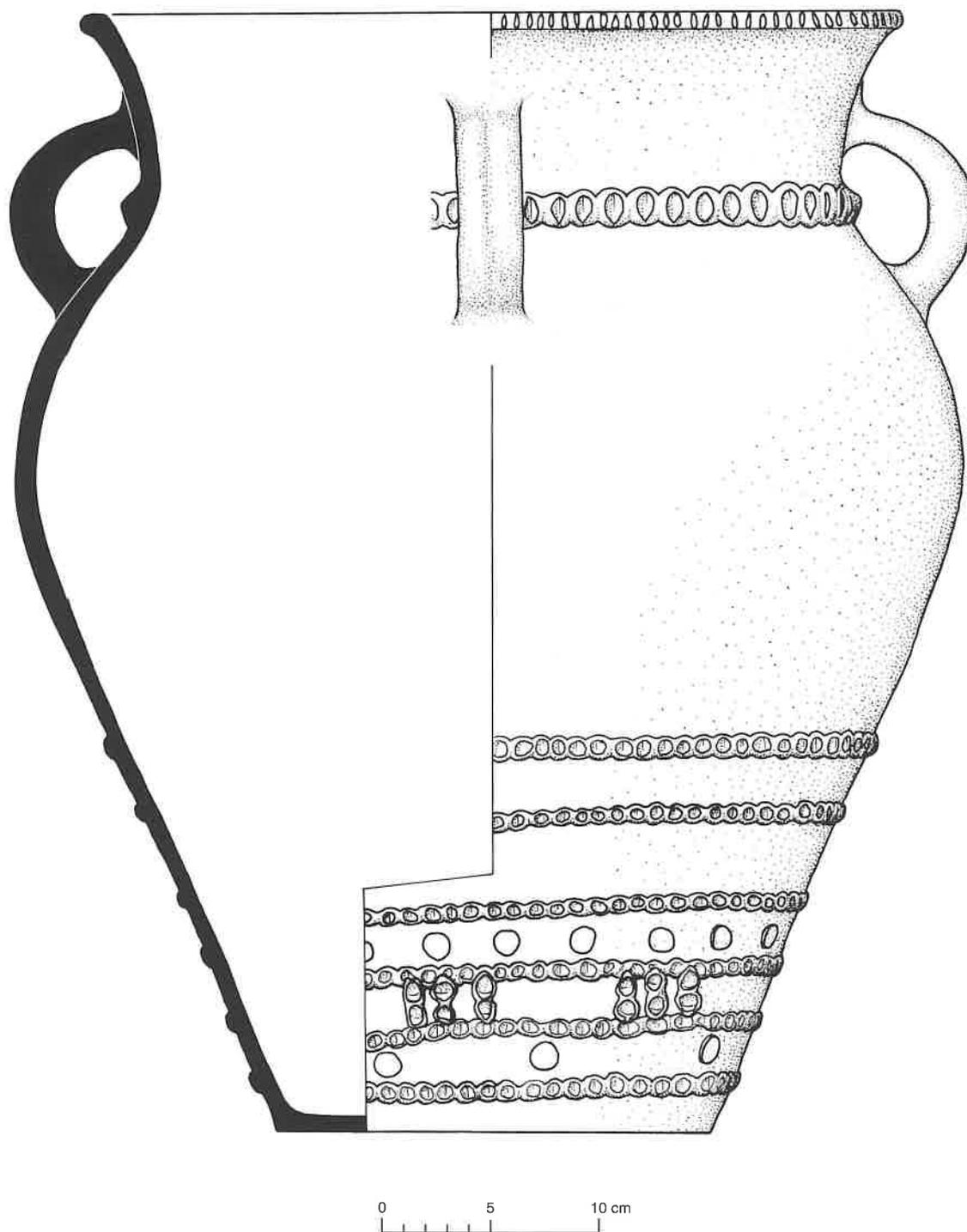


Fig. 171. Cerámica a mano de almacenamiento de Tossal Montañés, Fase II, UE 185 (CMV.98.322).

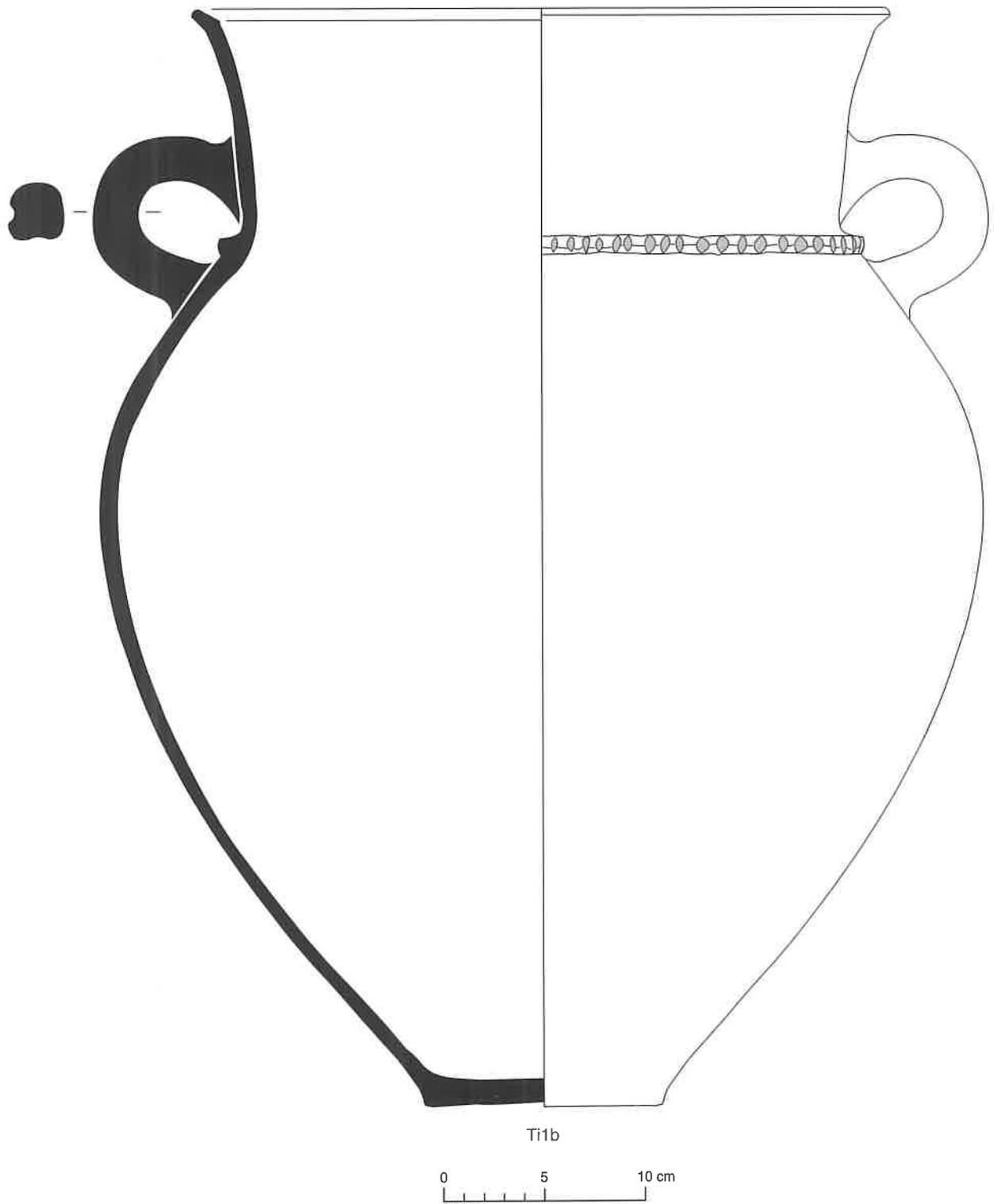


Fig. 172. Cerámica a mano de almacenamiento de Tossal Montañés, Fase II. Tinaja reaprovechada para la construcción del horno culinario (CMV.98.323).

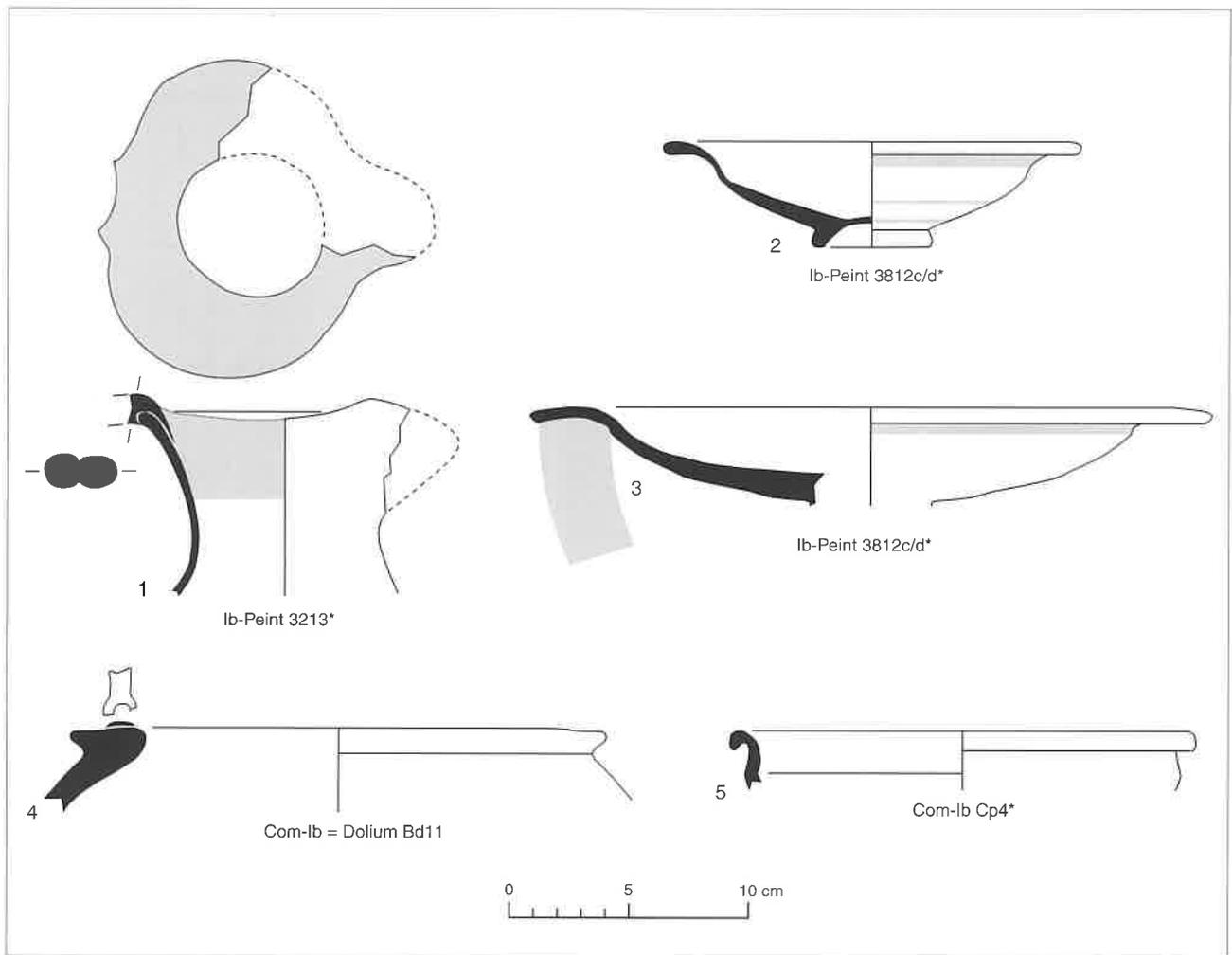


Fig. 173. Cerámica a torno de la Fase IIIa (Tossal Montañés). 1 y 3: UE 112; 2 y 5: UE 114; 4: UE 111.

La cerámica ibérica pintada (Ib-Peint)

Hasta donde podemos juzgar, el repertorio de la cerámica ibérica pintada de esta fase está ligado al servicio y a la ingestión de alimentos. El jarro con pico vertedor Ib-Peint 3213* (fig. 173, 1) presenta diferencias con respecto al prototipo que formaba parte del material de la torre en la fase anterior (fig. 173, 2-3). Su asa es claramente más bífida, pero del cuerpo no podemos decir nada ya que se halló incompleto. Dos copas de borde pendiente y fondo anular (forma Ib-Peint 3812 c/d* del *Dicocer*), con una decoración de bandas pintadas, reemplazan a las cerámicas a mano en el ámbito de la vajilla para comer. Aparecen cambios notables en el proceso de fabricación, especialmente en la preparación de las arcillas, con un refinamiento de la pasta y una disminución del tamaño y densidad de los desgrasantes. Parece haber asimismo un dominio más preciso del

torno rápido: los perfiles ya no presentan las huellas características de un torneado vacilante que mostraba el jarro de la torre.

La cerámica común ibérica (Com-Ib)

Las mismas características tecnológicas aparecen en las primeras producciones de cerámica común de pasta clara, como si la elaboración de técnicas de producción apropiadas para la confección de cerámicas a torno, pensadas primero para vasos finos de uso restringido, se hubiera aprovechado posteriormente para la fabricación de cerámicas de uso más común. Una de las primeras formas atestiguadas en dicha categoría, el plato hondo de borde vuelto, clasificado como copa en el *Dicocer* (forma Com-Ib Cp4*, fig. 173, 5), puede entrar en la categoría de vajilla de uso culinario y/o alimentario. Otros fragmentos pertenecen a un tipo que tendrá un éxito duradero en la región, la tinaja de borde reentrante y labio engrosa-

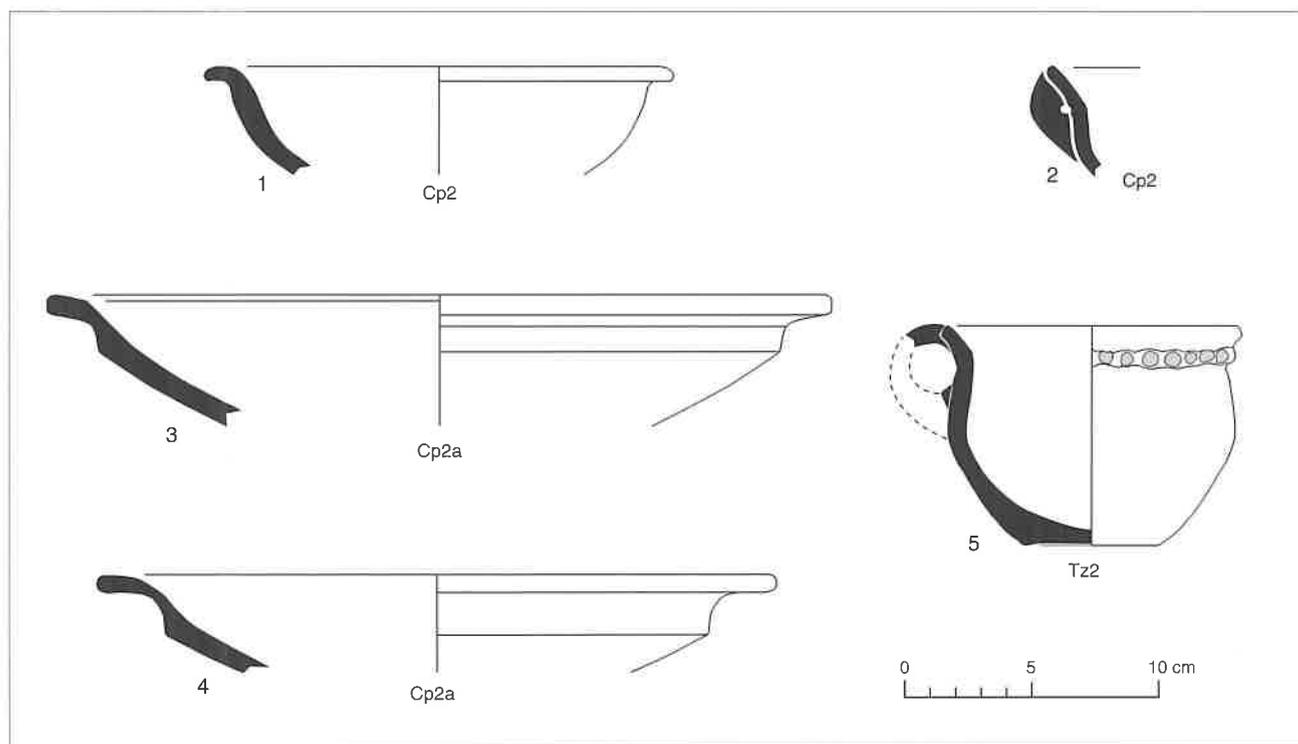


Fig. 174. Cerámica a mano de la Fase IIIa (Tossal Montañés y El Cerrao). 1 y 2: UE 112 (CMV); 3 y 4: UE 113 (CMV); 5: UE 327 (CERR).

do, comúnmente llamada “dolium tipo *Ilduradin*”, en referencia al sello en caracteres ibéricos que llevan varios ejemplares de Azaila. Para esta fase sólo conocemos algunos bordes, clasificados en el *Dicocer* como Dolium bd11* (fig. 173, 4). Estos recipientes de almacenamiento, presentes con dos ejemplares en Tossal Montañés y uno en El Cerrao, sustituirán poco a poco a las tinajas de cerámica a mano, cuya técnica de fabricación no permitía la realización de vasos de tal capacidad. Es posible que un arranque de asa encontrado en un nivel de esta fase haya pertenecido a uno de esos recipientes, sin que estemos por ello autorizados a suponer que todas las tinajas a torno poseían asas. Es probable que, al igual que en el caso de las tinajas de cerámica a mano, hayan existido diferentes formas, con un número variable de asas.

La cerámica a mano o cerámica no torneada (CNT)

La cerámica a mano todavía domina ampliamente la facies cerámica de la época, tanto estadísticamente como por la diversidad de formas y funciones que se le pueden atribuir.

Las copas siguen estando muy presentes, pero sólo subsisten las formas Cp2 y Cp2a (fig. 174, 1-4). Si las del tipo Cp2 tienden a hacerse más profundas, síntoma tal vez de un desplazamiento hacia funciones ligadas, al menos parcialmente, a la presentación y al

almacenamiento, como parece demostrar la presencia en un recipiente de dicha forma de un mamelón horadado por un agujero de suspensión, la copa Cp2a experimenta, al contrario, un alargamiento perceptible de su borde, se acentúa su carena y su perfil tiende hacia una relación cada vez más reducida entre el diámetro del borde y la profundidad.

El repertorio de las tazas, en el que sigue predominando la cerámica a mano, se empobrece: sólo subsiste un ejemplar entero de una taza Tz2 (fig. 174, 5), decorada como siempre con un cordón digitado en la base del cuello.

Las ollas siguen abundando y su repertorio se diversifica. La forma O11a está atestiguada por un ejemplar seguro (fig. 176, 2); los otros bordes, demasiado fragmentarios, pueden atribuirse tanto a dicha forma como a las tinajas T11a (fig. 176, 3-6). Paralelamente, se percibe una multiplicación de los pequeños vasos de borde exvasado corto, tipo O13 (fig. 175, 5-11), destinados a actividades de cocción y de pequeño almacenamiento, cuyo repertorio se enriquece con una nueva variante, la forma O13a, con el borde biselado y aplanado en su parte superior (fig. 175, 12). Todos estos vasos presentan una decoración en la base del cuello, ya se trate de incisiones (fig. 175, 6, 8 y 10), cordones digitados (fig. 174, 5 y

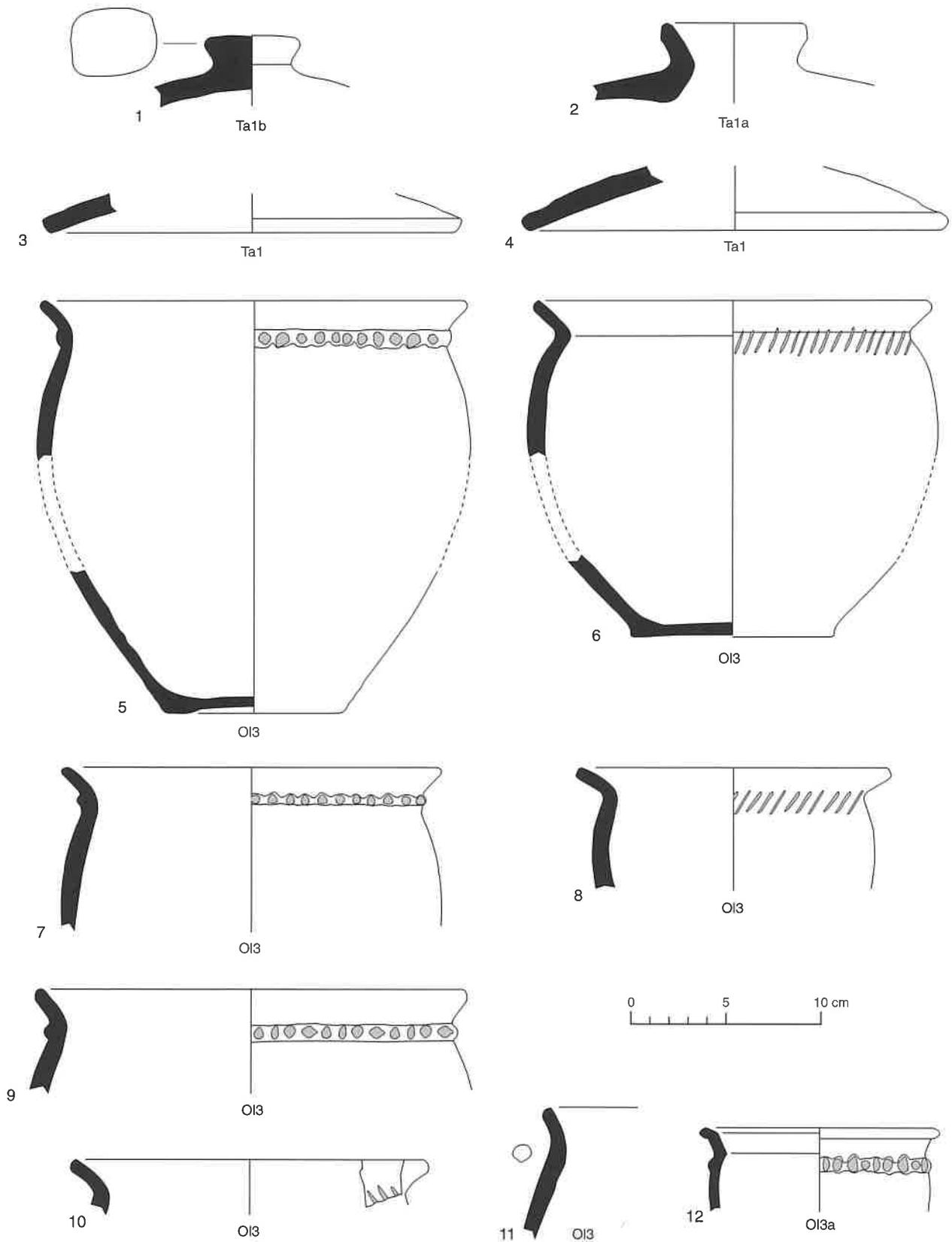


Fig. 175. Cerámica a mano de la Fase IIIa (Tossal Montañés). 1, 2, 7 y 8: UE 113; 3 y 9: UE 112; 4, 5, 6, 11 y 12: UE 114; 10: UE 111.

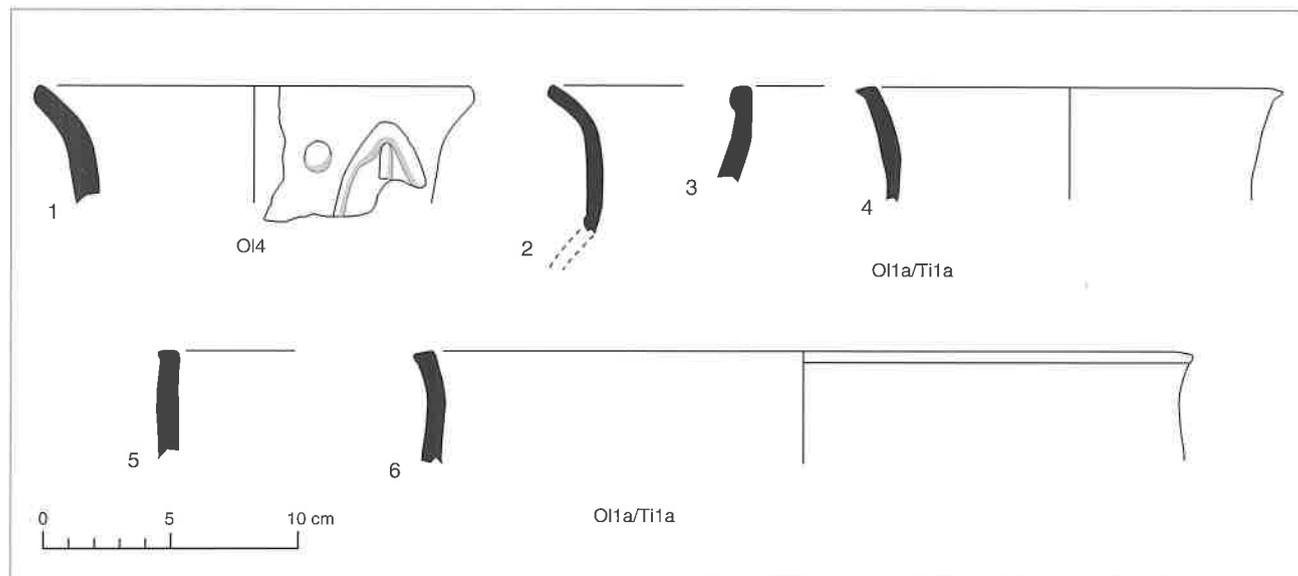


Fig. 176. Cerámica a mano de la Fase IIIa (Tossal Montañés y El Cerrao). 1 y 6: UE 112 (CMV); 2 y 4: UE 114 (CMV); 3: UE 113 (CMV); 5: UE 327 (CERR).

175, 5, 7, 9 y 12) o pastillas aplicadas (fig. 175, 11). Dicha decoración de pastillas o botones aplicados es un rasgo característico, aunque no muy frecuente, de la cerámica a mano del Ibérico Pleno en la región. Están documentadas, entre otros ejemplos, en el Taratrato de Alcañiz (material de prospección inédito), el Cabo de Andorra (Loscos Pastor *et al.* 1999-2000), el Mirablanc de Valjunquera (*supra*, p. 133), el Piuró del Barranc Fondo de Mazaleón (Bosch Gimpera, *Diari* 1919: 413, n° 10 y 11) y el Coll del Moro de Gandesa (Rafel y Blasco 1991, fig. 4). En esta época se da también la breve aparición una nueva forma, Ol4, una forma de olla de borde alto divergente y paredes anchas (fig. 176, 1) que puede considerarse bastante excepcional debido a la complejidad de su decoración.

Las tinajas Ti1 y Ti1a siguen presentes, a pesar de la ya mencionada aparición de tinajas a torno. Su cuello, hasta donde el estado de conservación del material permite juzgar, parece evolucionar hacia formas cada vez menos angostas en el punto de inflexión con el cuerpo.

La facies de las tapaderas permanece inalterable, así como su diámetro, más apto para cubrir ollas que tinajas (fig. 175, 1-4). Aparentemente han dejado de llevar las complejas decoraciones que se veían en la época precedente.

En suma, pueden señalarse dos rasgos generales relativos a este periodo: el primero es el desarrollo de producciones de cerámica a torno diversificadas,

cuyas funciones van poco a poco invadiendo las atribuidas tradicionalmente a la cerámica a mano. El segundo es el empobrecimiento general del repertorio de la cerámica a mano y su repliegue hacia funciones ligadas al pequeño almacenamiento y a la cocina. Éstas son las tendencias que marcarán la evolución de la facies cerámica de esta región del mundo ibérico hasta la época romana.

Se observa la misma tendencia en otro yacimiento del Bajo Aragón, fechado también en el siglo V a. C.: El Cabo de Andorra, que se sitúa unos 40 km más al oeste y que presenta una única fase de ocupación (Benavente, Galve y Laguéns 2002; sobre la cerámica, Loscos Pastor *et al.* 1999-2000, fig. 6, 12 y 14). Predominan ahí los vasos fabricados a mano: tinajas Ti1a de tamaño medio, de cuerpo ovoide y borde exvasado; ollas Ol3; tapaderas con asidero hueco; tazas de borde abierto y biselado, con un asa; copas Cp2. La cerámica a torno, muy minoritaria, está representada casi exclusivamente por grandes recipientes de almacenaje (Dolium Bd-11*) y por algunas tinajillas Ib-Point 2221c*. Se documenta además una urna de cierre hermético con orejetas, forma que no apareció en nuestras excavaciones en Valdeltormo pero que está conocida en el Matarraña medio en varios yacimientos como Mas d'en Rius de Valdeltormo (prospecciones 1997, *supra* p. 136), San Antonio de Calaceite (Cabré 1984: fig. 15, n° 9 y fig. 19, n° 1-3), Les Umbries de Calaceite (Bosch Gimpera 1915, fig. 82), El Piuró del Barranc Fondo de Mazaleón (Bosch Gimpera 1915, fig. 78 y *Diari*

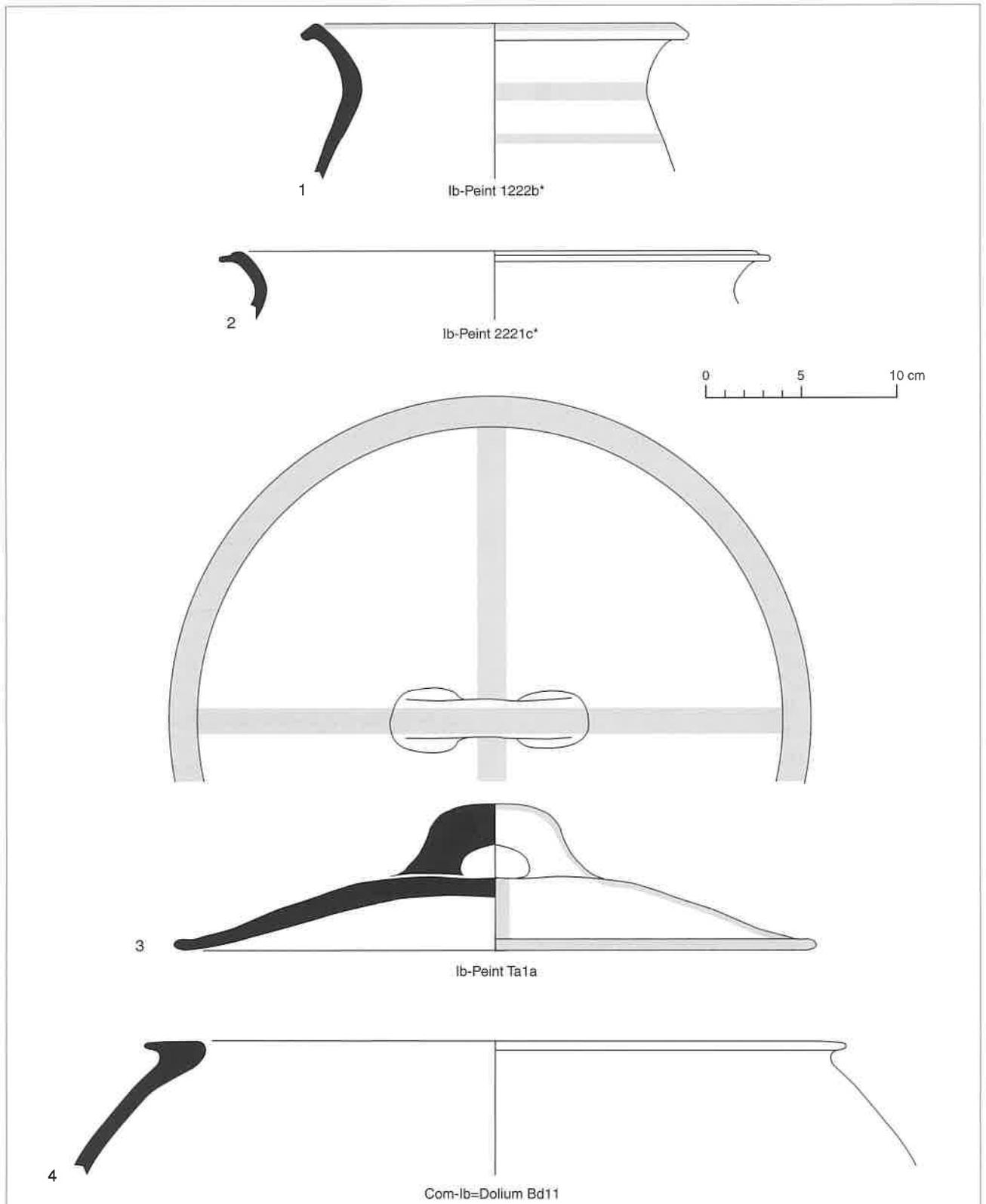


Fig. 177. Cerámica a torno de la Fase IIIb (Tossal Montañés y El Cerrao). 1: UE 306 (CERR); 2: UE 191 (CMV); 3: UE 320 (CERR); 4: UE 193 (CMV).

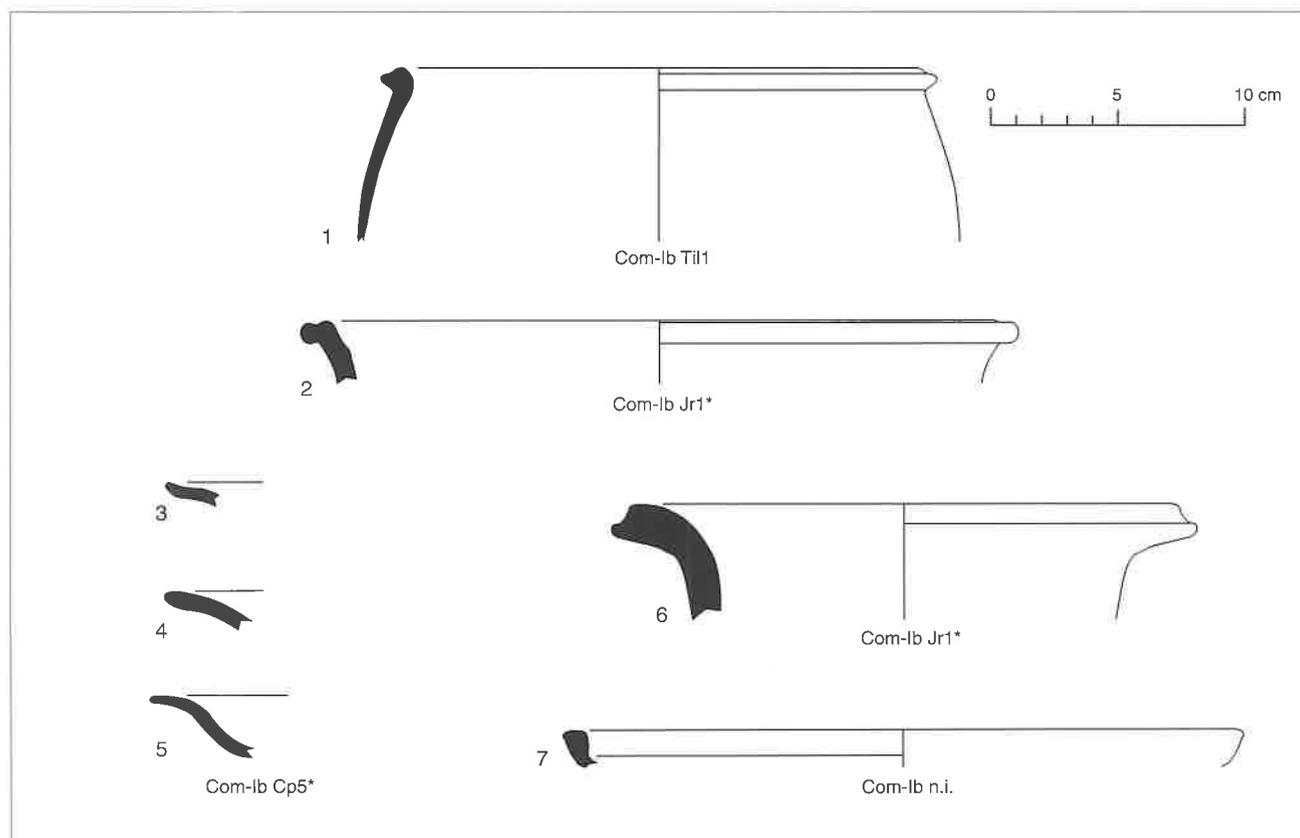


Fig. 178. Cerámica a torno de la Fase IIIb (Tossal Montañés y El Cerrao). 1, 3, 4, 5 y 7: UE 191 (CMV); 2: UE 193 (CMV); 6: UE 300 (CERR).

1919: 415-420, n° 58 y 80; Sanmartí y Padró 1978, fig. 10-3 y 10-6), La Gessera de Caseres (Sanmartí y Padró 1978, fig. 4-2) y el Tossal del Moro de Batea (Arteaga *et al.* 1990, fig. 26). A juzgar por los contextos, la mayor parte de estas urnas de orejetas parecen corresponder a niveles del Ibérico Pleno, aunque es costumbre atribuir esta forma al Ibérico Antiguo (por ejemplo en Sanmartí y Padró 1978), sin argumentos convincentes. La vajilla a mano de El Cabo es casi idéntica a la de Tossal Montañés IIIa y El Cerrao, excepto las decoraciones que son más sencillas en Andorra. La vajilla a torno presenta pastas y acabados parecidos, pero el repertorio de formas es más pobre que en el valle del Matarranya, ya que faltan en Andorra el jarro y la copa.

Subfase IIIb (fig. 199-201)

Datación: -400 a -350/-325.

UE afectadas: El Cerrao (CER): Espacio 1-D: 300, 302, 303, 304; Espacio 2-D: 301, 320, 321, 323, 324, 325; Espacio 4-D: 306, 309. Tossal Montañés (CMV): Espacio 4: 191, 193.

Formas atestiguadas: Ib-Point 1222b*, Ib-Point 2221c*, Ib-Point Ta1a, Com-Ib = Dolium Bd-11*, Com-Ib Jr1*, Com-Ib Till1a, Com-Ib Cp5*, CNT Cp2, CNT Cp2a, CNT O11a, CNT O13, CNT O13a, CNT Ta1 (fig. 177-179).

Los niveles estratigráficos que han proporcionado el material que analizamos aquí son similares a los de la subfase IIIa, pero en este caso los dos yacimientos (El Cerrao y Tossal Montañés) han dado materiales en cantidades equivalentes. En el sector D de El Cerrao, el material procede de tres habitaciones diferentes, una aislada (E 1), las otras dos colindantes (E 2 en su fase final y E 3; en ésta última sólo se excavó una parte de los niveles de derrumbe más recientes). En Tossal Montañés, procede en su totalidad del Sector 4, el edificio más reciente del yacimiento. La mayor parte de la cerámica procede de las capas de derrumbe (incluida la única pieza entera conocida para esta fase, la tapadera Ib-Point Ta1a de la UE 320 de El Cerrao, fig. 177, 3) y, por lo tanto, se encontraba probablemente en los pisos altos o en los techos en terraza, mientras que los niveles de suelo de la planta baja estaban muy

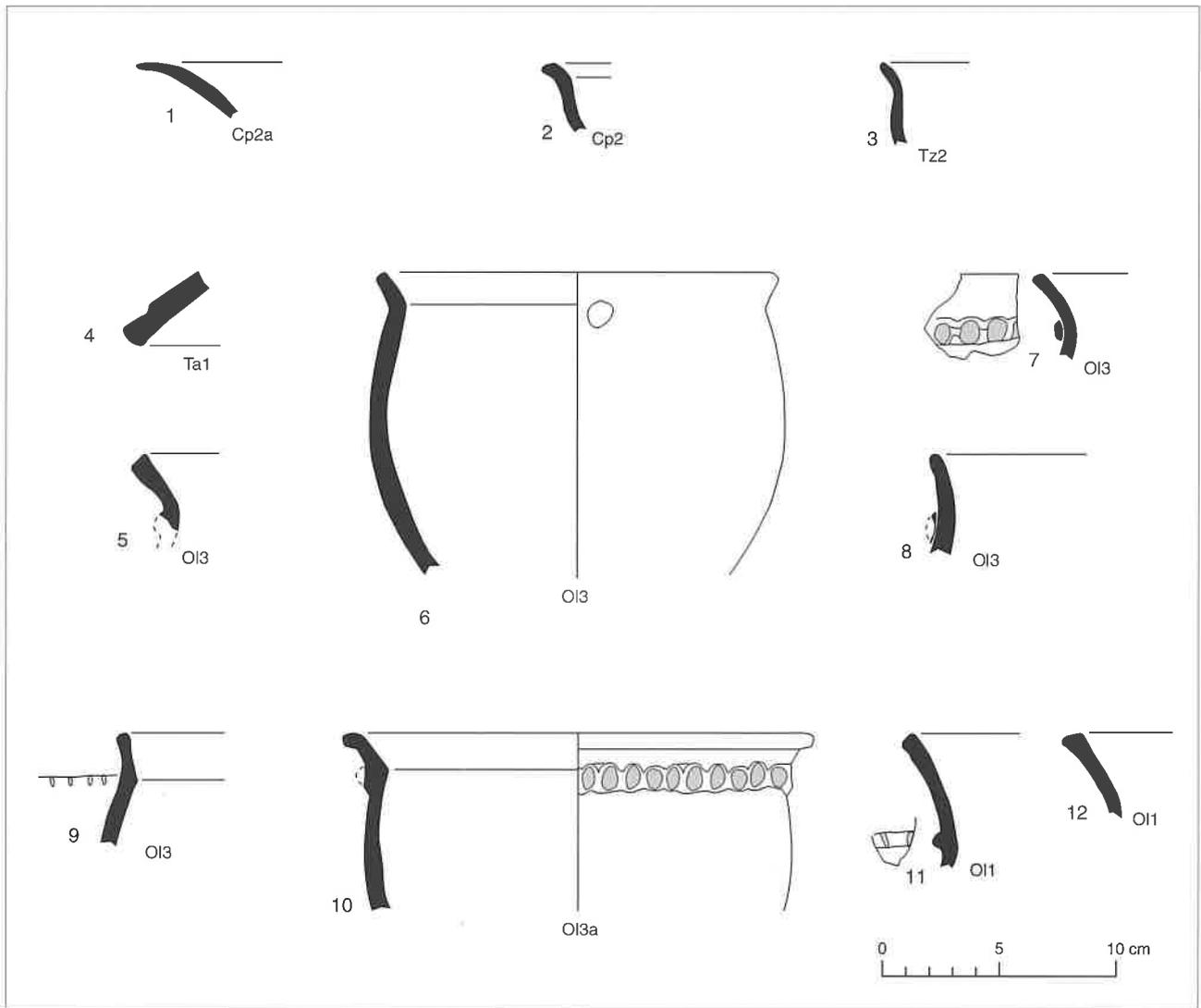


Fig. 179. Cerámica a mano de la Fase IIIb (Tossal Montañés y El Cerrao). 1, 4, 5 y 7: UE 193 (CMV); 2, 11 y 12: UE 191 (CMV); 3: UE 300 (CERR); 6: UE 325 (CERR); 8 y 9: UE 323 (CERR); 10: UE 320 (CERR).

limpios, salvo en el caso de la UE 325 del Espacio E 2 de El Cerrao, un nivel de sedimentación de suelo que contenía fragmentos de cerámica.

Los principales rasgos distintivos de esta época son la disminución de la cerámica a mano y el creciente protagonismo de los grandes recipientes de cerámica común ibérica. Desgraciadamente, el desgaste de las superficies y la alta fragmentación de casi todos los vasos no permite seguir con precisión la evolución de la cerámica ibérica pintada. Lo que sí se aprecia claramente, en cambio, es la sustitución parcial de la cerámica pintada por la cerámica común ibérica en su papel de vajilla de servicio y de consumo de alimentos.

La cerámica ibérica pintada (Ib-Point)

Las únicas formas conocidas están relacionadas con el pequeño almacenaje. Se trata concretamente de jarras de cuello divergente y borde engrosado, retocadas para resaltar el labio con un surco, que por su característico perfil han recibido el nombre de tinajas de borde cefálico o de borde en forma de pico de ánade (la forma más cercana en el *Dicocer* es Ib-Point 2221c*, fig. 177, 2). Su labio puede estar más o menos marcado, lo que da al borde un perfil más o menos claramente triangular. Así, el borde de la tinaja Ib-Point 1222b* de la UE 306 de El Cerrao pertenece en realidad al mismo tipo de vaso, pero no tiene el borde retocado (fig. 177, 1).

La tapadera poco alta de asa acodada y de borde ligeramente vuelto que hemos llamado Ib-Point Ta1a (fig. 177, 3) está igualmente relacionada con el almacenamiento; su considerable diámetro invita a pensar que podía servir para proteger el contenido de las grandes tinajas tipo Dolium Bd11* (fig. 177, 4).

Las decoraciones se componen casi exclusivamente de bandas pintadas. En la tapadera dos bandas se cruzan en el centro, aprovechando así la forma circular de esta pieza para elaborar un motivo geométrico original, del mismo modo que los alfareros de las épocas precedentes habían elegido las tapaderas para realizar a mano sus más complejas decoraciones.

La cerámica común ibérica (Com-Ib)

Las formas de esta categoría se incrementan en detrimento de la cerámica a mano. En efecto, acaparan el almacenaje gracias al desarrollo de una gama más variada que la del periodo precedente. Las grandes tinajas de almacenamiento de borde convergente y aplanado (los *dolia* Bd11* del *Dicocer*, fig. 177, 4) ocupan un lugar más destacado y aumentan sus proporciones, al tiempo que desaparecen las tinajas de cerámica a mano. La creciente importancia de estas grandes vasijas de almacenamiento en la economía doméstica explica por otro lado, sin duda, la aplastante superioridad cuantitativa, expresada en número de fragmentos, de esta categoría sobre las demás.

Esta gama se completa con otras formas, recipientes a menudo más pequeños, entre los que se encuentran las jarras Jr1* del *Dicocer*, conocidas tanto en El Cerrao como en Tossal Montañés (fig. 178, 2 y 6), y cuyo borde recibe a veces el mismo tratamiento que el de las jarras pintadas Ib-Point 2221c* (borde en forma de pico de ánade). En estos recipientes de volumen medio, seguramente destinados al almacenamiento a medio plazo (ha de excluirse su uso como vajilla de cocción a causa de su pasta, incapaz de soportar un choque térmico), conviene incluir la tinajilla Ti11a de la UE 191 de Tossal Montañés, de borde convergente engrosado y labio resaltado con paleta (fig. 178, 1), así como un ejemplar muy fragmentario de tinajilla de borde corto divergente de El Cerrao.

Además de proporcionar la totalidad de los vasos destinados a las actividades de almacenamiento, la cerámica común ibérica proporciona también la mayor parte de la vajilla relacionada con el consumo de alimentos conocida para esta época. Así, los tres bordes de copas de borde vuelto (Cp5* en el *Dicocer*, fig. 178, 3-5) son, junto a dos copas de cerámica a mano de forma prácticamente idéntica, los únicos recipientes destinados a tal uso presentes en este conjunto.

La cerámica a mano o no torneada (CNT)

Las copas son lo único que queda del amplio repertorio de formas de cerámica a mano destinadas a la ingestión de alimentos que se conocían anteriormente. Se trata, concretamente, de un ejemplar fragmentario de una copa Cp2 de borde biselado (fig. 179, 2) y de un fragmento de una copa Cp2a que parece haber sido bastante profunda (fig. 179, 1). Es probable que un borde de vasija de la UE 300 de El Cerrao sea el borde de una taza Tz2 (fig. 179, 3), pero ahí se acaba el inventario. Además de reducirse cuantitativamente, el repertorio de la cerámica a mano se empobrece.

Sólo en el ámbito culinario se mantiene el monopolio de la cerámica a mano, con las ollas de los tipos O11a (fig. 179, 11-12) y O13 (fig. 179, 5-9), cada vez más difíciles de distinguir entre sí debido al acortamiento del borde de las ollas O11a. El tipo de olla O13a también está presente (fig. 179, 10), así como la tapadera Ta1 (fig. 179, 4), que sigue asociada a las ollas de pequeño tamaño. Las tinajas desaparecen totalmente.

En cuanto a las decoraciones, la base del cuello sigue siendo el emplazamiento preferente. Las incisiones predominan y los cordones se hacen más finos y más angulosos, aunque no desaparecen los cordones digitados de aspecto tradicional; siguen documentándose asimismo las decoraciones de pastillas o botones aplicados.

En suma, este periodo se caracteriza principalmente por la introducción y el desarrollo de una nueva clase de cerámica fina de uso diverso, la cerámica común ibérica, y por una tendencia evolutiva hacia la estandarización de las cerámicas de fabricación doméstica que se quedan relegadas al ámbito de la preparación culinaria. Así pues, desde el punto de vista de los aspectos de la cultura material que la cerámica puede revelar, en el valle del Matarraña el Ibérico Pleno es, ante todo, la época del desarrollo de un nuevo sistema de producción ligado a la introducción del torno rápido. Las prácticas alimentarias, como veremos más abajo, evolucionan poco y, aparentemente, no se diversifican, por lo menos hasta finales de nuestra fase IIIb. Habrá que esperar para ello al desarrollo, a escala regional, de un flujo de intercambios que permita aportar nuevos elementos, lo que no será posible hasta la conquista romana.

En la cuenca del Matarraña, el yacimiento que presenta las mayores similitudes con la fase IIIb de Valdeltormo es el poblado de Tossal del Moro de Pinyeres, situado en Batea (Tarragona) a unos veinte

kilómetros al noreste de Valdeltormo. Se puede datar la fase ibérica del Tossal del Moro en torno a 400 a. C. gracias a las fechas proporcionadas por la cerámica ática (Arteaga *et al.* 1990: 98; Rouillard 1991, *Inventaire*: 335). Los autores indican que la “frecuencia relativa” de la cerámica a mano “es del orden de 20 %” (Arteaga *et al.* 1990: 123), pero sin especificar la metodología y la base estadística de su cálculo. De hecho, si se suman los fragmentos con forma o con decoración registrados en la publicación (*ibid.*, p. 81-98), la cerámica a mano llega a representar el 41 % de la cerámica inventariada (31 ítems sobre un total de 75). El repertorio de esta cerámica a mano queda reducido a ollas y tinajillas de perfil en S, con decoraciones de cordones incisos o digitados en la base del cuello, o con incisiones realizadas directamente sobre la pared del vaso. Al contrario, las formas de la cerámica a torno son muy variadas, incluyendo copas y platos hondos, tazas, jarras bitroncocónicas, jarros, urnas de orejetas y tinajas de borde reentrante.

Fase IV: El Ibérico Reciente

Datación: -350/-325 a -125

Como ya hemos dicho, el periodo que se extiende desde mediados del siglo IV hasta el tercer cuarto del siglo II no está documentado aún —o mejor dicho no pudo ser identificado— en nuestra área de estudio. Hablamos de una “fase IV” por mera comodidad, puesto que dicho intervalo cronológico no corresponde a un momento histórico y cultural homogéneo. A tenor de lo que se ha podido observar en zonas vecinas, es durante ese periodo cuando los iberos del Bajo Aragón empiezan a adquirir vajilla foránea en cantidades que dejan de ser ínfimas, empezando de este modo un proceso que los llevaría a la elaboración de una facies cerámica que integra diversas clases de cerámicas procedentes de distintas tradiciones productivas. Se trata pues de una época de profundos cambios, con una marcada aceleración a finales del siglo III a raíz de los contactos que se establecen entre el mundo ibérico y otras regiones del Mediterráneo.

La cuestión que se plantea, con respecto al área estudiada en torno a Valdeltormo, es la de saber si la ausencia de datos se debe a una realidad histórica (la zona se habría vaciado a consecuencia de alguna crisis demográfica o social) o a la deficiencia de nuestras herramientas arqueológicas (la ausencia de hallazgos de cerámica de importación en los yacimientos estudiados no permitiría identificar una fase que sí existió en algún que otro yacimiento). Dada la imposibi-

lidad de aportar una respuesta clara y definitiva a esta cuestión, ¿tiene algún sentido la descripción de una facies cultural que merece el calificativo de virtual, ya que no puede ser relacionada con una población determinada cuya existencia estaría plenamente comprobada?

Creemos que sí, porque el análisis de la facies cerámica subsiguiente, la de la fase V, presenta una serie de rasgos tradicionales que no se pueden explicar si no fuera por la perduración de las costumbres locales, bien sea en el exterior o en el interior del área estudiada. Desde esta perspectiva, no tendría sentido adoptar una postura metodológica “isolacionista” en el estudio de una área tan pequeña como es el término municipal de Valdeltormo. Nos ha parecido pues que las informaciones proporcionadas por otros yacimientos del Matarraña medio, situados en el entorno inmediato del área de Valdeltormo, podrían paliar hasta cierta medida las lagunas de la documentación. Más precisamente, será el yacimiento de San Antonio de Calaceite, excavado en los primeros años del siglo XX por Juan Cabré y Pere Bosch Gimpera, el que nos servirá, válgase la expresión, de eslabón perdido en el análisis de la evolución de la producción local entre finales del siglo IV y principios del siglo II a. C., gracias al material cerámico publicado por Francisca Pallarés (1965).

Sin embargo, la cerámica de San Antonio de Calaceite dista mucho de paliar todas las carencias de nuestros conocimientos, por dos razones. Primero, las condiciones de la propia excavación y las vicisitudes del material a lo largo del siglo XX no permiten, ni mucho menos, una visión completa de la facies cerámica de San Antonio. Segundo, la cronología de este yacimiento no cubre toda la horquilla de la fase IV aquí definida, ya que deja en la sombra los tres primeros cuartos del siglo II a. C. Por ello, hemos dividido la fase IV en dos subfases, a y b, basando el estudio de la primera en el material de San Antonio y dejando la segunda en entredicho.

Subfase IVa

Datación: -300 a -200

UE afectadas: niveles de la última fase de San Antonio de Calaceite

Formas atestiguadas: Ib-Peint Cp1, Ib-Peint Cp2, Ib-Peint Cp3, Ib-Peint TCA 5-24, Ib-Peint 2213*, Ib-Peint 3212*, Ib-Peint 3213*, Ib-Peint 5121*, Ib-Peint 5131*, Ib-Peint 5141*, Ib-Peint im-skyphos, Ib-Peint “protokalathos”, COM-IB = TCA 5-24, CNT Tz0, CNT OI 3, CNT OI6, CNT Ca0, CNT Ta0 (fig. 180).

Aunque la cronoestratigrafía de San Antonio de Calaceite sigue siendo bastante imprecisa, todo indica que la mayor parte del material recuperado corresponde al periodo que precede el abandono del poblado, entre finales del siglo III a. C. y principios del siglo siguiente. Sin embargo, varias piezas importadas fechables en el siglo IV a. C. e incluso en el siglo V, delatan una ocupación del yacimiento más dilatada en el tiempo, como se ha visto más arriba (p. 161). La presencia de estos elementos más antiguos puede explicarse en algunos casos como un fenómeno de tesaurización de bienes de prestigio, en otros como la presencia residual de fragmentos de cerámica en la sedimentación acumulada durante toda la vida del poblado. En cualquier caso, la fase de la que nos ocuparemos en este apartado está centrada en el siglo III, con un probable predominio de vasijas fabricadas durante los últimos decenios o años de la vida del poblado.

No es nuestro propósito retomar el estudio completo del material publicado por Francisca Pallarés Salvador, sino hacer hincapié en sus elementos más característicos, con el objetivo de enmarcarlo en la evolución morfológica de las producciones regionales. A falta de datos cuantitativos, no ha sido posible realizar un análisis estadístico de este material. Todos los datos presentados proceden de la publicación arriba citada (Pallarés 1965).

Las importaciones

Las cerámicas importadas en San Antonio pertenecen todas a la categoría de la vajilla de mesa de barniz negro, de origen ático o campaniense. Representan probablemente una proporción muy pequeña del total de la vajilla existente en origen (no así de la vajilla conservada en el Museo arqueológico de Cataluña, a consecuencia de los procesos de selección y de las vicisitudes sufridas por este material a lo largo del siglo XX). En contra de lo que se observa en épocas anteriores, su adquisición y su conservación en las casas del poblado se debe a su valor como piezas exóticas o bienes de prestigio más que a su propia funcionalidad dentro de los usos de la cocina o de la mesa. Pocas formas tienen equivalentes en las producciones locales tradicionales (sólo podemos citar el caso de las copas Lamb. 24 y 27*). Sin embargo, las importaciones han contribuido hasta cierto punto a enriquecer las producciones locales, mediante imitaciones de *skyphoi* áticos (formas 9 y 10 de F. Pallarés). Este es el único caso conocido en el Bajo Aragón de imitación de un prototipo griego (el *skyphos* de forma AT-VN 350-354*) en cerámica ibérica pintada, y no tendrá posteridad.

La cerámica ibérica pintada (Ib-Peint)

Dejando aparte las imitaciones de formas exógenas que acabamos de mencionar (escifos y jarros, formas Pallarés 9, 10 y 11), que tienen paralelos en otros yacimientos del Nordeste (en el Mas Castellar de Pontós: Pons 2002, fig.10-44-2; en el Mas Boscà de Badalona: Junyent y Badellou 1972), el repertorio morfológico de las cerámicas ibéricas pintadas de San Antonio se sitúa en la tradición de las producciones locales del Ibérico Pleno, aunque esté afectado por varias evoluciones que anuncian los cambios que se plasmarán un siglo más tarde en la cerámica de Torre Cremada.

La copa Ib-Peint 3812 c/d* sigue vigente (fig. 180, 1), pero adopta una forma más profunda y un borde más corto y más elevado, constituyendo lo que parece ser el prototipo de la forma Ib-Peint Cp1. Los otros tipos de copas (Ib-Peint Cp2 y Ib-Peint Cp3, fig. 180, 2 y 3) ya tienen su forma definitiva. Si bien la documentación disponible no permite ser afirmativo, todo apunta a que la forma Ib-Peint 3812 c/d sea anterior a los otros tipos de copas, dentro de una tónica general que tiende, en la vajilla para comer, a una mayor profundidad del vaso. Aún más ilustrativo es el caso de los cubiletes de una sola asa, que por primera vez se fabrican en todas las categorías de la cerámica local (CNT, Com-Ib e Ib-Peint). El servicio de líquidos está representado por jarros de pico vertedor y cuerpo ligeramente troncocónico (Ib-Peint 3212*) u ovoide (Ib-Peint 3213*, fig. 180, 7), y el almacenamiento por tinajillas ovoides (Ib-Peint 2213*) y por tapaderas de borde sencillo o vuelto (Ib-Peint 5121* y 5131*), a veces adaptadas para un cierre hermético (Ib-peat 5141*). Un prototipo de *kalathos* anuncia una de las formas que más éxito tendrán en las fases posteriores.

Las decoraciones se han vuelto más complejas, con frisos de semicírculos o de cuartos de círculos y motivos vegetales esquemáticos, sin olvidar alguna escena figurativa, que se combinan con motivos más tradicionales de bandas paralelas o de círculos concéntricos para formar composiciones muy elaboradas.

La cerámica común ibérica (Com-Ib)

Las piezas de cerámica común ibérica de San Antonio servían para el consumo de líquidos o para el almacenamiento. El primer grupo está representado por tazas Com-Ib = TCA 5-24 (fig. 180, 5; esta abreviatura corresponde a un tipo documentado en la fase V en el yacimiento de Tiro de Cañón de Alcañiz, véase *infra*) e imitaciones de *skyphoi* de asas oblicuas u horizontales, el segundo por una serie de tapaderas de borde sencillo o divergente y botón macizo o

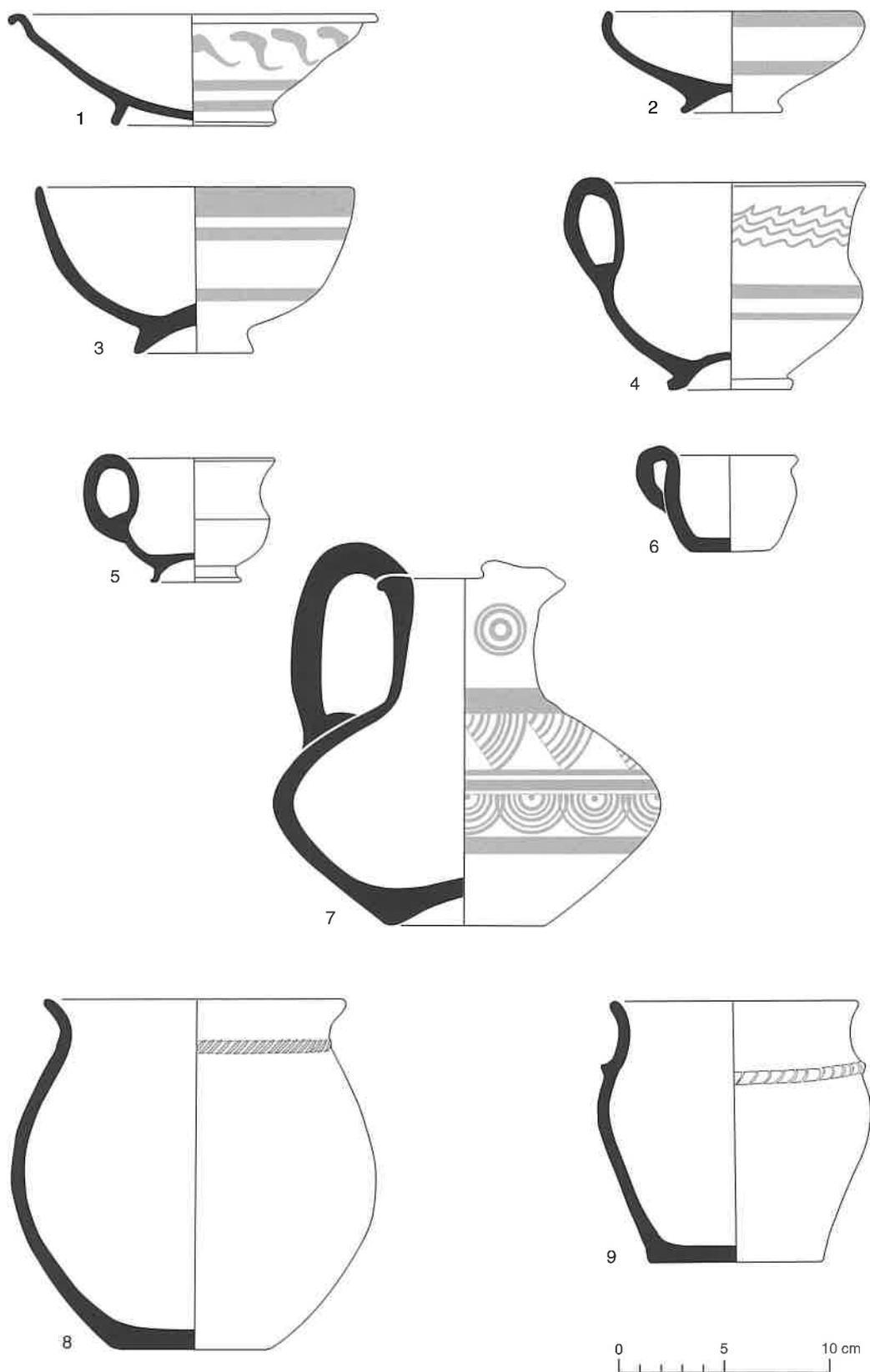


Fig. 180. Cerámica de San Antonio de Calaceite (Fase IV), según Pallarés 1965, adaptado. 1: "proto" *Ib-Peint* Cp1; 2: *Ib-Peint* Cp2; 3: *Ib-Peint* Cp3; 4: gran taza en *Ib-Peint*; 5: *Com-Ib* = *Ib-Peint* TCA 5-24; 6: CNT Tz0; 7: *Com-Ib* 3213; 8: CNT Ol3; 9: CNT Ol6.

hueco y por varios recipientes de pequeño tamaño. Las tinajas de borde engrosado reentrante (*dolia* tipo *Ilduradin* o Com-Ib = *dolium* Bd11*), hoy perdidas, que Juan Cabré había encontrado enteras por en los semisótanos de las casas 1 y 2 del barrio bajo (véase *supra*, fig. 152), entraban probablemente en la misma categoría.

La cerámica a mano o no torneada (CNT)

En San Antonio, la cerámica a mano tiende a replegarse hacia funciones exclusivamente culinarias o de almacenamiento. Aunque varias formas sigan adaptadas al consumo de líquidos, particularmente una pequeña taza Tz0 (fig. 180, 6), morfológicamente cercana al tipo Tz2, y un cubilete de dos asas que parece ser un *unicum*, la inmensa mayoría de los vasos a mano son ollas de tipo OI3 (fig. 180, 8). Se observa una tendencia hacia la disminución de la altura del cuerpo y el aumento de su diámetro, que culminará durante la fase V en la forma OI6 (fig. 180, 9). Entre las formas abiertas figuran principalmente tapaderas de borde sencillo y botón macizo (forma Ta1) y tapaderas planas de botón hueco. Una copa o cazuela de fondo plano tiene similitudes con el tipo CNT Cp4 de la fase V.

En conclusión, la fase IVa representa la culminación de varias tendencias detectadas desde los inicios del Ibérico Pleno. Las producciones a torno han terminado imponiéndose en todos los ámbitos funcionales salvo la cocción de los alimentos, para la cual la olla elaborada a mano sigue siendo el instrumento privilegiado. La cerámica pintada representa ahora la mayor parte de producción a torno, con una diversificación del repertorio que la convierte en una categoría omnipresente en las actividades domésticas, mientras que la cerámica ibérica común, al contrario, queda reservada para funciones de almacenamiento. Desde este punto de vista, las prácticas productivas documentadas en el valle del Matarranya concuerdan —más allá de los matices locales— con lo que se observa en un área geográfica mucho más amplia que abarca la mitad sur de Cataluña (al sur de Barcelona) y el Levante, por lo menos hasta Valencia.

Subfase IVb

Datación: -200 a -125

Esta subfase no está arqueológicamente documentada en el Matarranya medio. No obstante, algunos paralelos cercanos, como por ejemplo los niveles republicanos más antiguos de El Palao de Alcañiz (para un avance de las últimas excavaciones: Alfayé *et al.* 2004, Benavente *et al.* 2004), muestran que los

principales rasgos que definían la fase IVa, en el campo de las producciones indígenas, tienden a confirmarse. Las decoraciones pintadas son aún más complejas, las formas de cerámica ibérica pintada más diversas y más abundantes (con el *kalathos* como forma más característica), y se confirma el completo repliegue de la cerámica a mano hacia el ámbito culinario. Los cambios más notables atañen al volumen de las importaciones y a las modalidades de adquisición y uso de los vasos importados, pues esta época corresponde al momento de mayor difusión de la Campaniense A “clásica” y al primer auge del comercio de vino itálico, por lo menos en la costa catalana. No sabemos cómo reaccionaron los habitantes del valle del Matarranya ante estos estímulos procedentes del mundo itálico, pero, como veremos, los datos proporcionados por el material cerámico de la fase siguiente transmiten la imagen de una población poco receptiva, o por lo menos muy selectiva en la adopción de nuevos utensilios o de nuevos usos.

Fase V: Torre Cremada y la facies del Ibérico Final (fig. 202-208)

Datación: -125 al cambio de era.

UE afectadas: todas las unidades de Torre Cremada (TCR), excepto la UE 60 de los Espacios 7, 9 y 11.

Formas atestiguadas: Camp-A 5*, Camp-A 27 ab*, Camp-A 27 B*, Camp-A 27 Ba*, Camp-A 31 b*, Camp-B 1*, Camp-B 5/7*, Camp-B 127*, CNT Cp4, CNT OI6, CNT OI7, CNT OI8, CNT Ta2, CNT Ca1, Com-Ib Cp1*, Com-Ib CCl1*, Com-Ib = TCV 10.3, Com-Ib = TCA 6-28, Com-Ib = TCA 11-37, Com-Ib = Dolium Bd11*, Com-Ib Jr4*, Com-It 6c*, Com-It 6d*, Com-It 7*, Com-It 7a*, Cot-Cat Gb4*, Cot-Cat Gb6*, Cot-Cat Gb 7*, Ib-Point Cp1, Ib-Point Cp2, Ib-Point Cp3, Ib-Point = Com-Ib Am2*, Ib-Point 2221*, Ib-Point 2721*, Ib-Point 2722*, Ib-Point 3811e, Ib-Point 3811f*, Ib-Point Tz TCA 5-24, Ib-Point OI TCA 5-27, Ib-Point OI TCA 6-28, Ib-Point OI TCV 10-3, Ib-Point = Dolium Bd11*, Ib-Point 5131*, Ib-Point Sup1, Gr-Ib im-campa 36, Par-Fin 2*, Par-Fin 3*, Sabl-R OI1, Sabl-R OI2, Tra-Rom im-Camp-B 5, Tra Rom = Cl-Rec 1 d/e*, Tra Rom Cr1, Tra Rom OI1, Unguent A-2*, Unguent B-5* A-Ita Dr1* (fig. 181-187).

El caso del yacimiento de Torre Cremada, pequeño hábitat fortificado ligado a un pobado más grande, es, en ciertos aspectos, excepcional. En primer lugar, es el más exhaustivamente excavado del conjunto de los yacimientos estudiados. En segundo lugar, es el único que, gracias a la presencia de

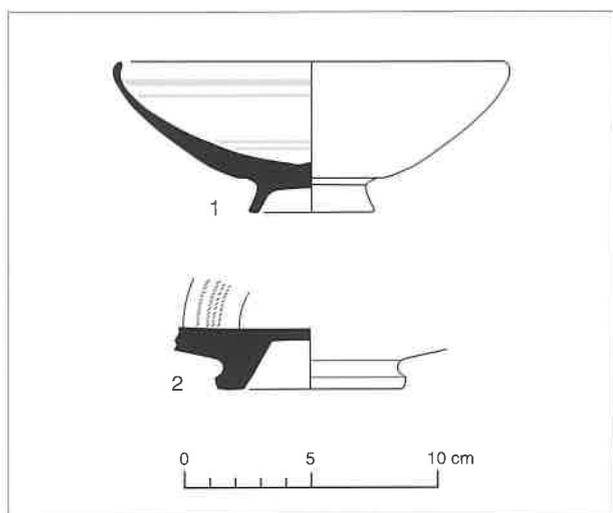


Fig. 181. Cerámicas de Torre Cremada, procedentes de otras excavaciones. 1: Copa Ib-Point Cp2 de las excavaciones del Institut d'Estudis Catalans (Museu d'Arqueologia de Catalunya, inv. 18907); 2: Copa Campaniense B5, TCRV-2002.1 (campanya de consolidación del torreón).

importaciones procedentes del mundo mediterráneo, proporciona un anclaje cronológico preciso.

La excavación casi exhaustiva de la torre y de las construcciones anejas, formadas por un bloque de casas encerrado en una potente fortificación, explica la abundancia cuantitativa del material arqueológico. Sin embargo, desde un punto de vista cualitativo, el estado de conservación de la cerámica es mucho peor que el de ciertos conjuntos más antiguos. Esto se debe a la ausencia de niveles de ocupación sellados por una destrucción violenta y a la escasez de estructuras huecas usadas como vertederos. La única excepción es una acumulación de detritos en el exterior de las casas, en la calle (Espacio 9).

La facies cerámica de Torre Cremada tiene dos características, la multiplicidad de las clases y el estado fragmentario de los vestigios, que nos han obligado a hacer una selección a fin de facilitar la presentación sintética de los datos. Ya hemos justificado con anterioridad el recurso a tipologías existentes, principalmente en lo tocante a las categorías no producidas localmente. Pero son las producciones locales las que plantean más problemas. En la mayoría de los casos observados resulta imposible encontrar todos los elementos tipológicamente significativos de los vasos; muy a menudo sólo se conserva el borde, a veces reducido a un pequeño fragmento.

Para las formas que no figuran en el *Dicocer* hemos podido a veces definir un tipo con un grado de precisión satisfactorio sobre la base del material de Torre

Cremada, pero en algunos casos nos ha parecido más sensato referirnos a otros estudios regionales. El estudio de referencia sobre la cerámica ibérica pintada de esta región, para la misma época, es la publicación de las excavaciones del poblado de Tiro de Cañón en Alcañiz (Perales *et al.* 1984), que proporcionaron una gran cantidad de vasos enteros, cuyos tipos volvemos a encontrar en Torre Cremada. En las tablas citamos dicha publicación bajo la abreviatura «TCA», seguida de una numeración que corresponde a los números de figuras donde están representados los vasos de referencia (asimismo reproducidos en la figura 188).

Aunque tal expediente permite resolver una gran parte de los problemas relativos a las cerámicas indígenas pintadas, no ocurre lo mismo con otra clase ampliamente extendida: la cerámica común ibérica. En este caso los problemas se plantean de forma aún más aguda debido al hecho de que se trata mayoritariamente de grandes recipientes en los que el estudio del borde no siempre permite una identificación satisfactoria y para los cuales el recurso a las tipologías existentes no siempre arroja buenos resultados. Cuando no ha sido posible identificar un recipiente con precisión hemos seguido el mismo método de clasificación que el *Dicocer*, atribuyéndole el número 0 (por ejemplo, Cp0 para una copa de forma indefinible).

La elaboración de las tablas (fig. 202-208) ha planteado varios problemas. En primer lugar, la ausencia de estratificación vertical nos ha obligado a presentar como procedente de una misma fase un material que se fue acumulando a lo largo de aproximadamente un siglo. En segundo lugar, la presencia de material medieval o moderno en las capas superficiales indica que la frecuentación de las ruinas en épocas posteriores ha producido marginalmente una contaminación de los conjuntos antiguos. Optamos pues por presentar el material de dos formas distintas.

La primera (fig. 202) es una tabla que reagrupa todo el material ligado a la ocupación antigua encontrado durante las excavaciones. Todas las UE aparecen reunidas, habiéndose expurgado el material reciente. En la medida en que todo el material del Ibérico Tardío hallado en capas no perturbadas debe reagruparse, de todas formas, en un solo conjunto, tal opción no es susceptible de falsear las estadísticas y tiene la ventaja de que permite presentar el mayor número posible de datos.

La segunda es una presentación del material por habitaciones o espacios separados por muros, con el fin de proceder a un análisis espacial de su distribu-

ción. En estas tablas (fig. 203-208) se han excluido las capas de destrucción más recientes (especialmente la UE 60), pues pasan por encima de los muros que delimitan las habitaciones. Mezclar el material de las capas superficiales con el material contenido en el interior de los espacios definidos por los muros habría introducido un sesgo en el análisis microespacial. Sólo en el caso de la torre (Espacio 1) hemos tenido en cuenta la totalidad del material cerámico, ya que la altura de los muros permite tener la certeza de la imposibilidad de una contaminación procedente de las capas arqueológicas colindantes.

La vajilla importada

Hemos reunido bajo esta denominación todas las cerámicas dotadas de algún valor en sí mismas (a diferencia de las ánforas, que no son más que medios de embalaje) y que podemos afirmar que no son de producción regional. Se trata de producciones italianas (cerámicas finas de barniz negro o rojo, cubiletes de paredes finas, cerámica común itálica) o de cerámicas que, pese a haber sido fabricadas en la Península Ibérica, proceden de tradiciones tecnológicas diferentes, como la cerámica llamada «gris ampuritana» o «gris de la costa catalana», como aquí la denominaremos.

La vajilla importada es muy minoritaria en Torre Cremada (15% del total, considerando todas las producciones). Sin embargo, las cerámicas de barniz negro (las más representadas, con un 6,8% del total de la cerámica expresado en individuos) debieron ocupar un lugar relevante en las prácticas de consumo, puesto que representan casi un tercio de los recipientes destinados a dicho fin.

La cerámica Campaniense A (Camp-A)

No pretendemos aquí volver a plantear la definición de esta categoría de cerámica de pasta rosa y barniz negro producida en la región de Nápoles desde finales del siglo III hasta finales del siglo I a. C. y que domina las facies cerámicas de barniz negro desde el 200 hasta alrededor del 75 (ver particularmente Morel 1983, AA. VV. 2000). Nos limitaremos a subrayar que la mayoría de los vasos pertenecientes a esta categoría presentan características propias de las producciones tardías, concretamente en lo que concierne al barniz. El ejemplar datable más antiguo de esta clase es una copa de forma Camp-A 31a* (fig. 182, 2), decorada con un filete de pintura blanca, que se remonta a los alrededores del año 100. Es imposible afirmar que las otras copas sean todas más recientes. Sin embargo, conviene subrayar dos hechos. El pri-

mero es que en ninguno de los tres fondos descubiertos aparecen palmetas, lo que apunta más bien a que su producción sea de la última época. El segundo es que las formas predominantes de modo casi exclusivo son formas huecas, copas y cuencos (variantes de la forma Camp-A 27*, en particular una copa de forma 27 ab: fig. 182, 1). Las formas de platos, comenzando por la forma Camp-A 36*, muy extendida en la región, están aquí prácticamente ausentes (no se conoce más que una imitación de cerámica gris local en Torre Cremada: fig. 183, 7); sólo una Camp-A 5* tardía aparece en los inventarios.

La cerámica Campaniense B (Camp-B)

Tampoco nos detendremos en la definición general de este grupo y sus diferentes subconjuntos (existe un reciente y fundamental trabajo de actualización: AA. VV. 2000), limitándonos a señalar que nos hallamos ante producciones atribuibles a las «Campanienses B-oides» o, mejor, a las «B de Cales», siendo totalmente ausentes las producciones etruscas, por otro lado raras y bastante antiguas (excepcionalmente las formas de sigillatas itálicas de barniz negro). Las producciones de Campaniense B de Cales aparecen en torno a -125 y dominan la facies de cerámicas de barniz negro de las regiones colindantes con el Golfo de León a partir de -75. En Torre Cremada la forma dominante entre las importaciones de este tipo de vajilla es el plato Camp-5/7* (fig. 181, 2 y 182, 5), muy extendido en la región, ya que representa los 2/3 de la categoría. Las otras formas son formas huecas, dos copas Camp-B 1* y un cubilete con dos asas Pasquinucci 127.

Como ya hemos subrayado, la facies de la Campaniense A está ampliamente dominada por formas huecas, con una casi total ausencia de formas planas. Esto nos permite hacer algunas observaciones respecto a la constitución del lote de vajilla fina de barniz negro, cuyos dos componentes están representados en la misma proporción. Antes que suponer una evolución de las prácticas de consumo a lo largo del tiempo, que habría llevado a los habitantes de Torre Cremada a adquirir copas en el momento en que la Campaniense A era el artículo más común y a adquirir posteriormente platos, cuando el mercado estaba dominado por la Campaniense B, parece preferible suponer un acceso simultáneo a las dos categorías, produciéndose entre ambas alguna forma de complementariedad: se habrían tomado las copas del repertorio de la Campaniense A y los platos del de la B. Es evidente que aquí los ritmos debieron ser los mismos que en todas partes, y que a partir de -75 era más fácil procurarse producciones de Cales que de la

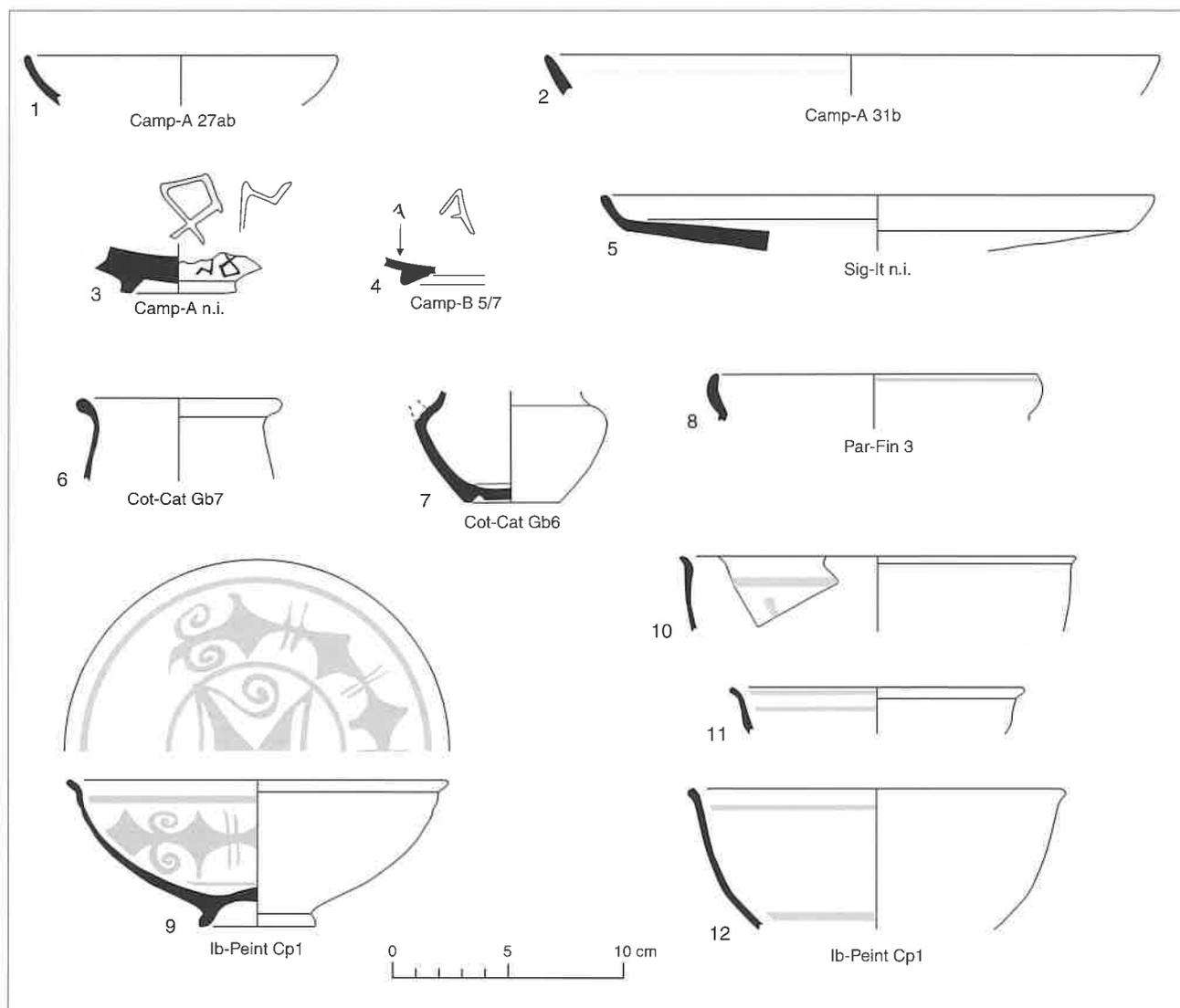


Fig. 182. Cerámica para comer de la Fase V (Torre Cremada). 1 y 4: Espacio 13; 2: Espacio 7; 3 y 12: Espacio 11; 5, 9, 10 y 11: Espacio 9; 6: Espacio 1.

región de Nápoles. Sin embargo, la significativa presencia de Campanienses A muy tardías autoriza a imaginar un recurso a dichas producciones hasta una fecha muy avanzada. Aunque la naturaleza del lote no permita percibir la evolución cronológica de las importaciones, podemos plantear la hipótesis de que la ocupación del yacimiento y el consumo de los productos aquí presentados comenzó alrededor del año 100. Esta conclusión está confirmada por el hallazgo de un fondo de plato Camp-B 5* (fig. 181, 2) entre los bloques de relleno del muro del torreón, lo que demuestra que su construcción no puede ser anterior a -125.

La cerámica sigillata itálica (Sig-It)

Esta clase, típica de la época augustea, sólo está representada por dos fondos muy fragmentarios (fig. 182, 4).

La cerámica gris de la costa catalana (Cot-Cat) y los cubiletes de paredes finas (Par-Fin)

Ambas categorías están representadas por vasos para beber, cada una con cinco individuos. El material de cerámica gris de la costa catalana, muy fragmentario, está formado únicamente por tazas o jarritos, con varios bordes (por ejemplo (fig. 182, 6) y, en un caso, el fondo y la carena (fig. 182, 7). Estos vasos son complementarios de los otros vasos para beber importados, los cubiletes de paredes finas, cuyas formas son difíciles de identificar con precisión debido a su estado de fragmentación. Todos pertenecen, sin embargo, a la categoría de los cubiletes en forma de tonelete (como por ejemplo el ejemplar representado, fig. 182, 8), y parecen bastante característicos de las producciones de los dos primeros tercios del siglo I a. C.

La vajilla importada destinada a la bebida está pues compuesta paritariamente por cerámicas producidas en el litoral catalán y en talleres probablemente itálicos, habida cuenta de la cronología y de la naturaleza de las producciones. Cabe en lo posible que existiese alguna leve diferencia en el modo de utilización de ambas categorías, como parece indicar la presencia del asa en el caso de los jarritos grises de la costa catalana.

La cerámica común itálica (Com-It)

Es la categoría importada mejor representada, tras la vajilla de barniz negro. Fácilmente identificables, tanto morfológicamente como por su pasta, estos vasos de cocina son el indicador de la adopción por los indígenas de prácticas culinarias nuevas. Las formas importadas en Torre Cremada se limitan a la pareja formada por la *patina* y su tapadera (Com-It 6* y 7*, respectivamente fig. 186, 2 y 1), conjunto destinado a la cocción de tortas que se impondrá en todas partes durante la época imperial. Hay que señalar la ausencia de producciones de engobe rojo interno (R-Pomp), categoría cerámica que sin embargo también se importó abundantemente en el occidente del Mediterráneo.

En resumen, la facies de vajilla importada de Torre Cremada (14,3 % del total de la cerámica expresado en NMI) está ampliamente dominada por la vajilla de barniz negro producida en Campania y en el sur del Lacio. Los vasos para beber, de paredes finas y de la costa catalana, completan un repertorio centrado principalmente en el consumo de alimentos sólidos, líquidos y semilíquidos (por orden, los platos, las copas y cuencos y los cubiletes). Sin embargo, el único uso para el que las importaciones son dominantes es la bebida: las formas tipo taza en cerámica indígena son escasas, a pesar de las tradiciones locales de la alfarería del Matarraña, y los cubiletes están totalmente ausentes del repertorio indígena. En cuanto a la ingestión de alimentos sólidos o semilíquidos, las producciones de barniz negro (como también probablemente las de barniz rojo) son claramente minoritarias y, si bien las copas y los cuencos, de forma cercana a los existentes en Ib-Point o en Com-Ib, se compraron indudablemente por su valor estético, está claro que una parte del repertorio adquirido tenía más la finalidad de aportar diversidad a la vajilla local que de reemplazar las producciones locales. De hecho, los platos de forma 5, la pequeña copa de asas retorcidas Pasquinucci 127, así como, en cierta medida, las copas procedentes de los talleres de Cales (Lamb. 1) no tienen equivalentes en el repertorio local.

La búsqueda de diversificación se percibe también en el ámbito culinario: es sorprendente que en un contexto tan poco receptivo a las aportaciones comerciales la tercera categoría más importada sea una categoría de vajilla de cocina, la cerámica común itálica (Com-It). El conjunto *patina-operculum*, que está representado en nuestros inventarios entre dos (si tenemos en cuenta las *patinae*) y seis veces (si tenemos en cuenta las tapaderas), supone una innovación técnica en el sentido de que introduce una mediación, desconocida hasta entonces, entre el fuego y el alimento, probablemente algún tipo de torta en este caso. No está sin embargo demostrado, como veremos más adelante, que dicha innovación técnica se deba a un cambio en las prácticas alimentarias.

Las cerámicas de producción local

Hemos reunido bajo esta denominación todas aquellas producciones que supuestamente proceden de talleres regionales o de sistemas de producción domésticos. Es evidente que esta división puede tener aspectos bastante artificiales: no podemos excluir la posibilidad de que una parte de las cerámicas pintadas —los *kalathoi*, por ejemplo— provengan del litoral catalán, zona de donde proceden los jarritos grises ampuritanos, que hemos clasificado entre las importaciones. Para justificar esta separación en dos grupos de contornos movedizos, podríamos apelar a las continuidades, al arraigo de dichas categorías en la vajilla regional tradicional. Tal sería el caso de la cerámica a mano, de la cerámica ibérica pintada y de la cerámica común ibérica. Pero no pasa así con las cerámicas de pasta arenosa y cocción reductora (Sabl-R), ni con las cerámicas cuya filiación morfológica se remonta a una tradición exógena, itálica o más concretamente romana (categoría Tra-Rom), ni tampoco con la vajilla gris fina (Gr-Ib) cuyo carácter tradicional es cuestionable.

De hecho, es más conveniente centrarse en el producto, o más exactamente en el contexto de producción, que en el propio objeto. De este modo podremos recurrir a la noción de talleres de tradición indígena o de modo de producción indígena. Así cobran sentido atribuciones que a primera vista pueden parecer cuestionables. Por ejemplo, excluimos del grupo de las cerámicas de producción local las cerámicas grises finas de la costa catalana porque se inscriben en una tradición de producción diferente, típica del Nordeste de Cataluña y parcialmente de inspiración helénica o helenística, así como categorías más antiguas como las producciones de barniz negro de Rosas. Por el contrario, otras

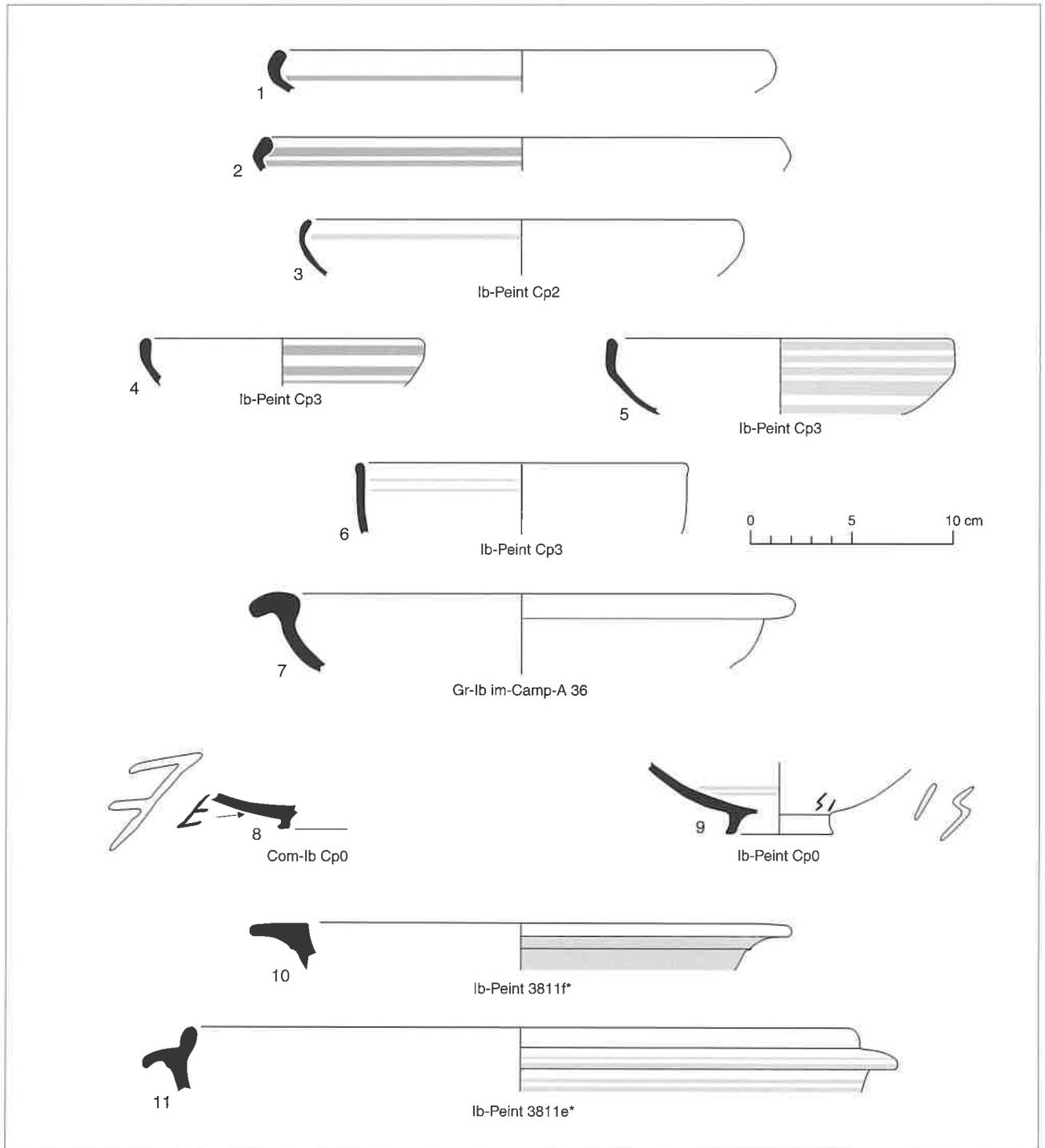


Fig. 183. Cerámica para comer de la Fase V (Torre Cremada). 1, 4 y 8: Espacio 11; 2, 3, 5, 6, 9 y 11: Espacio 9; 10: Espacio 13.

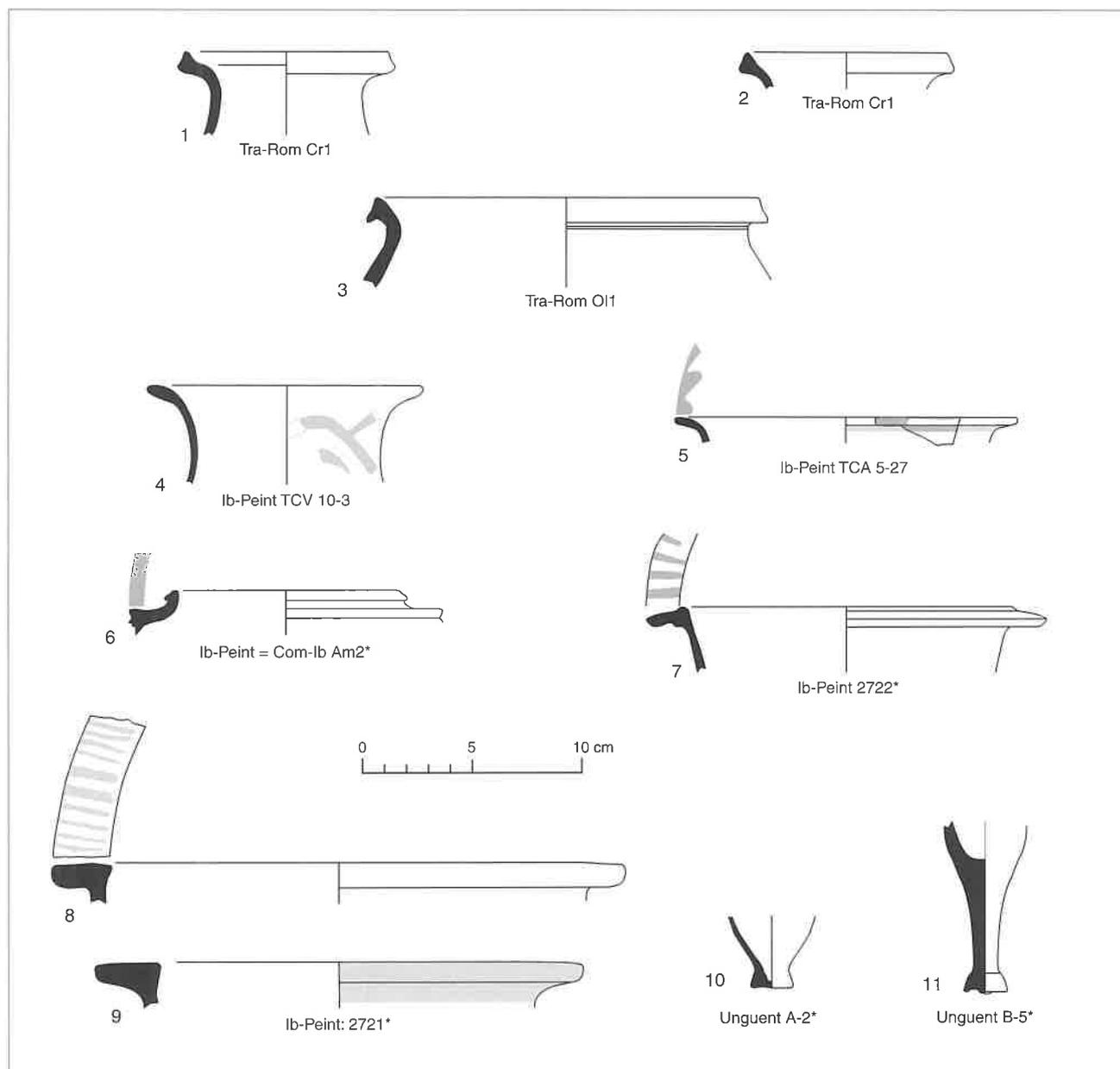


Fig. 184. Cerámica para el servicio de las bebidas y el pequeño almacenamiento de la Fase V (Torre Cremada). 1: Espacio 10; 2, 5, 6 y 7: Espacio 11; 3 y 11: Espacio 9; 8, 9 y 10: Espacio 7.

producciones cuyo repertorio morfológico se remonta a la tradición romana (Tra-Rom) pueden atribuirse a talleres regionales indígenas, tal como lo sugiere una comparación con las producciones de la vecina zona ilergete, y tal como indican las características del tratamiento de superficie y lo que podríamos llamar las «huellas de producción», es decir todos los elementos relativos a la cadena de fabricación observables en un vaso: sellos de alfarero, huellas de separación, marcas de espátulas sobre el barniz, huellas de dedos, etc.

El hecho de que una producción se inscriba dentro de prácticas indígenas no significa necesariamente que sea local. No obstante, el carácter indígena de un producto aumenta considerablemente tal posibilidad, pues la diseminación de talleres productores de cerámicas idénticas en un territorio amplio hace que la gente se abastezca en el más cercano por razones de comodidad. La presencia de cerámicas pertenecientes a este grupo podría, en algún caso, deberse a intercambios que rebasan el ámbito regional, pero se trataría de un fenómeno marginal y esporádico.

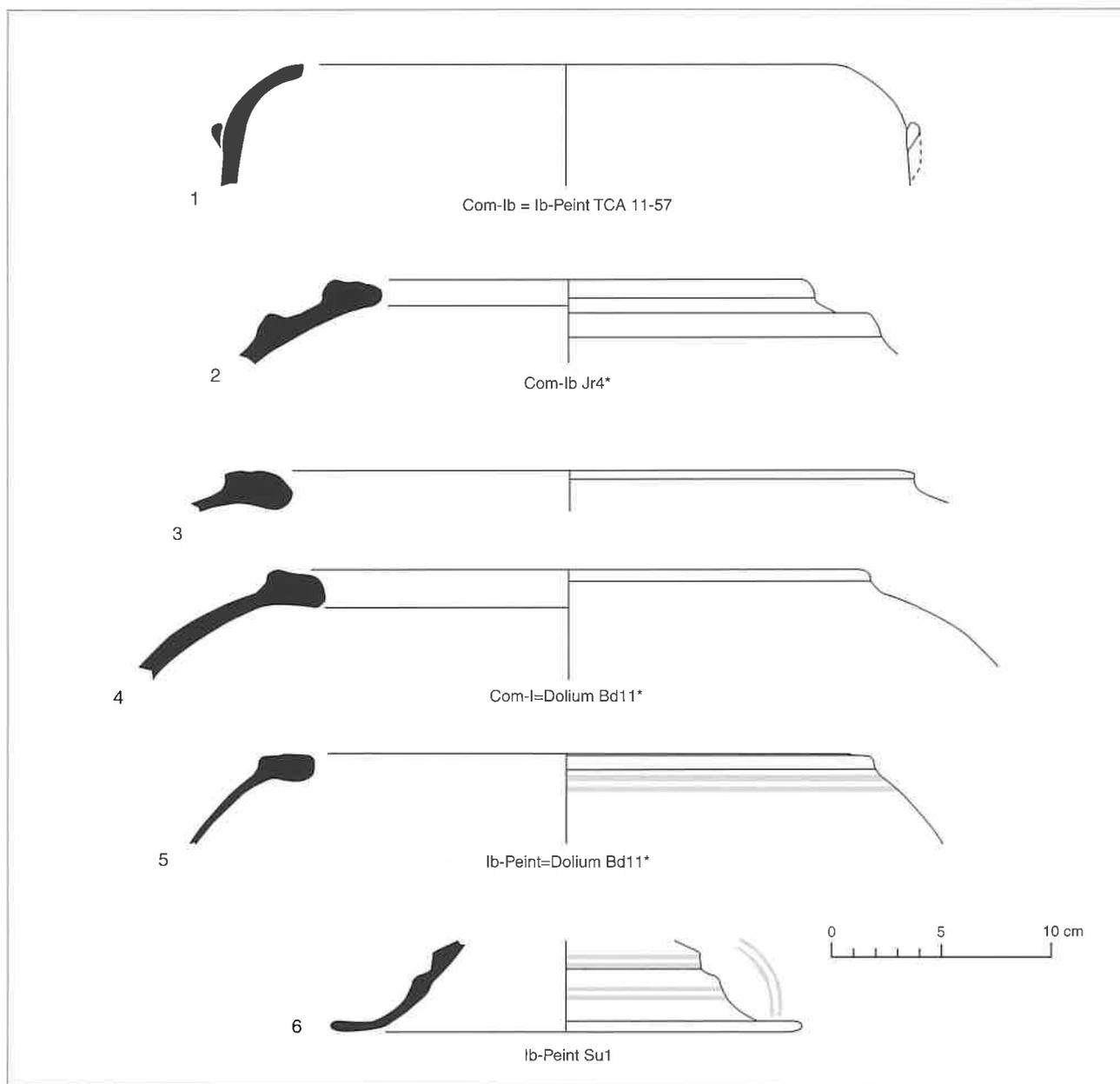


Fig. 185. Cerámica de almacenamiento de la Fase V (Torre Cremada). 1 y 4: Espacio 11; 2: Espacio 7; 3, 5 y 6: Espacio 9; 4: Espacio 11.

La cerámica a mano o no torneada (CNT)

El repertorio de esta categoría se empobrece de manera bastante radical respecto a las épocas precedentes. Su tendencia a un repliegue hacia funciones culinarias ha culminado ya, e incluso la copa de cuerpo cóncavo y borde poco divergente Cp4, teniendo en cuenta su gran diámetro, debe de ser considerada como un recipiente destinado a la preparación o tal vez a la cocción de alimentos (fig. 186, 3). Las ollas dominan con diferencia la batería de cocina. Faltas en la mayoría de los casos de decoración o limitada ésta a

su más simple expresión, estos vasos son de dos tipos, a veces difíciles de distinguir: de borde divergente (Ol6, el más frecuente con diferencia, fig. 187, 3-6) o de borde divergente engrosado (Ol7, (fig. 187, 7-8). El fondo debía ser sistemáticamente plano y a veces se puede observar un resalte en la base del cuello.

Más originales son las ollas de borde triangular, resalte interno y labio marcado por una depresión central (Ol8, fig. 187, 9), de las que no conservamos, desgraciadamente, más que los bordes. Se trata probablemente de ollas destinadas a ser cubiertas por

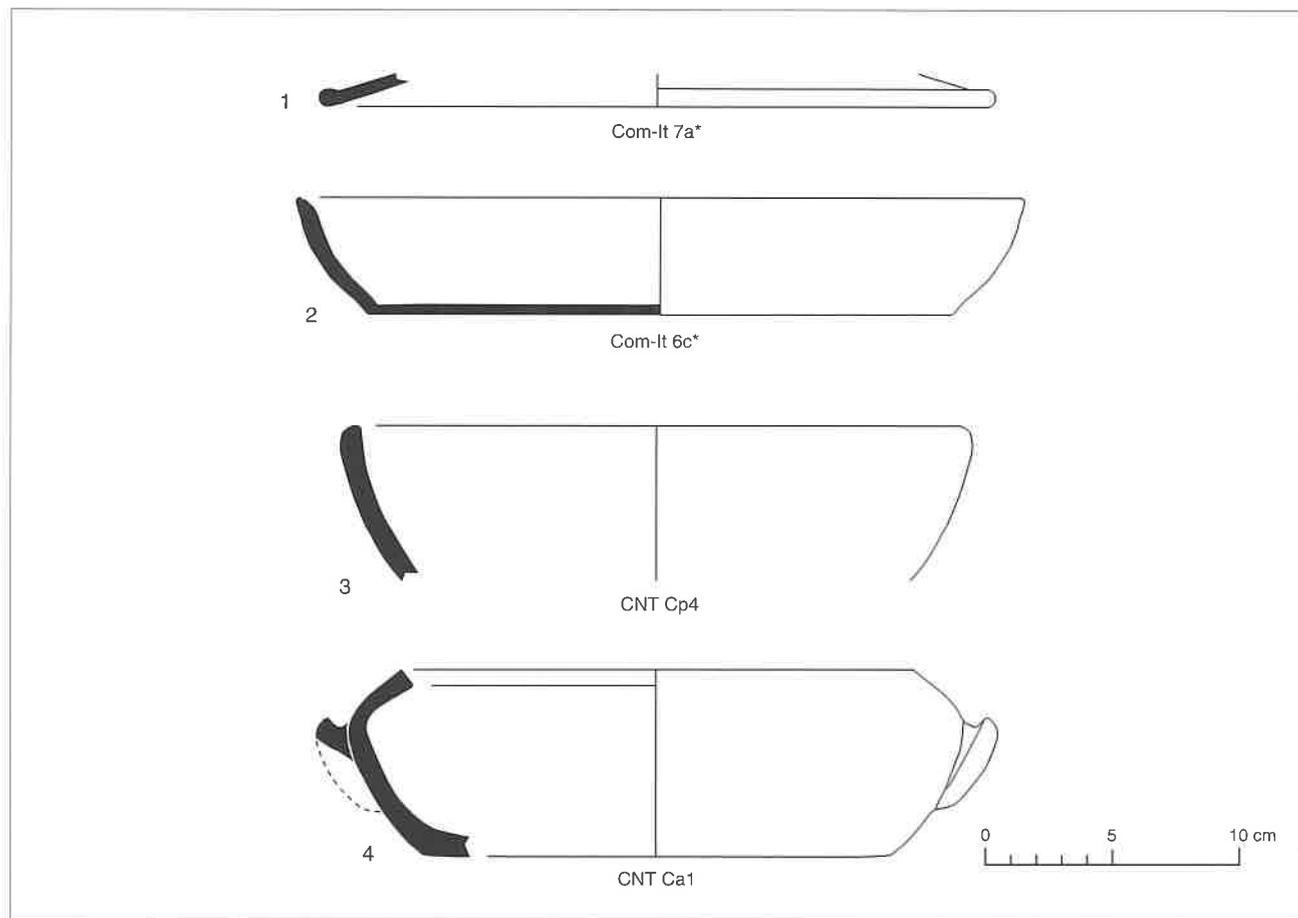


Fig. 186. Cerámica de cocina de la Fase V (Torre Cremada). 1 a 4: Espacio 9.

una tapadera. Esta forma se asemeja a la de los recipientes de cerámica arenosa de cocción reductora (Sabl-R), utilizados también en Torre Cremada (Sabl-R OI2, fig. 187, 11). Ambas formas están emparentadas con un tipo de olla muy extendido en Ampurdán y en la región de Narbona en época augustea (Narbona, Les Martys). A pesar de que las formas del Bajo Aragón sean ligeramente más complejas, y de que el tamaño de los recipientes (al menos su diámetro) sea mayor, es probable que su función fuese equivalente y que se tratase, en ambos casos, de vasos de cocción destinados a ser cubiertos, con una función semejante a la de las marmitas.

Las tapaderas Ta2 iban, sin ninguna duda, con estas ollas. Presentan una pared recta y un labio redondeado, y su borde no está marcado (fig. 187, 1-2).

La función de la cazuela de borde convergente, fondo plano, cuerpo muy redondeado y asas horizontales aplicadas (Ca1, fig. 186, 4) es más enigmática. Se trata de un recipiente que está documentado

durante la misma época en bastantes yacimientos de la Galia meridional, principalmente en Provenza (Dicocer 1993, CNT-PRO J) y en Languedoc oriental (CNT-LOR J), mientras que está ausente de los repertorios helénicos e itálicos (M. Bats en Dicocer 1993: 345 y 357). Parece ser más raro en el Languedoc occidental y en la Península Ibérica. La imprecisión que rodea la función de dicho recipiente queda demostrada por el hecho de que, según esté producida en cerámica a torno o no, y según las regiones de hallazgo, se califica en el Dicocer de *marmite* (marmita) o *jatte* (cazuela), que no es lo mismo, y se supone que se utilizaba para «servir», «cocer a fuego lento» o «hervir». Esta forma parece, en ciertos aspectos, intemporal: existe en Túnez en la Alta Edad Media, y está tal vez relacionada con preparaciones a base de sémola; en cualquier caso sus bordes convergentes permitían usarla para el amasado de una preparación alimenticia. Otra posibilidad es que sirviera para hervir agua y calentar una olla colocada encima.

La cerámica arenosa de cocción reductora (Sabl-R)

Bajo esta denominación se reagrupan vasos a torno, cocidos en atmósfera reductora, cuya pasta presenta un desgrasante grueso que les permite soportar un choque térmico. Tales producciones, muy minoritarias en Valdehormo (7 % de los vasos según el cálculo en NMI), son principalmente ollas de borde divergente Sabl-R O11 (fig. 187, 10) —la variante de borde engrosado no existe en esta categoría— y ollas de borde triangular, resalte interno y labio acanalado (Sabl-R O12, fig. 187, 11). Ambas categorías debían poseer fondos planos. Está igualmente atestiguado un borde de copa, pero no se puede precisar más su morfología; podemos, sin embargo, suponer que tenga un parentesco (al menos funcional) con la forma a mano CNT Cp4.

Las dos categorías que acabamos de presentar, CNT y Sabl-R, forman el conjunto de las cerámicas culinarias producidas localmente. Los dos repertorios son equivalentes, y el de la cerámica Sabl-R deriva sin duda del de la CNT, considerablemente mayoritario y cuya presencia en el material culinario es antigua. De esta observación, sobre la que tendremos ocasión de volver, podemos sacar dos conclusiones: la primera es que la mejor vajilla de cocina es para los iberos del Matarraña una cerámica a mano, sea cual sea su origen y marco de producción. A pesar de que el torno rápido se conocía desde hacía más de 450 años, hay que esperar a la época romana para que tal innovación comience tímidamente a afectar a la cocina indígena. En segundo lugar, asistimos a un cambio de la cultura local, con el desarrollo de cerámicas culinarias a torno producidas en talleres probablemente de tradición indígena. La producción de cerámica culinaria entra a partir de entonces, indiscutiblemente, en el ámbito de la fabricación manufacturera en la que permanecerá toda la época romana. Sin embargo, conviene señalar que la diversidad de formas es mayor en las cerámicas a mano, que conservan todavía entonces cierto dinamismo y una capacidad de innovación que la naturaleza de la estratigrafía no permite, desgraciadamente, evaluar con precisión desde un punto de vista cronológico.

La cerámica ibérica pintada (Ib-Point)

La cerámica pintada representa más de una cuarta parte del material cerámico; se trata, mayoritariamente, de vajilla destinada al servicio y al consumo de alimentos.

El repertorio de formas es bastante reducido. La gran mayoría de los recipientes (44 individuos) son variantes de copas: ya sea de pie anular, perfil hemisférico y borde corto divergente (Cp1, fig. 182, 9-12),

ya sea de carena alta y borde alto convergente (Cp2, fig. 181, 1 y 183, 1-3) o bien de borde recto (Cp3, fig. 183, 4-6). Los platos están ausentes del repertorio, pero otros vasos profundos, las formas 3811e* (fig. 183, 10) y 3811f* (fig. 183, 11) del *Dicocer* (donde se califican como «copas»), sí existen. Sin embargo, habida cuenta de su diámetro y de su capacidad, parece probable que se trate de un recipiente hondo de mesa de uso colectivo, del tipo «plato hondo» o «ensaladera». En el terreno de la bebida, las tazas de tipo TCA 5-24 están atestiguadas por tres bordes muy fragmentarios.

El almacenamiento, y eventualmente el transporte, están atestiguados por dos tipos de recipientes. Dominan las formas de módulo pequeño: *kalathoi* de tipo Ib-Point 2721* (fig. 184, 8-9) y 2722* (fig. 184, 7), documentados en ocho ejemplares, jarras de borde divergente, engrosado y retocado con espátula, de tipo pico de ánade (con un ejemplar), así como otras variedades de ollas de dos asas (tipos TCA 6-28, tres ejemplares, y TCA 5-27, un ejemplar: fig. 184, 5). Las otras formas, de módulo mayor, son menos frecuentes. Entre estas últimas destacan las jarras de borde convergente y cordón, cercanas al tipo Com-Ib Am2 del *Dicocer* (cinco individuos, con módulos muy diversificados: fig. 184, 6) y las tinajas tipo «Ilduradin» o *Dolium* Bd11* del *Dicocer* (dos individuos: fig. 185, 5). Figuran, asimismo, accesorios relacionados con la conservación y la presentación de los alimentos: un soporte de vaso de borde divergente (Sup 1, fig. 185, 6) y una tapadera de tipo Ib-Point 5151*.

Las decoraciones consisten mayoritariamente en motivos geométricos: bandas pintadas y círculos concéntricos. Existen algunas decoraciones más complejas, cuyos motivos pueden quizá relacionarse con el ámbito vegetal, pero no hay ninguna forma figurativa del tipo de las conocidas en la misma época en Azaila, Alloza, Alcorisa o Alcañiz.

La cerámica común ibérica

Aunque es con diferencia la clase más representada en número de fragmentos (65% del total), su importancia disminuye al expresar su cantidad en número de individuos (25% del total, ocupando el segundo lugar junto a la cerámica a mano). Este hecho, que puede traducirse en un coeficiente de fragmentación muy elevado, se debe a la importancia de las grandes vasijas de almacenamiento existentes en esta categoría.

En efecto, la vajilla de presentación y de servicio sigue estando proporcionalmente poco representada en esta categoría (15 individuos, es decir el 22,4% de

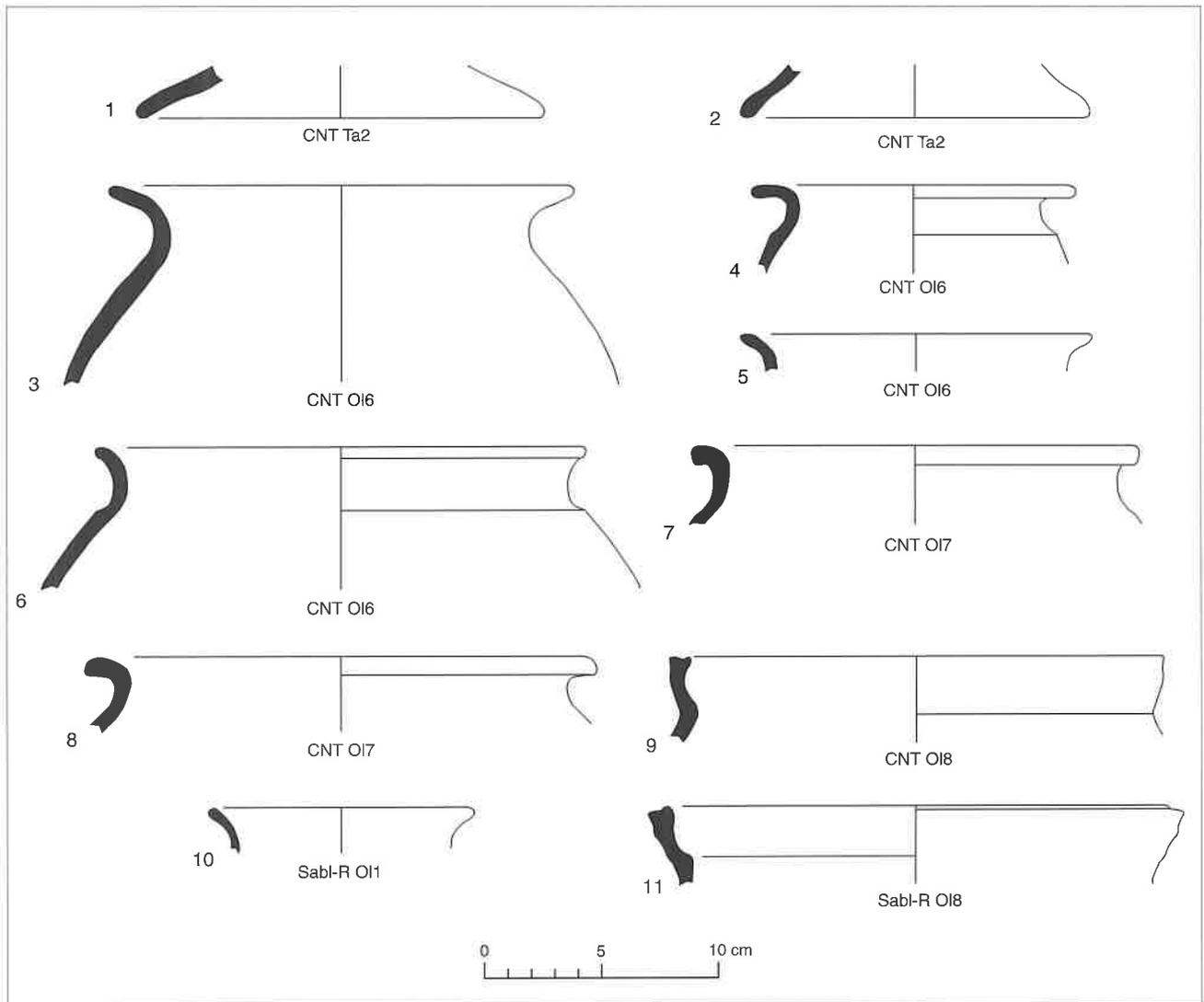


Fig. 187. Cerámica de cocina de la Fase V (Torre Cremada). 1: Espacio 6; 2-9 y 11: Espacio 9; 10: Espacio 11.

los vasos). Las copas Cp0, de las que no se conoce la forma completa, están representadas por ocho bordes muy fragmentarios, mientras que las copas de borde convergente Com-Ib Cp1* del *Dicocer* (cercañas a nuestro tipo Ib-Point Cp2) suman dos ejemplares. Algunos cántaros (5 individuos) completan este repertorio.

El pequeño almacenaje o el transporte de géneros en pequeñas cantidades está representado por seis bordes de vasos cuya morfología no se puede precisar. El gran almacenamiento-transporte es con diferencia la función mejor representada: cuarenta tinajas de tipo «Ilduradin» o Dolium Bd11* (fig. 185, 3-4), casi la mitad de las cuales se encontraron en la torre, así como una tinaja de cordón de tipo Com-Ib Am2 (fig. 185, 2) demuestran la importancia que

posee este tipo de recipiente a finales de la época ibérica (61,2% de los vasos de Com-Ib).

Una tapadera (Ta0: su forma es imposible de definir) completa el repertorio.

La cerámica gris ibérica (Gr-Ib)

Esta categoría, muy minoritaria, sólo representa una ínfima parte de la vajilla de producción local (si es realmente de producción local). El estado de fragmentación de los vasos de este tipo es tan grande que resulta imposible proponer un análisis tipológico de ellos. Ningún individuo está representado por varios ejemplares. Además de una copa de morfología incierta (Cp0), figuran en nuestro repertorio una imitación de Campaniense A-36 (fig. 183, 7), un cántaro (Cr0) y dos ollas de borde divergente (OI0).

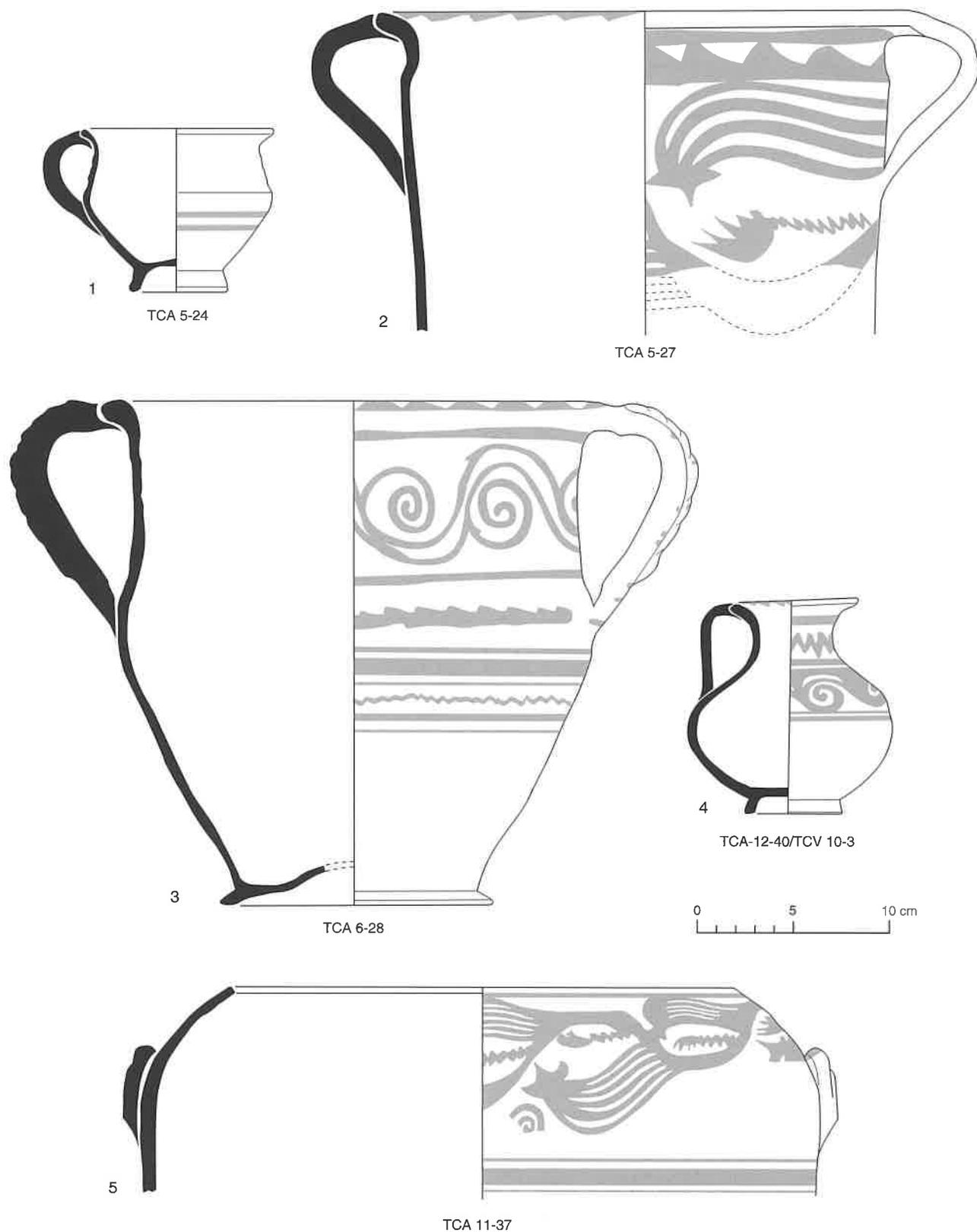


Fig. 188. Formas de cerámica ibérica pintada (Ib-*Peint*) de Tiro de Cañón de Alcañiz, documentadas en Torre Cremada (Fase V) y usadas como tipos de referencia, según Perales, Picazo y Sancho 1984.

La cerámica de tradición romana (Tra-Rom)

Debido a la semejanza de este tipo de vasos con producciones medievales o modernas, al menos por su aspecto exterior, es probable que se haya subestimado su presencia, tanto en Torre Cremada como en otros yacimientos del valle del Ebro. Su pasta amarilla calcárea y su engobe marrón oscuro, que en muchos casos sólo cubre una parte del vaso, dan a los fragmentos aislados un aspecto parecido al de cerámicas más recientes. Sin embargo, cuando se puede reconstruir total o parcialmente sus formas, la atribución de tales recipientes a la ocupación antigua del yacimiento queda fuera de duda. Una parte de su repertorio está calcado del de las cerámicas comunes de época romana producidas en el Mediterráneo occidental, principalmente a partir de la época de Augusto, y el resto imita las formas de las cerámicas finas contemporáneas.

De los cinco vasos documentados, uno imita la forma de cerámica campaniense Camp-B 5; otros tres son cántaros —dos de borde triangular y resalte interno, Cr1 (fig. 184, 1-2), y uno cercano al tipo Cl-Rec 1d* o e* del *Dicocer*—; el último es una olla de borde triangular (O11, fig. 184, 3).

Las dos categorías que acabamos de presentar (Gr-Ib y Tra-Rom) ocupan un lugar marginal en la facies cerámica de Torre Cremada. Sin embargo, conviene señalar dos semejanzas entre ellas: los tres mismos tipos de formas —plato, cántaro y olla— se encuentran en ambas categorías. El fragmento de borde del cántaro de cerámica gris ibérica corresponde probablemente a un borde de pequeño diámetro y a un pitorro estrecho (un rasgo que remite más bien a modelos romanos republicanos), mientras que los cántaros de cerámica de tradición romana copian modelos más frecuentes en época augústea. Igualmente, el prototipo del plato de cerámica gris ibérica es la forma Camp-A 36, más antigua que la Camp-B 5/7 que inspiró el plato de cerámica clara de tradición romana. Es evidente que el número de vasos no es suficiente para valorar con precisión la importancia de esas dos categorías en la facies cerámica local. No obstante, hay que tener en cuenta tres hechos. El primero es el estado de conservación: los vasos de cerámica gris están más degradados que los de cerámica clara de tradición romana. El segundo es que el repertorio de la cerámica gris parece *a priori* más antiguo que el de la cerámica clara. El tercero es que el catálogo de formas en ambas categorías es idéntico, así como su importancia en la vajilla local. Todo ello incita a pensar que estas producciones se sucedieron cronológicamente en el papel de cerámicas de mesa y de pequeño almacenaje complementa-

rias de las principales categorías, y que ambas ofrecían un repertorio de formas copiado de la cerámica itálica. Ni importaciones ni producciones regionales, estas dos categorías representan, en realidad, una aportación complementaria y marginal, sucesiva en el tiempo, de vasos de morfología alógena en la facies cerámica local.

Más generalmente, podemos señalar que las cerámicas finas de producción local mantienen su carácter predominante en todos los sectores, desde el ámbito de la presentación y del servicio al del gran almacenamiento. Asimismo, si bien el proceso de solapamiento funcional de los repertorios de las cerámicas ibéricas pintadas y de las cerámicas comunes ibéricas, ya perceptible en épocas precedentes, se acelera, no es menos cierto que la cerámica pintada permanece mayoritariamente asociada a la comida, al consumo alimentario, mientras que la no pintada está ligada preferentemente al almacenaje.

Los contenedores de transporte

Estos recipientes se diferencian del resto de la cerámica por el hecho de que su presencia en el yacimiento no se explica por su valor intrínseco, sino porque allí se consumía su contenido. Se trata de un conjunto muy reducido, lo que revela comportamientos respecto a las aportaciones del comercio sensiblemente diferentes a lo que puede observarse en zonas vecinas.

Los unguentaria (Unguent)

Se encontraron en Torre Cremada dos ejemplares de estos pequeños contenedores de perfume. El primero es un recipiente del tipo UnguentB-5* del *Dicocer*, de pie alto macizo (fig. 184, 11). El segundo es un recipiente más abombado, de ancho pie plano, de tipo UnguentA-2* (fig. 184, 10), cuya forma tiene un equivalente en la cerámica ibérica pintada.

Las ánforas

Esta clase de recipiente, habitualmente abundante y representada por varias categorías en los yacimientos de esta época, está aquí escasamente representada. En número mínimo de individuos, sólo contamos con dos ánforas, lo que las convierte, en paridad con los *unguentaria*, en la clase menos representada del yacimiento, una situación sin paralelos en esta época.

La primera ánfora, representada por un par de asas, es un ánfora itálica de tipo Dressel 1 (es imposible determinar la subcategoría). La segunda, representada por varios fragmentos, es un ánfora de

Tarraconense (probablemente una Pascual 1). Ambos tipos son contenedores destinados al transporte de vino desde la Campania o el litoral catalán, una mercancía poco apreciada o poco difundida en la zona, si damos crédito a nuestras estadísticas.

Para concluir este apartado relativo a la facies cerámica de Torre Cremada, conviene hacer algunas observaciones sobre la especificidad del material desde el punto de vista de su repartición estadística. El primer punto destacable es la escasez cuantitativa de las importaciones. Es difícil comparar la facies de Torre Cremada con la de otros yacimientos regionales, ya que estos últimos no han sido objeto de análisis estadísticos sobre lotes cuantitativamente suficientes estudiados de forma sintética. Los puntos de comparación más próximos se sitúan en el litoral catalán, en un contexto de apertura al comercio radicalmente diferente.

Sin embargo, y limitándonos meramente a impresiones, parece que los iberos de Torre Cremada recurrieron a las aportaciones del comercio en menor medida que los de yacimientos circunvecinos, ya se trate de los yacimientos del valle medio del Ebro (como *Salduie-Zaragoza* o *Azaila*) o del valle bajo (como *Tivissa*), pero también menos que los habitantes del cercano valle del Guadalupe, como demuestran las excavaciones de *Tiro de Cañón* y de *El Palao* en *Alcañiz*. Limitarse a evocar, como explicación, la naturaleza secundaria del hábitat de Torre Cremada y su posición aislada en relación a los grandes ejes del comercio, no esclarecería un elemento particularmente notable: la alta proporción de cerámica de cocina importada. Aunque tales elementos fueron intensamente utilizados en el Nordeste ibérico, y concretamente en el valle del Ebro (Aguarod 1991, 1995), no ocupan nunca, por lo que sabemos, un lugar tan relevante en el conjunto de la totalidad de las importaciones.

Además, el lugar que ocupan las importaciones en el conjunto del material cerámico demuestra que éstas desempeñaron un papel de aportación complementaria, sin competir con las cerámicas locales. Las formas campanienses no tienen, en su mayor parte, equivalente en la cerámica indígena, así como los cubiletes de paredes finas y las cerámicas de cocina. Todo parece indicar que estamos pues ante cierto «rechazo» a importar lo que resulta superfluo o se considera exótico, lo que podría explicar el escaso interés por productos no indígenas como el vino (contenido en las ánforas) o los cosméticos complejos (contenidos en los *unguentaria*). El motivo de la adquisición de vajilla foránea no es la búsqueda del exotismo, que parece a menudo primar en otros yacimientos, sino más bien la diversidad funcional.

El carácter minimalista de las importaciones de bebidas alcohólicas (dos ánforas vinarias en total) indica, sin duda, un escaso grado de asimilación de usos alimenticios no tradicionales. Esta aparente contradicción entre la asimilación de una tecnología culinaria itálica y el rechazo de uno de los elementos básicos más característicos de esa cocina, como es el vino, constituye un hecho notable que sólo puede comprenderse intentando captar el proceso de formación a largo plazo de la vajilla ibérica.

DE LA PRODUCCIÓN AL USO: 650 AÑOS DE HISTORIA DE LA CERÁMICA

Como ya se dijo en la introducción, el principal interés que podía suscitar el material cerámico procedente de las excavaciones que presentamos en este estudio proviene de su amplitud cronológica: siete siglos de evolución de un producto fabricado y consumido en un entorno sociocultural en continua evolución. De hecho, la historia que aquí tanteamos es la historia de un proceso de producción y de consumo, es decir, de un proceso económico.

La cerámica como objeto producido: dinámica de asimilación del torno rápido

El único tipo de producción atestiguada en el inicio del periodo estudiado es una producción de cerámicas no torneadas, fabricadas a mano por diversos procedimientos. Ya desde sus comienzos figura en esta categoría todo el abanico funcional documentado en las siguientes fases (fig. 189-190).

No conocemos el contexto en el que se desarrollaba este modo de producción, que debía cubrir todas las necesidades de una sociedad que ignoraba el torno rápido. ¿Hay que pensar en una producción artesanal, resultado del trabajo de un artesano especializado en la fabricación de este tipo de objetos con exclusión de cualquier otra actividad profesional (DUFAY 2000: 373), o más bien en un «*domestic-system*», en una actividad paralela a otras actividades de producción, todas ellas enmarcadas en la unidad doméstica? No se conoce ningún taller fechable en esa época, ningún centro de producción organizado. Es probable que la situación haya sido similar a la que hace todavía algunos años se observaba en ciertas regiones de África del Norte, especialmente en la Cabília: la recogida de

Función		Consumo individual de alimentos sólidos o semilíquidos		Consumo individual de bebidas	Vajilla de presentación y de servicio colectivo
Fase					
Desarrollo de las producciones a torno, primero en Ib-Point	650				¿Identidad vajilla individual / colectiva?
	550				
	475				
	400				
	350				Formas de Ib-Point + Com-Ib?
Diversificación de Com-Ib e Ib-Point	350	Imitaciones de prototipos mediterráneos en cerámica ibérica pintada San Antonio de Calaceite: imitaciones de copas áticas y aumento significativo de las importaciones de cerámica de barniz negro			
	125				
Presencia significativa de vajilla importada. Inicio de la producción de cerámica de cocina a torno	125				
	125				
					+ jarras Com-Ib.

Fig. 189. Evolución de la vajilla para comer.

la materia prima, la elaboración de los vasos y su secado eran obra de miembros de la familia especialmente dedicados, entre otras tareas, a ese tipo de fabricación. En cambio, su cocción era colectiva, y se realizaba bajo la dirección de uno de los habitantes del poblado reputado por su competencia en la materia.

En la torre de Tossal Montañés, un hábitat singular que rompe con las tradiciones de la arquitectura indígena, aparecen entre 550 y 525 a. C. producciones de cerámica pintada a torno, primeros ejemplos locales de las producciones que acabarán siendo típi-

cas del Ibérico Pleno. Desde una óptica difusionista podría verse en tales producciones importaciones procedentes de una zona ya iberizada, pero, en realidad, nada nos obliga a ello, ni desde un punto de vista teórico ni desde un punto de vista práctico. Más bien nos inclinaríamos a pensar lo contrario: la pasta de los vasos a torno de la torre de Tossal Montañés no se parece nada a la de las producciones contemporáneas (o algo anteriores) del Bajo Ebro y del País Valenciano, y sus desgrasantes son los mismos que se encuentran en las cerámicas a mano locales. Además, suponer en esa época importaciones puntuales de cerámicas protoibéricas no explicaría cómo iba a

Fase	Función			
	Cocina	Pequeño almacenamiento	Almacenamiento de gran capacidad	
650	I			
550	II			
475	IIIa			
400	IIIb			
350	IV	Imitaciones de prototipos mediterráneos en cerámica ibérica pintada San Antonio de Calaceite: imitaciones de copas áticas y aumento significativo de las importaciones de cerámica de barniz negro		
125	V			
1				

Fig. 190. Evolución de la cerámica de cocina y de almacenamiento.

desarrollarse, algunas décadas después, una producción técnicamente muy perfeccionada y formalmente completa de cerámicas ibéricas clásicas. Si se optara por el proceso de «difusión», nos faltaría el momento de formación de dicha facies.

Es pues probable que las cerámicas ibéricas pintadas arcaicas de la torre provengan de un taller regional. Semejantes talleres, escasos todavía en esa época (si juzgamos por la pequeña cantidad de producciones que se les podrían atribuir), debían abarcar al comienzo un territorio bastante amplio. Al principio sólo producían, hasta donde podemos juzgar, cerámi-

cas pintadas, cuyo repertorio se basaba por una parte en formas nuevas (el jarro Ib-Point 3213*, inspirado tal vez en el repertorio de la vajilla metálica), y quizá también en el de la cerámica a mano. De hecho, el vaso Ib-Point 2222a* (fig. 167, 1) puede definirse como un vaso de borde alto divergente engrosado de grandes dimensiones sin asas, criterios de definición asimismo pertinentes para la forma CNT Ti1a (fig. 190): las diferencias de proporciones observables pueden más bien deberse a los cambios en la técnica de conformación, ya que el uso del torno permitía realizar rupturas de curva más acusadas y formas más alar-gadas, pues el uso de la energía cinética evitaba una

parte de los problemas ligados al desmoronamiento del vaso. Llevando el razonamiento hasta el final, podríamos preguntarnos si la presencia en las piezas de cerámica a mano de esas decoraciones lineales que son los cordones digitados no facilitó la asimilación de las decoraciones de bandas pintadas paralelas.

La introducción del torno supone un grado de especialización superior al necesario para la producción de cerámicas a mano, y desde sus comienzos debieron surgir verdaderos talleres en los que operaban de forma simultánea y permanente varios artesanos de diferentes especialidades. Más que los vasos, lo que representa una novedad es el tipo de organización de la producción: supone, por un lado, la asimilación de una tecnología exógena y, por otra parte, una racionalización de la producción. La aportación foránea consiste, en este caso, en la herramienta y no en un tipo de recipientes, por lo que resulta más indicado hablar de «transferencia de tecnología» que de «aculturación». Dicha transferencia no sólo afecta a las formas de elaboración, sino también a las de la preparación de la pasta y de la decoración; atañe pues a toda la cadena productiva. Es más que probable, por otro lado, que tal transferencia tecnológica no hubiera podido darse si las estructuras sociales locales no hubiesen estado preparadas para recibirlos o, dicho de otro modo, si no hubiesen existido ya las bases sociales y culturales de una alta especialización enmarcada en un sistema racional de producción. Es también probable que ese tipo de organización se hubiera desarrollado precedentemente en otros sectores de la producción como la metalurgia.

La influencia de las producciones de cerámica a mano seguirá dejándose sentir en épocas posteriores, principalmente en lo que concierne a la cerámica para comer (fig. 189 y 191): las copas de borde pendiente Ib-Point 3812c/d* de la fase IIIa parecen ser las herederas morfológicas de las copas Cp2a, cuya depresión externa bajo el borde no cesará de aumentar. Asimismo, aunque las formas Ib-Point Cp2 y Cp3 no tienen antecedentes en la vajilla a mano local y tienen, por el contrario, numerosos paralelos a lo largo de todo el mundo ibérico, nada nos impide ver en las copas de borde divergente de la fase V, Ib-Point Cp1, las herederas de las copas de la misma definición CNT Cp2, cuya tendencia al ahondamiento ya hemos señalado y que están presentes hasta la fase IIIb. La taza de un asa Ib-Point TCA 5-24 parece descender en línea recta de las tazas CNT Tz2, también presentes a lo largo de todas las fases del Ibérico Pleno estudiadas aquí.

La adopción de nuevas formas por parte de los talleres se concretó sobre todo en el ámbito del servi-

cio de líquidos, en el que se desarrollaron los cántaros con pico vertedor, y en el terreno del almacenaje. Primero, durante la fase IIIa, afectó al gran almacenamiento, con la elaboración de un recipiente de gran capacidad, de borde convergente engrosado y labio plano característico, designado en el *Dicocer* como Dolium Bd11, y aquí como Com-Ib=Dolium Bd11*. Este tipo de recipiente, cuya capacidad fue aumentando paulatinamente, reemplazó rápidamente a las jarras de almacenamiento Ti1, de las que probablemente heredó la función de conservación de diversos productos alimenticios: cerveza (como está atestigüado en el caso de Tossal Montañés: véase *infra*, Anejo 3), alimentos preparados y, eventualmente, alimentos antes de su transformación (cereales o frutos).

Con el tiempo fue aumentando el módulo de dichas formas, pero su morfología evolucionó poco. Elaboradas como jarras de almacenamiento, siguieron funcionando como tales y, aunque pudieron servir para transportar alimentos, no parece necesario atribuirles por ello la función de contenedor comercial, en el sentido de «embalaje» específico de tal o cual producto.

Esta categoría de grandes vasijas de almacenamiento se fue enriqueciendo más tarde con otros tipos de contenedores de cerámica a torno, pintada o no: jarras de borde en forma de pico de ánade Com-Ib Jr1 durante la fase IIIb (que, de modo bastante singular, tiene un antecesor en la forma CNT Ti2 datada en la fase II; sin embargo no es fácil determinar la ascendencia de esta última, y no podemos asegurar que no se trate de una imitación de CNT de un tipo ya en boga en una parte del mundo ibérico de la época); jarras Com-Ib Am2* (en realidad una jarra Com-Ib=Dolium Bd11* provista de un cordón) y jarras de borde convergente y asas pegadas Com-Ib=TCA11-37.

Las innovaciones afectan más tarde al pequeño almacenamiento. Mientras que hasta el siglo V esta función la desempeñaban ollas de cerámica a mano (CNT O13), desviadas del uso que *a priori* se les puede atribuir, a saber, el uso culinario, para realizar una función de conservación, a comienzos del siglo IV se desarrolló todo un repertorio que encuentra numerosos paralelos en las demás regiones del mundo ibérico, formado por pequeñas ollas producidas en cerámica de pasta clara, pintada o no, incapaces de soportar un choque térmico y, por lo tanto, inservibles como cerámica de cocción. Las más notables son evidentemente las cerámicas llamadas «de pico de ánade» (denominación genérica que agrupa en realidad gran variedad de perfiles), completadas por toda

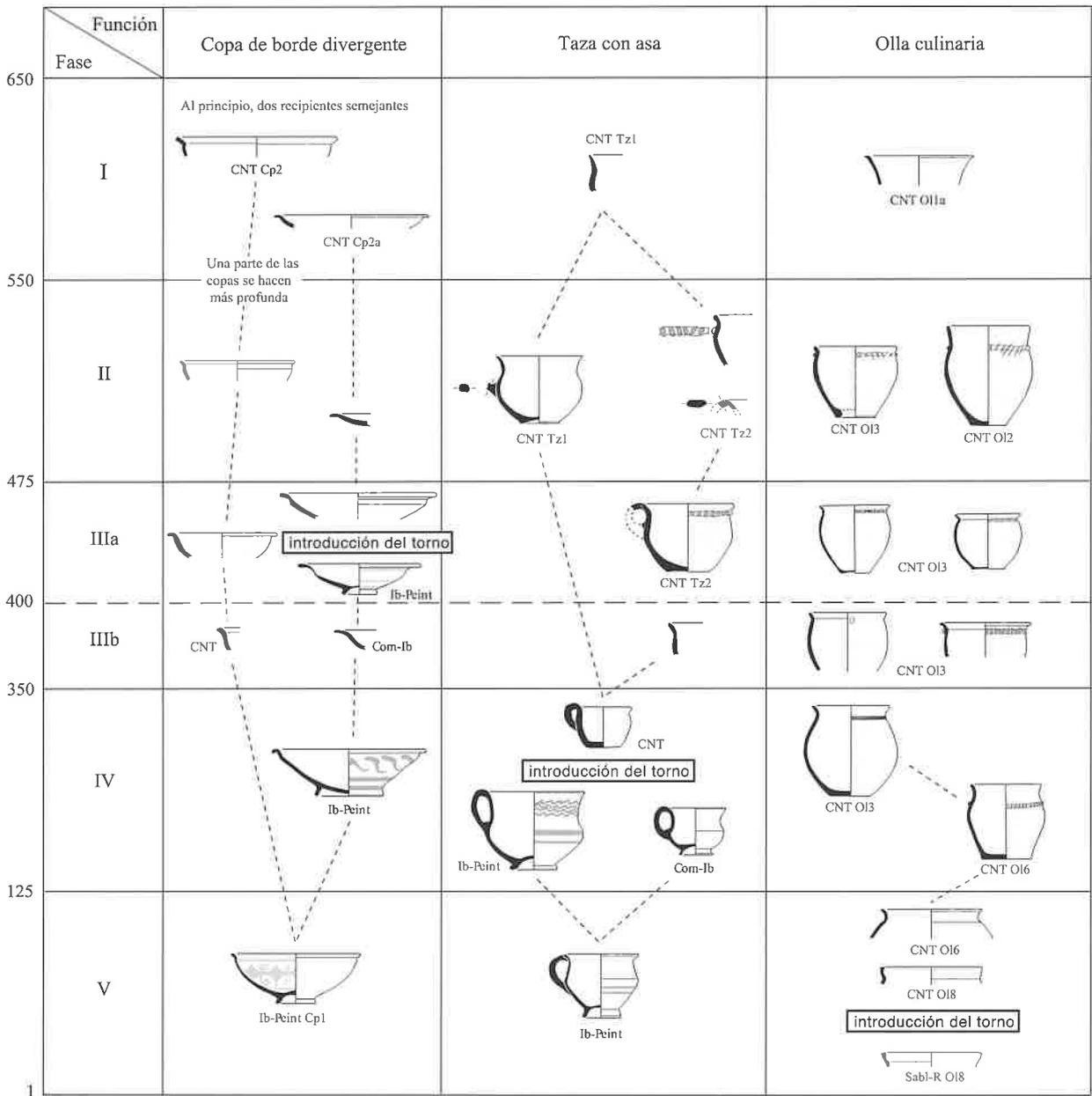


Fig. 191. Reconstrucción de la evolución de algunas formas típicas del repertorio regional. Nótese el papel de la introducción del torno de alfarero y los desfases cronológicos entre determinadas formas.

una gama de ollas de formas menos típicas y de aparición más esporádica.

Este fenómeno se fue acentuando a partir de entonces, culminando en la fase V con la aparición de nuevos tipos, en este caso también «panibéricos», como los *kalathoi*. De todo este conjunto de vasos algunos debieron servir también, sin duda alguna, para el transporte de mercancías. Parece arriesgado, sin embargo, sacar conclusiones generales de las brillantes demostraciones llevadas a cabo en diferentes lugares (por ejemplo, Guérin 1986, Fernández Mateu

2000). En efecto, una buena parte de esos recipientes, de cualquier época que se considere, debieron fabricarse con una finalidad estrictamente doméstica, aunque es evidente que el comercio y el tráfico de alimentos pudo, en cierta medida, desempeñar el papel de vector de difusión de formas estandarizadas, del mismo modo que los intercambios matrimoniales o los desplazamientos, temporales o no, de personas.

Las producciones de dichos talleres se fueron pues diversificando paulatinamente y se libraron en gran parte de la herencia de la cerámica a mano en

los ámbitos menos marcados por prejuicios culturales: el pequeño y el gran almacenamiento. Sin embargo, jamás lograron, durante todo el arco cronológico aquí considerado, penetrar en el ámbito más sensible desde ese punto de vista, el de la cerámica culinaria.

La diversificación morfológica y la creciente importancia cuantitativa de estas producciones da fe de la multiplicación de los talleres, organizados alrededor de hornos de los que hoy conocemos algunos ejemplos, como por ejemplo los que están en curso de excavación desde 2005 en Foz-Calanda. Este fenómeno muestra la mutación de una parte de la economía productiva, que se extiende de la esfera doméstica a la comunitaria en el transcurso del Ibérico Pleno. En esa época coexisten dos sistemas. El primero, en proceso de estancamiento, es la producción de cerámica a mano en un entorno doméstico o aldeano, caracterizada por un fuerte componente cultural y un tradicionalismo acusado, lejos de los imperativos de productividad. El segundo, en proceso de continua expansión, es la producción de cerámica a torno artesanal, con un radio de difusión variable, que permite la manufactura de formas adaptadas a las costumbres locales pero racionalizada en busca de cierta rentabilidad. El desarrollo de la colonización romana y, como consecuencia de ésta, la apertura comercial, unida a la monetarización de la economía, van a situar a los iberos de Matarraña ante un tercer modelo de producción cerámica alógena: las producciones manufactureras de tipo itálico, organizadas en grandes talleres que empleaban una gran cantidad de mano de obra altamente especializada y, en algunos casos, servil.

Aún cuando parte de los talleres griegos o de tradición griega (como los talleres de Rosas) que en épocas anteriores difundían en pequeña cantidad sus productos hacia el interior del valle del Ebro (Principal 1998) funcionaban según un esquema general comparable, ningún sistema de producción había llevado hasta entonces la racionalización del trabajo y el recurso a la mano de obra servil tan lejos como los romanos de finales de la época republicana. Las cerámicas procedentes de esta esfera de «cultura de producción» no hicieron nunca realmente la competencia a las cerámicas indígenas, cuyas tradiciones siguieron vivas hasta el comienzo de la época imperial, sino que más bien rellenaron las lagunas del repertorio morfológico local, ofreciendo soluciones técnicas nuevas para la preparación y la ingestión de alimentos de tradición antigua, como por ejemplo los diferentes tipos de tortas.

La cerámica como objeto consumido: tradiciones de la economía alimentaria

Hemos elegido como hilo conductor de esta última parte la noción de consumo en relación con el material cerámico, porque es, probablemente, la que mejor se presta al análisis arqueológico, al contrario que otras actividades prácticamente inaprensibles para nosotros y que por ello quedan a menudo descartadas, como por ejemplo el aseo (aunque el uso de cerámicas para tal fin, por ejemplo barreños, está atestado por la etnografía en sociedades tradicionales). Aun así, habría que determinar qué es lo que entendemos por economía de la alimentación. Aunque, desde un punto de vista formal, tal denominación incluye todas las actividades ligadas al cultivo de las plantas; a la ganadería y la caza; a la cosecha o recolección y a la matanza de animales; al almacenamiento de los recursos alimenticios así obtenidos; a su transformación (por cocción, maceración, eliminación de partes consideradas impuras, etc.) en alimentos consumibles desde un punto de vista tanto fisiológico como cultural; y a su ingestión, el análisis del material cerámico sólo permite obtener información, y además parcial, sobre las etapas finales de dichos procesos, a partir del almacenamiento.

Empecemos por algunas observaciones sobre esta actividad concreta: en toda la época ibérica no está atestiguada en la región ninguna estructura enterrada de almacenamiento a largo plazo del tipo «silo», ni siquiera dentro o cerca de un poblado importante como San Antonio de Calaceite. Sin embargo, esta particularidad no autoriza a suponer que los cereales se conservaban a largo plazo —de una estación a otra— en recipientes de cerámica: en primer lugar, porque los análisis han demostrado que éstos tuvieron contenidos de los más variados (Anejo 3), y, en segundo lugar, porque ningún elemento estadístico, como por ejemplo la sobrerrepresentación de cierto tipo de tinaja en un lugar concreto, permite afirmarlo, salvo tal vez en el caso de la torre de Torre Cremada o en algún sótano del barrio bajo de San Antonio de Calaceite. Sin duda hay que suponer acondicionamientos en graneros (¿en pisos superiores?), ya fuera directamente en el suelo o bien en contenedores de materiales perecederos, como sacos.

En realidad, si bien era posible el almacenamiento en tinajas de las reservas de grano a medio plazo (los cereales de consumo), el uso de tales recipientes cerámicos se nos presenta multiforme y variado. Es probable que en una casa ibérica haya habido tantos contenidos diferentes como contenedores, y que una

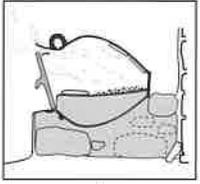
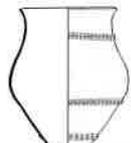
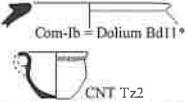
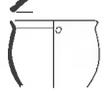
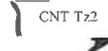
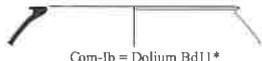
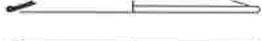
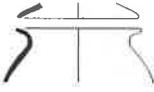
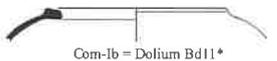
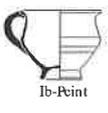
Alimento	Tortas	Alimentos líquidos o semilíquidos	Cerveza
650	Fase		
I	Tortas pegadas contra la pared de un horno (como en la fase II)	Tapadera para conservar el calor  Recipiente de cocción: olla 	 CNT Tz1
550	II 	 Mismos instrumentos; uso posible del horno 	 CNT T11a  Ib-Point 3213*  CNT Tz1
475	IIIa	 Mismos instrumentos; uso posible del horno	 Ib-Point 3213*  Com-Ib = Dolium Bd11* CNT Tz2
400	IIIb	 Mismos instrumentos; uso posible del horno	 CNT Tz2  Com-Ib = Dolium Bd11*
350	IV	 Mismos instrumentos; uso posible del horno	 Ib-Point  CNT  Ib-Point  Com-Ib
125	V  Uso de la patina y del operculum, y tal vez del horno	 Mismos instrumentos; uso posible del horno	 Com-Ib = Dolium Bd11*  Ib-Point  Cot-Cat Gb7*  Cot-Cat Gb6*

Fig. 192. Propuesta de seriación cronológica de los indicadores correspondientes a los principales componentes de la dieta indígena.

parte de estos contenidos no fuera directamente apta para el consumo (cerveza en proceso de fermentación, por ejemplo, véase Juan-Tresserras 2000 a: 143). De hecho, el almacenaje en contenedores cerámicos, en un ámbito doméstico, se nos aparece como lo hace la cocina ibérica cuando la abordamos con métodos analíticos y sin prejuicios: rica y variada, presta a burlar las clasificaciones tipológicas en las que pretendemos encerrarla.

Una vez señalada esa complejidad, que hace de la cocina ibérica una realidad huidiza, conviene abor-

darla con prudencia, teniendo siempre presentes tres hechos: el primero es que no conocemos las recetas de cocina, y que los análisis no permiten reconstruir más que una ínfima parte del patrimonio culinario ibérico; el segundo es que para comprender los procesos de transformación sólo disponemos de recipientes que están, en la mayoría de los casos, asociados a los procesos de transformación por calor, pero que no son el reflejo del conjunto de los posibles procesos de ese tipo; el último es que, aunque dispongamos de una parte de los instrumentos que posibilitaban la ingestión de los alimentos, la vajilla «para

comer», nunca conoceremos las actitudes mentales de los comensales al utilizarla.

Partiendo de estos presupuestos, conviene añadir que no sabemos prácticamente nada de la alimentación de las poblaciones que, en la época preibérica (fase I), ocupaban Tossal Montañés (fig. 192). Apuntemos, sin embargo, que lo esencial de las formas de la vajilla para comer que encontramos en la torre del Ibérico Antiguo (fase II) ya existían en el mismo repertorio de formas: copas y tazas. Al no haber cambiado los instrumentos de mediación entre el hombre y el alimento, es probable que los alimentos tampoco hayan evolucionado mucho entre esas dos épocas (si descartamos la posibilidad de que la vajilla metálica presentase formas radicalmente diferentes a la vajilla cerámica, lo que parece poco verosímil). Conocemos relativamente bien la cocina de esta segunda fase (Juan-Tresserras y Moret 2002; véase *supra*, p. 45). Está atestiguada la cocción de tortas de cebada y bellotas en un horno, así como el consumo de cerveza. Aunque las tazas CNT Tz1 y Tz2 (y tal vez el cántaro Ib-Point 3213*) pueden asociarse al consumo de cerveza, y las copas CNT Cp1 y Cp2-2a al consumo de tortas, hay que suponer que estos dos elementos no representaban la totalidad de la dieta, pudiendo incluso estar asociados funcionalmente a otros. La torta podía servir para llevar a la boca los alimentos contenidos en las copas, por ejemplo los elementos sólidos que formaban parte de caldos como los que están atestiguados en Genó (Juan-Tresserras 1998). Por otra parte, la batería de cocina de la fase II muestra una sorprendente diversidad en relación con lo que conoceremos después: desaparecerán la marmita y el plato hondo, subsistiendo sólo un empobrecido repertorio de ollas.

La torta, que podía elaborarse a partir de harina de cereales y/o de bellotas, se cuece en esta época sin mediación, pegada directamente a las paredes del horno, como probablemente seguirá haciéndose hasta la época final de nuestro estudio. El horno, cuya cámara de cocción consistía en un vaso recuperado que podía obturarse con la ayuda de un tapón de adobe (a fin de realizar una cocción a fuego lento y conservar así ciertas cualidades de los alimentos), debía también permitir elaborar preparaciones líquidas o semilíquidas (gachas elaboradas a partir de las mismas harinas que las utilizadas para las tortas, caldos, etc.) para las que se utilizaban las ollas y la marmita. Las dudas de Juan-Tresserras y Moret (2002: 207) respecto a este uso alternativo del horno de Tossal Montañés son anteriores al descubrimiento, en una casa de la Edad del Bronce destruida por una

erupción del Vesuvio, en Nola, de un horno del mismo tipo dentro del cual se encontraba una olla de barro (Albore 2002).

Debían existir, por otro lado, numerosas preparaciones en frío: además de la cerveza, debían consumirse también preparaciones a base de miel y de leche, ampliamente atestiguadas en Genó en recipientes de morfología cercana a la vajilla para comer de la torre. La impresión dominante, no inducida por problemas de tafonomía, pues la cerámica de cocina fue objeto de la misma selección que la vajilla para comer, es la de una cocina diversificada en cuanto a modos de preparación, lo que no ocurrirá posteriormente, un hecho que puede explicarse por el estatus particular de los habitantes de la casa-torre (*vid. supra*).

En lo que concierne al modo de tomar la comida, los recipientes asociados a la ingestión son, sin duda, recipientes individuales (copas CNT Cp1, Cp2, Cp2a, tazas CNT Tz1 y Tz2), pero es probable que la comida fuese comunitaria y se organizase en torno a algunos recipientes colectivos (copa CNT Cp1, cántaro Ib-Point 3213*), algunos de los cuales podrían haber servido previamente para preparaciones en frío (el plato hondo PH1). En este sentido, la práctica de la comida ibérica tradicional, tal como se vislumbra a través de la cerámica, está ya establecida en esta época, y es probable que estuviese ya fijada en épocas anteriores. Sin embargo, pudieron producirse multitud de cambios que nuestra mirada de arqueólogos es incapaz de discernir: ¿quién era admitido a dichas comidas?; ¿en qué orden se servían los platos?; ¿era la ingestión de bebidas alcohólicas simultánea al consumo de alimentos sólidos? Todas estas preguntas quedan sin respuesta, y es posible que, si pudiéramos conocerlas, las respuestas resultasen diferentes de una a otra época.

En las épocas siguientes (fase IIIa y IIIb) se observa una continuidad bastante clara, impresión, sin embargo, moderada por un empobrecimiento de la batería de cocina, pues la facies de las cerámicas de cocina queda reducida a dos formas de vasos utilizados también como vasos de almacenamiento para preparaciones culinarias en frío (las frutas confitadas del vaso O13 de la UE 114 del Espacio 3 de Tossal Montañés, véase *infra*, Anejo 3). La cocción de tortas debió subsistir, aunque no conozcamos las estructuras de cocción de esta época, dado que es improbable que un alimento tan significativo de la cocina indígena haya desaparecido de una época a otra para reaparecer posteriormente. La supervivencia de la cerveza se halla ciertamente atestiguada por la continuidad

de las tazas con asa de cerámica a mano (también lo está por los análisis realizados en ánforas ibéricas: Juan-Tresserras 2000 a), que nos vemos tentados a asociar con su consumo. Las tinajas Com-Ib=Dolium Bd11* sustituyen en esta época a las CNT Ti1, por lo que es posible que las primeras reemplazasen a las segundas en tal función. Puede parecer chocante asociar cántaros con el consumo de cerveza, pero si ello resulta cuestionable en un hábitat aristocrático que podía tener acceso a importaciones de vino, hay que convenir que no tenemos otra solución para las fases IIIa y IIIb en las que no existe ningún indicio de consumo de productos procedentes de la maceración de la uva. Más globalmente, la supervivencia de los principales elementos de la alimentación indígena está demostrada por el mantenimiento de las principales formas de la vajilla «para comer», ya sea en las formas de cerámica a mano o en las de cerámicas ibéricas pintadas, de morfologías idénticas. También para este periodo hay que suponer una gran diversidad de preparaciones en frío: las ya mencionadas frutas confitadas (atestiguadas por los análisis físico-químicos), así como las preparaciones lácteas, cuya presencia en las comidas no debía ser permanente y podía responder a las circunstancias del momento, del mismo modo que en el mundo rural moderno cada estación está marcada por determinadas preparaciones o recetas asociadas a ritmos tradicionales o impuestas por el clima. Los elementos asociados al modo de tomar las comidas no experimentan variaciones notables.

Hay que suponer que, muy probablemente, sobre estos mismos elementos se basaría la cocina indígena de la fase IV, la fase «fantasma», hasta tal punto aparecen inalterados los mismos componentes al iniciarse la fase V. De hecho, si retomamos los elementos que nos sirvieron precedentemente de hilo conductor, la torta y la cerveza, en esta época encontramos con seguridad el primero y todo hace suponer la presencia del segundo. Al lado de una batería de cocina que se diversifica de nuevo con la aparición de formas cerradas más complejas (sin que por ello todos los recipientes sean de uso muy claro, como la cazuela CNT Ca1), pero que indudablemente sigue ligada de forma preeminente a la elaboración de recetas líquidas o semilíquidas (gachas, caldos...), aparecen las cerámicas importadas de Italia del tipo Com-It 6c* y 7*, platos para tortas que indican un cambio en el modo de cocción del alimento pero no un cambio de las prácticas alimentarias. Si aceptamos la hipótesis de interpretar las tazas con asa como jarritos para beber cerveza, lo que parece corresponderse con la realidad arqueológica y con los atisbos que comienzan a aflo-

rar acerca de la importancia de esta bebida en la alimentación ibérica (Juan-Tresserras 2000 a), hay que señalar que éstas siguen existiendo en dos tipos de producción: en Ib-Peint, donde la forma TCA 5-24 es copia casi idéntica de la forma CNT Tz2, y en cerámica gris de la costa catalana, cuyas tazas Gb6* y Gb7* son morfológicamente parecidas a los recipientes citados (y proceden, después de todo, de producciones que, aunque muy teñidas de helenismo, son propias del territorio ibérico). La escasa cantidad de ánforas, en contraste con la abundancia de tinajas Com-Ib=Dolium Bd11*, se debe, sin duda, a un tradicional apego a la cerveza y a la escasa atracción que el vino ejercía sobre los indígenas: su consumo, contrariamente a lo que ocurría en el resto de Europa occidental, sigue siendo mínimo y tiene poca influencia en la vajilla.

La fase V es la única para la que tenemos información sobre las aportaciones animales. Los elementos que destacan son la gran proporción de ovicápridos en el ámbito doméstico, y la importante proporción de caza, tanto globalmente como en número de restos (Anejo 4.2). El ciervo está particularmente bien representado, lo que llevó a Y. Lignereux a plantear la hipótesis de un estatus particular de la caza en este yacimiento (actividad «aristocrática» ligada a la formación del guerrero), hipótesis que parece bastante justificada teniendo en cuenta lo que revela la iconografía de esta época (Oliver Foix 2000: 62-63).

También en esta fase el modo de comer parece marcado por el uso de una vajilla individual (copas de Ib-Peint y recipientes de cerámica importada) en el marco de una comida comunitaria organizada alrededor de recipientes para servir (cántaros de Ib-Peint o de Tra-Rom) y de platos hondos colectivos (Ib-Peint 3811e). En ocasiones el carácter personal de la vajilla para comer está subrayado por una inscripción de propiedad incisa en el fondo del recipiente de forma que pueda leerse una vez puesto boca abajo (*supra*, fig. 127). La introducción del plato llano (la Camp-A/B 5/7) es una novedad, asociada quizá a la adopción de las *patinae* de cerámica común itálica: podía servir para presentar y consumir la torta.

Así, desde comienzos del arco cronológico abordado por nuestro estudio hasta el final de la época ibérica, la comida indígena parece presentar en grandes líneas las mismas características: está presente la torta de cereales y/o bellotas así como las gachas a base de los mismos elementos y todas las preparaciones líquidas o semilíquidas que el repertorio de las formas cerradas indígenas permitía elaborar. Los tes-

timonios de Estrabón (III, 3, 7) y de Plinio el Viejo (XVI, 6, 15) demuestran que, hasta después de la conquista romana, la bellota fue un elemento importante de la dieta de los habitantes del interior de la Península Ibérica. Sin duda, figuraba también la carne asada, pero resulta imposible saber en qué cantidad. Es probable que fuera preciso utilizar cerámica a mano como mediación entre el fuego y el alimento para que su transformación se considerase culturalmente correcta, hasta tal punto es una constante de la cerámica de cocina indígena, incluso cuando ya puede considerarse un anacronismo. Esto no es válido, sin embargo, respecto a la torta, el único alimento que en la fase final aparece cocido exclusivamente en cerámica a torno, lo que seguramente se explica por la falta de un recipiente cerámico tradicional asociado a su cocción, proceso que anteriormente se realizaba por adherencia directa a las paredes del horno.

La cerveza de cebada, almacenada en tinajas y consumida con la ayuda de jarritos o tazas con asa que tal vez se llenaban por medio de cántaros, parece ser también un elemento capital de la dieta indígena cuya presencia explica sin más el débil grado de penetración del vino.

La comida parece reunir a comensales provistos cada cual de su propia vajilla y que se sirven de algún que otro recipiente colectivo —cazuelas, cántaros— para la presentación y el reparto de los alimentos.

CONCLUSIÓN

La mayoría de los elementos descritos en el presente estudio, a los que habría que añadir todos aquellos esporádicamente atestiguados pero que suponemos ampliamente generalizados, estaban ya en uso antes del comienzo de la época ibérica, que los arqueólogos hacen coincidir de modo bastante arbitrario con el comienzo del uso de cierta categoría de cerámica a torno pintada. Dichos elementos perdurarán hasta época romana e incluso más allá. Proceden en buena parte de un substrato común a la mayoría de los pueblos de las orillas del Mediterráneo y de Europa occidental, y por eso mismo facilitaron en época romana la asimilación de prácticas exógenas y la fusión entre dos culturas culinarias, la indígena y la itálica.

La continuidad marca pues la facies de consumo de cerámicas en nuestra región. Esta impresión se acentuaría aún más sin duda si dilatásemos hacia arriba nuestra horquilla cronológica. Las formas existen-

tes determinan las diferentes prácticas ligadas al ámbito culinario y permanecen relativamente inalterables a lo largo de los siglos, aunque evolucione la técnica empleada para fabricarlas. Las importaciones sólo aparecen tardíamente, no como soportes a innovaciones en materia de alimentación, sino como utensilios alternativos de preparación y de consumo de alimentos tradicionales.

Tal «conservadurismo» (el término figura entre comillas, pues posee hoy en día una dimensión ideológica que no le atribuimos aquí) se aprecia también en la propia dieta, ya que todos los indicios apuntan a que los alimentos identificados por los análisis físico-químicos para las fases II y IIIa, entre los que podemos distinguir dos elementos básicos: la harina de bellotas y/o cebada y la cerveza, hayan sido constantes de la cocina ibérica.

Las producciones locales se adaptan a esta realidad y proporcionan a los indígenas un repertorio morfológico bastante estable. Los elementos innovadores no surgen en el ámbito de la alimentación y de lo que ésta implica (sociabilidad, dietética...) sino más bien en el ámbito de la producción. En el transcurso del siglo VI, una nueva técnica, el torno rápido, va a extenderse como un reguero de pólvora por las sociedades indígenas del Nordeste ibérico, después de haber modificado las normas de producción cerámica en el Sur y en el Levante. La difusión de esta innovación originaria del Mediterráneo oriental en el mundo indígena va acompañada por prácticas anexas ligadas a la preparación de la pasta, la cocción y la decoración. La adopción de esta cadena operativa desembocó en la creación de talleres, un tipo de organización racional del trabajo que hasta entonces no se aplicaba en el terreno de la cerámica, aunque debía existir ya en el ámbito de otras «artes del fuego», como la metalurgia del hierro. Sea como fuere, es impensable que hubiese sido adoptado por sociedades carentes de algún tipo de comprensión de los procesos de producción. Las estructuras mentales ya existían, sólo faltaba el estímulo (en este caso la importación de una técnica nueva) para que se desarrollara el aparato de producción. Desde el punto de vista de la cerámica, y en lo concerniente a nuestra área de estudio, el fenómeno denominado «iberización» parece más bien una evolución técnica que una revolución cultural.

TABLAS ESTADÍSTICAS

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
CNT	35	100	9	100	Cp2	1 bd	164.2
					Cp2a	2 bds	164.3-4
					OI1a	3 bds	164.7, 8, 9
					Ta1	4 bds	164.5, 6
					OI0	1 bd, 1fd	
Total	35	100	9	100			

Fig. 193. Fase I, Tossal Montañés, Sector 1. Bd = borde, fd = fondo.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
CNT	52	100	6	100	Cp1	1 bd	164.1
					Tz1	1 bd	164.10
					¿ OI3 ?	1 bd	
					Ti1a	3 bds	
					OI0	1 fd	
Total	52	100	6	6			

Fig. 194. Fase I, Tossal Montañés, Sector 2.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
CNT	95	44,4	12	85,7	Cp2a	1 bd	168.4
					Cp3a	1 bd	168.8
					Tz2	2 bds	168.10, 168.13
					PH1	1 bd	169.10
					Ma1	1 bd	169.8
					OI2	1 bd	169.5
					Ta1	1 bd	169.3
					Ta1a	1 bd	169.1
					Ti1a	1 forma	170.3
					Ti1b	2 formas	171, 172
					Ib-Point	119	55,6
Ib-Point 2222a*	1 forma	167.1					
Total	214	100	14	100			

Fig. 195. Fase II, Tossal Montañés, Sector 1, UE 185.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
CNT	107	48,2	16	94,1	Cp2	3 bds	168.1, 2, 3
					Cp2a	2 bds	168.4, 5
					Cp3a	1 bd	168.7
					Tz1	1 forma	168.9
					Tz2	1 bd	168.11
					OI1a	2 bds	169.6, 7
					OI3	1 forma	169.4
					OI5	1 bd	169.9
					Ta1	1 bd	169.2
					Ti1	1 bd	170.1
					Ti2	1 bd	170.2
					n.i	1 bd	
					OIO	7 fds	
Ib-Peint	115	51,8	1	5,9			
Total	222	100	17	100			

Fig. 196. Fase II, Tossal Montañés, Sector 1, UE 154-155.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
CNT	394	74,2	40	85,1	Cp2	2 bds	174.1, 2
					Cp2a	2 bds	174.3, 4
					Ta1	2 bds	13.3, 13.4
					Ta1a	2 botones	175.2
					Ta1b	1 botón	175.1
					OI3	17 bds, 2 fds	175.5, 6, 7
					OI3a	1 bd	175.12
					OI4	1 bd	176.1
					OI1a/Ti1	5 bds	176.3, 4, 6
					OIO	2 bds	
					OIO	5 fds planos	
					n.i	4 bds, 1 fd	
					Com-Ib	112	21,1
Com-Ib Cp4*	1 bd	173.5					
n.i	1 fd						
Ib-Peint	25	4,7	4	8,6	Ib-Peint 3812 c/d*	2 bds	173.2, 3
					Ta0	1 botón	
					Ib-Peint 3213*	1 bd	173.1
Total	531	100	47	100			

Fig. 197. Fase IIIa, Tossal Montañés, Sector 3.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
CNT	16	25,4	2	50	Tz2	1 forma	174.5
					Ol1a/Ti1	1 bd	176.5
					OIO	1 fd	
Com-lb	38	60,3	1	25	= Dolium Bd11*	1 bd, 1 fd	
					n.i	1 fd	
lb-Peint	9	14,3	1	25			
Total	63	100	4	100			

Fig. 198. Fase IIIa, El Cerrao, Sector D, Espacio 2.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
CNT	51	27	8	44,4	Cp2	1 bd	179.2
					Cp2a	1 bd	179.1
					Ta1	1 bd	179.4
					Ol1a	3 bds	179.11, 12
					Ol3	2 bds	179.5, 7
Com-lb	128	67,7	9	50	Com-lb Cp5*	3 bds	178.3, 4
					Com-lb Jr1*	1 bd	178.2
					Til1	1 bd	178.1
					= Dolium Bd11*	3 bds	177.4
					n.i	1 bd	
lb-Peint	10	5,3	1	5,6	lb-Peint 2221c*	1 bd	174.1
Total	189	100	18	100			

Fig. 199. Fase IIIb, Tossal Montañés, Sector 4.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
CNT	27	20,3	3	50	Tz2	1 bd	179.3
					Ol3	1 bd	
					OIO	1 fd	
					n.i	1 bd	
Com-lb	104	78,2	2	33,3	Com-lb Jr1*	1 bd	178.6
					= Dolium Bd11*	1 bd, 1 fd, 2 asas	
lb-Peint	2	1,5	1	16,7			
Total	133	100	6	100			

Fig. 200. Fase IIIb, El Cerrao, Sector D, Espacio 1.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
CNT	54	25,6	4	40	Ol3	3 bds	179.8, 9
					Ol3a	1 bd	179.10
Com-lb	126	59,7	4	40	Com-lb Jr1*	1 bd	
					= Dolium Bd11	2 bds	
					OIO	1 bd, 1 fd	
lb-Peint	31	14,7	2	20	Ta1a	1 forma	177.3
					lb-Peint 1222b*	1 bd	177.1
Total	189	100	18	100			

Fig. 201. Fase IIIb, El Cerrao, Sector D, Espacio 2.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura					
Camp-A	51	1,4	9	3,4	Camp-A 5/7*	1 bd						
					Camp-A 27ab*	4 bds	182.1					
					Camp-A 27B*	1 bd						
					Camp-A 27Ba*	1 bd						
					Camp-A 31 b*	2 bds	182.2					
Camp-B	27	0,7	9	3,4	Camp-A n.i	3 fds						
					Camp-B 1*	2 bds						
					Camp-B 5/7*	6 bds	182.5					
					Camp-B 127*	1 asa						
					Camp-B n.i	1 fd						
CNT	536	14,9	67	25	Cp4	2 bds	186.3					
					OI6	44 bds	187.3, 4, 5, 6					
					OI7	2 bds	187.7, 8					
					OI8	5 bds	187.10					
					Ta2	11 bds, 1fd	187.1, 2					
					Ca1	2 formas, 1bd	186.4					
					OI0	16 fds						
					Cp0	8 bds						
					Com-lb Cp1*	2 bds						
					Com-lb CC0*	3 bds						
Com-lb	2346	65	67	25	= TCV 10.3	1 bd						
					= TCA 6-28	1 bd						
					= TCA11-37	1 bd	185.1					
					= Dol. bd 11*	40 bds	185.3, 4					
					Com-lb Jr4*	1 bd	185.2					
					Ti0	11 fds						
					Ti0	6 bds						
					Ta0	1 bd						
					n.i	2 bds						
					n.i	5 fds						
					Com-lt	22	0,6	8	3	Com-lt 6c*	1 forma	186.2
										Com-lt 6d*	1 forma	
										Com-lt 7a*	3 bds	186.1
										Com-lt 7*	3 bds	
										Com-lt 7*	4 fds	
Cot-Cat	10	0,3	5	1,9	Cot-Cat Gb4*	1 bd						
					Cot-Cat Gb6*	1 fd, 1 carena	182.7					
					Cot-Cat Gb7*	1 bd	182.6					
					Cot-Cat Gb0*	2 bds						
lb-Point	364	10,1	74	27,6	Cp1	19 bds, 2 formas	182.9, 10, 11, 12					
					Cp2	16 bds	183.1, 2, 3					
					Cp3	7 bds	183.4, 5, 6					
					Cp0	3 fds	183.9					
					=Com-lb Am2*	5 bds	04.05					
					lb-Point 2221*	1 bd						
					lb-Point 2721*	2 bds	184.8, 9					
					lb-Point 2722*	1 bd	184.7					
					lb-Point 2721-2722*	5 bds						
					lb-Point 3811e*	1 bd	183.11					
					lb-Point 3811f*	1 bd	183.10					
					Tz TCA 5-24	3 bds						
					OI TCA 5-27	1 bd	184.5					
					OI TCA 6-28	3 bds						
					OI TCV 10-3	1 bd	184.4					
					= Dolium Bd 11*	2 bds	185.5					
					lb-Point 5131*	1 bd						
					Sup 1	1 bd						
					Sup 1	1 fd	185.6					
					n.i	1 bd						
Gr-lb	54	1,5	5	1,9	Cp0	1 bd						
					im-camp-a 36	1 bd	183.7					
					OI0	2 bds						
Par-Fin	15	0,4	5	1,9	cruche n.i	1 bd						
					Par-Fin 2*	1 fd						
					Par-Fin 3*	4 bds	182.8					
Sabl-R	123	3,4	7	2,7	Cp0	1 bd						
					OI 1	3 bds	187.10					
					OI 2	3 bds	187.11					
					OI 0	2 fds						
Sig-It	3	0,1	2	0,7	Sig-It n.i	2 fds	182.4					
Tra-Rom	19	0,5	5	1,9	im Camp B 5/7	1 bd						
					Cl-Rec 1d/e*	1 bd						
					Cr1	2 bds	184.1, 2					
					OI1	1 bd	184.3					
Unguent	3	0,1	2	0,7	Unguent B-5*	1 fd	184.10					
					Unguent A-2*	1 fd	184.11					
n.i	10	0,3	1	0,3								
A-Ital	23	0,6	1	0,3	A-Ital Dr1	2 asas						
A-Tar	3	0,1	1	0,3								
Total	3609	100	268	100								

Fig. 202. Fase V, Torre Cremada, totalidad del conjunto.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
Camp-A	1	0,3	1	3,2			
Camp-B	2	0,5	1	3,2			
CNT	13	3,5	2	6,5	Ta1	1 bd	
					OI0	1fd	
Com-lb	295	79,5	18	58,1	= Dolium Bd11*	16 bds	
					Ti0	2 fds	
					Cr0	1 bd	
					n.i	2 fds	
Com-It	1	0,3	1	3,2			
Cot-Cat	1	0,3	1	3,2	Cot-Cat Gb7*	1 bd	182.6
lb-Peint	46	12,4	3	9,8	= Com-lb Am2*	3 bds	
Gr-lb	6	1,6	1	3,2	Cp0	1 bd	
Tra-Rom	1	0,3	1	3,2			
A-Ital	3	0,8	1	3,2			
A-Tar	2	0,5	1	3,2			
Total	371	100	31	100			

Fig. 203. Fase V, Torre Cremada, Espacio 1 (torreón).

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
CNT	4	4,4	2	22,2	Ta2	1 bd	187.1
					OI0	1 fd	
Com-lb	76	84,4	1	11,2	Ti0	1 fd	
Gr-lb	1	1,1	1	11,1			
lb-Peint	4	4,4	2	22,2	Cp1	1 bd	
					lb-Peint 2721-2722*	1 bd	
Par-Fin	1	1,1	1	11,1	Par-Fin 3*	1 bd	
Sabl-R	2	2,3	1	11,1			
n.i	2	2,3	1	11,1			
Total	90	100	9	100			

Fig. 204. Fase V, Torre Cremada, Espacio 6.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
Camp-A	12	5,9	1	8,3	Camp-A 31*	1 bd	182.2
CNT	28	13,6	4	33,4	OI6	3 bds	
					Ca1	1 forma	
Com-lb	148	72,2	2	16,7	Cr0	1 bd	
					= lb-Peint TCA 6.28	1 bd	
					n.i	3 fds	
Gr-lb	1	0,5	1	8,3			
lb-Peint	12	5,8	2	16,7	Cp0	1 fd	
					Olla TCA 6,28	1 bd	
Sabl-R	2	1	1	8,3			
n.i	2	1	1	8,3			
Total	189	100	18	100			

Fig. 205. Fase V, Torre Cremada, Espacio 7.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
Camp-A	10	3,2	2	7,8	Camp-A 27ab*	2 bds	
					Camp-A n.i	1 fd	
Camp-B	5	1,6	1	3,8	Camp-B 5/7*	1 bd	
CNT	42	13,5	10	38,6	Cp4	1 bd	
					OI6	6 bds	
					OI0	3 fds	
					Ta2	3 bds	
Com-lb	123	39,6	3	11,6	Cp0	2 bds	
					Com-lb cc1*	1 bd	
					Ti0	1 fd	
Cot-Cat	1	0,3	1	3,8			
lb-Peint	42	13,5	6	23	Cp1	2 bds	
					Cp2	2 bds	
					OI TCA 6-28	1 bd	
					OI TCV 10-3	1 bd	184.4
Gr-lb	1	0,3	1	3,8	OI0	1 bd	
Par-Fin	1	0,3	1	3,8	Par-Fin 3*	1 bd	
Sabl-R	86	27,7	1	3,8	OI1	1 bd	
					OI0	1 fd	
Total	311	100	26	100			

Fig. 206. Fase V, Torre Cremada, Espacio 8.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
Camp-A	7	0,7	2	2,7	Camp-A 27ab*	1 bd	
					Camp-A 31b*	1 bd	
Camp-B	5	0,5	2	2,7	Camp-B 5/7*	2 bds	182.5
CNT	265	25,1	25	33,4	Cp4	1 bd	186.3
					OI6	17 bds	187.3, 4, 5, 6
					OI7	1 bd	187.8
					Ca1	2 bds	186.4
					OI8	2 bds	
					OI0	3 fds	
					Ta2	3 bds	187.2
Com-Ib	583	55,1	11	14,7	Com-Ib Cp1*	1 bd	
					Cp0	4 bds	
					Cp0	7 fds	
					= Dolium Bd 11	2 bds	185.3
					Ti0	4 bds	
					Ti0	2 fds	
Com-It	18	1,7	7	9,3	Com-it 6c*	1 bd	186.2
					Com-It 7a*	1 bd	186.1
					Com-It 7*	5 bds	
					Com-It 7*	3 fds	
Cot-Cat	2	0,2	1	1,3			
Gr-Ib	22	2	1	1,3	Cr0	1 bd	
Ib-Peint	122	11,5	18	24	Cp1	8 bds, 2 formas	182.9, 10, 11
					Cp2	3 bds	183.2, 3
					Cp3	1 bd	183.6
					Cp0	3 fds	
					Ib-Peint 3811e*	1 bd	183.11
					Ib-Peint 5131*	1 bd	
					OI TCA 6-28	1 bd	
					= Dolium Bd 11	1 bd	186.5
Sabl-R	23	2,2	2	2,7	OI 2	2 bds	187.11
Par-Fin	3	0,3	1	1,3			
Tra-Rom	4	0,4	3	4	im camp-B 5	1 bd	
					CI-Rec 1d/e*	1 bd	
					OI1	1 bd	184.3
Unguent	2	0,2	1	1,3	Unguent B-5	1 fd	184.11
n.i	1	0,1	1	1,3			
Total	1057	100	75	100			

Fig. 207. Fase V, Torre Cremada, Espacio 9.

Categoría	NFR	NFR %	NMI	NMI %	Tipo	Items	Figura
Camp-A	11	3	2	4,3	Camp-A n.i	2 fds	182.3
Camp-B	3	0,8	2	4,3	Camp-B n.i	2 fds	
CNT	64	17,5	13	27,7	OI6	7 bds	
					OI8	3 bds	
					OI0	1 fd	
					Ta2	3 bds	
					Ta2	1 fd	
Com-lb	219	60	8	17	Cp0	1 bd	
					Cp0	2 fds	
					TCA 12-40	1 bd	
					= Dolium Bd 11	4 bds	
					TCA 11-57	1 bd	185.1
					n.i	1 bd	
Cot-Cat	3	0,8	1	2,2	Gb0	1 bd, 1 carena	
Gr-lb	5	1,4	1	2,2			
lb-Peint	42	11,5	15	31,3	Cp1	2 bds	182.12
					Cp2	4 bds	183.1
					Cp3	2 bds	183.4
					lb-Peint 2722*	1 bd	184.7
					lb-Peint 2721-	3 bds	
					2722*		
					OI TCA 5-27	1 bd	184.5
					= Com-lb Am2	1 bd	
					lb-Peint n.i	1 bd	
Sabl-R	2	0,6	1	2,2	OI0	1 fd	
Sig-It	1	0,3	1	2,2			
Tra-Rom	8	2,2	1	2,2	Cr1	1 bd	184.2
n.i	3	0,8	1	2,2			
A-Ital	4	1,1	1	2,2			
Total	365	100	47	100			

Fig. 208. Fase V, Torre Cremada, Espacio 11.