

A propósito de un rallador del yacimiento ibérico de Sant Josep, La Vall d'Uixó (Castellón)

Arturo Oliver Foix*

Resumen

El trabajo presenta un rallador de hierro localizado entre los materiales procedentes del yacimiento de Sant Josep depositados en el Museo de Bellas Artes de Castellón, lo que da pie a relacionar los diferentes hallazgos de esta pieza en el registro arqueológico protohistórico de la península Ibérica, así como la función simbólica del banquete de comensalidad dentro del cual debe entenderse la presencia de esta pieza.

Palabras clave: Cultura Ibérica, banquete, simbolismo, jerarquía social, rallador.

Abstract

This paper analyse an iron grater located between the materials from the iberian settlement of Sant Josep deposited in the Museum of Fine Arts of Castellón, which allows to relate the different findings of this piece in the protohistoric archaeological record of the Iberian peninsula, as well as the symbolic function of the banquet within which the presence of this piece must be understood.

Keywords: Iberian Culture, banquet, symbolism, social hierarchisation, grater.

El asentamiento de Sant Josep de la Vall d'Uixó se encuentra situado en el llano litoral de la Plana castellonense, junto al río Belcaire y en la cima de una colina a 160 m. sobre el nivel del mar, bajo de la que discurre el río subterráneo de la Cova de Sant Josep. Desde este emplazamiento se controla el paso que a través del Belcaire comunica el valle del Palancia con la Plana, y es precisamente en este punto donde se inicia el llano litoral, abriéndose a toda la costa, así como al asentamiento principal de la zona, la Punta d'Orleil.

Este yacimiento fue objeto de excavación a mediados de los años setenta del pasado siglo, y aunque ha motivado diversos trabajos sobre aspectos y materiales concretos adolece de un estudio de conjunto tanto de su fase ibérica como tardorromana.

La fase de la Cultura Ibérica se inicia en la segunda mitad del siglo VI aC a tenor de las im-

portaciones de cerámica jonia y ática. Las producciones cerámicas helenas continuarán durante los siglos siguientes y ya a partir del III aC serán las vasijas de barniz negro del Mediterráneo occidental las que irán delimitando un espacio cronológico que alcanza el inicio del siglo I aC (Rosas, 1995).

En el periodo ibérico el asentamiento está estructurado en terrazas y protegido con muralla y torres de planta rectangular, de las dos que se han identificado una es maciza y la otra hueca (Rosas, 1991). Durante el Ibérico tardío se construyen edificios al exterior de la muralla, aprovechando el muro defensivo como parte de los mismos.

De la época romana prácticamente no se han conservado estructuras arquitectónicas, pero en cambio las excavaciones proporcionaron un interesante conjunto de materiales tanto metálicos (Rosas, 1980), como óseos y cerámicos (Arasa, Rosas, 1992; Rosas, 1996-1997).

* Servicio de Investigaciones Arqueológicas y Prehistóricas. Diputación de Castellón. aoliver@dipcas.es



Figura 1. Rallador de Sant Josep, La Vall d'Uixo, parte exterior.

Entre los materiales que se encuentran en el almacén del Museo de BB.AA. de Castellón provenientes de las excavación realizada en 1975 por Montserrat Brugal, y etiquetados como localizados en el cuadro 4 nivel 1, hay un rallador que motiva las presentes líneas.

El cuadro que indica el registro de la excavación se localiza en la zona exterior de la muralla, pero tanto del cuadro en su totalidad como del nivel que se indica, el tipo de materiales recogidos son muy variados, habiendo tanto cerámicas ibéricas como romanas, por lo que no se puede dar una datación a la pieza a partir de su contexto arqueológico.

La pieza en cuestión es un fragmento de lámina de hierro que presenta por dos partes el borde doblado, una de las partes largas se encuentra rota, pero debió tener también este reborde. En uno de los lados cortos hay restos de dos remaches y no tiene el reborde, posiblemente sujetarían un mango de madera. La pieza se conserva completa en su longitud. En la superficie tiene troquelados agujeros redondos más o menos alineados con un número que varía entre 7, una línea, 8, dos líneas, y 9, dos líneas, en las que se encuentran completas, es decir las longitudinales; los agujeros en anchura alcanzan un máximo conservado de 6 líneas. El grosor de la lámina es de 2 mm, aunque está algo alterado debido al estado de conservación. El diámetro de las perforaciones es de 4 mm. Las rebabas del troquelado se encuentran en la parte interior que marcan los bordes doblados. La longitud conservada de la pieza es de 230 mm, el ancho de 145 mm, y el borde tiene una altura de 20 mm. Las medidas de la longitud y del borde son las originales, aunque a la primera habría que añadirle la longitud del mango.

NUEVOS HÁBITOS NUEVOS MATERIALES

A lo largo del siglo VII aC se afianzó en las sociedades del Hierro Antiguo nuevos estilos de vida y costumbres que variaron no solo las formas de hacer las cosas debido a la introducción de nuevas tecnologías, como es el caso de la metalurgia del hierro o la alfarería de torno, sino también varió la organización y el comportamiento social, así como el pensamiento religioso. Ello se debió a los contactos comerciales que las poblaciones indígenas tuvieron con los fenicios, y la expansión entre los diferentes grupos indígenas de las nuevas ideas, pues no todos los pueblos estuvieron en contacto directo con ellos.

Los cambios influyeron también en la alimentación, en donde no solo se incorporaron nuevos productos, como es el caso de ciertos cereales, leguminosas, y el aumento del consumo de carne en general y de las especies domesticadas en particular, así como de productos elaborados, como el vino o las salazones de pescado y carne, sino que también se fueron incorporando nuevas costumbres y hábitos sociales en torno a la mesa, es el caso del concepto del banquete, el cual adquirió gran importancia en las relaciones sociales entre los diferentes estamentos de la sociedad, concretamente la emergente aristocracia que con estos banquetes se relacionaba tanto con sus iguales como con sus inferiores. También el banquete se introdujo en los rituales religiosos, especialmente los funerarios.

Con los banquetes el anfitrión mostraba su poder económico y social a sus invitados, a la vez que escenificaba su incorporación a las nuevas modas de la mesa. Este juego social en torno a la mesa como hemos comentado se da ya en el siglo VII aC, lo vemos por ejemplo en el Turó del Calvari de Vilalba dels Arcs (Bea, Diloli, 2005), o en Sant Jaume de Alcanar (García, Moreno, 2008; García, *et al.*, 2016, 374), yacimientos en donde los conjuntos cerámicos muestran los cambios hacia la preparación de unos platos más sólidos, dejando los líquidos en un segundo plano de la mesa (Graells, 2005; Sarda, *et al.*, 2010, 323). Durante la Cultura Ibérica el banquete continuará tal y como indican los conjuntos de vasijas, especialmente las importadas, así como las características de algunos espacios de las casas, tal y como se ve en la Contestania (Grau, 2010) o en el yacimiento de Sant Miquel de Liria (Vizcaino, 2015, 78).

Este cambio en las costumbres y los usos de la mesa queda patente en la introducción de los nuevos elementos que no solo permitirán realizar

la liturgia de la mesa, sino que también serán una muestra de la riqueza del anfitrión, con ello la mesa se convierte en un escaparate del poder económico de su propietario, pues por una parte los nuevos elementos eran de metal, bronce y hierro, materiales de prestigio, especialmente éste último, y por otro eran productos que venían de fuera, lo que reforzaba la calidad y prestigio de los diferentes utensilios (Graells, 2005; 2006; 2006-2007). Así las nuevas costumbres ponían sobre el mantel de la aristocracia jarras, coladores, páteras, calderos, *simpula*, y en la cocina y almacenes asadores, ralladores, parrillas y ánforas con sus preciados y prestigiosos contenidos. La preparación de carnes asadas como indican los asadores y seguramente también las pateras que contendrían alimentos sólidos, y el consumo de vino condimentado, tal vez con queso rallado y hierbas aromáticas al estilo oriental, como demuestran las jarras, ralladores y ánforas, muestran la introducción de las nuevas costumbres en el banquete, así como las relaciones de la élite social indígena peninsular con el comercio del Mediterráneo central (especialmente Etruria y Cerdeña), y del oriental a través de los asentamientos fenicios del sur.

LOS RALLADORES

Entre estos nuevos elementos relacionados con la alimentación, especialmente con su preparación y consumo, se encuentran los ralladores, aunque quizá sea el utensilio del que menor ejemplares se han conservado, ya que por ejemplo el *simpulum*, las pateras de diferente forma o las jarras, son mucho más abundantes en el registro arqueológico.

El rallador se identifica cronológicamente por primera vez en el siglo VII aC en la necrópolis de Milmanda de Vimbodi (Tarragona), no obstante debido a la fragmentación en que se encuentra la pieza se le da esta funcionalidad como posible (Graells, 2008, 93). Su localización en zonas funerarias no es aislada, ya que con cronologías posteriores se encuentra en la llamada tumba principesca, T.200, de El Cigarralejo de Mula (Murcia), aunque no se describen sus características (Cuadrado, 1987, 367, Fig. 155.143). Fuera del ámbito ibérico en la necrópolis celtibérica de El Castillo de Castejón (Navarra) en una sepultura de la Fase III, datada entre la segunda mitad del siglo IV aC y el III aC se localizó un rallador sobre una plancha de bronce de 135x73 mm, con perforaciones cuadrangulares de 1 mm (Faro, 2015, 69, Fig. 62 y 63). Otro rallador celtibérico se ha localizado en la necrópolis de Viñas de Portuguí en Osma (Soria) (Schule, 1969, Fig. 63, reproducido en Fuentes,



Figura 2. Rallador de Sant Josep, La Vall d'Uixó, parte interior.

2004, Fig. 58), necrópolis que tiene su auge en el siglo III aC y llega hasta el I aC. Estos dos últimos yacimientos son una muestra de la relación de los pueblos interiores de la península Ibérica con los del litoral. La presencia de los ralladores en las tumbas es una muestra más de la existencia de los banquetes funerarios en los que el vino sería parte esencial de la liturgia.

Ya dentro de la etapa plena de la Cultura Ibérica se encuentran ralladores en los asentamientos de El Oral de San Fulgencio (Alicante), dos piezas de bronce una en la estancia III L4, y un pequeño fragmento en un vertedero exterior a la muralla, zona IIF. El rallador de la estancia está asociado con otros elementos destacados como un asador de bronce, copas de barniz negro y un *olpe* de bronce que se considera procedente de un taller itálico pero no etrusco (Abad, 1988, 344), o vinculado a prototipos etruscos (Domínguez, 2001-2002, 196). En esta habitación, III L4, hay un hogar y un posible banco de adobe en forma de L, lo que indican una actividad culinaria que se compagina con la función de comedor con una variedad de ajuar cerámico: ánfora, recipientes contenedores pintados, vajilla de mesa, mortero, ollas de cocina y raspador de bronce (Abad, *et al.*, 1993, 230, Fig. 169.1; Abad *et al.*, 2001, 163). Una estancia que al igual que en Sant Miquel de Liria podría ser indicativa de un comedor para banquetes (Vizcaino, 2015, 78). En la Serreta de Alcoy hay dos piezas más de rallador de bronce, una calada a troquel de 79x79 mm, una línea recta de perforaciones cuadradas enmarcan otras oblicuas, la otra con troquelado mal hecho, ya que algunas perforaciones no están abiertas del todo. En el borde hay dos clavos de bronce que sujetarían el mango (Grau, Regi, 2002-2003, 119). En la Bastida de les Alcuses de Mogente en el departamento 80, con una cronología del siglo IV aC, se lo-



Figura 3. Distribución de los ralladores: 1.- El Cigarralejo de Mula, 2.- El Oral de San Fulgencio, 3.- La Serreta de Alcoy, 4.- La Bastida de les Alcuses de Mogente, 5.- Sant Josep de la Vall d'Uixó, 6.- Milmanda de Vimbodí, 7.- Puig de Sant Andreu de Ullastret, 8.- Sant Martí de Ampurias, 9.- El Castellar de Pontós, 10.- Viñas de Portugui de Osma, 11.- El Castillo de Castejón.

calizó una lamina rectangular y delgada, perforada por múltiples agujeros cuadrados, de un milímetro de lado, formando rallador, y con otros de mayor tamaño, circulares, correspondientes a los clavos de fijación, de ellos queda uno unido a la pieza y dos sueltos (Fletcher *et al.*, 190, Fig. 52; Bonet *et al.*, 2011, 151, Fig. 16). Más tardío, siglo III-II aC,

es el rallador de El Castellar de Pontós (Gerona) (Rovira, 2002, 357, Fig. 11.27.9). Otros ralladores de los que tenemos poca información son el de El Puig de Sant Andreu de Ullastret (Gerona) (Buxó *et al.*, 2010, 91, Fig. 8.2) y el de Sant Martí d'Empuries de la Escala (Gerona) (Graells, 2010).

En el yacimiento de los Villares en Caude de la Fuente en el nivel IV datado en el siglo III a.C. se localizó una lámina de bronce posiblemente redonda con agujeros (Mata, 1991, 172, Fig. 91, 27). En Cerro Lucena de Enguera en la UE 32219 que corresponde a la amortización de la fase VI, y concretamente a la disgregación de adobes, se encontró una pieza de parecidas características a la anterior (Castellano, 2016, 246, Fig. 403). Aunque estas dos piezas son similares a los ralladores, el que los agujeros no formen una rebaba en una de las caras nos aleja de la función de rallado, por lo que tal y como se indica en la bibliografía mencionada posiblemente estas piezas tengan una función de colador, un elemento relacionado con la condimentación de los líquidos y por tanto con el ritual del banquete.

Así pues, un total de once yacimientos con la presencia de ralladores. De ellos dos pertenecen a la zona celtibérica, uno es del Hierro Antiguo de la costa mediterránea, y el resto se encuadran dentro de la Cultura Ibérica. Un segmento cronológico entre el siglo VII aC y el II aC.



Figura 4. Yacimiento de Sant Josep, La Vall d'Uixó.

Las piezas se localizan en necrópolis como el Cigarralejo, el Castillo o Milmanda, o en lugares de cierto prestigio como en el Oral. En El Castillo y en el Oral los ralladores se encuentran relacionados con asadores y otros elementos para la elaboración de comidas y el servicio de mesa, lo que lleva a relacionar estas piezas con los banquetes y su preparación.

Este tipo de pieza se ha considerado que serviría para el rallado del queso, el cual era destinado a la preparación del vino tal y como se describe en la Iliada (XI, 624 y ss.), fuente en la que se basan los estudios de los ralladores localizados en las tumbas etruscas para entroncarlos con el estilo de banquetes griegos en los que se preparaba una bebida heroica mediante la mezcla de vino, harina y queso de cabra rallado (Bartoloni, 2003, 205; Ridway, 1997), suposición que se ha planteado para la función de las piezas españolas, así como sus paralelos con los ralladores etruscos (Abad *et al.*, 2001, 163 nota 12; 2003: 89; Graells, 2005, 236; 2008, 93; Grau, Regui, 2002-2003, 120), aunque con ciertas discrepancias para otros autores, que consideran que se adopta el útil pero no con las mismas funciones (Vives-Ferrandiz, 2006-2007, 322). El rallador muestra de nuevo una relación entre el centro mediterráneo y la zona oriental de la península Ibérica, la cual se constata desde el inicio de la Cultura Ibérica precisamente en vasijas metálicas usadas en el banquete (Graells, 2006), y que continuará a lo largo de todo el desarrollo ibérico como queda evidente en la iconografía (Oliver, 2017).

Hay que tener en cuenta que en Etruria al menos desde finales del siglo VIII aC asistimos también a una institucionalización del banquete festivo en donde se consume carne y vino introduciéndose las vasijas metálicas para el servicio de ambos elementos (Riva, 2011), una liturgia alrededor de la mesa que tanto por su función social como por sus materiales hay que relacionar así mismo con el banquete del Mediterráneo oriental, por tanto un proceso similar al que se da en la península Ibérica.

Lo que parece claro es el uso de esta pieza, y por lo tanto de la función que realiza en banquetes tanto de carácter funerario como sociales, dentro de un ambiente ritual, de una liturgia de prestigio, tal y como señalan los elementos con los que se relacionan en algunos yacimientos, elementos que unen este utensilio con la introducción de los nuevos rituales de comensalidad introducidos en el siglo VII aC, y con ello la creación y escenificación de un discurso de poder basado en la unión social entorno al anfitrión, el cual a través de los productos tanto comestibles como de servicio de la mesa

iba creando una imagen de prestigio y un recuerdo suyo y de su linaje entre sus comensales, reafirmando su posición social.

La presencia del rallador en el asentamiento de Sant Josep podría indicar la existencia en él de un espacio dedicado a realizar los banquetes festivos y por tanto que existiese entre sus muros la residencia de un personaje destacado dentro de la sociedad ibérica asentada en la Plana.

BIBLIOGRAFÍA

- ABAD CASAL, L. (1988): "Un tipo de olpe de bronce de yacimientos ibéricos levantinos". *Archivo de Prehistoria Levantina*, XVIII, 329-347. Valencia.
- ABAD, L., SALA, F. (1993): *El poblado ibérico de El Oral (San Fulgencio, Alicante)*. Serie Trabajos Varios del SIP, 90. Valencia.
- ABAD CASAL, L., SALA SELLÉS, F. (2001): *El poblamiento ibérico del Bajo Segura. El Oral (II) y la Escuela*. Bibliotheca Archaeologica Hispana, 12. Madrid.
- ABAD, L., SALA, F., GRAU, I., MORATALLA, J. (2003): "El Oral y la Escuela, dos lugares de intercambio en la desembocadura del río Segura (Alicante) en época ibérica". *Actas de las IV Jornadas de Arqueología Subacuática. Puertos fluviales antiguos: ciudad, desarrollo e infraestructura*, 81-98. Valencia.
- ARASA GIL, F., ROSAS ARTOLA, M. (1992): "Les ceràmiques fines tardorromanes del jaciment de Sant Josep (La Vall d'Uixó, Castelló)". *Actas de la III Reunió d'Arqueologia Cristiana Hispànica, Maó (1988)*: 445-450. Barcelona.
- BARTOLONI, G. (2003): *La società dell'Italia primitiva. Lo studio delle necropoli e la nascita aristocrazie*. Roma.
- BEA, D., DILOLI, J. (2005): "Elements de representació durant la primera edat del ferro al curs inferior de l'Ebre: el recinte del Turó del Calvari (Villalba dels Arcs, Terra Alta)". *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 15: 179-200. Llérida.
- BONET ROSADO, H., SORIA COMBADIERA, L., VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (2011): "La vida en las casas. Producción doméstica, alimentación, enseres y ocupantes". En Bonet Rosado, H., Vives-Ferrándiz Sánchez, J., *La Bastida de les Alcusses 1928-2010*: 139-176. Valencia.
- BUXÓ, R., PRINCIPAL, J., ALONSO, N., BELARTE, M.C., COLOMINAS, L., LÓPEZ D., PONS, E., ROVIRA, M.C., SAÑA, M., VALENZUELA, S. (2010): "Prácticas alimentarias en la

- Edad del Hierro en Cataluña". *Saguntum Extra*, 9. "De la Cuina a la Taula" IV Reunió d'Economia en el primer mil·lenni a. C.: 81-98. Valencia.
- CASTELLANO CASTILLO, J.J. (2016): *El yacimiento ibérico de Cerro Lucena, Enguera (Valencia)*. Tesis doctoral. Universidad de Valencia. Valencia.
- CUADRADO, E. (1987): *La necrópolis ibérica de El Cigarralejo (Mula, Murcia)*. Bibliotheca Praehistorica Hispana, XXIII. Madrid.
- DOMÍNGUEZ MONEDERO, A. (2001-2002): "Cerámica griega en la ciudad ibérica". *Anales de Prehistoria y Arqueología*, 17-18, 189-204. Murcia
- FARO CARBALLA, J. A. (2015): "La necrópolis de El Castillo (Castejón, Navarra). Vajilla e instrumental metálico de sacrificio y banquete en el Valle Medio del Ebro (S. VI-III a.C.)". *Lucentum*, 34: 31-118. Alicante.
- FLETCHER, D., PLA, E., ALCÁCER, J. (1969): *La Bastida de les Alcuses (Mogente, Valencia)*. Serie Trabajos Varios del SIP, 25. Valencia.
- FUENTES MASCARELL, C. (2004): *La necrópolis celtibérica de Viñas de Portuguí (Osma, Soria)*. Serie Keltia. La Coruña.
- GARCÍA RUBERT, D., MORENO MARTÍNEZ, I. (2008): "Marcadors socials durant el primer ferro a Catalunya i al País Valencià. Apunts en relació a l'assentament de Sant Jaume (Alcanar, Montsià)". *Arqueo Mediterrània*, 10. *Actes del I Congrés de Joves Investigadors en Arqueologia dels Països Catalans: la protohistòria als Països Catalans (Vilanova del Camí, 18 i 19 de novembre de 2005)*: 215-226. Barcelona.
- GARCÍA RUBERT, D., GRACIA ALONSO, F., MORENO MARTÍNEZ, I. (2016): *L'assentament d'ella primera edat del ferro de Sant Jaume (Alcanar, Montsià). Els espais A1, A3, A4, C1, Accés i T2 del sector I*. Barcelona.
- GRAELLS, R. (2005): "Sobre el banquet de la Primera Edat del Ferro a Catalunya: els accessoris de condimentació de la beguda". *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 15: 235-246. Lérida.
- GRAELLS FABREGAT, R. (2006): "La vaixel·la metàl·lica protohistòrica a Catalunya (s. VII-V aC)". *Cypsela*, 16. "Canibalisme, violència i guerra": 195-212. Gerona.
- GRAELLS, R. (2006-2007): "El valor social i comercial de la vaixel·la metàl·lica al Mediterrani centre-occidental durant la Protohistòria". *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 16-17: 259-260. Lérida.
- GRAELLS FABREGAT, R. (2008): *La necròpolis protohistòrica de Milmanda (Vimbodí, Conca de Barberà, Tarragona). Un exemple del món funerari català durant el trànsit entre els segles VII i VI aC*. Hic et Nunc, 5. Tarragona.
- GRAELLS, R., SARDA, S. (2010): "Respuestas materiales a estímulos ideológicos: instrumental de banquete en el noreste de la Península Ibérica (S. VII-VI a.C.)". *Bolletino di Archeologia, XVII International Congress of Classical Archaeology (Roma, 2008)*: 68-79. Roma.
- GRAU MIRA, I. (2010): "Vajillas mediterráneas y prácticas de comensalidad en el área central de la Contestania Ibérica". *Saguntum Extra*, 9. "De la Cuina a la Taula" IV Reunió d'Economia en el primer mil·lenni a. C.: 263-270. Valencia.
- GRAU MIRA, I., REIG SEGUÍ, C. (2002-2003): "Sobre el uso de metales en la Contestania Ibérica: las evidencias de la Serreta". *Recerques del Museu d'Alcoi*, 11/12: 101-150. Alcoi.
- MATA PARREÑO, C. (1991): *Los Villares (Caudete de las Fuentes, Valencia). Origen y evolución de la cultura ibérica*. Serie Trabajos Varios del SIP, 88. Valencia.
- OLIVER FOIX, A. (2017): "La representació de rostros en la iconografia de las vasijas cerámicas ibéricas". Entre los mundos: Homenaje al profesor Pedro Barceló Batiste: 417-440. Presses Universitaires de Franche-Comté. Besançon.
- RIDWAY, D. (1997): "Nestor's cup and the Etruscans". *Oxford Journal of Archaeology*, 16, 3: 283-344. Oxford.
- RIVA, C. (2011). *La urbanización de Etruria. Prácticas funerarias y cambio social, 700-600 a.C.* Barcelona.
- ROSAS, M. (1996-1997): "Algunes àmfors africanes i hispàniques del moment tardoromà del poblament de Sant Josep (La Vall d'Uixó, Castelló)". *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, 37. *Hispania i Roma. D'August a Carlemany. Congrés d'homenatge al Dr. Pere de Palol/2* (Girona, 1995): 161-1168. Gerona.
- ROSAS ARTOLA, M. (1980): "El mobiliari metàl·lic del poblament ibero-romà de Sant Josep (La Vall d'Uixó, Castelló)". *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología Castellonenses*, 7: 197-218. Castellón.
- ROSAS ARTOLA, M. (1991): "La muralla del poblament de Sant Josep (La Vall d'Uixó, Castelló)". *Actes del Simposi Internacional d'Arqueologia Ibèrica Fortificacions. La problemàtica de l'ibèric plé (segles IV-III a.C.)*, (Manresa, 1990): 315-319. Manresa.

- ROSAS ARTOLA, M. (1995): "Ceràmiques gregues i campanianes del poblat de Sant Josep (la Vall d'Uixó, Castelló)". *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló*, 16: 157-172. Castellón.
- ROVIRA HORTALÀ, C. (2002). "Els objectes metàl·lics". En Pons, E., (dir). *Mas Castellar de Pontós (Alt Empordà). Un complex arqueològic d'època ibèrica (Excavacions 1990-1998)*: 333-367. Gerona.
- SARDÀ, S., BEA, D., DILOLI, J., FERRE, R., GUIRAO, E., VILA, J. (2010): "Del bol al plat. Canvis en els hàbits alimentaris i diferències en els estils de consum al curs inferior de l'Ebre (ss. VII-VI ane)". *Saguntum Extra*, 9. "De la Cuina a la Taula" IV Reunió d'Economia en el primer mil·lenni aC.: 323-332. Valencia.
- SCHULE, W., (1969): *Die Mesesta kulturen der Iberischen Halbinsel*. Berlín.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2006-2007): "La vida social de la vajilla de bronce etrusca en el este de la Península Ibérica. Notas para un debate". *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 16-17: 318-342. Lérida.
- VIZCAINO ESTEVAN, A. (2015): "Productores, usuarios y usos de los vasos singulares del Tossal de Sant Miquel de Lliria (Valencia)". *Verdolay*, 14: 67-88. Murcia.