

conventos virreinales, descubrir a la mujer velada por el hábito y aproximarnos al valor que se confirió, en esta época y en estas latitudes, al cuerpo de la mujer consagrada.

## BIBLIOGRAFÍA

- BARROS, C. (1993). “Historia de las mentalidades, historia social”. En *Historia Contemporánea*, 9, pp. 11-139.
- LAVRIN, A. (1999). “La religiosa real y la inventada: diálogo entre dos modelos discursivos”. En Bossé, Potthast y Stoll (eds.). *La creatividad femenina en el mundo barroco hispánico: María de Zayas, Isabel Rebeca Correa, Sor Juana Inés de la Cruz*. Kassel Edition Reichenberger.
- SARRIÓN, A. (2003). *Beatas y endemoniadas. Mujeres heterodoxas ante la inquisición siglos XVI a XIX*. Madrid: Alianza Editorial.

### ***El marisqueo en el noroeste de la Península Ibérica durante la Edad del Hierro y la Época Romana.***

**Víctor BEJEGA GARCÍA**

**Director: Dr. Carlos Fernández Rodríguez**

**Tesis doctoral defendida el 22 de octubre de 2015**

La arqueología del noroeste peninsular ha permitido documentar la existencia de numerosos concheros asociados a yacimientos de distintas épocas, permitiendo hablar de consumo de moluscos a lo largo de la Historia. Sin embargo, carecíamos de un análisis pormenorizado y comparativo, que permitiese conocer las características principales del marisqueo y el consumo de moluscos en las distintas sociedades del pasado, atendiendo a cuestiones como las especies consumidas, la influencia del ecosistema o el desarrollo comercial.

La existencia de un numeroso grupo de yacimientos con restos arqueomalacológicos en la Edad del Hierro y la Época Romana, nos permitía realizar un análisis detallado y comparativo entre las distintas fases, evaluando el impacto de la romanización en el marisqueo.

La realización de este proyecto de Tesis Doctoral, supuso la recopilación y desarrollo de los principales aspectos metodológicos en el desarrollo de la Arqueomalacología, con la incorporación de algunas novedades metodológicas derivadas de la problemática del ámbito de estudio. Asimismo, este trabajo recoge una amplia revisión historiográfica, que aborda la evolución metodológica e in-

terpretativa de la Arqueomalacología del noroeste peninsular, desde finales del siglo XIX hasta la actualidad.

Al conjunto de yacimientos analizados por nosotros, se suma la existencia de otros yacimientos estudiados previamente por diversos autores, así como a distintas referencias a la presencia de moluscos en distintos yacimientos. Los datos obtenidos, nos permitieron elaborar una hipótesis con las principales características del marisqueo a lo largo del periodo estudiado, documentando diversos cambios en cada fase. De este modo, la existencia de un marisqueo de autoconsumo y condicionado por el entorno inmediato al yacimiento de las primeras fases de la Edad del Hierro, se ve modificado durante la Fase III, con la ampliación de las áreas de captación y del abanico taxonómico, así como por la aparición de consumo de bivalvos, principalmente de sustrato arenoso-fangoso, en yacimientos alejados de la costa, lo que sugiere un primer comercio incipiente de moluscos. Este cambio se enmarca dentro de un conjunto de cambios sufridos en todo el ámbito cultural de la Edad del Hierro del noroeste, y que incluye la aparición de factorías de procesado de productos marinos en el siglo II a.C., como A Lanzada, asociadas a la influencia mediterránea tardopúnica. Con la llegada de Roma, se produce un cambio importante en el marisqueo, diferenciando entre poblados costeros con una especialización en una o dos especies, y los principales enclaves romanos, como ciudades o campamentos, donde se consumen diversas especies entre las que destaca claramente la ostra. Al desarrollo de importantes redes comerciales y de abastecimiento, se une la aparición de factorías, tanto de conservas de productos marinos como de elaboración del conocido tinte púrpura.

Con todo lo expuesto, se pretende establecer un primer modelo de marisqueo y aprovechamiento de productos marinos en la Edad del Hierro y la Época Romana, que permita valorar de forma más precisa la importancia de los recursos marinos en estas sociedades, huyendo de los tópicos y las meras enumeraciones de especies.