

Iván AMORÓS LÓPEZ ^a

Prácticas de consumo en el Cabeço de Mariola. Una aproximación desde las huellas de uso en la cerámica de barniz negro

RESUMEN: Este trabajo analiza el repertorio de cerámica de barniz negro del oppidum ibérico del Cabeço de Mariola desde la perspectiva de las huellas de uso. La mayoría de estas cerámicas son de origen caleno y pertenecen a la última fase del poblado, datadas a finales del siglo II y principios del I a.C. Dicho conjunto incluye platos, cuencos, copas y jarritas con un buen estado de conservación y con pocas alteraciones postdeposicionales. Se han identificado marcas de uso en 29 piezas con abrasión por cortes, machacado, remoción y arrastre sobre superficies duras. Este enfoque permite reflexionar sobre cuestiones como el consumo de alimentos, las herramientas utilizadas, las funciones secundarias, la intensidad de uso y, en última instancia, las prácticas sociales y de consumo asociadas a estas marcas y el papel que desempeñaron estos objetos en las comunidades locales.

PALABRAS CLAVE: Edad del Hierro; cultura ibérica; cerámica de barniz negro; huellas de uso; prácticas de consumo.

Consumption practices at Cabeço de Mariola. A preliminary use-wear analysis of black-gloss ware

ABSTRACT: This paper analyses the repertoire of black-gloss ware from the Iberian *oppidum* of Cabeço de Mariola through use-wear analysis. Most of these ceramics are of Calenian origin and belong to the final phase of the settlement, dated to the late 2nd and early 1st centuries BC. The assemblage includes plates, bowls, cups, and small jugs in a good state of preservation, with limited post-depositional alteration. Use-wear traces were identified on 29 vessels, including abrasion caused by cutting, grinding, stirring, and dragging against hard surfaces. This approach enables reflection on issues such as food consumption, the tools employed, secondary functions, intensity of use, and, ultimately, the social and consumption practices associated with these traces, as well as the role played by these objects within local communities.

KEYWORDS: Iron Age; Iberian culture; black-gloss ware; use-wear analysis; consumption practices.

^a Universitat de València.
ivan.amoros@uv.es

1. INTRODUCCIÓN

El estudio de la relación entre el ser humano y los alimentos ha sido una constante en las investigaciones arqueológicas y se ha abordado desde tres perspectivas principales. La primera se centra en el examen de las necesidades biológicas y nutricionales de todo ser vivo, atendiendo a cómo se adquieren o producen los alimentos. Otra línea de investigación estaría vinculada al procesado de estos productos y, finalmente, los estudios relacionados con el consumo. En todos los casos, estas prácticas se encuentran íntimamente ligadas a cuestiones sociales en el marco de las comunidades humanas en las que se desarrollan. Para abordar estos temas contamos además con un amplio abanico de elementos materiales como restos biológicos (restos humanos, fauna, semillas...), herramientas (utillaje agrícola, molinos...) o cerámicas (almacenamiento, cocina, vajilla de mesa...), que es el material que me ocupa en este trabajo.

Así, analizaré las prácticas de consumo en un poblado ibérico contestano centrándome en un tipo específico de vajilla de mesa, las cerámicas de barniz negro de origen caleno. Dado su carácter conspicuo, estas cerámicas se han asociado tradicionalmente con prácticas de comensalía, que se distinguen del consumo cotidiano y desempeñan un papel importante en la construcción de las relaciones sociales, tal y como han definido diversos autores desde el ámbito teórico (Appadurai, 1981; Dietler, 1996; 2005; Dietler y Hayden, 2001). Estos presupuestos teóricos y metodológicos también han sido aplicados al ámbito peninsular para diversos periodos de la Prehistoria y Protohistoria (Aranda Jiménez, 2008; Sanmartí et al., 2009; Diloli Fons y Sardà Seuma, 2009; Sardà Seuma, 2010; Mata Parreño et al., 2010).

En los últimos años he tratado de aproximarme al estudio de las prácticas de comensalía en contextos ibéricos contestanos combinando distintas escalas de observación como son la distribución de estos objetos en el paisaje o en los propios asentamientos y el análisis de las formas desde un punto de vista cualitativo y cuantitativo. El objetivo final de estos trabajos ha sido alcanzar conclusiones de carácter social que nos permitan conocer mejor a estas comunidades ibéricas (Amorós López, 2019; 2020; 2022; Amorós López y Vives-Ferrándiz Sánchez, 2022; 2023; Amorós López et al., 2021). Partiendo de esta base, propongo desarrollar una nueva escala de análisis centrada en las huellas de uso presentes en estos objetos, las cuales suponen un reflejo de las prácticas repetitivas que involucraron a estas vajillas. Este tipo de estudios son conocidos comúnmente como *use-wear analysis* y cuentan con una larga trayectoria en el ámbito anglosajón (Griffiths, 1978; Skibo, 1992; 2013; Banducci, 2014) pero hasta ahora no han sido aplicados al ámbito ibérico.

Las cerámicas objeto de este estudio se documentaron en el Cabeço de Mariola, un *oppidum* o poblado fortificado en altura situado en la región histórica conocida como Contestania, concretamente en los términos municipales de Alfara (Alicante) y Bocairent (Valencia) (fig. 1). Se localiza en las estribaciones de la Sierra de Mariola a 1050 m s.n.m., lo que le otorga el control estratégico de una de las vías de comunicación más importantes en el ámbito regional —la Valleta d'Agres— que conecta la Vía Heráclea con la cuenca del río Serpis. La importancia del asentamiento se refleja también en su dilatada ocupación, desde el siglo IX al I a.C.

El contexto arqueológico del asentamiento se conoce bien gracias a las excavaciones llevadas a cabo entre los años 2013 y 2019 por la Universidad de Alicante y el Museo Arqueológico Municipal de Alcoi, cuyos resultados se han publicado detalladamente (Grau Mira y Segura Martí, 2021). El hábitat ocupa la superficie relativamente plana de un cerro amesetado y se extiende por 1,4 ha delimitadas por escarpes rocosos y muralla en las zonas más accesibles. En la fase final del poblado, entre mediados del siglo II y el primer cuarto del I a.C., encontramos una serie de unidades domésticas adosadas a la muralla —de unos 30-40 m²— compuestas normalmente por dos departamentos, uno multifuncional definido por el hogar y otro para despensa. El fin de la ocupación se encuentra marcado por un episodio violento, posiblemente vinculado a las Guerras Sertorianas.

El contexto arqueológico del Cabeço de Mariola reúne una serie de características que lo convierten en un buen candidato para un estudio de huellas de uso como el que propongo. La primera razón es la extensión del área excavada, que abarca una superficie de unos 500 m² en la que se han podido identificar

siete casas, con un total de 16 departamentos, y un gran espacio abierto (Grau Mira y Segura Martí, 2021: 238). Estas excavaciones han proporcionado un gran volumen de materiales que permiten trabajar con una muestra relativamente amplia y representativa. Los materiales objeto de mi estudio están, pues, publicados y depositados en el Museo Arqueológico Municipal Camil Visiedo Moltó de Alcoi donde efectué el análisis y fotografías entre los meses de mayo y agosto de 2021.

El conjunto de cerámicas de barniz negro se encuentra, por tanto, contextualizado junto con otros objetos como son las cerámicas ibéricas, elementos textiles y de adorno, herramientas, armamento, monedas, ponderales... y resultan idóneas para la identificación de marcas de uso que resultan más complicadas de observar en las cerámicas locales. Además, la menor calidad de los engobes de las producciones calenas, en comparación con las piezas áticas o campanienses, permite que estas huellas de desgaste queden marcadas más fácilmente. El análisis se ve también favorecido por la intensidad de uso de estas piezas, algunas de ellas incluso con reparaciones o dañados probablemente en un contexto de ciertas dificultades para su recambio. Finalmente, la destrucción violenta y abandono rápido del poblado han garantizado una buena conservación del contexto arqueológico, minimizando la alteración de las cerámicas por procesos postdeposicionales y favoreciendo la presencia de piezas completas.

El trabajo se articula en tres partes. En primer lugar, y dado que este aspecto no se ha explorado a fondo en estudios ibéricos, dedicaré un apartado a explicar en detalle en qué consiste el análisis de huellas de uso o alteraciones, abordando cuestiones teóricas y metodológicas. La segunda parte se centra en el estudio de las marcas de desgaste presentes en el repertorio de cerámicas calenas del Cabeço de Mariola con una descripción pormenorizada por formas cerámicas. Por último, intentaré ir más allá de la descripción con algunas propuestas interpretativas que tengan en cuenta las prácticas sociales que pudo haber detrás de estas marcas, las posibles herramientas o la comparación con otros contextos, aunque estos últimos sean muy escasos.

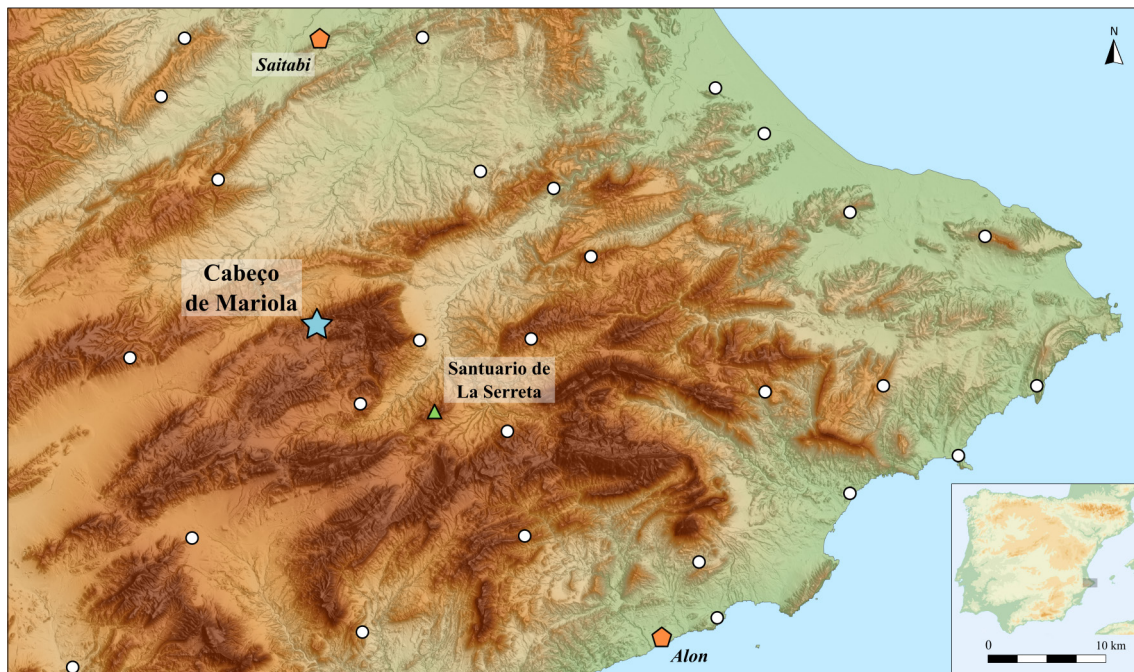


Fig. 1. Ubicación del Cabeço de Mariola en relación con el poblamiento de los siglos II-I a.C. Se indican los focos donde se dio una implantación romana más intensa (*Saitabi* y *Alon*), el santuario de La Serreta y los principales *oppida* del Ibérico Final (elaboración a partir de Amorós López y Grau Mira, 2017: 163, fig. 7.3).

2. EL ANÁLISIS DE HUELLAS DE USO SOBRE SUPERFICIES CERÁMICAS. ASPECTOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS

El análisis de alteraciones en cerámicas se basa en el registro de los cambios causados en su superficie por la interacción entre las personas y los objetos —huellas de uso— o por la intervención de agentes tafonómicos o postdeposicionales (Skibo, 1992: 42-44). Este análisis, especialmente el que está relacionado con las marcas de uso, nos permite reflexionar acerca de diferentes prácticas como el procesado, servicio y consumo de alimentos, funciones primarias o secundarias de los objetos y su vida útil.

En primer lugar, es necesario distinguir entre forma, función y uso. La forma se refiere al conjunto de atributos que definen un determinado tipo y se relaciona directamente con la función. Normalmente, la forma se asocia al aspecto más utilitario o instrumental de los objetos, diseñados para funcionar como herramientas en prácticas concretas (Dietler y Herbich, 1998: 237). Es lo que se conoce como “tecnofunción” y se diferenciaría de la “sociofunción” o “ideofunción”, relacionada con aspectos sociales o simbólicos (Binford, 1962: 219). Asimismo, podríamos distinguir entre la tecnofunción apropiada, la función prevista por el alfarero durante el proceso de elaboración y basada en propiedades físicas como el tamaño, la forma o el tratamiento de las cerámicas, y la tecnofunción sistémica, una función utilitaria secundaria que le otorga la persona que finalmente la consume y que puede ser muy distinta a la inicial, además de menos normativa y más improvisada (Banducci, 2014: 188).

Tras abordar estas cuestiones preliminares, centramos la atención en las alteraciones sobre cerámica, más concretamente en las huellas producidas por el uso intencionado de estos objetos y que pueden ser de dos tipos, la atrición y la acreción. La atrición se refiere al desgaste o abrasión de la superficie por su uso cotidiano, normalmente como consecuencia de la utilización de herramientas o por el roce con superficies duras. La acreción, en cambio, implica una adición o acumulación de material en la superficie como el carbón en las ollas, resultado de su exposición al fuego durante las prácticas de cocinado (Banducci, 2014: 189). Para el caso de estudio concreto de las cerámicas calenas del Cabeço de Mariola tendré en cuenta únicamente las alteraciones causadas por atrición, ya que no se documentan casos de acreción.

La abrasión relacionada con la atrición se define, por tanto, como una marca formada por la eliminación o deformación del material en la superficie de la cerámica como consecuencia de un contacto mecánico, como puede ser una acción de deslizamiento, raspado o golpeo de un agente abrasivo. Dichas marcas pueden haber sido producidas en un único evento (cortes, desconchones, picados...) o por un uso repetitivo (parches o manchas) (Skibo, 2015: 194). Schiffer y Skibo distinguen varios mecanismos de abrasión, de los cuales he tenido en cuenta cinco por ser los más implicados en las cerámicas objeto de este estudio (Schiffer y Skibo, 1989: 102-103):

- Fractura intergranular: Tiene lugar cuando el contacto rompe los enlaces entre los granos de la arcilla y el desgrasante. Es un mecanismo primario que subyace a la mayoría de los procesos de abrasión, incluyendo los siguientes.

- Deformación plástica: Provoca una compresión localizada de la superficie, especialmente en las cerámicas con una pasta muy blanda. En nuestro caso, la existencia del engobe de las cerámicas calenas dificulta la presencia de este tipo de alteraciones.

- *Plowing*: Implica la eliminación de material a lo largo de una huella lineal como consecuencia del contacto tangencial con un abrasivo. La morfología de estos cortes se asemeja a los surcos de un arado, de ahí su nombre en inglés.

- *Microchipping* (microastillamiento): Se caracteriza por la fractura localizada de pequeños fragmentos en cerámicas duras o engobadas, generalmente por impactos o golpes y que tiene la apariencia de desconchados o esquirlas.

- Fatiga y delaminación: Se produce por impactos o roces repetidos que dan lugar a la separación o desprendimiento de capas por el crecimiento lento y progresivo de microgrietas, siendo más extensa y

menos puntual que el microastillamiento. Este sería el caso de los desgastes presentes en los pies anillados o las marcas de remoción.

Estos mismos autores señalan varios factores a considerar al analizar estos mecanismos: las características de la cerámica, las características del abrasivo y la naturaleza del contacto entre ambos (Schiffer y Skibo, 1989: 105-113). En cuanto a la cerámica, su resistencia o dureza, influenciada por la composición de la arcilla y el desgrasante, su porosidad o la temperatura de cocción, juega un importante papel. Además, la abrasión también se ve condicionada por la forma y topografía superficial de la cerámica. Las superficies convexas experimentan una mayor abrasión, afectando especialmente a los bordes y las aristas, mientras que las formas redondeadas presentan una menor erosión. Las superficies cóncavas, por otro lado, se encuentran más protegidas y suelen presentar un desgaste menor. Asimismo, también resultan determinantes los tratamientos de la superficie, algo especialmente relevante en nuestro caso de estudio donde la presencia del engobe otorga una mayor resistencia a la abrasión, al mismo tiempo que las huellas quedan muy marcadas y visibles (Schiffer y Skibo, 1989: 105-108).

Los abrasivos que afectan a las cerámicas pueden ser de diversos materiales como metal, piedra, arena, madera u otras cerámicas e influyen factores como el tamaño, la masa, la forma y la rigidez. Los abrasivos más duros tienen una mayor capacidad para desprender material durante el contacto, mientras que los más blandos tienen una superficie de contacto más amplia, lo que provoca un desgaste más extenso (Schiffer y Skibo, 1989: 108-111). Además, la forma y el tamaño de los abrasivos afectan a la fuerza que se aplica en un punto concreto. Los abrasivos más afilados o angulosos causan más daño por surcos mientras que los más romos lo harán en forma de parches o delaminación.

La naturaleza del contacto entre las cerámicas y el abrasivo también debe ser tenida en cuenta, pudiendo darse tres situaciones según el movimiento relativo entre ambos (Schiffer y Skibo, 1989: 111-113). Uno de los casos más comunes es cuando el abrasivo se mueve mientras la cerámica permanece estática, como sucede en la mayoría de las prácticas de uso en las que intervienen herramientas. También puede darse el caso de que la cerámica se mueve mientras el abrasivo se mantiene estático, como sucede al arrastrar el objeto sobre una superficie rugosa como una mesa o un banco. Por último, y menos común, es la situación en que tanto la cerámica como el abrasivo se encuentran en movimiento. Además, factores como la velocidad, la dirección, la fuerza y la frecuencia del contacto influyen en la cantidad de material que se desprende.

Al abordar un estudio de estas características, es fundamental considerar ciertos aspectos metodológicos preliminares, así como algunas limitaciones (Banducci, 2014: 190-191). Lo más importante es la elección de un contexto apropiado donde las cerámicas no hayan sido especialmente afectadas por procesos postdeposicionales o postexcavación. En la introducción, he justificado la elección del Cabeço de Mariola y sus cerámicas de barniz negro para la aplicación de esta metodología. Además, los fragmentos deben tener un tamaño mínimo de 2 cm² y conservar al menos un 5 % de la circunferencia. El tamaño de la muestra debe ser representativo y es imprescindible establecer correctamente el número mínimo de individuos. Por último, es necesario distinguir claramente entre el desgaste originado por el uso de aquel causado por procesos postdeposicionales. En este sentido, resulta muy útil analizar el grado de erosión de los bordes de las fracturas (Banducci, 2014: 195).

2.1. Materiales y métodos

Para este trabajo, parto de la base que proporciona el estudio del repertorio de barniz negro del Cabeço de Mariola (Amorós López et al., 2021). El recuento se realizó mediante el establecimiento del número mínimo de individuos, siguiendo para ello metodologías establecidas para el tratamiento estadístico de los datos (Raux, 1998; Asensio y Sanmartí, 1998; Adroher Aurox et al., 2016; Sanmartí y Asensio, 2017 entre otros). Estos individuos se reconocen a partir de los diferentes bordes pertenecientes a cada tipo, pasando a las bases en el caso de no haber bordes o el número de asas dividido por dos. En ausencia de bordes, bases

y asas, se tienen en cuenta fragmentos informes de tipos reconocibles. Todo ello se complementa con la distinción entre individuos pertenecientes a la misma forma atendiendo a matices tipológicos o diferencias en pastas y barnices. Para ello se toman los departamentos como unidad de referencia, y en algunos casos, espacios abiertos bien definidos.

Sobre ese conjunto se ha realizado un cribado atendiendo a los criterios señalados anteriormente, quedando fuera todas aquellas producciones que no pertenecen a la última fase del poblado, como las cerámicas áticas y Campanienses A, y descartando aquellos fragmentos que no alcanzan el tamaño mínimo. Queda finalmente una muestra de 50 individuos para el análisis de las huellas de uso.

El primer paso consiste en la identificación inicial y a simple vista de las marcas de uso, sin necesidad de utilizar el microscopio en este tipo de análisis en concreto (Banducci, 2014: 192). Es muy importante la búsqueda de patrones específicos de abrasión en ciertas partes de la pieza como consecuencia de un uso repetitivo, para diferenciarlos de las alteraciones causadas por procesos postdeposicionales, que suelen ser más irregulares. Una vez identificadas, se utilizó una lupa de joyero de 10 aumentos para observar los detalles.

Tras la identificación, se registraron las huellas de uso ubicándolas claramente en el recipiente y utilizando una nomenclatura estandarizada (borde, labio, cuello, hombro, cuerpo, asa, fondo, base y pie, distinguiendo entre interior y exterior) (Mata Parreño y Bonet Rosado, 1992; Morel, 1981: 18-34). También se registró la orientación de las abrasiones lineales distinguiendo entre concéntricas (paralelas a las marcas de torno), radiales (a lo largo del eje de un radio y de forma perpendicular a las líneas de torno), cordales (en diagonal a las líneas del torno, a lo largo de la cuerda o segmento que une dos puntos de una circunferencia) y parcheado (abrasiones por microastillamiento o delaminación) (Banducci, 2014: 192).

Asimismo, se han fotografiado todas las piezas y se han dibujado aquellas más completas o significativas, incluyendo el calco de las huellas de uso, como cortes, marcas concéntricas, microastillamientos o parches, tomando además las medidas necesarias. Las láminas incluyen el dibujo arqueológico de la pieza, una fotografía del interior en la parte superior, otra del pie en la parte inferior, así como algunas imágenes de detalle de ciertas marcas. Respecto al calco de las alteraciones internas se han dibujado cortes, picados y desgastes, estos últimos con una tonalidad ocre para distinguirlos de las marcas provocadas por acciones individuales. En la mayoría de los casos se han incluido, con un grosor de línea distinto, tanto los círculos incisos precocción como el límite del fondo en el caso de copas y jarritas, para una ubicación más clara de las alteraciones en el dibujo. Con toda esta información se ha elaborado una base de datos en la que se recoge la identificación de la pieza (departamento, UE, número de inventario y almacén y campaña), la forma a la que corresponde, el número de fragmentos, las medidas, el tipo de alteración y su ubicación, el tamaño y una descripción. Los resultados de este análisis se presentan en el siguiente apartado.

3. CARACTERIZACIÓN DE LAS HUELLAS DE USO EN EL REPERTORIO DE BARNIZ NEGRO DEL CABEÇO DE MARIOLA

Este análisis se basa en el estudio previo de las cerámicas de barniz negro del Cabeço de Mariola, realizado para la monografía del yacimiento (Amorós López et al., 2021). Este conjunto estaba conformado por 87 individuos, principalmente de origen caleno, aunque también se documentaron algunas producciones áticas o campanienses A, vinculadas a la ocupación de los siglos IV y III a.C.

En cuanto a las producciones de Cales, encontramos un predominio claro del plato Lamb. 5 con un número mínimo de 47 individuos (54,6 %), seguido de la copa Lamb. 3 y el cuenco Lamb. 1 con 12 ejemplares cada uno (14 %), la copa Pasq. 127 con 6 (7%), los platos de pie alto Lamb. 4 con cuatro (4,6 %), y las jarritas Lamb. 10 con tres (3,4 %). Además, se documentó un único individuo completo de copa Lamb. 2 que he incluido en este análisis, a pesar de proceder de una donación y no de la excavación. Cabría

distinguir entre las piezas más completas, seguramente pertenecientes a los ajuares en uso en el momento del abandono, de aquellas más fragmentadas, que podrían ser residuos de una fase anterior. El análisis de huellas de uso se centrará preferentemente en las primeras.

El conjunto de importaciones en el Cabeço de Mariola también incluye la presencia de 30 ánforas entre las que predominan las vinarias de origen campano-lacial (Dres. 1A) y adriático (Lamb. 2), así como ánforas de salazones procedentes del área del Estrecho (tipos T-7.4.3.0 y T-9.1.1.1). Entre las vajillas finas importadas también se documentaron cubiletes y cuencos de paredes finas (NMI 13) y cinco copas de vidrio.

Como ya he mencionado, casi la totalidad de las piezas analizadas corresponde a cerámicas producidas en los talleres de la ciudad de Cales, ubicada al norte de la Campania italiana, en sus variantes media (130/120-90/80 a.C.) y tardía (90/80-40/20 a.C.) (Pedroni, 2001). En la práctica, la distinción entre ambas fases no resulta fácil, ya que comparten el mismo repertorio tipológico, aunque la menor calidad técnica de los engobes parece estar más vinculada con la fase tardía. Técnicamente, estas cerámicas se caracterizan por pastas calcáreas y granulosas en la que predominan los tonos claros, principalmente beiges. El engobe, aplicado por inmersión, es de color negro, no homogéneo y en la mayoría de los casos mate. Sin embargo, puede presentar algunos reflejos metálicos o manchas rojizas o marrones (Principal y Ribera i Lacomba, 2013: 99). En comparación con otras producciones anteriores, como la ática o la campaniense A, este engobe se desprende más fácilmente, lo que favorece la presencia de marcas de uso. En el caso de las cerámicas del Cabeço, las decoraciones son sencillas, limitándose a círculos incisos concéntricos y ruedecillas con estrías oblicuas.

Este tipo de producciones alcanzó una enorme difusión en la península ibérica, llegando a sustituir prácticamente a las producciones de Campaniense A en el siglo I a.C. Esta abundancia se explica en buena medida por la llegada masiva de vino itálico a la península en la misma época, ya que serviría como carga secundaria en los grandes barcos que lo transportaban en ánforas como las Dressel 1 o las Lamb. 2, también documentadas con frecuencia en el Cabeço de Mariola (Principal y Ribera i Lacomba, 2013: 97). Las formas más comunes de esta producción son precisamente las que encontramos en el yacimiento, con un predominio claro de las formas Lamb. 5 y Lamb. 1, junto con los tipos Lamb. 2, Lamb. 3, Lamb. 4 y Lamb. 10, aunque no se ha documentado ningún ejemplar de Lamb. 6, Lamb. 8a o Lamb. 1/8.

Tras revisar todo el material y descartar las piezas de cronologías anteriores y aquellos fragmentos demasiado pequeños o poco significativos según las consideraciones metodológicas descritas anteriormente, partimos de una muestra de 50 individuos. Una vez realizado el análisis, se han podido identificar huellas de uso en 29 piezas, repartidas de la siguiente manera: 14 correspondientes a Lamb. 5 (48,3 %), siete a Lamb. 3 (24,1 %), cuatro a Lamb. 1 (13,8 %), una a Lamb. 2 (3,4 %) y tres a Lamb. 10 (10,4 %). He sido bastante conservador en este sentido y he preferido no incluir marcas dudosas o que pudieran corresponder a procesos postdeposicionales de modo que se muestre el repertorio mínimo de huellas o marcas. A continuación, repasaré las distintas alteraciones identificadas para cada una de las formas, incluyendo junto a la denominación de Lamboglia su equivalencia en la tipología de Morel (1981).

3.1. Forma Lamb. 5 / F 2252, 2254, 2255, 2257, 2258

Es un recipiente abierto que se puede definir como un plato para el consumo de alimentos sólidos si atendemos a la tecnofunción prevista mencionada anteriormente. Presenta un borde recto o ligeramente entrante con labio redondeado, fondo interno muy plano o levemente cóncavo y base anillada con pie de tendencia cuadrangular o engrosado al exterior. El barniz cubre toda la pieza a excepción del fondo externo y la decoración se limita a círculos incisos concéntricos y ruedecilla. Se identifican 14 individuos con marcas y presentan diámetros muy variados, desde los 30-33 cm de los más grandes (figs. 2 y 3) hasta los 17 cm de los más pequeños (fig. 5).



Fig. 2. Plato correspondiente a la forma Lamb. 5 donde pueden apreciarse marcas de corte y desgaste en la base.

Las huellas de uso más características de esta forma son las marcas rectilíneas denominadas como *plowing* en la clasificación de los mecanismos de abrasión. Estos surcos se producen como consecuencia de la eliminación de material por el contacto tangencial con un abrasivo, probablemente un cuchillo. Dichos cortes varían en longitud, profundidad y anchura, exponiendo en muchos casos la pasta subyacente o dando lugar a una deformación plástica del barniz. También se observan pequeños desgarros a lo largo de los bordes del corte, donde la hoja del cuchillo ha desprendido pequeños fragmentos de engobe (Griffiths, 1978: 72).

En cuanto a su disposición, estas marcas se concentran en el fondo interno sin extenderse demasiado hacia los bordes, disminuyendo en número e intensidad conforme nos alejamos del centro. Este patrón es lógico, ya que estos recipientes con bases relativamente pequeñas podrían volcarse si se aplica demasiada fuerza para cortar en zonas alejadas del centro. En cuanto a su orientación, se documentan tanto surcos radiales como cordales. En algunos casos, estas rayas se encuentran a ambos lados de una fractura, lo que demuestra que esta se produjo antes de que se desechara y fragmentara el objeto.



Fig. 3. Plato correspondiente a la forma Lamb. 5 donde se aprecian marcas de corte, cierto desgaste en el fondo interno, erosión en el pie y lañados. El círculo destaca una marca de corte a ambos lados de una fractura.

Considerando los dos individuos más completos, el 764/18 (fig. 2) y el 954/18 (fig. 3), se han contabilizado 62 y 58 marcas respectivamente. Se trata de incisiones relativamente cortas que van desde los 34 a los 3 mm en el primer caso, con una media de 13 mm y de los 43 a los 4 mm en el segundo, con una media de 16 mm. Para los casos más fragmentarios, nos encontramos con medias de 10 mm para la 281/15, 7 mm para la 955/18, 7 mm para la 503/17, 6 mm para la 550/13 (fig. 4) y 10 mm para la 863/19 (fig. 5). Algunas de estas marcas son particularmente visibles en el individuo 955/18 que seguramente no corresponde a una producción calena sino de Campaniense A media o tardía como indicaría su pasta rojiza o el fondo externo barnizado. Dado que la calidad del barniz es mayor y aunque se requiera más fuerza para que queden marcas, una vez incisas, se conservan más claramente (fig. 4).

Para la representación y comparación de las medidas de las distintas marcas de corte se ha utilizado un diagrama de cajas y bigotes (fig. 6). En este gráfico, la línea situada en el interior de cada caja indica la mediana, que representa el valor central de la distribución, mientras que la X simboliza la media. Por

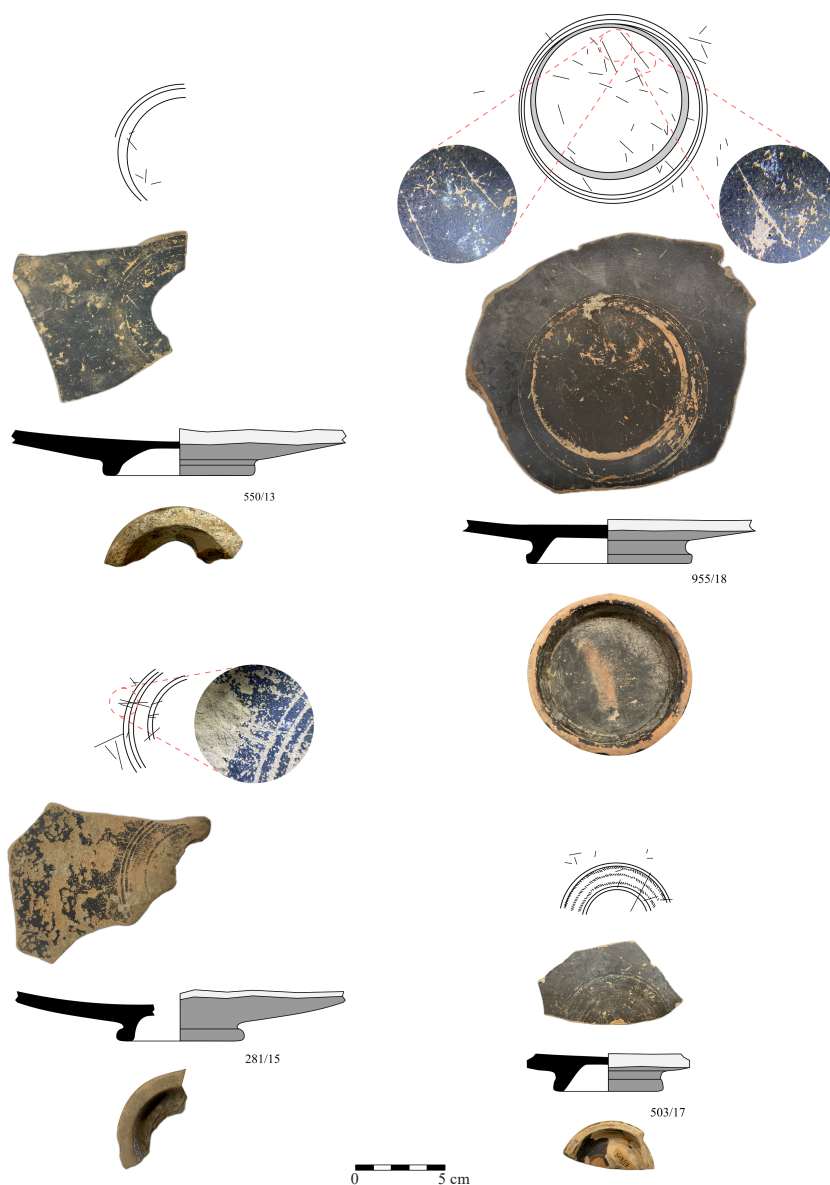


Fig. 4. Varias bases correspondientes a la forma Lamb. 5, con marcas de corte y desgaste en la parte inferior del pie.

su parte, la caja abarca el 50 % central de las mediciones y refleja su grado de variabilidad. Los bigotes se extienden hasta los valores mínimos y máximos considerados habituales, y los puntos situados fuera de estos límites corresponden a valores atípicos, es decir, observaciones poco frecuentes. La disposición vertical de las cajas permite comparar directamente la magnitud y la dispersión de las medidas de las marcas de los diferentes recipientes.

Los dos individuos más completos merecen un comentario detallado. El plato 764/18 (fig. 2) presenta 62 marcas concentradas en el centro del recipiente, con una disposición mayoritariamente radial y bastante regular, ya que muchas de ellas tienen una orientación similar y son paralelas entre sí. En contraste, la



Fig. 5. Dos pequeños individuos de Lamb. 5, uno de ellos con marcas de corte, desgaste en el pie y posiblemente en el fondo interno (detalle) (863/19) y otro sin apenas huellas que pudo ser utilizado como tapadera (956/18).

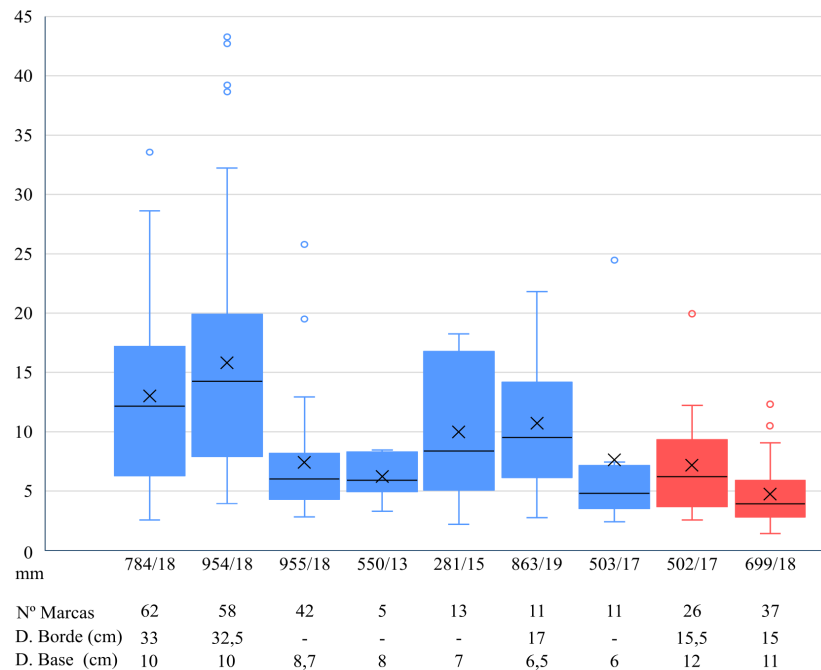


Fig. 6. Diagrama de caja y bigotes de las medidas de las marcas de corte (en mm) asociadas a distintos recipientes (platos Lamb. 5 en color azul y cuencos Lamb. 1 en color rojo), ordenados de izquierda a derecha según el tamaño decreciente del recipiente. Bajo cada conjunto se indica el número de marcas analizadas y, cuando se dispone de la información, el diámetro del borde y de la base del recipiente.

distribución de los cortes en el ejemplar 954/18 (fig. 3) resulta mucho más desordenada, con un tamaño medio algo superior y orientaciones más variadas, tanto radiales como cordales. Esta pátera es algo más profunda y presenta una intensidad de uso muy acusada, como denota la existencia de dos lañados mediante grapa de plomo utilizados para reparar una grieta que cruza diametralmente el recipiente. Además, muchos de estos platos muestran cierto desgaste en forma de manchas por fatiga o roce en el fondo interno. Esta erosión es particularmente acusada en esta pieza, aunque es indeterminado el agente que lo ha provocado. Una explicación podría ser la limpieza de restos adheridos como grasas o salsas.

Por otro lado, prácticamente todas las bases presentan abrasión en la parte inferior del pie por fatiga o delaminación, lo que podría deberse a la colocación y arrastre del recipiente sobre superficies rígidas y abrasivas durante el servicio, como un soporte de madera a modo de mesa o bancos corridos de adobe. Este tipo de huellas también podrían haberse producido durante su almacenamiento, especialmente si las cerámicas se apilaban, lo que podría haber provocado la erosión tanto del pie como del fondo interno.

Si bien la presencia de huellas de uso aporta una valiosa información sobre este tipo de objetos, su ausencia también es significativa. Es el caso del individuo 956/18 (fig. 5) que presenta un tamaño reducido —7,5 cm de diámetro—, carece de marcas de corte en el fondo interno y apenas desgaste en la parte inferior del pie. Sin embargo, presenta una erosión en la parte superior del labio, lo cual es llamativo pero no concluyente, ya que se observa en la mayoría de las piezas analizadas y podría deberse al mayor desgaste de las áreas convexas o angulosas. Estas características diferenciadas podrían estar relacionadas con la tecnofunción sistémica, es decir una función utilitaria secundaria otorgada por el consumidor final, en este caso como tapadera, tal y como se observa en determinados contextos funerarios como el de Poble Nou (La Vila Joiosa) (Marcos González y Espinosa Ruiz, 2021: 106). Otra hipótesis es que su pequeño tamaño dificultaría el uso de un cuchillo o de cualquier otro instrumento, tomándose la comida con los dedos. No obstante, me inclino más por la primera interpretación, ya que presenta muy poca erosión en la zona de reposo de la base.

3.2. Forma Lamb. 1 / F 2320, 2361

Es un recipiente abierto que, según su tecnofunción apropiada, podría interpretarse como un cuenco para el consumo de productos preferentemente líquidos y semilíquidos. Presenta un borde recto, labio redondeado engrosado al exterior y base indicada con pie oblicuo. El barniz puede recubrir toda la pieza o dejar el fondo externo sin barnizar. La decoración consiste en círculos incisos concéntricos en el fondo interno y estrías en la cara exterior del borde. Se documentan cuatro individuos con marcas de uso con diámetros que van de los 15 cm de los dos más grandes (fig. 7) hasta los 12 cm de los más pequeños (fig. 8).

Respecto a las huellas de uso, destacan las marcas de corte en el fondo interno de los dos individuos de mayor tamaño, el 699/18 y el 502/17 (fig. 7). Se trata de 37 y 26 cortes respectivamente con un tamaño medio claramente inferior al que veíamos para los individuos completos de platos Lamb. 5, con 5 y 7 mm. El tamaño máximo es de 12 y 20 mm y el mínimo de 1 y 3 mm (fig. 6). Es posible que el menor diámetro de estos recipientes, así como su mayor profundidad, dificultaran la realización de grandes cortes. Los dos ejemplares con menor diámetro, 600/18 y 785/18 (fig. 8), no presentan ningún tipo de marca de corte en su interior. Estos pequeños trazos rectilíneos tienen una disposición bastante irregular, con orientación mayoritariamente cordal en ambos casos, aunque en el ejemplar 699/18 parecen tender a cierta distribución concéntrica en las partes más alejadas del centro.

Esta última pieza presenta además cierto desgaste concéntrico por fatiga en la parte interior del borde y en la inflexión entre la pared y el fondo, posiblemente como consecuencia de prácticas de removido. El individuo 785/18 también muestra un desgaste concéntrico en el fondo interno, aunque en este caso causado seguramente por la apilación de cerámicas durante la cocción. El uso intensivo de esta vajilla se evidencia por la presencia de dos lañas con grapa de plomo en uno de los ejemplares, con lo que perdería además su

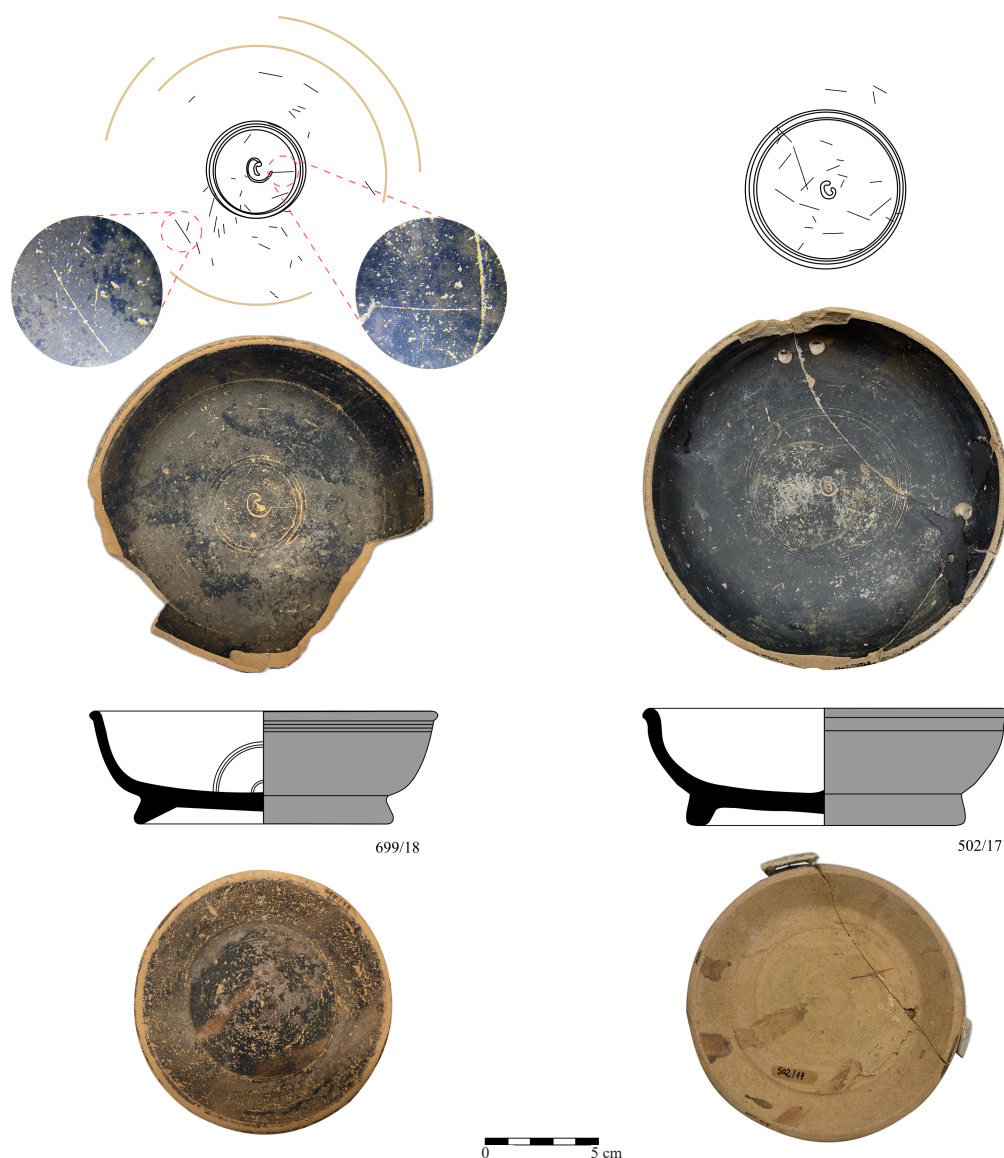


Fig. 7. Dos cuencos correspondientes a la forma Lamb. 1 con marcas de corte (detalle), erosión concéntrica (699/18) y desgastes en el pie.

función para contener líquidos, y al igual que los platos, los cuencos más grandes tienen cierto desgaste en forma de mancha en el fondo interno. Además, los cuatro ejemplares presentan erosión por fatiga y delaminación en la parte inferior del pie por las mismas causas mencionadas anteriormente, así como desgaste del labio, sin que el mismo pueda atribuirse de forma inequívoca al uso.

En resumen, nos encontramos de nuevo ante un caso en el que la tecnofunción apropiada y la sistémica podrían no coincidir. Los cuencos de mayor tamaño se utilizan no solo para el consumo de líquidos y semilíquidos, como indicarían las marcas de removido, sino también para el corte de alimentos sólidos.

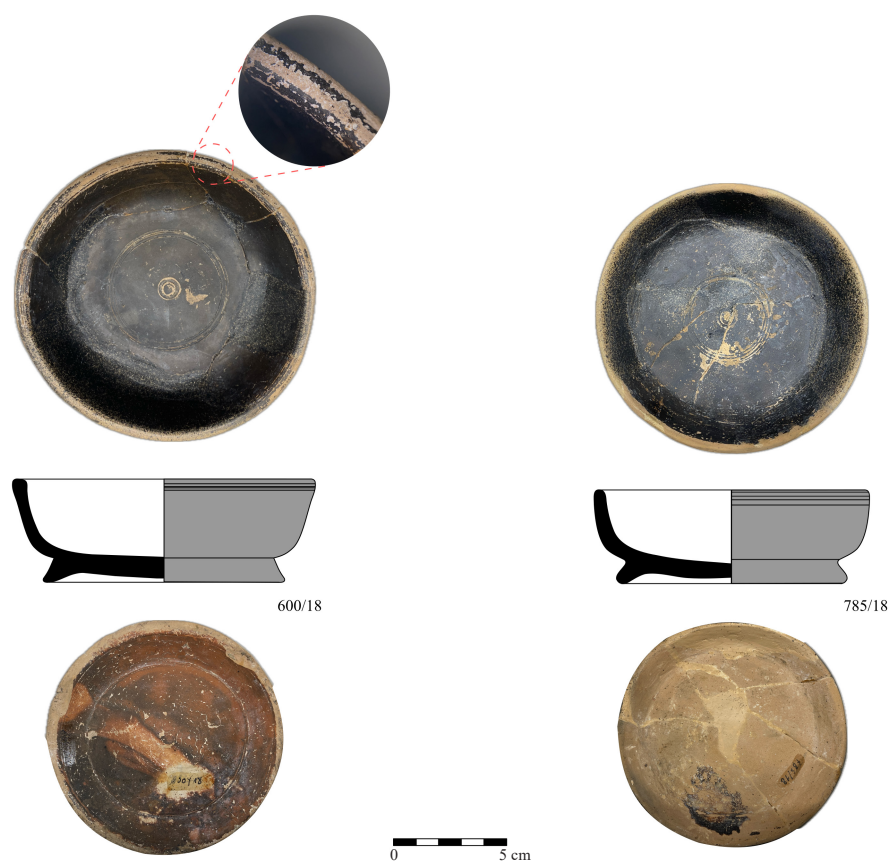


Fig. 8. Dos pequeños cuencos Lamb. 1 con desgaste en el pie, pero sin marcas de corte. Detalle del desgaste en el labio, presente en la mayoría de las piezas pero que no puede atribuirse inequívocamente al uso.

3.3. Forma Lamb. 3 / F 7541, 7544, 7545, 7550, 7551, 7552, 7553

Es un recipiente abierto que, si tenemos en cuenta su tecnofunción prevista, se puede definir como una copa para el consumo de líquidos. Presenta borde exvasado, labio redondeado y base con pie indicado, normalmente oblicuo y de perfil redondeado. Es un vaso relativamente profundo y está completamente barnizado, sin ningún tipo de decoración. Se han identificado marcas de uso en siete individuos, con bases que varían entre los 8,8 y los 6 cm de diámetro (fig. 9).

Estas copas presentan diferentes marcas de uso, más allá del típico desgaste de la superficie de reposo del pie común a todos los individuos analizados. En primer lugar, destaca la presencia de un característico picado en el fondo interno del recipiente, atribuible al mecanismo de abrasión conocido como *microchipping* o microastillamiento. Esta alteración presenta la forma de pequeños desconchados en los que se ha desprendido el barniz dejando al descubierto la pasta como consecuencia de impactos puntuales y localizados. En los casos en que se conserva la pared del vaso, se observan marcas concéntricas en la parte superior del borde interno, en la inflexión entre la pared y la base y en el fondo interno, lo que indicaría erosión por fatiga a causa del roce provocado por algún objeto durante prácticas de remoción. En el caso de

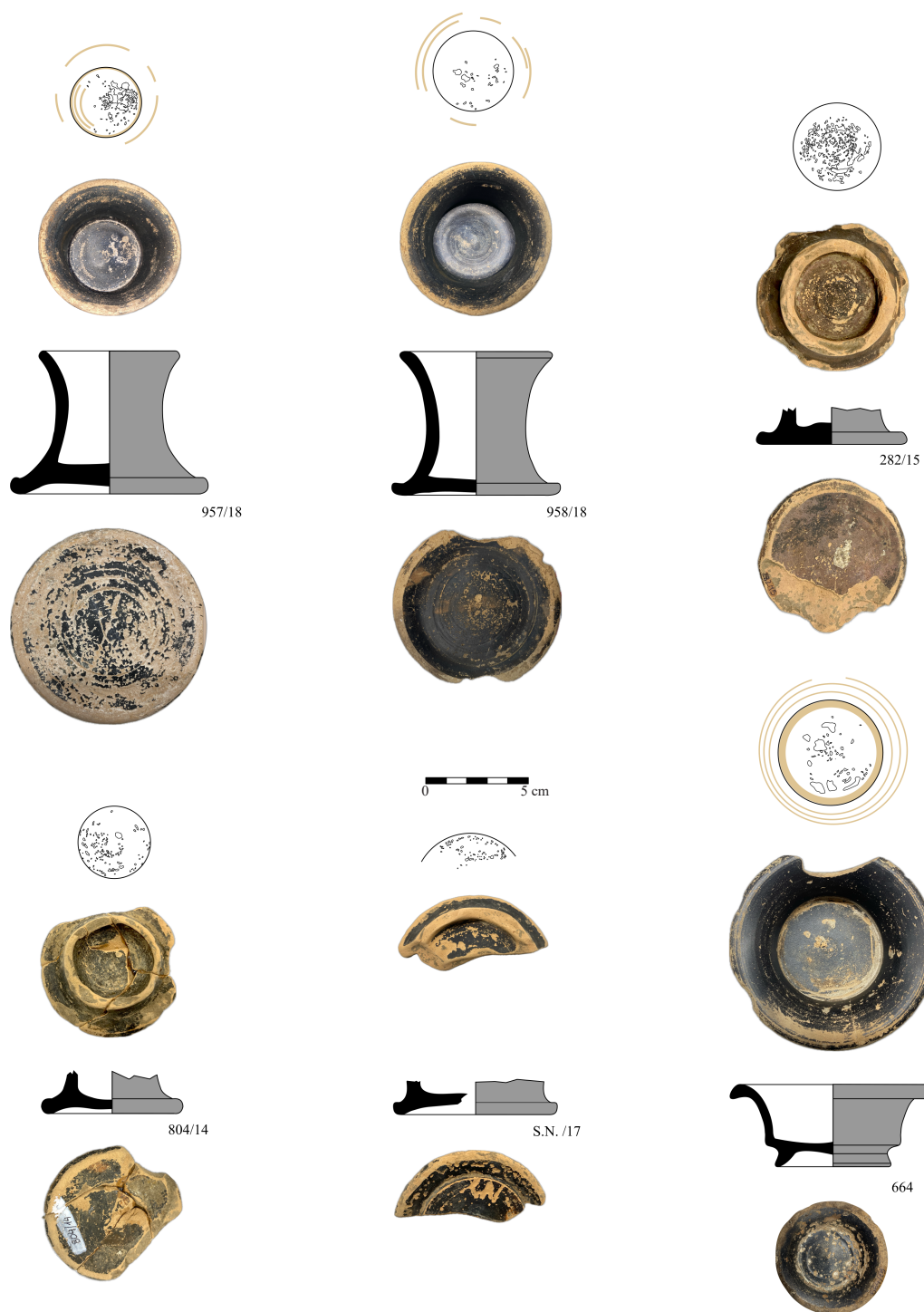


Fig. 9. Cinco copas correspondientes a la forma Lamb. 3 y una Lamb. 2 con marcas de microastillamiento, remoción (en ocre) y desgaste en la base.

la forma Lamb. 3, la función primaria de copa para beber se vería complementada por un uso secundario a modo de pequeño mortero y como recipiente para la mezcla de sustancias por remoción. Profundizaré en estos usos en el apartado dedicado a la interpretación.

3.4. Forma Lamb. 2 / F 1222

Esta forma se corresponde también con un tipo de copa, aunque su presencia es muy escasa en el Cabeço de Mariola, con un único ejemplar completo con huellas de uso (664). Esta pieza procede de una donación y se desconoce su contexto, por lo que no se incluye en la distribución en planta. Se trata de un vaso de borde muy exvasado, labio ligeramente apuntado, carena en el contacto entre el cuerpo y el fondo y base anillada con pie oblicuo. Presenta una profundidad menor si la comparamos con la forma Lamb. 3 y el barniz cubre toda la pieza (fig. 9).

Las marcas de uso son muy similares a las documentadas en el tipo anterior, con huellas de picado por microastillamiento en el fondo interno, así como desgaste concéntrico por fatiga tanto en la inflexión entre el fondo y el cuerpo como en toda la pared interior. También presenta erosión en la superficie de reposo del pie. Las prácticas de uso asociadas serían muy similares a las del tipo Lamb. 3, con picado de sustancias sólidas y mezcla por removido con algún tipo de instrumento.

3.5. Forma Lamb. 10 / F 3451

La última forma con alteraciones documentada es la Lamb. 10, cuya función prevista sería la de una pequeña jarra para el consumo de líquidos. Presenta borde exvasado, labio redondeado, cuerpo recto o de perfil en “S”, asas verticales de sección oval con acanaladuras y base anillada con pie oblicuo. El barniz cubre toda la pieza, excepto el fondo externo en la mayoría de los casos. Contamos con tres individuos que ilustran bastante bien las diferentes intensidades de uso de este tipo de recipientes (fig. 10).

Las huellas de uso son similares a las de las copas Lamb. 3 y Lamb. 2, lo que sugiere prácticas de consumo comparables. El ejemplar 601/18 presenta líneas de abrasión concéntricas tanto en la inflexión entre el fondo y el cuerpo como en la pared interna, sin que se aprecien marcas claras de picado. Su menor uso se evidencia también en que aún conserva algo de barniz en la zona de reposo del pie, algo poco común. El ejemplar 280/12 es una pequeña base recortada a modo de tejuelo, lo que nos indica una etapa más en la biografía de estos objetos, con marcas de picado en el fondo interno.

La pieza 602/18 resulta especialmente interesante por su intensidad de uso. Su fondo interno presenta un parche que cubre gran parte de la superficie, reflejo de prácticas de uso prolongadas sin impactos individuales distinguibles, ya que el barniz se ha desprendido casi por completo. Sin embargo, sí que es posible distinguir estos impactos individuales en la periferia del parche. El uso prolongado también se aprecia en los desgastes concéntricos por fatiga y delaminación presentes en la pared interna, más marcados y anchos en la parte superior. Como en la mayoría de las piezas, la parte inferior del pie presenta el típico desgaste.

4. PRÁCTICAS DE CONSUMO EN UN *OPPIDUM* TARDÍO: LECTURAS FUNCIONALES Y CONTEXTUALES DESDE LAS HUELLAS DE USO

Una vez recopiladas todas las evidencias y construida la base empírica, podemos reflexionar sobre estas prácticas desde una perspectiva más interpretativa (fig. 11). En el apartado anterior, mencioné brevemente las acciones que podrían haber causado las marcas observadas, pero es necesario profundizar en este



Fig. 10. Tres jarritas de la forma Lamb. 10 con marcas de remoción (detalle), picado y desgaste en el pie. Tanto las marcas concéntricas como la mancha por fatiga y delaminación se representan en color ocre.

aspecto. Como ya se ha señalado, la mayoría de estas alteraciones se produjeron como resultado de la interacción entre un abrasivo y los recipientes cerámicos. Sin embargo, dilucidar cuáles fueron exactamente estos objetos no siempre es sencillo, ya que en ocasiones pudo tratarse de herramientas elaboradas en materiales perecederos.

Las marcas rectilíneas, conocidas como *plowing* o surcos, son las que presentan una explicación más sencilla. Es plausible interpretarlas como marcas de corte realizadas con un instrumento afilado que va desprendiendo el material, dejando en ocasiones al descubierto la pasta subyacente al engobe. Es muy probable que el abrasivo fuera un cuchillo, un útil muy común en los yacimientos ibéricos. En el Cabeço de Mariola se han encontrado al menos seis ejemplares de hierro, la mayoría de ellos bastante fragmentados, aunque en al menos dos de los casos se pueden clasificar como cuchillos afalcados. En este caso, solo se incluye la fotografía de uno de ellos, con una longitud de la hoja de 6,8 cm, una anchura máxima de 0,9 cm y dos perforaciones (Grau Mira y Segura Martí, 2021: 142, fig. 5.38). Se trata de herramientas de pequeñas dimensiones con un único filo y se interpretan como objetos multifuncionales y/o bienes de prestigio con un alto valor simbólico, dependiendo de su factura y características (Quesada Sanz, 1997: 167-168; Mata Parreño et al., 2020).

Forma	N.M.I.	Función primaria	Tipo de alteración	Interpretación	Usos secundarios
Lamb. 5	14	Plato	<i>Plowing</i> ; fatiga y delaminación	Marcas de corte por cuchillo, desgaste de la superficie de reposo por arrastre sobre superficies duras y cierta erosión en el fondo interno, posiblemente por almacenamiento o lavado. Un individuo no presenta marcas seguramente por un uso secundario como tapadera.	Tapadera
Lamb. 1	4	Cuenco	<i>Plowing</i> ; fatiga y delaminación; marcas concéntricas.	Marcas de corte por cuchillo, desgaste de la superficie de reposo por arrastre sobre superficies duras y cierta erosión en el fondo interno, posiblemente por almacenamiento o lavado. Un individuo presenta marcas concéntricas por removido y los dos más pequeños no tienen marcas de corte.	Plato
Lamb. 3	7	Copa	Microastillamiento; marcas concéntricas; fatiga y delaminación.	Marcas de picado por machacado de sustancias, marcas concéntricas por mezcla y removido y fatiga y delaminación por arrastre sobre superficies duras.	Pequeño mortero
Lamb. 2	1	Copa	Microastillamiento; marcas concéntricas; fatiga y delaminación.	Marcas de picado por machacado de sustancias, marcas concéntricas por mezcla y removido y fatiga y delaminación por arrastre sobre superficies duras.	Pequeño mortero
Lamb. 10	3	Copa	Microastillamiento; marcas concéntricas; fatiga y delaminación.	Marcas de picado por machacar sustancias que dan lugar a manchas por uso intensivo, marcas concéntricas por mezcla y removido y fatiga y delaminación por arrastre sobre superficies duras.	Pequeño mortero

Fig. 11. Cuadro-resumen que recoge las diversas formas, el NMI, su función primaria (tecnofunción prevista), los tipos de alteraciones identificadas, una breve interpretación de las posibles prácticas que las originaron y posibles usos secundarios (tecnofunción sistémica).

Los cortes identificados son de reducido tamaño, con una media de 1,3 cm en los platos más grandes y 0,6 cm en los cuencos (fig. 6), y profundidades variables, compatibles con el uso de estos cuchillos para cortar pequeñas porciones. El diagrama de cajas muestra una tendencia general hacia la reducción de las dimensiones de las marcas de corte conforme disminuye el tamaño del recipiente. Los de mayor tamaño presentan valores más elevados y una mayor variabilidad, mientras que los más pequeños muestran distribuciones más compactas y homogéneas. Esta tendencia sugiere una relación entre el tamaño del recipiente y la amplitud de los cortes, aunque la superposición parcial de las distribuciones indica que no debió ser el único factor a tener en cuenta. Algunos cortes presentan además pequeños desgarros en los bordes, lo que sugiere que en ocasiones no estarían bien afilados. Su ubicación y orientación en el fondo

interno también encajarían con este uso, ya que aplicar fuerza en las zonas más alejadas del centro en estos platos de base anillada podría hacerlos volcar.

Otro ejemplo de marcas causadas por eventos individuales son los desconchados por microastillamiento presentes en los fondos de las copas Lamb. 3, Lamb. 2 y una de las jarritas Lamb. 10. Estos desconchados podrían ser el resultado de picar o machacar sustancias, como si se hubiesen utilizado como pequeños morteros. Estas huellas revelan un uso secundario, más allá de su función como vasos para beber, relacionándolas con el machacado de pequeñas cantidades de hierbas u otras sustancias en polvo que se añadirían posteriormente al cocinado o a las bebidas en la propia copa, ya que también suelen presentar marcas de removido. Su pequeño tamaño, que las hace mucho más manejables que los morteros, junto con la resistencia proporcionada por el engobe, podrían explicar esta elección. Como demuestra el trabajo de experimentación llevado a cabo por E. Biddulph en cuencos tipo Dragendorff 27 de *terra sigillata* (2008: 96), este tipo de marcas, que se convierten en manchas más grandes tras un uso intenso, como las de la jarrita Lamb. 10 (602/18), son compatibles con esta práctica. Se desconoce la herramienta utilizada para machacar estos ingredientes, ya que no se han documentado manos de mortero en el yacimiento, pero debía ser un objeto estrecho y alargado para llegar al fondo de los vasos.

Por otro lado, encontramos las marcas causadas por un uso continuado e intenso, como el desgaste concéntrico en la pared interna y la inflexión de contacto entre esta y el fondo, tanto en copas como en jarritas. En estos casos, resulta complicado establecer cuáles fueron los instrumentos específicos utilizados para estas prácticas de removido y su materia prima, ya que materiales distintos pudieron dejar huellas similares. En este tipo de alteraciones que no son fruto de un evento individual, el factor tiempo es determinante. La experimentación de Biddulph vuelve a resultar muy útil en este sentido. Tras identificar huellas concéntricas en forma de dos anillos, uno en el límite del fondo interno y otro justo por encima, en la parte inferior de la pared de copas Dragendorff 33, removió una mezcla de líquidos con una cuchara de metal durante cinco minutos al día, dos o tres veces por semana durante dos años, aunque apenas se observaron marcas visibles. Para acelerar el proceso, recubrió la cuchara con colorante alimentario, lo que permite observar rápidamente las zonas de roce entre la cuchara y la cerámica, creando marcas muy similares a las de las piezas arqueológicas. Si bien este método sacrifica la comprobación del factor tiempo, proporciona una topografía detallada de la huella. Es importante señalar que en su experimentación utiliza un engobe y una cocción modernas, lo que seguramente las hace algo más resistentes que las cerámicas antiguas y especialmente que las calenas. La morfología de estas marcas varía según la forma y tamaño el instrumento utilizado para remover (Biddulph, 2008: 94-95).

Identificar la herramienta empleada es complicado, ya que no se han encontrado en el mundo ibérico objetos que puedan estar relacionados inequívocamente con este uso, como cucharas de metal o hueso (Swift, 2014). A pesar de las diferencias entre la cerámica de barniz negro caleno y las reproducciones de *terra sigillata*, los experimentos demuestran que es un proceso que requeriría mucho tiempo, lo que denota una gran intensidad de uso de estas piezas. Los candidatos más plausibles serían los instrumentos de metal, posiblemente alguna de las numerosas varillas finas de bronce o hierro que aparecen en los asentamientos ibéricos con una función indeterminada. Estos instrumentos también podrían estar realizados en hueso o madera, aunque su empleo implicaría un uso mucho más prolongado en el tiempo debido a su menor dureza. Esta práctica podría estar relacionada con la mezcla de distintos elementos en la copa, como la costumbre griega y romana de combinar vino y agua o el *mulsum* romano que consistía en añadir miel caliente a esta bebida (Biddulph, 2008: 98). También cabe la posibilidad de que se utilizara para disolver o remover una sustancia previamente machacada. Estas marcas también se han encontrado en uno de los cuencos Lamb. 1, que además presentaba marcas de corte, lo que indica una función mixta de este recipiente para el consumo de sólidos, líquidos y semilíquidos.

Finalmente, encontramos las marcas de desgaste presentes tanto en la superficie de reposo del pie en la mayoría de las piezas, como en la erosión de los fondos internos de muchos platos y cuencos. El desgaste en la superficie de reposo probablemente se deba a la colocación y arrastre de los recipientes sobre superficies

duras como mesas de madera o bancos corridos de adobe comunes en muchas casas ibéricas. El desgaste de los fondos en platos y cuencos no parece tan evidente y podría deberse a la forma en que se almacenaban estas piezas, como se ha observado en otros contextos (Griffiths, 1978: 74; Banducci, 2014: 192; 2021: 240). Es posible que se guardaran apiladas, provocando que el pie del recipiente superior rozara el fondo interno del inferior, dejando un desgaste tenue y sin forma definida, ya que su colocación no sería siempre la misma. Otra posibilidad es que las huellas sean el resultado de una limpieza intensa para eliminar restos de grasas o salsas. Sin embargo, esto es menos probable, ya que el barniz tiene propiedades antiadherentes que facilitan su limpieza, además de que resultaría difícil eliminar el engobe sin utilizar detergentes (Biddulph, 2008: 96).

El análisis de huellas de uso también revela funciones secundarias o no previstas de estos objetos. Por ejemplo, las copas y jarritas pudieron utilizarse como pequeños morteros para machacar sustancias, y el plato 956/18 (fig. 5) pudo servir como tapadera. En este último caso, dicho uso se infiere a partir de la ausencia de marcas en el fondo interno o el escaso desgaste de la superficie de reposo del pie. Esta utilización de platos Lamb. 5 como tapaderas de urnas cinerarias se ha documentado en un contexto cercano como es la necrópolis de Poble Nou (La Vila Joiosa) (Marcos González y Espinosa Ruiz, 2021: 106).

La presencia mayoritaria de platos con marcas de cortes sugiere cambios en las prácticas alimentarias asociadas a estas vajillas en el Ibérico Final con respecto a momentos anteriores y podría indicar una preferencia por el consumo de alimentos sólidos como la carne o los salazones o, al menos, un interés en presentarlos y exhibirlos en grandes recipientes planos. La importancia del consumo de carne asada se ve reforzada por la presencia de un asador o espeto en la estancia 21005. Esta evolución hacia una mayor presencia de platos grandes en el Ibérico Final en sustitución de los cuencos —mayoritarios en los siglos IV-III a.C. entre los repertorios importados— se identifica claramente en el ámbito regional, lo que podría indicar una mayor importancia del consumo comunal frente al individual (Amorós López, 2019). Por otra parte, el consumo de vino debió seguir siendo muy importante en esta época, como demuestra la abundancia de ánforas itálicas y la presencia de copas. Estos cambios no se limitan al área contestana, sino que se observan en toda la fachada mediterránea de la península ibérica, especialmente en el primer cuarto del siglo I a.C. (Principal, 2006). M. Bats, en su estudio sobre vajilla y alimentación en Olbia de Provence, distinguía entre una tradición helénica en el uso de la vajilla de mesa en los siglos IV y III a.C., caracterizada por la preferencia por formas profundas como los cuencos, y otra romana a partir del siglo II a.C., marcada por el predominio de formas planas y abiertas como los platos (Bats, 1988: 228 y ss.).

Dado que estas piezas se encuentran perfectamente contextualizadas en el yacimiento, es posible identificar asociaciones funcionales (Amorós López et al., 2021: 265 y 267) (fig. 12). En la casa 21000, se repite la agrupación de dos individuos del mismo tipo, ya que en la estancia 21005 aparecen dos parejas de Lamb. 5 y Lamb. 3, y en la estancia 21004 otras dos parejas, en este caso de Lamb. 1 y Lamb. 10, que podrían interpretarse como dos servicios formados por plato, cuenco y copa. En la casa 20000 también se documenta un servicio completo compuesto por un plato, una copa y un cuenco, en este caso de paredes finas, en la estancia norte, mientras que en la estancia sur vuelve a registrarse una pareja de platos. Esta asociación de dos platos se repite asimismo en las estancias 9001 y 8003, donde además se identifican nuevamente dos copas y un cuenco. Por último, en el conjunto integrado por los grupos de estancias 2000 y 3000 se observan igualmente dos parejas de platos en la estancia 2001 y otra en la 3002, mientras que los cuencos y copas parecen haber sido sustituidos por cubiletes/cuencos de paredes finas y copas de vidrio.

Estas asociaciones recurrentes de dos piezas podrían estar relacionadas con la pareja de adultos que representa al grupo doméstico en las familias nucleares que caracterizan a la sociedad ibérica. La importancia de la pareja también se observa en el ámbito ritual, como se evidencia en distintas representaciones en piedra, terracota o cerámica. Además, se han encontrado numerosos recipientes duplicados en contextos como el Departamento 1 del Puntal dels Llops (Olocau), interpretado como un espacio cultural (Bonet Rosado y Mata Parreño, 2002: 38-42). Otra posible explicación es que se estén diferenciando los roles de huésped y persona invitada, con un servicio distinto para cada uno de ellos.

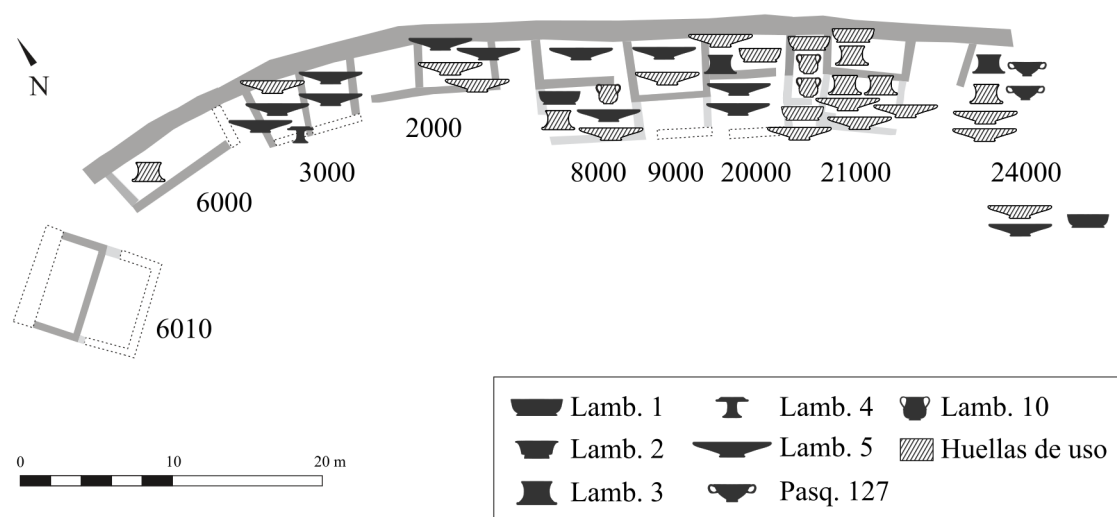


Fig. 12. Distribución de las cerámicas correspondientes a la última fase en el Cabeço de Mariola con indicación de aquellas que presentan huellas de uso (elaboración a partir de Amorós López et al., 2021: 265, fig. 8.5).

A pesar de la escasez de contextos con los que establecer una comparativa, se han observado tendencias similares en casos de estudio de la península itálica. Los estudios de L. Banducci (2013; 2014) sobre marcas de uso en cerámicas de barniz negro de las ciudades de Musarna y Populonia han inspirado en buena medida la metodología utilizada en este trabajo. Más allá de las valiosas aportaciones metodológicas, se observa un cambio significativo en Musarna a mediados del siglo II a.C., con una transición de cuencos con evidencias de removido a platos con marcas de corte. En contraste, la ciudad de Populonia muestra unos patrones de consumo distintos, con una preferencia por los cuencos, que se utilizan indistintamente para cortar y para remover, con un uso mucho más flexible en comparación con Musarna.

No obstante, es necesario tener en cuenta que las vajillas importadas son solo una parte de los repertorios documentados en el poblado. Existe un enorme volumen de cerámicas ibéricas donde son mayoritarias las páteras de borde reentrante y cierta profundidad, ideales para el consumo de productos líquidos y semilíquidos, así como ollas de varios tamaños relacionadas con el cocinado de guisos y estofados. Cabe pensar que este tipo de preparados siguieron teniendo una gran importancia en las prácticas alimentarias de los habitantes del Cabeço.

Otro aspecto interesante es el grado de intensidad de uso de estos recipientes que, en el caso del Cabeço de Mariola parece ser excepcionalmente alto, lo que facilita en gran medida un análisis de estas características en comparación con otros yacimientos. En su estudio de los repertorios cerámicos de Olbia de Provence, M. Bats observó que solo un 14 % de los cuencos y platos presentaban marcas de uso identificables y pocas evidencias de lañado, lo que le llevó a pensar que la práctica más común era el reemplazo y no tanto la reparación (Bats, 1988: 205 y 208). En el Cabeço, muchas de estas cerámicas se encuentran reparadas mediante lañados con grapas de plomo. Estas reparaciones no se limitan a estas cerámicas de importación a las que se presupone un cierto valor añadido, sino que también se encuentran en cerámicas ibéricas *a priori* más accesibles como vajilla de mesa, recipientes de almacenamiento, ánforas y ollas de cocina (Grau Mira y Segura Martí, 2021). Este interés por prolongar la vida útil de los recipientes probablemente esté relacionado con el episodio bélico que supuso el abandono del poblado en el primer cuarto del siglo II a.C. y que supondría la interrupción de los suministros durante un periodo de tiempo más o menos largo.

Tradicionalmente, estas cerámicas de barniz negro han sido consideradas como bienes de prestigio y yo mismo he defendido su interpretación como elementos diacríticos en determinados contextos relacionados con prácticas de comensalia. Sin embargo, la distribución de estas vajillas en poblados de distintas cronologías, como La Bastida de les Alcusses (Amorós López y Vives-Ferrándiz Sánchez, 2022; 2023), La Serreta (Amorós López, 2020) o el propio Cabeço de Mariola (Amorós López et al., 2021) nos ha permitido matizar que estén tan restringidas. En ninguno de estos casos se observa un patrón altamente centralizado en el acceso, ya que aparecen en la mayoría de las casas, aunque de forma bastante heterogénea. En la Bastida de les Alcusses, donde se han contabilizado 2294 individuos, la mayoría de las viviendas presentan algún ejemplar, alguna acumula varias decenas y el edificio con la mayor concentración sería un almacén. También hay casas ricas donde no se ha encontrado ningún individuo, lo que indica que las elites fueron muy heterogéneas y desplegaron estrategias de poder muy diversas. Estas evidencias nos alejan de generalizaciones reduccionistas donde los grupos de poder se constituyen como un bloque monolítico.

En el Cabeço se da una distribución muy generalizada de estos bienes en todas las casas excavadas, sin grandes concentraciones, aunque de nuevo es posible observar estrategias diversas. La casa 3000 destaca por su importante reserva de alimentos y ánforas importadas, algunas de ellas con grafitos, además de barniz negro y copas de vidrio. La casa 2000 posee el mayor número de recipientes de paredes finas, junto con dos copas de vidrio y barniz negro. La casa 8000 también albergaba un conjunto significativo de cerámicas de barniz negro, cuatro ánforas importadas y la mayor agrupación de cerámicas ibéricas con decoración figurada. Finalmente, en la casa 21000 se halló la mayor concentración de ánforas importadas y barniz negro, además de dos cubiletes de paredes finas, un asador y la excepcional tinaja decorada conocida como *Vas de la Dansa* (Amorós López et al., 2021: 266; Grau Mira et al., 2023).

Dada su amplia distribución, cabe preguntarse cuál sería la consideración de las cerámicas de barniz negro en este contexto. Es posible que parte del valor diacrítico haya ido pasando a otros productos más novedosos, como los recipientes de vidrio y paredes finas, que se concentran en dos de las casas. Además, otros elementos como el vino itálico o los vasos figurados también desempeñarían un papel importante a la hora de expresar el poder y marcar el estatus. Por otra parte, la intensidad de uso nos obliga a reflexionar sobre el uso de estos objetos en eventos y celebraciones destacadas, además de que no existe un especial cuidado a la hora de manipularlas, como evidencian las marcas de corte, picado, remoción o arrastre. Cabe la posibilidad de que este uso más cotidiano se deba a una progresiva pérdida de su consideración como bienes de prestigio por su relativa abundancia y facilidad de acceso. Algunos autores hablan incluso de una democratización de las cerámicas de barniz negro a lo largo del siglo II a.C., especialmente en el caso de productos de menor calidad, como las calenas (Sanmartí Grego y Principal, 1998; Principal, 2006: 47-49). Sin embargo, y aceptando que esta tendencia pudo tener influencia, el factor determinante en el caso concreto del Cabeço de Mariola parece ser el contexto de necesidad y carestía propiciado por el episodio bélico que puso fin al hábitat. En esta situación, cualquier cerámica, ya sea importada o local, se convertiría en un bien de primera necesidad.

5. CONCLUSIONES

El estudio de las cerámicas de importación se puede abordar desde perspectivas muy diferentes — distribución en el territorio, en los asentamientos, análisis cualitativo y cuantitativo de las formas— y tiene un enorme potencial para el conocimiento de las prácticas sociales de las comunidades ibéricas. En este trabajo me he centrado en un aspecto poco explorado, las huellas de uso presentes en estas cerámicas como resultado de la interacción con personas y herramientas. Mediante una metodología rigurosa he podido abordar cuestiones como la preparación, el servicio o el consumo de alimentos en estos recipientes, las herramientas implicadas, o la intensidad de uso, revelando una vida útil muy prolongada en el caso de este poblado. Uno de los resultados más destacados ha sido la posibilidad de identificar casos en los que

se observa una función utilitaria secundaria otorgada por las personas que usaron estas piezas, más allá de la función prevista por el alfarero al concebir el objeto. En última instancia, he intentado comprender las prácticas que estuvieron detrás de estas marcas y el papel que desempeñaron estos objetos en la construcción de las relaciones sociales.

Como ya he mencionado, apenas se han realizado estudios de este tipo en el ámbito de la arqueología ibérica, lo que deja un campo de estudio muy amplio para futuras investigaciones. La principal limitación ha sido precisamente la ausencia de contextos con los que establecer un análisis comparativo, lo que enriquecería en gran medida las conclusiones de este artículo. En futuros trabajos se deberá comparar este repertorio tanto con asentamientos contemporáneos como con poblados de diferentes épocas para analizar posibles dinámicas o tendencias en los usos desde una perspectiva diacrónica. Además, ampliar el análisis a otros elementos relacionados con la alimentación desde la escala del propio asentamiento proporcionaría una visión más completa, incluyendo toda la cerámica ibérica, los restos bioarqueológicos y los objetos utilizados como agentes abrasivos. En este sentido, es fundamental el desarrollo de trabajos experimentales que nos ayuden a entender mejor cómo se produjeron estas huellas de uso y las herramientas que las causaron, con especial atención al factor tiempo, que es crucial en estos procesos de abrasión. En definitiva, esta línea de investigación tiene un enorme potencial para ampliar nuestro conocimiento sobre las prácticas sociales y de consumo desarrolladas por las comunidades que habitaron toda el área ibérica.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo se ha realizado en el marco del proyecto CIAICO/2024/126 *Artesanía y comunidades ibéricas en el este peninsular*, financiado por la Generalitat Valenciana. Quisiera agradecer a Jaime Vives-Ferrándiz su apoyo, sus sabios consejos y su entusiasmo por todos aquellos temas que puedan resultar novedosos para la investigación. Agradezco también a Laura M. Banducci y Jordi Principal sus valiosas correcciones y sugerencias que han contribuido a mejorar sustancialmente el trabajo original. Finalmente, quisiera dar las gracias al personal del Museo Arqueológico de Alcoi y en especial a su directora, Palmira Torregrosa, y a Josep H. Miró, por su amabilidad y por hacerme sentir como en casa durante la revisión del material.

BIBLIOGRAFÍA

- ADROHER AUROUX, Andrés María; SÁNCHEZ MORENO, Amparo; DE LA TORRE CASTELLANO, Inmaculada (2016): “Cerámica ática de barniz negro de Iliberri (Granada, España). Análisis crono-estadístico de un contexto cerrado”. *Portvgalia Nova Serie*, 37, p. 5-38.
- AMORÓS LÓPEZ, Iván (2019): “Las prácticas de comensalidad como estrategia ideológica en el área central de la Contestania ibérica (VII-I a.C.)”. *Zephyrus*, LXXXIV, p. 41-62.
- AMORÓS LÓPEZ, Iván (2020): “Cerámicas importadas del Sector G de La Serreta (Alcoi - Cocentaina - Penàguila). Repertorio, distribución y comensalidad en una ciudad contestana”. *Saguntum-PLAV*, 52, p. 95-116.
- AMORÓS LÓPEZ, Iván (2022): “Más allá de la imitación. Vajillas ibéricas con formas áticas en La Bastida de les Alcusses (Moixent, Valencia)”. *Archivo de Prehistoria Levantina*, 34, p. 171-195.
- AMORÓS LÓPEZ, Iván; GRAU MIRA, Ignasi (2017): “El santuario en tiempos de la implantación romana”. En Ignasi Grau Mira; Iván Amorós López y Josep María Segura Martí: *El santuario ibérico y romano de La Serreta (Alcoi, Cocentaina, Penàguila). Prácticas rituales y paisaje en el área central de la Contestania*. Ayuntamiento de Alcoi – Museo Arqueológico Municipal de Alcoi, p. 161-182.
- AMORÓS LÓPEZ, Iván; VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, Jaime (2022): “De las políticas comensales a las relaciones sociales: cerámicas áticas en la Bastida de les Alcusses”. *Archivo Español de Arqueología*, 95, e03.
- AMORÓS LÓPEZ, Iván; VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, Jaime (2023): “*Le Rouge et le Noir*. Cerámicas áticas figuradas en La Bastida de les Alcusses (Moixent, Valencia)”. En Carmen Sánchez y Jorge Tomás (Eds.): *La cerámica ática fuera del Ática. Contextos, usos y miradas*. Serie Archaeologica, 256, L’Erma di Bretschneider, Roma-Bristol: p. 29-48.
- AMORÓS LÓPEZ, Iván; GRAU MIRA, Ignasi; DE MIGUEL IBÁÑEZ, María Paz; MATEO CORREDOR, Daniel (2021): “Comensalidad y prácticas rituales en el Cabeço de Mariola”. En Ignasi Grau Mira y Josep María Segura

- Martí: *El Cabeço de Mariola (Alfafara-Bocairent). De la formación del oppidum a la dominación romana (ss. IX-I a.n.e.)*. Ajuntament d'Alcoi - Museu Arqueològic Camil Visedo, p. 259-281.
- APPADURAI, Arjun (1981): "Gastropolitics in Hindu South Asia". *American Ethnologist*, 8 (3), p. 494-511.
- ARANDA JIMÉNEZ, Gonzalo (ed.) (2008): *Poder y prestigio en las sociedades prehistóricas peninsulares: el contexto social del consumo de alimentos y bebidas*. Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada, 18.
- ASENSIO, David; SANMARTÍ, Joan (1998): "Consideracions metodològiques en relació a l'estudi de les activitats comercials en època protohistòrica. Comerç i vies de comunicació (1000 aC-700 dC)". *XI Col·loqui Internacional d'Arqueologia de Puigcerdà*. Institut d'Estudis Ceretans, p. 17-32.
- BANDUCCI, Laura M. (2013): *Foodways and Cultural Identity in Roman Republican Italy*. Tesis doctoral inédita (PhD Dissertation), Universidad de Michigan.
- BANDUCCI, Laura M. (2014): "Function and Use of Roman Pottery: A Quantitative Method for Assessing Use-Wear". *Journal of Mediterranean Archaeology*, 27 (2), p. 187-210.
- BATS, Michel (1988): *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*. Revue Archéologique de Narbonnaise 18, Éditions du Centre National de la Recherche Scientifique, Paris.
- BIDDULPH, Edward (2008): "Form and Function: The Experimental Use of Roman Samian Ware Cups". *Oxford Journal of Archaeology*, 27 (1): p. 91-100.
- BINFORD, Lewis Roberts (1962): "Archaeology as anthropology". *American Antiquity*, 28, p. 217-25.
- BONET ROSADO, Helena; MATA PARREÑO, Consuelo (2002): *El Puntal dels Llops: un fortí edetano*. Serie de Trabajos Varios del SIP, 99, Diputación de Valencia.
- DIETLER, Michael (1996): "Feasts and commensal politics in the political economy. Food, power and status in Pre-historic Europe". En Polly Wiessner y Wulf Schiefelhövel (eds.): *Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective*. Berghahn, Oxford, p. 87-125.
- DIETLER, Michael (2005): *Consumption and colonial encounters in the Rhône Basin of France: a study of early Iron Age political economy*. Monographies d'Archéologie Méditerranéenne, 21.
- DIETLER, Michael; HAYDEN, Brian (2001): *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*. Smithsonian Institution, Washington.
- DIETLER, Michael; HERBICH, Ingrid (1998): "Habitus, Techniques, Style: An Integrated Approach to the Social Understanding of Material Culture and Boundaries". En Miriam T. Stark (ed.): *The Archaeology of Social Boundaries*. Smithsonian Institution Press, Washington D.C., p. 232-263.
- DILOLI FONS, Jordi ; SARDÀ SEUMA, Samuel (eds.) (2009): *Ideologia, pràctiques rituals i banquet al nord-est de la Península Ibèrica durant la Protohistòria*. CITERIOR, 5.
- GRAU MIRA, Ignasi; SEGURA MARTÍ, Josep María (2021): *El Cabeço de Mariola (Alfafara - Bocairent). De la formación del oppidum a la dominación romana (ss. IX-I a.n.e.)*. Ajuntament d'Alcoi - Museu Arqueològic Camil Visedo, Alcoi.
- GRAU MIRA, Ignasi; AMORÓS LÓPEZ, Iván; SEGURA MARTÍ, Josep María (2023): "Rituales agrarios en la iconografía ibérica de época tardía (ss. II-I a.C.). A propósito de un excepcional vaso figurado del Cabeço de Mariola (Alfafara, Alacant; Bocairent, València)". *Complutum*, 33 (1), p. 253-273.
- GRIFFITHS, Dorothy M. (1978): "Use-Marks on Historic Ceramics: A Preliminary Study". *Historical Archaeology*, 12, p. 68-81.
- MARCOS GONZÁLEZ, Amanda; ESPINOSA RUIZ, Antonio (2021): "La tumba 64 de la necrópolis del Poble Nou y el juego al final de la época ibérica". En Raimon Graells i Fabregat y Miguel Pérez Blasco (coords.): *El guerrero ibero y el juego. Estrategia, azar y estatus*. Ayuntamiento de Elche, p. 102-111.
- MATA PARREÑO, Consuelo; BONET ROSADO, Helena (1992): "La cerámica ibérica: ensayo de tipología". En *Estudios de Arqueología Ibérica y Romana: Homenaje a Enrique Pla Ballester*. Serie Trabajos Varios del SIP, 89, Diputación de Valencia, p. 117-174.
- MATA PARREÑO, Consuelo; PÉREZ JORDÀ, Guillem; VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, Jaime (eds.) (2010): *De la cuina a la taula. IV Reunió d'Economia del primer mil·lenni*. Saguntum-PLAV, Extra-9, Valencia.
- MATA PARREÑO, Consuelo; SORIA COMBADIERA, Lucía.; BLASCO MARTÍN, Marta; GALLELO, Gianni; BELARTE FRANCO, Carme; PASTOR GARCÍA, Agustín (2020): "El prestigio de los objetos: mangos de marfil en el mundo ibérico". *Zephyrus*, LXXXVI, p. 67-86.
- MOREL, Jean-Paul (1981): *Céramique Campanienne: Les Formes*. Bibliothèque des Écoles Françaises d'Athènes et de Rome, 244. École Française de Rome, Roma.

- PEDRONI, Luigi (2001): *Ceramica calena a vernice nera. Produzione e diffusione*. Petrucci Editore, Città di Castello.
- PRINCIPAL, Jordi (2006): "Late Hellenistic black-gloss wares in North Eastern Iberian Peninsula: producing traditions and social practices". En Daniele Malfitana; Jeroen Poblome y John Lund (eds.): *Old Pottery in a New Century: Innovating Perspectives on Roman Pottery Studies*. Monografie dell'Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali, C.N.R. 1, Catania, p. 41-55.
- PRINCIPAL, Jordi; RIBERA I LACOMBA, Albert (2013): "El material más apreciado por los arqueólogos. La cerámica fina. La cerámica de barniz negro". En Albert Ribera i Lacomba (coord.): *Manual de cerámica romana. Del mundo Helenístico al Imperio Romano*. Museo Arqueológico Regional de Madrid - Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras y en Ciencias, Sección de Arqueología, Alcalá de Henares, p. 41-146.
- QUESADA SANZ, Fernando (1997): *El armamento ibérico. Estudio tipológico, geográfico, funcional, social y simbólico de las armas en la Cultura ibérica (siglos VI-I a.C.)*. Editions Monique Mergoïl, Montagnac.
- RAUX, Stéphanie (1998): "Méthodes de quantification du mobilier céramique. Etat de la question et pistes de réflexion". En Patrice Arcelin y Marie Tuffeau-Libre (dir.): *La quantification des céramiques. Conditions et protocole*. Actes de la table ronde du Centre Archéologique Européen du Mont Beuvray (Glux-en-Glenne, 7-9 avril 1998). Coll. Bibracte, 2, p. 11-16.
- SANMARTÍ GREGO, Enric y PRINCIPAL, Jordi (1998): "Del vas al calix o de la "democratització" dels estris de beure (de la producció de Roses a la Campaniana A)». En: *El vi a l'Antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental*. Museu de Badalona, p. 81-86.
- SANMARTÍ, Joan; ASENSIO, David (2017): "Pottery imports and social organization. Theoretical-methodological principles, and a case study of the 4th century BC in the Iberian coast". En Xavier Aquilué, Paloma Cabrera y Margarita Orfila (eds.): *Homenaje a Glòria Trias Rubiés. Cerámicas griegas de la Península Ibérica: cincuenta años después (1967-2017)*. Centro Iberia Graeca, Barcelona, p. 338-347.
- SANMARTÍ, Joan; ASENSIO I VILARÓ, David; BELARTE, María Carme; NOGUERA, Jaume (2009): "Comerç colonial, comensalitat i canvi social a la protohistòria de Catalunya". En Jordi Diloli Fons y Samuel Sardà Seuma (eds.): *Ideologia, pràctiques rituals i banquet al nord-est de la Península Ibèrica durant la Protohistòria*. CITERIOR, 5, p. 219-238.
- SARDÀ SEUMA, Samuel (2010): *Pràctiques de consum ritual al curs inferior de l'Ebre. Comensalitat, ideologia i canvi social (ss. VII-VI a.n.e)*. Tesis doctoral inédita, Universitat Rovira i Virgili.
- SCHIFFER, Michael Brian y SKIBO, James M. (1989): "A Provisional Theory of Ceramic Abrasion". *American Anthropologist*, 91 (1), p. 101-115.
- SKIBO, James M. (1992): *Pottery Function: A Use-Alteration Perspective*. Plenum Press, Nueva York.
- SKIBO, James M. (2013): *Understanding Pottery Function*. Springer, Nueva York.
- SKIBO, James M. (2015): "Pottery Use-Alteration Analysis". En João Manuel Marreiros; Juan Francisco Gibaja Bao y Nuno Ferreira Bicho (eds.): *Use-Wear and Residue Analysis in Archaeology, Manuals in Archaeological Method, Theory and Technique*. Springer, p. 189-198.
- SWIFT, Ellen (2014): "Design, function and use-wear in spoons: reconstructing everyday Roman social practice". *Journal of Roman Archaeology*, 27, p. 203-237.

