

Pasti Rituali nella Malta Punica

Alessandro Quercia

*Il vasellame da fuoco nei contesti sacri e funerari
in ricordo della prof.ssa Ciasca*

Uno dei fenomeni che caratterizzano le società antiche è il consumo di cibo in particolari occasioni quali i banchetti in onore di divinità nell'ambito di santuari, e quelli che accompagnavano la sepoltura dei propri cari da parte dei parenti. Si tratta di un argomento estremamente complesso che può essere affrontato sotto vari punti di vista (antropologico, economico, socio-politico, etc...) intimamente connessi tra di loro in un moderno studio di carattere interdisciplinare. Nell'ambito specificatamente archeologico la documentazione utilizzabile nella ricostruzione di pratiche alimentari risulta essere di molteplice natura; dalle fonti letterarie ed epigrafiche a quella iconografica, dall'analisi architettonica e funzionale di strutture connesse allo studio della documentazione mobile rinvenuta in depositi archeologici, quali il vasellame per la preparazione, la cottura e il consumo del cibo e i resti organici.

Per alcune civiltà antiche c'è un'ampia letteratura, anche se la documentazione disponibile non è stata sempre utilizzata in tutte le sue potenzialità informative. Ad esempio negli studi sulla religione greca, si è sviluppata una "scuola", quella francese, che attraverso l'attenta lettura della ceramica figurata, oltre che delle fonti epigrafiche e letterarie, ha ricostruito in maniera organica i vari passaggi del sacrificio cruento: preparazione all'atto, uccisione e macellazione dell'animale, divisione e cottura delle carni, consumo di esse (Detienne-Vernant 1982). Questo approccio, di natura antropologica ed etnografica, ha di fatto trascurato la documentazione archeologica rinvenuta all'interno dei contesti sacri.

Nell'ambito fenicio-punico, invece, scarse sono le ricerche mirate a questa problematica (ad esempio Amadasi Guzzo 1988 e Rathje 1991). Questo dipende essenzialmente dalla oggettiva frammentarietà della documentazione testuale ed iconografica a disposizione, ma anche da una preponderante attenzione degli archeologi verso tematiche inerenti l'architettura e la caratterizzazione delle divinità piuttosto che verso la ricostruzione di pratiche e riti all'interno di un determinato contesto sacro (se si eccettua il caso dei *tofet*, in particolare quelli di Tharros e Mozia).

Oggetto di questo contributo è il vasellame utilizzato per la cottura del cibo e la sua presenza in contesti sacri e funerari nella Malta punica. Si tratta di una classe ceramica ben definita per caratteristiche tecniche

dell'argilla, che deve essere adatta all'esposizione al fuoco, ma spesso trascurata dalla letteratura archeologica; solo negli ultimi anni, essa ha ricevuto, soprattutto nell'ambito greco-romano, un'attenzione adeguata alle sue potenzialità informative per l'aspetto tecnologico e funzionale (Bats 1988; Olcese 1993). A causa della complessità dell'argomento e della brevità dello spazio a disposizione sono qui presentati solo alcuni elementi che ci paiono utili per stimolare una discussione su questa problematica; d'altronde, come sottolineato in precedenza, uno studio delle pratiche alimentari non può esaurirsi all'analisi di una sola componente (in questo caso la ceramica da fuoco) ma deve essere inserito in un'ottica molto più ampia.

Cucinare per gli dei: il caso di Tas-Silġ

Nel noto complesso santuarioale individuato nei pressi di Marsaxlokk dalla *Missione Archeologica Italiana* (Cagiano De Azevedo 1964-1973), e attualmente ancora oggetto di scavi da parte della stessa, un buon numero dei materiali mobili rinvenuti in esso è costituito dalla ceramica da fuoco.¹ Il materiale proviene principalmente dagli scarichi votivi dell'area Sud ma anche, in misura minore, dall'area Nord, nei depositi formati all'interno dei *sacrificial precincts* 38 e 4 (Ciasca 1993)². Caratteristica peculiare del vasellame da fuoco di Tas-Silġ è la presenza, in un numero relativamente limitato di esemplari, di iscrizioni dedicatorie ad Astarte, realizzate prima della cottura del vaso, che sembrano confermare il diretto uso nelle pratiche cultuali del santuario di tali recipienti (in ultimo Amadasi Guzzo 1993). In questo contributo non è possibile, ovviamente, né presentare il catalogo completo di forme e tipi, né problematiche di carattere metodologico nella classificazione; ci si limiterà soltanto a qualche tipo particolarmente diagnostico per la sua frequenza³.

Da una quantificazione delle 5 forme funzionali individuate,

Forma	n° di frammenti pertinenti
A-olla	603
B-pentola	900
C-tegami	106
D-teglie	409
E-coperchi	11

si evidenzia come quasi due terzi della ceramica da fuoco sia riconducibile a recipienti chiusi e profondi, adatti a lunghe bolliture di cibi solidi e semisolidi. Il fondo risulta nella maggior parte dei casi bombato rendendo necessario l'utilizzo di supporti per la cottura che

separavano i recipienti dal diretto contatto con la fiamma; la presenza di questi *focula* è attestata a Tas-Silġ anche se in un numero molto limitato (sei in tutto). I tegami e le teglie sono invece forme aperte e poco profonde, utilizzate verosimilmente per la cottura a secco o con olio. In particolare le teglie (fig. 4), presentano un fondo piatto, la cui superficie interna è spesso lisciata e lucidata, per evitare che il cibo si attaccasse ad essa; la loro imboccatura molto ampia fa ritenere che esse venissero usate per cuocere focacce o pani o tostare il grano, anche se non si deve escludere che fossero utilizzati semplicemente i forni.

Tra le olle, caratterizzate da un orlo quasi sempre privo di battente per l'appoggio del coperchio, due sono i tipi più documentati (oltre il 90% della totalità dei frammenti), entrambi realizzati con un impasto grossolano verosimilmente di produzione maltese, come testimonia la presenza di inclusi di calcare globigerinico. Il primo tipo (A1 della classificazione; fig. 1) con orlo a tesa orizzontale od obliqua e corpo ovoidale privo di anse, non trova confronti nel resto del Mediterraneo; è quindi difficile proporre una cronologia precisa, anche se la sua diffusione sembra essere preponderante in età ellenistica. Il secondo tipo (A10; fig. 2), caratterizzato da un corpo troncoconico ed orlo indistinto, prese a linguetta rettangolare e fondo piatto, è sempre realizzato a mano. I recipienti maltesi trovano confronti puntuali con esemplari provenienti da contesti funerari arcaici e tardo-arcaici della Sicilia (Tamburello 1969), ma il loro arco cronologico sembra essere molto più ampio, dato che nella stessa Malta compare ancora in livelli tardo romani e bizantini (nell'insediamento di Hal Millieri; Blagg-Bonanno-Luttrell 1988, pp. 66-69, nn. 123 e 127). La stretta analogia con gli esemplari siciliani fa pensare ad una comune tradizione formale di riferimento per questo tipo, forse di origine preistorica. Anche le teglie, realizzate a mano con impasto ricco di inclusi calcarei, sembrano potersi ricondurre ad una tradizione locale di origine preistorica..

Sono inoltre praticamente assenti nel santuario maltese (4 frammenti in tutto riconducibili ai tipi A8-9 della classificazione) i *cooking pots* con unica ansa ad occhiello, attestati nella stragrande maggioranza degli insediamenti fenicio-punici del Mediterraneo Centrale ed Occidentale, nelle fasi arcaiche di VIII-VII sec. a.C. (Vidal González 1996, pp. 73-74); non credo che questo dipenda dalla scarsa documentazione di livelli arcaici a Tas-Silġ, dato che lo scarico Sud contiene anche le attestazioni più antiche delle fasi storiche del santuario.

Le pentole sono recipienti meno profondi, ma con imboccatura più larga e maggiormente articolata per la presenza di un appoggio per il coperchio; l'impasto è decisamente più depurato rispetto a quello delle olle, ma sembra essere sempre di produzione maltese (a parte

rari frammenti non locali). Si tratta di una forma riconducibile alla tradizione greca (la *κοκκώβη* attestata dalle fonti) prodotta a partir dalla seconda metà del VI sec. a.C., ma diffusa nei contesti punici solo dalla seconda metà del V sec. a.C.. Gli esemplari di Tas-Silġ sono tutti da collocare tra la prima metà/metà del IV sec. e la metà del II sec. a.C.; alcuni tipi (come il B5; fig. 3) trovano confronti estremamente puntuali con esemplari provenienti dalle poleis magnogreche (Locri, Sibari, Caulonia, Laos e Poseidonia) e della Sicilia. Un dato estremamente interessante è costituito dalla presenza delle iscrizioni ad Astarte soltanto sugli esemplari appartenenti a questa forma (e in misura minore sui tegami, sempre di tradizione greca); non sono attestate sui tipi riconducibili alla tradizione formale maltese. L'introduzione delle dediche votive ad Astarte, realizzate a crudo e quasi in maniera seriale non solo su determinati recipienti, ma anche su determinati tipi morfologici, fa ipotizzare da una parte una produzione espressamente per scopi cultuali, dall'altra processi di trasformazione che forse hanno coinvolto anche le pratiche alimentari. Comunque non sembra assistersi ad un fenomeno di sostituzione; le olle e le teglie compaiono negli scarichi dell'area Sud insieme alle più elaborate pentole di tradizione greca.

Le dimensioni non particolarmente capienti del vasellame, soprattutto quello utilizzato per la bollitura, fanno pensare alla cottura di piccole porzioni per modesti nuclei familiari che partecipavano alle cerimonie nel santuario (come nel caso del santuario di Demetra e Kore a Corinto: Bookidis 1993, pp. 53-55). Il cibo cotto doveva consistere tradizionalmente in carne proveniente dai sacrifici, testimoniata dai resti osteologici nei depositi archeologici, ma non si deve escludere anche il consumo di pappe di cereali (Catone ci ricorda, ad esempio, la ricetta della *puls punica*; *De re rustica*, 85) convenzionalmente considerate alimento di ambito privato e non sacro; in alcuni contesti sacri (ancora il santuario di Corinto: Bookidis 1993, pp. 54-55) i resti osteologici sono scarsi, nonostante la preponderanza di forme da fuoco adatte per la bollitura e compare anche un certo numero di mortai utilizzati per macinare i cereali, come anche nel caso di Tas-Silġ. Cereali erano sicuramente utilizzati per la preparazione di focacce, cotte nelle ampie teglie; possiamo pensare, per adesso nei termini di una semplice suggestione, all'esistenza di panificatori e panettieri all'interno del santuario o assoldati da questo, come nel caso del tempio di Astarte citato dall'iscrizione del IV sec. a.C. rinvenuta a Kition (Amadasi Guzzo-Karagheorghis 1977, pp. 103-126).

Cucinare per i morti: la documentazione funeraria

Mentre nel caso del vasellame da fuoco di Tas-Silġ lo studio è già avviato da due anni, per quanto riguarda la documentazione nelle tombe maltesi esso è stato appena iniziato e quindi questa parte del contributo risulta essere

più che altro una relazione sui “lavori in corso”; l’obiettivo della ricerca, in stretta collaborazione con il *National Museum of Archaeology* de La Valletta, è quella di un *survey* all’interno dei magazzini per il riconoscimento e l’analisi dei *cooking pots*. Duplice è lo scopo della ricerca; da una parte si intende chiarire il reale uso di questi recipienti, in associazione alla funzione (anche simbolica) degli altri materiali del corredo e ai caratteri della sepoltura, dall’altra si vuole definire in maniera più puntuale la loro datazione in modo da avere una seriazione cronologica utile anche per i contesti non funerari.

Si è ritenuto necessario, come punto di partenza, fornire un quadro complessivo della documentazione sulla base della lettura dei *Museum Annual Reports* (abbreviati in seguito M.A.R.), delle poche pubblicazioni di tombe e dell’archivio fotografico ancora inedito. Dalla tabella sottostante, si possono ricavare alcune riflessioni di carattere tipologico e cronologico, in rapporto anche al materiale di Tas-Silg:

1) Il cosiddetto *cooking pot* di tradizione fenicio-punica, chiamato convenzionalmente “cup with handle” (nn. 1-9) risulta essere attestato soltanto nei contesti arcaici di VII-VI sec. a.C. Si tratta di recipienti di modeste dimensioni, con altezza e diametro dell’orlo in genere inferiori ai 10 cm, e impasto grossolano; la presenza di recipienti da fuoco di piccole dimensioni è frequente

nei corredi delle tombe, non solo in ambito fenicio-punico, ma anche in ambito greco (chiamati *χυτρίδια*: Sparkes-Talcott 1970, p. 224). Questa forma ridotta non sembra essere presente a Tas-Silg.

2) L’olla tipo A1 compare con sicurezza solo in due contesti (chiamata “caccabium”; nn. 10 e 14). La cronologia è piuttosto vaga, almeno nel caso della tomba di Birkirkara, dove sono presenti più deposizioni e quindi non si è in grado di associare l’olla al corredo corrispondente; ci sono brocche ed un’urna probabilmente di VI-V sec. a.C., una Maña D di età ellenistica, alcune coppe in pareti sottili e sigillata (imitazioni ?) del I sec. d.C. Ma questo tipo di olla non è attestata nei corredi arcaici. In altri tre casi (nn. 11-13) si accenna a “caccabium”, ma non si è in grado di definire con sicurezza la sua forma. È da notare che è il Caruana (1899, p. 37, tav. XV, fig. 21-22) a parlare di *caccabus*¹ per questo tipo di olla; quindi è possibile che successivamente sia stato mantenuto questo termine per indicare lo stesso tipo di recipiente. Comunque a differenza dei *cooking pots* arcaici, l’olla compare nelle tombe con dimensioni simili a quelle dei recipienti di Tas-Silg (13-29 cm di diametro, intorno ai 15-20 cm di altezza).

Dalla tabella circostante

N°	Forma/tipo	Provenienza	Collocazione del recipiente	Datazione della tomba	Bibliografia
1	olle tipo A8-9 (2 esemplari)	Buskett, località "il Gebel"	non conosciuta	età arcaica	M.A.R. 1934-5, p. X ("cups with handles")
2	olla tipo A8-9	Buskett, a sud di Palazzo Verdala	associata al corredo	età arcaica (riusata ?)	M.A.R. 1937-8, p. III ("cup")
3	olla tipo A8-9	Kallilia	associata al corredo	età arcaica	M.A.R. 1913-14, p. 6 ("dish with handle"?)
4	olla tipo A8-9 (3 esemplari)	Mtarfa, località Is-sandar	associate al corredo	età arcaica	Culican 1982, p. 73, 77-78, fig. 13
5	olla tipo A8-9 (2 es.)	Rabat, Gnien Fieres	associate al corredo	età arcaica	M.A.R. 1937-8, p. IV ("cups with handles")
6	olla tipo A8-9 (4 es.)	Rabat, Ghajn Qajjed	associate al corredo	età arcaica	Baldacchino-Dunbabin 1953, p. 36, fig. 4, E1-2 ("single-handled cups")
7	olla tipo A8-9 (3 es.)	Rabat, Ghajn Izghir	associate al corredo	età arcaica	Culican 1970, p. 7, fig. 2b
8	olla tipo A8-9 (2 es.)	Tal Ghalia	associate al corredo	età arcaica	M.A.R. 1910-1, p. 6 ("small clay jug" ?)
9	olla tipo A8-9 (15 es.)	sconosciuta	sconosciuta	età arcaica ?	Vidal Gonzales 1996, pp. 35-39
10	olla tipo A1	Birkirkara, Fleur-de-Lis Road	associata al corredo	VI/V sec. a.C. -I d.C.	M.A.R. 1950-1, p. II ("caccabium")
11	olla tipo A1 (?)	Kallilia	rinvenuta in una trincea a poca distanza della tomba, collocata tra pietre, piena di terra	?	M.A.R. 1912-3, p. 8 ("caccabium")
12	olla tipo A1 (?)	Rabat, Kola Xara Street	forse associata al corredo; la tomba è sconvolta	?	M.A.R. 1929-30, p. VI ("caccabium")
13	olla tipo A1 (?)	Rabat (scavo del 7 aprile 1911)	usata come cinerario, con ossa di bambino all'interno	?	Notebook Zammit n° 3, pp. 99-100 ("caccabium")
14	olla tipo A1	Tac-Cghaqi	rinvenuta in un taglio superficiale della roccia, con ossa animali all'interno, collocata tra pietre disposte intorno al fondo quasi cementato con la terra	età ellenistica ?	Notebook Zammit n° 1, p. 37, schizzo a pag. 27 ("caccabium")
15	olla tipo A10	Tarxien-Luqa Road	associata al corredo	età ellenistico-romana	M.A.R. 1952-3, p. III ("a cylindrical vessel")
16	pentola ?	Zejtun	associata al corredo	dal III sec. a.C. al 400 d.C.	M.A.R. 1963, p. 6, tav. 2 ("a large squat jar")
17	<i>foculum</i>	Tac-Cghaqi, tomba 13	rinvenuto frammentario nel riempimento della tomba	I a.C.-I d.C.	Zammit 1931, p. 117, fig. 12 ("fire-holder")
18	<i>foculum</i>	Tac-Cghaqi, tomba 18	associato al corredo	I a.C.-I d.C.	Zammit 1931, p. 122-125, fig. 19 ("fire-holder")

3) L'olla tipo **A10** è documentata in un solo contesto (n° **15**).

4) Sembrano scarsamente documentate anche le pentole ampiamente diffuse a Tas-Silġ²; l'esemplare da Zejtun ("a large squat jar"; n° **16**) è piuttosto dubbio, dato che sembra caratterizzato da un piede anomalo per una ceramica da fuoco. Inoltre la cronologia del contesto è molto ampia, a causa del suo continuo riuso dal III sec. a.C. al 400. d.C.

A questa documentazione vanno aggiunti alcuni esemplari appartenenti a due tipi non attestati nella tabella e rinvenuti durante un primo veloce *survey* nei magazzini del *National Museum* a La Valletta:

* due pentole rinvenute in un probabile contesto funerario a Ta Qali, (indicazione del cartellino: "Ta Qali, near industrial estate, July 1975"), caratterizzate da ampio orlo a tesa, pareti verticali e netta carena del fondo; si tratta di *caccabi* romane molto diffuse nel Mediterraneo a partire dal II sec. a.C. fino al I d.C. (Olcese 1993, pp. 123-124, pp. 218-219); gli esemplari da Ta Qali sono associati a materiali principalmente di I sec. d.C.. L'impasto, ricco di mica, ci suggerisce una provenienza non locale dei due recipienti. Il tipo è attestato a Tas-Silġ finora da un unico esemplare, rinvenuto nei depositi del vano 4 (n. inv. Tas 297), la cui frequentazione sembra attestata tra il I sec. a.C. e il I sec. d.C. (fig. 5)

* Da un probabile contesto funerario presso Ta Busbisia, (indicazione sul cartellino all'interno dei recipienti; "Ta Busbisia, May 1929"), provengono due olle del tipo A1 e un'altra identica a queste ma dotata di anse (fig. 6). Molti sono i dubbi sulla cronologia; a fianco dell'olla ansata vi è una cassetta con la stessa indicazione che contiene un'altra olla ansata (ma di tipo diverso) e un'anfora Mid Roman. Il tipo non sembra attestato a Tas-Silġ (fig. 6)

Sull'aspetto funzionale dei recipienti da fuoco nelle tombe ci concederemo solo una breve riflessione. In un'ottica generale la presenza di ceramica usata per cuocere i cibi suggerirebbe l'esistenza di una pratica alimentare nell'atto della deposizione del cadavere. González (1996, p. 73-74), riprendendo spunti dalla letteratura archeologica precedente, propone due interpretazioni; 1) il recipiente conteneva cibo ad "uso" del defunto 2) il recipiente viene utilizzato per un banchetto funerario in onore del defunto e poi posto insieme al corredo nella tomba. Io credo che sia necessario innanzitutto capire se i recipienti da fuoco siano realmente utilizzati per la cottura o l'offerta del cibo o siano da interpretare semplicemente come parte del corredo e quindi oggetto di appartenenza al defunto; quindi occorre verificare se vi siano tracce d'uso sulla superficie del vaso o se vi siano, dentro lo stesso o nella tomba, resti di pasto o di alimenti. In questa prospettiva infatti solo in un minimo

numero delle tombe presentate nella tabella ci sono testimonianze positive a proposito. In due casi (nn. **11** e **14**) infatti è documentata, sempre fuori dalla tomba, l'esistenza di olle su pietre disposte intenzionalmente intorno al fondo (un focolare?), in un caso con all'interno resti di ossa di piccolo mammifero od uccello; negli altri 13 casi il recipiente sembra semplicemente associato al corredo, senza particolari usi, mentre in un altro ancora (n° **13**) è usato come cinerario per un bambino. Nel caso, poi, del materiale analizzato personalmente, il *caccabus* di tradizione romana presenta tracce d'uso, l'olla ansata ne è priva. Vi possono essere comunque anche altri indizi della presenza di pasti rituali, oltre ai recipienti; in tale direzione vanno i due "fire-holders", di forma non specificata, rinvenuti nelle tombe di Tac-Caghqi (nn. **17-18**), e i resti organici, come la vertebra di pesce in una tomba di Tac-Caghqi (M.A.R. 1950-1, p. V) o le ossa di un gallo nella tomba 13 sempre di Tac-Caghqi (n° **13**).

In conclusione, da questi dati preliminari emerge come la pratica alimentare nell'ambito funerario si manifesti sotto modalità differenti rispetto al santuario di Tas-Silġ, percepibili anche attraverso la lettura del vasellame d'uso. Ritengo che uno dei dati più significativi sia la presenza preponderante a Tas-Silġ, anche se non esclusiva, delle pentole di tradizione greca (o meglio magnogreca), introdotte più o meno contemporaneamente forse in seguito a trasformazioni nelle pratiche culturali del santuario. Si tratta, comunque, di una considerazione che deve fare i conti con la scarsa conoscenza della ceramica comune in altri contesti, soprattutto domestici, della Malta punico-ellenistica.

Ringraziamenti

Mi è gradito ringraziare, dalla parte italiana, i prof. A. Ciasca e F. D'Andria, che mi hanno affidato lo studio della ceramica da fuoco di Tas-Silġ e la prof. M.P. Rossignani, coordinatrice del Dottorato dell'Università di Milano, presso cui sto continuando (in altri ambiti) la mia ricerca a Malta; dalla parte maltese tutti gli amici del *Museum of Archaeology*, principalmente il direttore A. Pace, che mi ha suggerito di scrivere l'articolo su questa rivista, N. Cutajar che mi ha stimolato nella ricerca dell'argomento e mi ha messo a disposizione con grande liberalità la documentazione d'archivio e i magazzini del museo, e C. M. Buhagiar, R. Grima, M.A. Mifsud, per la completa disponibilità e per il loro appoggio durante il lavoro (...e anche fuori da esso).

1 L'intera classe ceramica è stata analizzata da chi scrive; i reperti provenienti dall'area Sud sono stati oggetto della tesi *La ceramica da fuoco del santuario di Tas-Silġ (Malta)*, discussa presso la Scuola di Specializzazione in Archeologia dell'Università di Lecce nel 1998. È in corso di stampa una sintesi, mentre la tesi verrà pubblicata integralmente in tempi rapidi.

- 2 L'analisi quantitativa e funzionale dei materiali complessivi rinvenuti in queste e in altre strutture particolarmente significative del santuario è argomento del dottorato di ricerca presso l'Università Cattolica di Milano, XIV ciclo.
- 3 Per questi argomenti si rimanda alla sintesi precedentemente citata (vedi nota 1)
- 4 La n. 21 pubblicata da Caruana ha un'impressionante analogia con un esemplare conservato al Magazzino Verdala, di provenienza sconosciuta, al punto da suggerirne l'identificazione con quest'ultimo.
- 5 Ne sono state individuate due in un primo rapido survey dei magazzini a Palazzo Villiena a Rabat, con molta probabilità relative a contesti funerari

Abbreviazioni bibliografiche

- Amadasi Guzzo 1988 M.G. Amadasi Guzzo, *Sacrifici e banchetti. Bibbia ebraica e iscrizioni puniche*, in C. Grottanelli - N.F. Parise (a cura di), *Sacrificio e società nel mondo antico*, Bari 1988, pp. 97-122.
- Amadasi Guzzo 1993 M.G. Amadasi Guzzo, *Divinità fenicie a Tas-Silġ, Malta - I dati epigrafici*, in *JMS* 3, 1993, pp. 205-214.
- Amadasi Guzzo - Karageorghis 1977 M.G. Amadasi Guzzo - V. Karageorghis, *Fouilles de Kition III. Inscriptions phéniciennes*, Nicosia 1977.
- Baldacchino - Dunbabin 1953 J.G. Baldacchino - T.J. Dunbabin, *Rock Tomb at Ghajn Qajjet, near Rabat, Malta*, in *BSR* 21, 1953, pp. 32-41.
- Bats 1988 M. Bats, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C). Modèles culturels et catégories céramiques*, Paris 1988.
- Blagg - Bonanno - Luttrell 1988 T.F.C. Blagg - A. Bonanno - A.T. Luttrell, *Excavations at Hal Millieri, Malta, La Valletta* 1988.
- Bookidis 1993 N. Bookidis, *Ritual Dining at Corinth*, in N.

- Marinatos - R. Hägg (ed.), *Greek Sanctuaries. New Approaches*, London-New York 1993, pp. 45-61.
- Cagiano De Azevedo 1964-1973 M. Cagiano de Azevedo *et alii*, *Missione archeologica italiana a Malta. Rapporto preliminare delle campagne 1963-1970*, Roma 1964-1973.
- Caruana 1899 A.A. Caruana, *Ancient Pottery from the Ancient Pagan Tombs and Christian Cemeteries in the Island of Malta*, s.l., 1899
- Ciasca 1993 A. Ciasca, *Some Considerations Regarding the Sacrificial Precincts*, in *JMS* 1993, 3, pp. 225-244.
- Culican 1970 W. Culican, *Phoenicia oil bottles and tripod bowls* in *Berytus* XIX, 1970, pp. 5-18
- Culican 1982 W. Culican, *The Repertoire of Phoenician Pottery*, in H.G. Niemeyer (ed.), *Phönizier im Westen (=MB, 8)*, Mainz a.R. 1982, pp. 45-78.
- Detienne - Vernant 1982 M. Detienne - J.P. Vernant (a cura di), *La cucina del sacrificio in terra greca*, Torino 1982.
- Olcese 1993 G. Olcese, *Le ceramiche comuni di Albintimilium. Indagine archeologica e archeometrica sui materiali dell'area del Cardine*, Firenze 1993.
- Rathje 1991 A. Rathje, *Il banchetto presso i Fenici*, in *Atti del II Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punic, III*, Roma 1991, pp. 1165-1168.
- Sparkes-Talcott 1970 B.A. Sparkes - L. Talcott, *The Athenian Agora XIII. Black and Plain Pottery of the 6th-5th-4th centuries B.C.*, Princeton-New York 1970.
- Tamburello 1969 I. Tamburello, *Una classe di vasi arcaici da Palermo*, in *ArchClass* XXI, 1969, pp. 270-277.
- Vidal Gonzáles 1996 P. Vidal Gonzáles, *La isla de Malta en Época Fenicia y Púnica*, (BAR S653), Oxford 1996
- Zammit 1931 T. Zammit, *The Maltese rock-cut tombs of a Late pre-Christian type*, in *Bulletin of the Museum*, III, 1931, pp. 101-131.

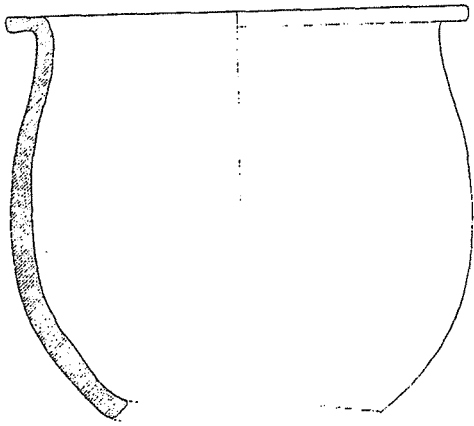


Fig.1



Fig.4

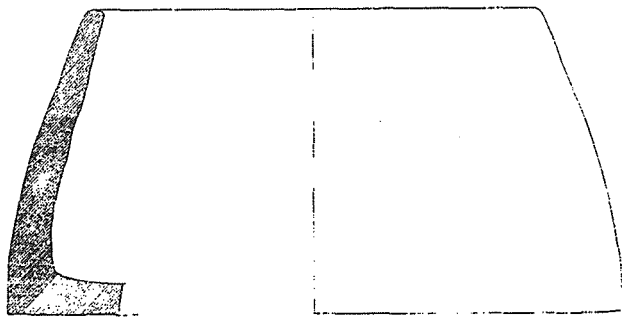


Fig.2

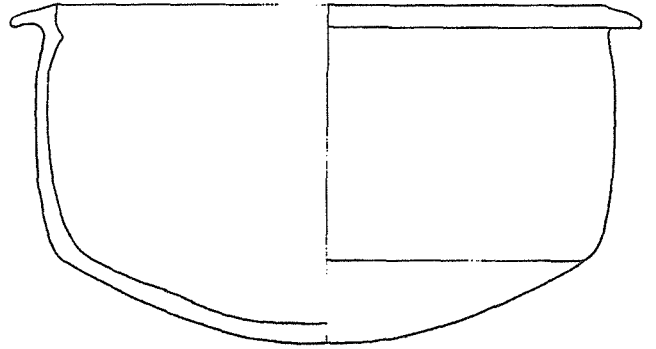


Fig.5

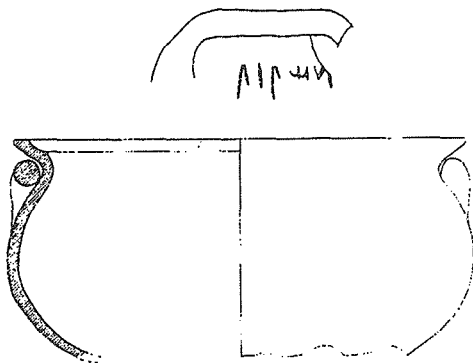


Fig.3

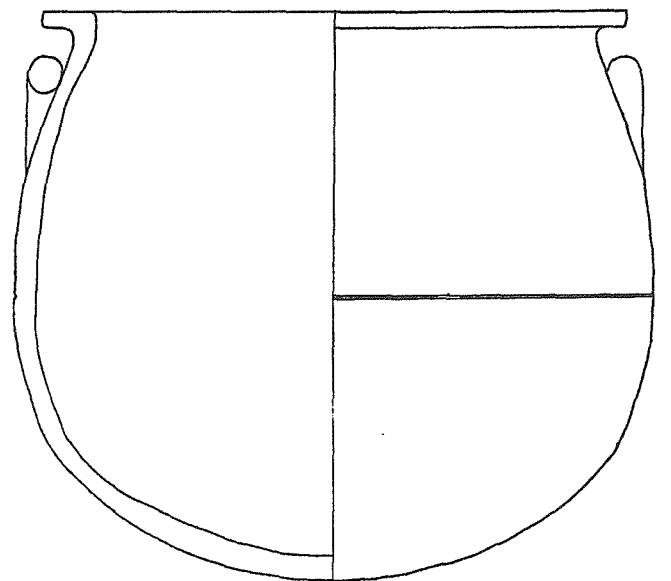


Fig.6