

Sobre ánforas romanas halladas en Mérida

M^a NIEVES CALDERÓN FRAILE

INTRODUCCIÓN

El presente catálogo y estudio sobre ánforas romanas, encontradas en los diferentes trabajos de excavación llevados a cabo en la ciudad de Mérida, se engloba dentro de un amplio trabajo de investigación, inédito, sobre las ánforas romanas en Extremadura, presentado a finales del 2001 en esta Universidad. Sin duda, el grueso de este estudio lo representó el material emeritense, que con un volumen de 211 piezas proporcionó un amplio y variado espectro de tipologías y un lapso cronológico que abarca desde el s. I al IV-V.

Se ha hecho hincapié en el estudio tipológico del material seleccionado, preciso, a mi entender, por constituir el medio de establecer los rasgos de la difusión comercial de estos envases y sus contenidos en la capital emeritense. Debido a la falta de un análisis físico y químico de las pastas, único criterio objetivo, sólo el establecimiento de las tipologías permite señalar el posible contenido y procedencia de estos envases.

EL ÁNFORA EN EL CONTEXTO HISTÓRICO: TRANSPORTE Y MERCADO

Las especiales condiciones creadas por la inclusión de *Hispania* en el marco imperial romano, como fueron la puesta en vigor de infraestructuras de transporte, organización comercial y mercados extensos, y la intervención en provincias por las nece-

sidades del estado romano, comportaron la creación de recipientes de transporte específicos, como fueron las ánforas. La irrupción de las tropas romanas en la provincia hispana de la *Lusitania* supuso una nueva etapa para el consumo de productos como el vino y las salazones, y para la presencia del objeto de contención y transporte de estos productos, el ánfora.

La etapa decisiva del proceso romanizador en la provincia lusitana fue sin duda la fundación de *Emerita Augusta* en el 25 a.C. Con ello, la red de comunicaciones pasó a ser mejorada, ampliada y ordenada, de manera que la conocida Vía de la Plata se convirtió en la espina dorsal de *Lusitania*, asumiendo e intensificando las funciones económicas (comercio y transporte) y militares que ya poseía en épocas anteriores, y a las que se añadió el eficaz papel en el control jurídico-administrativo del territorio¹ y en la difusión de la cultura romana en esta zona.

Se han relacionado las vías de comunicación, como la Vía de la Plata, con los alfares romanos: la conquista romana supuso un cambio trascendental en las relaciones económicas, no sólo por la explotación generalizada de los recursos, sino también por una apertura de los mercados internos y la consiguiente aparición de industrias artesanales de proporciones desconocidas; una estructura viaria en constante crecimiento que aportó las rutas necesarias para crear un entramado comercial y potenciar nuevos mercados.

El ánfora representó un envase ideal y económico, sin recuperación necesaria, apto de ser fabricado

1 A. Beltrán, 1990.

con cualquier tipo de arcilla; un envase sin retorno y destinado a una amplia distribución. Las razones del éxito de este envase cerámico son varias, pero la más importante es el precio, o mejor dicho el coste del transporte. A pesar de que los romanos fueron grandes constructores de calzadas, les resultaba más barato enviar ánforas por barco desde la *Tarraconense* o la *Bética* hasta Roma que transportarlas por rutas interiores desde el Lacio o la *Campania* hasta la capital del Imperio². Fue la vinculación a estos transportes marítimos y a los mercados urbanos (que aseguraban una demanda continua) lo que permitió el desarrollo de una importante actividad cerámica.

El medio de transporte fluvial favoreció por tanto la elección de un embalaje tan voluminoso, pesado y frágil como el ánfora, no siempre práctico en su manipulación y su abandono *in situ* después de su uso, pero económico y que justificaba su importante utilización; un recipiente cuyos inconvenientes en cuanto a manejabilidad y peso eran compensados por su reducido precio y la facilidad de su transporte por vía acuática³. Buena prueba de ello es ser el recipiente que aparece con mayor frecuencia en las ilustraciones referentes a la carga de navíos mercantes, y se encuentra representado en bajorrelieve en mosaicos⁴, e incluso en objetos votivos.

Un *Instrumentum*⁵ como el ánfora, y las marcas de alfareros y transportistas que lleva impresas en su cuerpo, nos aportan una vasta información sobre el camino seguido en sus a veces larguísimos viajes por la impresionante red de transportes del Imperio, tanto por vías marítimas, fluviales o terrestres, y también sobre los contenidos de estos envases.

Hablar de comercio de productos transportados por ánforas es hablar de vino, aceite y de los productos derivados del pescado, que recorrieron el Imperio romano de un extremo a otro, convirtiendo así a este

humilde pero pragmático producto de la artesanía en "cerámica de larga distancia". La difusión de productos como el aceite, vino y *garum*, se realizó dentro de un sistema económico en el que los excedentes agropecuarios de algunas regiones occidentales del Imperio, como la provincia de *Hispania*, se convirtieron en vitales para el abastecimiento de ámbitos y enclaves básicos para el funcionamiento del nuevo orden que imperó en el Estado romano, sobre todo a partir del principado de Augusto.

La red de mercados y transportes, la capacidad adquisitiva de los consumidores y su multiplicidad numérica, la difusión de nuevos modelos de consumo traídos por la romanización y la adopción de nuevos hábitos alimentarios, convertidos en un índice de etnicidad y aculturación, fueron los factores que provocaron la amplia expansión de productos como el vino, el aceite y los derivados del pescado.

LA PRODUCCIÓN ANFÓRICA Y AGRÍCOLA

El desarrollo de una producción agrícola excedentaria, destinada a la comercialización, que precisó envases fabricados en cantidad suficiente, de formas reconocibles, aptos para el transporte a larga distancia y disponibles inmediatamente, tuvo como resultado la fabricación en el ámbito rural del ánfora.

El ánfora adquiere una doble dimensión en su carácter práctico al poderse vender simplemente como utillaje agrícola en el ámbito rural, para su uso como *Instrumentum*; la producción de ánforas suele aparecer asociada a cerámicas comunes y elementos de construcción en las principales áreas productoras, lo que confirma esta posible venta del ánfora como "cacharro", junto a otras formas cerámicas, al por menor⁶ y primordialmente por vía terrestre, lo que la haría llegar a los sitios más apartados del

2 COLOMA ARAMBURU, R. (1999): "Prólogo al simposio: El vino en la Antigüedad romana", II Simposio de Arqueología del vino, Madrid.

3 PONSICH, M. (1988): Aceite de oliva y salazones de pesca: factores geo-económicos de Bética y Tingitania, Madrid.

4 BLÁZQUEZ, J. M.; REMESAL, J. y RODRÍGUEZ, E. (1994): Excavaciones arqueológicas en el Monte Testaccio (Roma). Memoria Campaña 1989, Madrid.

5 La denominación de *Instrumentum Domesticum* fue creada por H. Dressel en el s. XIX, para englobar el conjunto de objetos hallados en ambientes domésticos, como las ánforas; es un término que los romanos nunca utilizaron para ese fin, ya que utilizaban la palabra *supellex* para referirse a estos instrumentos.

6 PEACOCK, D. P. S. (1982): Pottery in the Roman world: an ethnoarchaeological approach, Nueva York.

interior de las provincias, como sucedería con los asentamientos de la *Lusitania* extremeña. Es por tanto que la valoración del ánfora debe realizarse desde una doble perspectiva⁷: como envase apto para la distribución de un producto agrícola, y como recipiente producto de una actividad artesanal, que permite analizar las relaciones entre agricultura y artesanado.

Las modalidades de la producción anfórica van unidas a las características de la producción agrícola y su comercialización. Una voluntad exportadora parece ir acompañada de la creación de formas estandarizadas y producidas masivamente en los alfares de una región con grandes excedentes agrícolas; por ejemplo, el vino itálico en los s. II y I a.C. (para las Dressel I), o el aceite bético, con la forma Dressel 20, entre los s. I y III d.C. La expansión de estas formas va unida a las posibilidades de comercialización masiva de un producto⁸. Esto implica la creación de circuitos y prácticas comerciales, y la existencia de una demanda importante y estable de ese producto. Esta demanda puede ser creada por varias situaciones, como que el producto se convierte en artículo de prestigio como consecuencia de un intercambio de tipo colonial, o la existencia y creación de grandes centros urbanos, con gran atracción y capacidad de consumo de estos productos. Otra situación de demanda la brinda el abastecimiento militar, sobre todo de las zonas fronterizas.

Hay que apuntar que ánforas a las que se les había atribuido el transporte de una mercancía muy específica se ha constatado que sirvieron para el transporte de otros productos (por no hablar de las reutilizaciones con carácter funerario), haciendo de este tipo de envase un recipiente polivalente. Por poner un ejemplo, las ánforas que sirvieron para transporte de salazón tenían la propiedad de conservar mejor las leguminosas.

EL VINO Y LAS ÁNFORAS VINARIAS

El vino fue un producto integrado en un modelo mediterráneo de consumo, que estuvo relacionado con el status social y con unos valores éticos determinados⁹. Su valor dependía de la forma de su adquisición, su circulación y consumo, y el nivel de vida del consumidor.

La viticultura supuso una organización que incluía la elaboración del producto en el lugar de su cultivo, y que implicaba un conjunto de actividades artesanales, como la manufactura de recipientes de transporte y almacenaje.

Hispania, como el resto de las provincias del Imperio, vio limitado su consumo de vino, hasta la época de Augusto, a los caldos producidos en zonas italianas. Fue con el cambio de era, cuando algunas zonas como Cataluña, Tarragona o la *Bética* acometieron la industrialización y comercio de algunos vinos, envasados en ánforas que imitaban a los tipos itálicos que tanto éxito habían tenido.

Las importaciones de vino itálico a *Lusitania* se encuadran dentro de una cronología de conquista romana, con la fundación de campamentos militares, las fundaciones coloniales y el proceso comercial con la comunidad indígena realizado por los mercaderes que acompañaban a los ejércitos romanos, además de las grandes operaciones de aprovisionamiento de las tropas emprendidas por los circuitos oficiales de las *societates publicanorum*¹⁰. A través de estos sistemas institucionales, el vino italiano se esparció por todo el territorio peninsular, encontrándose en sitios con cualquier función militar. A partir del reinado de Augusto, las ánforas vinarias de origen itálico fueron sustituidas por otras importaciones de carácter peninsular, con orígenes como la *Bética* y la *Tarraconense*.

La poca presencia en la provincia lusitana de importación de vino itálico con anterioridad al s. II a.C. podría explicarse por una posible producción

7 REVILLA CALVO, V. (1995): "Producción cerámica, viticultura y propiedad rural en Hispania Tarraconensis (s. I a.C.-III d.C.)", Cuadernos de Arqueología, n° 8. Barcelona.

8 REVILLA CALVO, V. (1993): "Producción cerámica y economía rural en el Bajo Ebro en época romana (El alfar de L'Aumedina, Tivissa, Tarragona)", Col. Lecció Instrumenta, n° 1. Universitat de Barcelona, Barcelona.

9 REVILLA CALVO, V.: op. cit.

10 MARGARIDA, A.; DE ALMEIDA, R. R. (1999): "As importações de vinho itálico o território actualmente português. Contextos, cronologias e significado", *Économie et territoire en Lusitanie Romaine*, Actaset Travaux réunis et présentés par Jean-Gérard Gorges et Francisco German Rodríguez Martín, Collection de la Casas de Velázquez, vol. n° 65. Madrid.

local. Autores como Carvalho¹¹, opinan que el cultivo de la viña existía ya en época prerromana, en zonas del Algarve, el Alentejo y Extremadura, según la lectura de los textos clásicos; esta producción tuvo mayor volumen y consolidación ya a finales del s. III d.C. o principios del IV d.C., aunque fue siempre una producción destinada al consumo de los núcleos urbanos próximos, más que a una posible venta fuera de sus fronteras. La presencia de lagares o estructuras similares en villas rurales como la de Torre-Aguila¹², La Cocola¹³ o La Sevillana¹⁴, atestiguan esta producción.

Respecto a las importaciones vinarias a *Emerita Augusta*, destacar la Dressel 2, que representa casi un 65% de los tipos vinarios catalogados; se trata de la forma tarraconense por antonomasia, copiada de envases itálicos. Una gran cantidad de centros por toda *Hispania* fabricaron este recipiente, que se empezó a producir en torno al cambio de era; fue muy extendida sobre todo en la mayoría de los centros urbanos de fundación romana desde el s. I d.C. hasta el 3º cuarto del s. II d.C. Probablemente, y al igual que en la *Lusitania* portuguesa, este tipo transportó en su mayor parte producción vitivinícola bética, con alguna excepción de producto tarraconense¹⁵.

Mencionar también la presencia de un tipo vinario de fabricación lusitana dentro de una producción local y regional, como es la Almagro 51 a y b¹⁶, que representa casi el 15% de las ánforas vinarias estudiadas; una forma que adoptó modelos de la Galia y del Norte de África, siendo producida en los hornos de los estuarios del Tajo y del Sado, y documentada en contextos entre los s. II y V d.C. Otros tipos contenedores de

vino documentados son la Dressel 1 y la Dressel 30, con un número de ejemplares irrelevante.

El volumen completo de ánforas vinarias catalogadas en este trabajo representaría un 50% de la totalidad del conjunto anfórico estudiado.

EL ACEITE Y LAS ÁNFORAS OLEARIAS

El ánfora fue también el envase de la industria oleícola, cuya riqueza estaba relacionada con la exportación y que fue tributaria, en gran parte, de este recipiente tan necesario y apreciado para el transporte de este producto. Sin duda, el negocio de la fabricación de ánforas estuvo directamente relacionado con la cantidad de aceite producido en cada zona, e incluso, el ritmo de producción en ambas formas de fábrica se correspondería correlativamente. La industria de ánforas de aceite tuvo un papel indispensable en el seno de una economía donde el olivo tuvo un lugar privilegiado. Los testimonios más antiguos sobre la existencia del olivo son los contenidos en el *Periplo* de *Rufus Aviennus*. Posiblemente Andalucía fue la primera región en la que el cultivo de los olivos se realizó a gran escala, al mismo tiempo que en el Levante y Ebro

La aportación colonial de la fabricación de aceite hispano cumplió un papel trascendental en la economía de la Península Ibérica. El olivo hispánico tuvo, desde antiguo, buena fama por su calidad y propiedades, compitiendo con los mejores aceites conocidos como fueron los del *Ática*, *Istria*, y los de *Venafro*¹⁷. Plinio escribió sobre la calidad de los aceites de África y de *Emerita Augusta*.

- 11 CARVALHO, A. (1999): "Evidências arqueológicas de produção de vinho das villae romanas do território português. Graínhas de uva, alfaias vitícolas e lagares de vinho", *Économie et territoire en Lusitanie Romaine*, Actaset Travaux réunis et présentés par Jean-Gérard Gorges et Francisco German Rodríguez Martín, Collection de la Casas de Velázquez, vol. n° 65. Madrid.
- 12 RODRÍGUEZ MARTÍN, F. G. (1988): "La villa romana de la dehesa de Torreaguila en Barbaño-Montijo (Badajoz)", *Extremadura Arqueológica*, I.
- 13 SERRA RAFOLS, J.C. (1952): La villa romana de la dehesa de La Cocola, Badajoz.
- 14 AGUILAR SÁENZ, A. (1992): "Excavaciones arqueológicas en la villa romana de La Sevillana (Esparragosa de Lares, Badajoz). Campañas de 1987, 1988 y 1989", *Extremadura Arqueológica*, II.
- 15 PASCUAL GUASCH, R. (1971): "Consideraciones sobre un nuevo tipo de ánfora", *Pyrenae*, 7; MIRÓ I CANALS, J. (1988): "La producción de ánforas romanas en Cataluña. Un estudio sobre el comercio del vino de la Tarraconense, s. I a.C.-I d.C.", *BAR International Series*, 473. Oxford.
- 16 DA PONTE, M. S. (1999): "Importação de produtos vinários de Sellium (Tomar, Portugal) no Alto Imperio. Notícias de outros bens alimentares", *Économie et territoire en Lusitanie Romaine*, Actas et Travaux réunis et présentés par Jean-Gérard Gorges et Francisco German Rodríguez Martín, Collection de la Casas de Velázquez, vol. n° 65. Madrid.
- 17 FERNÁNDEZ DE CASTRO, M. C. (1983): *Villas romanas en España*, Madrid.

Hablar de aceite hispano es hablar del aceite bético, y hablar del aceite bético¹⁸ es hablar primordialmente de la forma Dressel 20 o forma V, una exportación orientada a mercados urbanos de ultramar, sobre todo hacia la capital imperial. Así, el panorama se cristaliza en torno al desarrollo local de producciones aceiteras que abastecieron el mercado interior¹⁹; prueba de ello es la escasísima presencia, y a veces la inexistencia, de las producciones oleícolas *Béticas* en los yacimientos del interior, como en el caso de Mérida. Pese a lo que se podría pensar, debido a la proximidad geográfica, entre los más de doscientos fragmentos y piezas completas estudiados no se ha encontrado ningún ejemplar del ánfora bética Dressel 20 en la capital lusitana, en contradicción de lo que sucede en el sur de la *Lusitania* costera y atlántica; tampoco se ha constatado ningún ejemplar de Dressel 23, la forma olearia más representativa a partir del s. III d.C.²⁰, que prolongó y perduró en el tiempo las rutas tradicionales seguidas por el Imperio por las Dressel 20, hasta los siglos V o incluso VI d.C., en los que la exportación de aceite bético siguió funcionando, aunque de forma mucho más moderada; todo ello corrobora esa exportación²¹ interprovincial por vía marítima. La ausencia de estos envases en Mérida en particular, y en el interior peninsular en general, se debería con seguridad a la existencia de un consumo de producto local, y no a otro tipo de condiciones, ya que las ánforas de salazones de la zona de Cádiz llegaron sin problemas a todo el interior de la provincia de *Hispania*.

Los dos únicos tipos olearios representados en Mérida, de forma casi anecdótica, son la Forma 62, de la segunda mitad del s. IV d.C., y la Dressel 24 (Forma V) con cronología del I – II d.C., constituyendo el escaso porcentaje del 7% del volumen total de los tipos catalogados. Tan escaso volumen de ánforas olearias presentes en *Emerita Augusta*, como en el resto del territorio de la *Lusitania* interior, debió sin duda tener su razón en la fabricación “casera” y a pequeña escala que de este producto olivarero se hizo en nuestra región, una producción a nivel muy local en el entorno de los asentamientos rurales, siguiendo por tanto la línea peninsular de una ausencia casi total, meramente representativa, de las producciones oleícolas *Béticas* en el interior de *Hispania*.

Hay muy poca información acerca de esta producción y de la existencia de instalaciones aceiteras, sobre todo de carácter urbano; son las villas rurales los lugares preferentes destinados a la elaboración de aceite, destacando la villa de La Cocosa²² en la *Lusitania* pacense y La Sevillana (Esparragosa de Lares, Badajoz)²³, o las villas de la provincia de Cáceres²⁴, cuyas instalaciones oleícolas estuvieron destinadas al autoconsumo del *fundus* y la venta de excedentes a los núcleos más cercanos; junto a ellas algunas prensas aceiteras de la zona portuguesa lusitana, como Torre de Palma (Monforte)²⁵ o São Cucufate (Freiria, Cascais)²⁶; la presencia de una almazara en funcionamiento durante los siglos II y III d.C. en la villa de Torre-Águila²⁷, a unos 25 Km de la capital lusitana²⁸ y en las inmediaciones de la *Iter ab Emeritam Olisipone*,

18 Las prospecciones y excavaciones realizadas en el valle del Guadalquivir han demostrado que la zona de producción de aceite y ánforas de concentró entre Córdoba, Sevilla y Écija; ([http:// www.ub.es](http://www.ub.es)).

19 BLÁZQUEZ J.M. y REMESAL RODRÍGUEZ, J. (1982): Producción y comercio del aceite en la Antigüedad, II Congreso Internacional. Sevilla.

20 REMESAL RODRÍGUEZ, J. (1986): La *Annona Militaris* y la exportación de aceite bético a Germania, Madrid; BLÁZQUEZ, J.M. et alii: op. cit.

21 BELTRÁN LLORIS, M. (1990): Cerámica romana, Zaragoza.

22 SERRA RAFOLS, J. C.: op. cit.

23 AGUILAR SÁENZ, A. y GUICHARD, P. (1991): "Excavaciones en Doña María", Extremadura Arqueológica, II.

24 GIL MONTES, J. (1987): "La oleicultura en el campo Norbense", Cuadernos de grado 1-2. Estudio e Investigación, I.B. "El Brocense", III, nº 3. Cáceres.

25 OLIVEIRA, A. J. S. (1958): "O lagar romano de Torre de Palma", Boletín da Junta da Provincia do Alto Alentejo, I.

26 ENCARNAÇÃO, J. y CARDOSO, G. (1994): "A villa romana de Freiria e o seu enquadramento rural", Les Campagnes de Lusitanie Romaine. Madrid-Salamanca.

27 RODRÍGUEZ MARTÍN, F. G.: op. cit.

28 La comercialización del aceite de esta villa debió seguir, según el autor, los canales de distribución emeritenses, abasteciendo principalmente a los mercados de la ciudad.

sólo completa un exiguo mapa provincial de lugares donde la manufactura del aceite está comprobada. Sin embargo, el volumen de producción no debió estar reñido con la calidad del producto; hay autores²⁹ que nos hablan de la importancia que llegó a tener la producción oleícola (junto a la vitivinícola) en toda la *Lusitania*, aunque siempre teniendo presente que nunca llegó a tener ni la fama ni la producción de otras provincias, y su comercio fue sólo local.

EL GARUM Y LAS ÁNFORAS DE SALAZÓN

Respecto a los salazones³⁰, son parte de lo que se ha llamado “helenización de la cultura romana”³¹. El salazón es una manifestación del gusto romano, o más exactamente, del gusto greco-romano. La importancia de los salazones en el régimen alimenticio de los romanos está atestiguado por la presencia en el centro de Roma de un mercado especializado en productos del mar, el *forum piscatorium*, construido en el s. III a.C.

Desde el siglo I, el comercio de los productos derivados del pescado se convierte en un comercio próspero y estable, fundamental para la economía de *Hispania*³², que arrastró al éxito a otras empresas como la alfarera, concretamente con el comercio de las ánforas, empleado en el transporte de los productos costeros. El pescado, una vez salado y preparado para el consumo, era exportado en ánforas fabricadas en los alfares siempre próximos a las instalaciones de salazón.

La fabricación del *garum* se remonta en la Península Ibérica al s. V a.C.³³, aunque su producción en el ámbito industrial no se conocerá hasta el siglo I d.C., en época de Augusto. La cronología de las ánforas transportadoras de *garum* tampoco remonta estas fechas. Todos los hornos se encuentran en las zonas de salazones, y su densidad numérica se expli-

ca por la existencia de una desarrollada industria de exportación de productos derivados del pescado, que abarcó prácticamente la misma difusión de mercados que el aceite bético, encontrando estas ánforas por todo el Mediterráneo Occidental, y en los importantísimos puertos de Roma y Ostia, entre otros lugares.

La fabricación de *garum* tuvo gran diversidad de modalidades, pero esto nunca significó el que también existiese una especialización en los tipos o variantes de ánforas, ya que las diferentes formas llevaron indistintamente cualquier tipo de salazón de pescado. Existieron varias clases de *garum*, pero los de mayor fama y valor fueron los producidos en *Hispania*, en sitios de la *Bética* como *Gades*, *Sexi*, *Mellaria*, *Malacca*, Almería, o Cartagena³⁴. Respecto a los tipos utilizados como ánforas de salazón, se utilizaron las Dressel I, pero sobre todo las 7/11, 12, 14 y sus variantes, englobadas en el tipo II de Beltrán.

Los alfares de estas ánforas de salazón se encuentran todos en la costa *Bética*. La mayor densidad de hornos se dio en la zona de Cádiz, seguidos de los de la zona de Cartagena³⁵, ya que según Plinio, el mejor *garum* de su tiempo se fabricaba en *Carthago*³⁶. A estos lugares habría que añadir todos los hornos que supuestamente se concentrarían en lo que M. Ponsich (1988) llamó “el circuito del estrecho”, en el sur del Portugal actual y en la costa atlántica del Norte de África, en Marruecos.

La demanda de los salazones en la *Lusitania*, como en las otras provincias del Imperio, vino primero de la mano del ejército, después de los colonos y funcionarios romanos, y por fin de la élite indígena en un intento de ganarse el prestigio social. La romanización en la *Lusitania* occidental estimuló la producción local de salazones por el consumo *in situ*, y después por el comercio y la exportación, tanto introvincial como interprovincial y de larga distancia.

29 ÁLVAREZ MARTÍNEZ, J.M. (1986): "La época romana", Historia de la Baja Extremadura. Badajoz.

30 Salsamenta y salsas de pescado: *garum*, *muria*, *liquamen*, *hallec*.

31 EDMONSON, J.C. (1990): "Le *garum* en Lusitanie urbaine et rurale: hiérarchies de demande et de production", Les villes de Lusitanie romaine: hiérarchies et territoires, Table ronde internationale du CNRS (Talenco, le 8-9 décembre 1988). Paris.

32 PONSICH, M.: op. cit.

33 BELTRÁN LLORIS, M. (1970): Las ánforas romanas en España. Zaragoza.

34 PONSICH, M.: op. cit.

35 BELTRÁN LLORIS, M.: op. cit.

36 El famoso *garum sociorum*.

Poco antes de la creación de la provincia de *Lusitania*, la demanda de salazones a Roma era prácticamente nula a todos los niveles sociales. Después de la creación administrativa de la provincia, esta demanda fue estimulada de inmediato por dos razones: por una parte, por la aristocracia indígena, que quería ser romanizada para amplificar su prestigio social; por otra, por los inmigrantes venidos de Roma e Italia, que aportaron sus gustos culinarios. Por tanto, la demanda por los salazones debió ser más fuerte en los centros más romanizados: no podemos pensar que la demanda de este producto fuera la misma en un *vicus* que en la capital provincial, *Emerita Augusta*.

La *Lusitania* marítima poseía las materias primas esenciales para la producción de salazones: la sal y el pescado. Según Edmosen (1990), todos los centros productores de derivados de pescado en la *Lusitania* datan del periodo imperial. Esta teoría sobre producción de *garum* en el ámbito rural de la *Lusitania* portuguesa, no le parece acertada a Fabião, C., (1994) según el cual, no se han encontrado tipos locales específicos para el transporte y comercialización de salazones, no al menos en la zona del Algarve portugués. Según Fabião, ningún horno rural o urbano de los conocidos en el Algarve comenzó su actividad cerámica antes del Bajo Imperio, antes del s. III d.C., ya que son, fundamentalmente, de los s. IV y V d.C., y, por tanto, los tipos anfóricos presentes suelen ser las formas Almagro 50 y 51c (Keay XXIII)³⁷. Respecto a tipos anfóricos de *garum* también de origen lusitano, Parker (1977) identifica las Beltrán IV o Dressel 14 como ejemplares altoimperiales, y los ya nombrados Almagro 50 y 51c como bajoimperiales. Otros autores³⁸ nos hablan de la presencia de Dressel 7/11 (Beltrán I) y Dressel 12 (Beltrán III) como ejemplares importados de la *Betica*.

Las ánforas de *garum* y recogidas en este trabajo están representadas por las Formas I³⁹ y II⁴⁰, además de algunos ejemplares de la Forma III y la VI, siempre con una cronología a partir del s. I d.C. Por tanto, los tipos bajoimperiales a los que aluden Parker y

Fabião no están presentes en la catalogación del material estudiado para este trabajo, y pongo en duda las posibilidades de mercadeo del litoral lusitano, siempre mirando a mar abierto, con el interior provincial, al menos en un porcentaje significativo, ya que su producción de salazones estuvo sobradamente amortizada por la probada exportación marítima, y no por el posible mercado de interior por vía terrestre.

El volumen del conjunto de ánforas contenedoras de preparados de pescado es del 43% del total de las piezas estudiadas en Mérida. Tan destacable porcentaje debe explicarse por factores como el que *Emerita Augusta*, además de una gran *urbe*, sea la capital provincial, con lo que ello supone en el ámbito social (la presencia de colonos, militares y élite administrativa, que importa sus costumbres gastronómicas), y geográfico (la mejora y ampliación de toda la red de comunicación y transporte de mercancías).

EL MATERIAL ANFÓRICO CATALOGADO

El catálogo de ánforas inéditas de *Emerita Augusta* ha sido realizado dividiendo el material encontrado y estudiado (bocas, asas, pivotes y piezas completas o casi enteras) en las distintas excavaciones realizadas en el casco urbano de Mérida por los miembros del Consorcio Monumental Histórico-Artístico y Arqueológico de dicha ciudad desde sus inicios en la década de los 80 hasta la actualidad. Los frentes de excavación y de seguimiento de obras a los que pertenece el material anfórico estudiado y catalogado son los siguientes:

C/ Parejos nº 31 (1002), Foro Provincial 1999 (9034), Alcazaba 1987 (AL 87), Zona Berlín (Alcazaba) (BER), Zona Termas (Alcazaba) (TER), Alcazaba testigos (AL-T), Excavación 8013, Excavación H- 87, C/ Pontezuelas 1988, C/ Pelayo Moreno (3017), C/ Pelayo Moreno' 99 (33160-12), C/ Alvarado nº 13, C/ Oleras (2265), C/ Marco Agripa, Barriada. República Argentina, C/ Marquesa de Pinares, 20'1989, El Disco '91, CAMPSA '00.

37 DA PONTE, M. S.: op. cit.

38 DA PONTE, M.S.: op. cit.

39 Incluido la Oberaden 80, uno de los tipos más antiguos de la Forma I.

40 Dressel 7/8 y 12/14.

Las excavaciones de la c/ Parejos, nº 31⁴¹, se trata de un solar en el que los restos arqueológicos aparecidos integran un periodo comprendido entre la época romana Altoimperial y la época Contemporánea. Respecto al periodo romano sólo aparece la etapa Altoimperial (s. I – II d.C.). Han sido estudiados unos veinte fragmentos de ánforas entre las que destaca por su número la forma Dressel 2, de la segunda mitad del siglo I d.C., de uso vinario.

En el Foro Provincial, el material anfórico aparecido corresponde a los trabajos de excavación del año 1999⁴². Del volumen total aparecido, unos 48 fragmentos, destacan la Forma I (Dressel 7-8), destinada al transporte de *garum*, junto con la Oberaden 80, con el mismo uso; señalar también la presencia de la forma Dressel 2, para transporte de vino. La cronología del total de fragmentos, imperial, augustea, se corresponde por tanto con la del Foro Provincial emeritense.

El material correspondiente a la Alcazaba de Mérida pertenece a los trabajos de excavación realizados en los años 1986 y 1987, y se caracterizan principalmente por la diversidad tipológica y cronológica de las ánforas catalogadas. El marco arqueológico de la Alcazaba forma el volumen anfórico más amplio de los estudiados, con un total de unos 80 fragmentos, entre los que hay que reseñar la presencia de la Forma I y II, para transporte de *garum*, junto con las Dressel 2 y Oberaden 80, y otras formas olearias como la Dressel 24 o la Forma 62, que aparecen de forma anecdótica.

La excavación 8013 corresponde a los trabajos realizados en un aparcamiento subterráneo en la ciudad de Mérida, en el que se encontraron restos de época romana, medieval, moderna y contemporánea (s. XIX-XX). Respecto al periodo romano, los niveles encontrados pertenecen a una cloaca romana, una pequeña instalación industrial, y una gran instalación industrial romana. De los fragmentos catalogadas, unos 18, hay que reseñar las formas Dressel 30 y Almagro 51, ambas de uso vinario y con una crono-

logía del s. III d.C., y un poco más tardías, del s. IV d.C., alguna Dressel 24 y Almagro 55.

Respecto a los trabajos de excavación del llamado H-87, sólo se conoce el año de realización de los mismos, 1987, habiéndose perdido entre los archivos la información sobre el lugar concreto de realización de estos trabajos, dentro del plano urbano de la ciudad de Mérida. De los 4 fragmentos catalogados, tres de ellos corresponden a la Forma III, transportadora de *garum*, y un fragmento de Dressel 1, vinaria; por tanto, todos ellos presentan una cronología del s. I d.C.

En los trabajos de excavación de la c/ Pontezuelas realizados en la campaña de 1988⁴³, entre los 5 fragmentos catalogados, destacan dos de la Forma I, para *garum*, de finales de Augusto, junto a otra forma más tardía, del s. III d.C., como es la Almagro 51.

En las excavaciones de la c/ Marqués de Pinares, nº 20, del año 1989⁴⁴, correspondientes al solar de la antigua Fábrica de cervezas El Aguila de Mérida, fueron encontrados un contexto funerario de época tardoantigua y una necrópolis tardía, de época Bajo Imperial, siendo un espacio reutilizado como zona de enterramientos durante los s. II- III d.C., y muros romanos, tal vez de contexto doméstico, donde se encontraron cerámicas comunes, agujas y *terra sigillata hispánica*; subrayar la presencia de varias ánforas Dressel 2-3 para vino, del s. I d.C., probablemente reutilizadas.

Los trabajos de excavación de la c/ Pelayo Moreno de Mérida del año 1999⁴⁵, tratan en su totalidad de un recinto funerario con enterramientos de incineración y de inhumación, fosas de enterramiento y de incineración, mausoleos y una caja de enterramiento todo ello comprendido en una amplia etapa romana que comienza en época Altoimperial (s. I-II) y termina en época Bajoimperial (s. III-V). En este contexto aparecieron 4 fragmentos de ánforas, de los cuales tres de ellos corresponden a la forma Almagro 51, de uso vinario y con una cronología del s. III d.C., y el cuarto a la Forma VI, para *garum*, del s. I d.C.

41 N° de registro 1002, intervención 01S-07115.21.

42 N° de registro 9034.

43 N° de registro 59 de los Archivos del Consorcio; registro desclasificado, por lo que no se puede facilitar más información.

44 N° 73 del registro, intervención 33160-18/19.

45 N° de registro 3017, nº intervención 01N-33160.

Las excavaciones realizadas en la c/ Alvarado nº 13⁴⁶ del casco urbano emeritense corresponden a la delimitación del Foro Provincial de *Emerita Augusta*, realizadas en el año 1989. En este espacio arqueológico se encontraron fragmentos de cerámica común gruesas de uso doméstico, restos de estuco, fragmentos de asas de lucernas, restos de *Sigillata Hispanica* y Africana. También fue hallada una moneda de Constantino I, de la ceca de *Cicins* (332-336 d.C.); todos los materiales estaban revueltos y mezclados. Entre los materiales aparecieron dos fragmentos de pivotes de ánforas cuya tipología y cronología ha sido imposible determinar sin el necesario análisis de pastas.

Los trabajos de excavación y de seguimiento de obras de S. Oleras llevados a cabo en 1998 en el llamado "solar de Agrosuba"⁴⁷ dieron como resultado el hallazgo de varias tumbas, dentro de un contexto funerario de época romana de etapas no especificadas; en él fueron encontrados cuatro fragmentos de ánfora del tipo Dressel 2, del s. I d.C., de primer uso vinario, pero seguramente reaprovechadas.

En el seguimiento de obras de la calle Marco Agripa (Barriada República Argentina), realizado en el año 2000⁴⁸, aparecieron una serie de muros y pavimentos de cronología romana junto a una tumba o fosa hallada en la U.E. nº 8. En estos trabajos se hallaron 6 fragmentos de ánforas, de los cuales cuatro pertenecen a l tipo Dressel 2 , junto a dos fragmentos de la Forma I y II, todos ellos con una cronología del s. I d.C.

Dentro de los materiales descontextualizados aparecidos en las excavaciones de los Columbarios de las excavaciones de 1997 y en el Teatro en los trabajos de 1998, aparecieron dos fragmentos de ánforas, uno de ellos de la Forma II, del s. I d.C., junto a un fragmento de pivote de tipología indeterminada.

En el conjunto de ánforas aparecidas en los trabajos de excavación del solar propiedad de Campsa, realizados en el año 2000, formado por ocho fragmentos, siete de ellos corresponden a la forma Dressel 2, vinaria, y el octavo de la Forma I, para

transporte de *garum*; todos ellos con una cronología del s. I d.C.

En los trabajos de excavación realizados en 1991 en el solar llamado El Disco, cercano a la zona del Teatro y del Anfiteatro, donde fue encontrado un Mausoleo con varias incineraciones, aparecieron, en su mayoría en el sondeo nº 1 y nº 7, varios fragmentos de ánforas; se trata de siete fragmentos todos ellos del tipo Dressel 2, para vino, del s. I d.C.

CONSIDERACIONES FINALES

Justo es agradecer aquí la colaboración y la ayuda desinteresada de la dirección y del personal del Consorcio de la Ciudad Monumental de Mérida, por su asistencia y por el préstamo de los materiales inéditos, y el especial interés de D. Miguel Alba Calzado, por el desarrollo de este trabajo.

Debo proferir que, aunque proporcionalmente, y en comparación con otras zonas de *Hispania* como la *Tarraconense* o la *Betica*, el número de piezas anfóricas presentes en este trabajo pueda parecer limitado cuantitativamente, la tipología y cronología de las piezas ha sorprendido por su gran variedad. La causa fundamental de que el volumen de ánforas estudiadas y catalogadas no se corresponda con el de otras capitales de provincia de *Hispania*, es debido, lógicamente, al obligado transporte terrestre de unos envases morfológicamente ideados para el transporte por mar; *Augusta Emerita*, a pesar de ser una ciudad fundada *ex novo*, que atrajo hacia sí buen número de caminos que la dotaron de un carácter central de un gran territorio, y que ejerció una enorme influencia debido a sus funciones administrativas y políticas, estuvo, por su posición interior, siempre ajena a un tráfico comercial a través de la navegación del que se aprovecharon el resto de las ciudades marítimas hispanas.

Con los porcentajes presentados, se puede concluir que en *Emerita Augusta* el número de ánforas vinarias, el 50%, sobrepasa ligeramente al de contenedoras de *garum*, con un 43%, y que la presencia de ánforas de aceite de importación, el 7%, es casi

46 Nº 15 del registro del Consorcio Monumental de Mérida.

47 Nº de registro 2265.

48 Nº de registro 2254.

anecdótica; esta mayoritaria proporción de ánforas de transporte vinario sigue, por tanto, la línea marcada en el resto del territorio de la *Lusitania* interior, según el volumen de piezas y los datos recogidos en el resto de asentamientos extremeños, que formaron parte del más amplio trabajo que sobre las ánforas romanas se llevó a cabo en nuestra región.

Cierto es que, a partir del s. HI d.C., Mérida se convirtió en un importante centro de fabricación y distribución de productos industriales que se difun-

dieron por toda la *Lusitania* y más allá de sus fronteras provinciales⁴⁹, pero sin embargo, la producción local de ánforas en los hornos de la ciudad no ha sido constatada todavía; es un hecho comprobado que la capital lusitana importó las salsas y salazones de pescado, el vino y el aceite de oliva. Todas las ánforas estudiadas son ejemplares importados, predominando las producciones béticas. Por este motivo, hay autores que se han preguntado si *Emerita Augusta* fue un centro de consumo o un centro de redistribución de productos⁵⁰.

49 AGUILAR SÁENZ, A. y GUICHARD, P. (1993): *Villas romaines d'Estrémadure*. Doña María, La Sevillana et leur environnement. Casa de Velázquez, Madrid.

50 MAYET, F. (1990): "Mérida: capitale économique?", *Les villes de Lusitanie romaine: hiérarchies et territoires*, Table ronde internationale du CNRS (Talenco, le 8-9 décembre 1988). Paris.