

AMPHORAE DRESSEL 20 SIMILES

Piero Berni Millet

CEIPAC

Área de Historia Antigua. Universitat de Barcelona

Facultat de Geografia y Historia

"En cuanto al olivo, a la vid, a la higuera y a otras plantas similares crecen abundantemente en la costa ibérica que bordea nuestro mar así como en aquella externa a las Columnas de Hércules" (Strab. 3. 4. 16).

1. Introducción.

Como nos cuenta Estrabón, el olivo, alimento básico en la dieta de los pueblos del Mediterráneo, se cultivaba en época de Augusto a lo largo de la fachada oriental peninsular. Es este breve pasaje una de las poquísimas alusiones sobre el tema transmitidas por las fuentes de esa época. Aunque no se especifica ni se enumeran las regiones de su cultivo, ni se hacen referencias sobre la producción y el consumo, entendemos que los habitantes de la costa mediterránea hispana se dedicaron también a la producción de aceite. Podemos suponer que se trata de Cataluña, el País Valenciano, la región de Murcia, y la costa de Almería y Málaga.

Precisamente durante estos últimos años se está publicando una novedosa documentación al respecto. La cuestión de la producción local de aceite es un hecho comprobado a través de los indicios arqueológicos. Actualmente, se reconocen en estos lugares instalaciones destinadas a la producción de aceite. La mayoría muestran una actividad productora complementaria con otros alimentos, ya sea vino o conservas de pescado.

El carácter de las industrias de aceite en la región de Málaga tiene una relación directa con la producción de salazones, y es un hecho constatado tanto en el Alto Imperio como para cronología más tardía¹. Esta doble actividad se comprueba en los hornos

de la finca del Manganeto (Almayate Bajo), donde se fabricaron Dressel 20 y Beltrán IIB durante la segunda mitad del s. I d.C.² Así mismo, en el horno de la calle Carretería (Málaga) parece existir este material asociado a los tipos Beltrán I, II A-B³. También en el conjunto alfarero descubierto en la finca conocida como Huerta del Rincón (La Carihuela), en el término municipal de Torremolinos, de nuevo con formas Beltrán II A-B junto a Dressel 20 estampilladas⁴. Todos estos datos vendrían a reforzar la cuestión de la comercialización conjunta de aceite y salazón bético en la órbita del gran comercio annonario, como se observa en numerosos pecios altoimperiales del Mediterráneo que muestran un cargamento mixto de esta naturaleza. Tampoco debemos de olvidar la alusión a *Malaca* en un ánfora del Monte Testaccio del año 149 d.C. (CIL XV 4203).

Otra zona a tener en cuenta es el País Valenciano, donde existen pruebas de una producción local de ánforas para el transporte de aceite en los territorios de las antiguas ciudades de *Dianium* y *Valentia*⁵. El momento de implantación corresponde al cambio de Era, y coincide con una fase de importante desarrollo y expansión urbanística de estas ciudades, con un fuerte estímulo económico hacia los núcleos rurales. Pero a diferencia de la región de Málaga, en el territorio valenciano la fabricación conjunta es de envases vinarios y olearios. Durante la fase inicial de la actividad de estos talleres se fabrican ánforas Oliva 3 y Dressel 2-4. En el yacimiento de Oliva (Carrer Santíssim / Carrer Ángel del Alcázar), el tipo oleario Oliva 36 representa el 40.1% del total de ánforas recogidas en un sector del basurero, el 59,9% restante corresponden a Dressel 2-4. Existe, pues, una relación evidente entre el establecimiento de estos alfares, con un modelo de agricultura mixto basado en el cultivo del olivo y la viña y un interés en exportar ambos excedentes en ánforas. A finales del reinado de Tiberio los productos derivados del olivo dejan de

1 Bernal Casasola, D. "Las producciones anfóricas del Bajo Imperio y de la Antigüedad tardía en Málaga: estado actual de la investigación e hipótesis de trabajo". *Figlinae Malacitanæ*. Málaga, 1397; pp. 240 ss.

2 Arteaga, O. "Los hornos romanos del Manganeto Almayate Bajo (Málaga). Informe preliminar". *Noticiero Arqueológico Hispánico* 23. 1985; pp. 177-193.

3 Rambla, J.A. & Mayorga, J.F. *Informe preliminar de la excavación arqueológica de urgencia en el solar 101 de la calle Carretería, Málaga*. 1995.

4 Baldomero, A. & Corrales, P. *et al.* "El alfar romano de la Huerta del Rincón: síntesis tipológica y momentos de producción". *Figlinae Malacitanæ*. Málaga, 1997; pp. 152 ss.

5 Las evidencias del territorio de Dénia son: el Taller de Oliva (Carrer Santíssim / Carrer Ángel del Alcázar), la villa romana de la Campina-Catorzena, el veriedro de Jesús Pobre (La Teulera, Dénia), la Villa romana de la Almadrava (Setla-Mirarosa-Mirafior. La Marina Alta). Para la zona de Valencia en el taller cerámico de Catarroja, situado a las afueras de la capital, y próxima a la Albufera, zona en donde tradicionalmente se ha cultivado vid y olivo (Avieno, 492; "*palus Naccararum*"). Para Dénia véase: Gisbert, J.A. "La producció de vi al territori de Dianium durant l'Alt Imperi: el taller d'amfores de la vil·la romana de l'Almadrava (Setla-Mirarrosa-Mirafior)". *El vi a l'Antiguitat, Economia, Producció i Comerç al Mediterrani Occidental*, Actes, I Col·loqui d'Arqueologia Romana. Badalona 1987; pp. 104-118. Enguix R, & Arranegui, C. "Taller de ánforas romanas de Oliva (Valencia)". *Serie de Trabajos Varios del SIP, nº 54*. Valencia, 1977. Aranegui, C. "La producción de ánforas romanas en el País valenciano: estado de la cuestión". *Archivo de Prehistoria Levantina, Vol. XVI*. 1981; pp. 529-538. Gisbert, J.A. "La vil·la romana de la Campina-Catorzena (Potries). Contribució al coneixement del poblament rural romà a la Safor". *Rev. Guaita nº 1*. Gandia, 1982; pp. 7-25. Gisbert, J.A. "La Almadrava (Setla-Mirarosa-Mirafior), la Marina Alta". *Memòries Arqueològiques a la Comunitat Valenciana. 1984-1985. Generalitat Valenciana, Conselleria de Cultura, Educació i Ciència*. Para el territorio de Valencia: Carreras, C. *et al.* "El centro productor de ánforas de Catarroja" (en prensa).

6 El tipo Oliva 3 entra dentro de la categoría de las ánforas olearias provinciales de época augustea, normalmente asimiladas a la forma Dressel 26. Su aspecto morfológico general y acabados está más próximo al modelo fabricado en la Bética durante los primeros decenios tras el cambio de Era. Este dato puede verificarse comparando las dimensiones generales del ejemplar casi completo de la Villa romana de la Almadrava (altura: 71,5 cm.; diámetro máximo: 46,5 cm.), con los de procedencia bética de la nave de Sud-Lavezzi 2 (a. 20-30 d.C.), que ofrecen una altura máxima de 74 cms. y un diámetro máximo entre 44-47 cms., con capacidad contenedora para ca. 62 litros de aceite. (Liou, B. & Domergue, C. "Le commerce de la Bétique au I siècle de notre ère. L'épave Sud-Lavizzi 2 (Bonifacio, Corse du Sud)". *Archaeonautica* 10. 1991; pp. 22 ss. y figs. 27-28.).

envasarse en ánforas para ser, supuestamente, consumidos por las propias poblaciones rurales y por el mercado urbano más próximo. La explotación de la viña continua durante el s. II d.C., así como su comercialización en ánforas.

Resta ahora por analizar qué sucede en Cataluña durante los siglos inmediatos a la implantación de Imperio.

2. La producción de ánforas olearias en Cataluña.

Las investigaciones sobre la producción de alimentos en Cataluña han partido casi siempre de la visión tradicionalista de región autosuficiente dentro de un modelo de comercio elemental.

La constatación arqueológica de una importante industria vinaria y las referencias de los autores latinos y griegos que citan el vino de esta región, han hecho siempre exótica la presencia de vino extranjero. Sin embargo, hoy sabemos que esta visión negativa no se corresponde con la realidad. Los tarraconenses, aún pudiendo ser autosuficientes de los productos básicos, consumían con frecuencia vino, aceite y salsas de pescado foráneos, valiéndose de los mecanismos de intercambio que estaban al alcance de sus circuitos comerciales. La frecuente presencia en las antiguas ciudades catalanas de restos de ánforas de vino itálico o galo, de aceite itálico, bético o africano, para una región tradicionalmente productora y autosuficiente, no significa forzosamente una crisis de la zona importadora, que necesita abastecerse de los recursos de otras provincias para paliar las carencias alimenticias de sus habitantes. La economía de la Tarraconense fue, más bien, el reflejo de un mercado abundante y polivalente, integrado en la economía de un Imperio con carácter de Estado multinacional, que une a gentes diferentes, y que hace posible que los productos de un lugar parezcan serlo de cualquier otro: visión que recorre el panegírico a Trajano del año 100 d.C. (*Plin. Pan. 29.2*)⁷.

En Cataluña, hablar de producción de ánforas olearias tarraconenses ha chocado siempre con una serie de inconvenientes. Por un lado, los autores clásicos sólo hacen hincapié en la fama de sus vinos. El aceite tarraconense queda excluido de las comparaciones cualitativas que los romanos solían hacer con frecuencia con los productos más apreciados de las provincias. Este dato es importante, porque indica que de haber existido una industria aceitera capaz de producir excedentes, el alcance de estas exportaciones habría sido poco relevante.

Las investigaciones arqueológicas en Cataluña señalan que la mayor parte de yacimientos con evidencias materiales del cultivo del olivo o del proceso de fabricación de aceite, tienen datada esta actividad a partir del final del s. II d.C. Hasta finales del s. I d.C. la función de las instalaciones de prensado parece ir siempre ligada a la elaboración de vino. Algunos autores entienden, que mientras la producción de vino parece tener un origen más antiguo en Cataluña, la olivicultura parece ser más tardía⁸.

Bajo nuestro punto de vista conviene actuar con prudencia, ya que pueden darse situaciones particulares. Por ejemplo, las instalaciones de prensado del s. I d.C. se asocian

7 Remesal Rodríguez, J. "El sistema annonario como base de la evolución económica del Imperio romano". *Le commerce maritime romain en Méditerranée occidentale, Barcelona 16-18 de mai 1988, PACT (1995)*. 1990; p. 359.

8 Nolla, J.M. & Tarrús, J. *et al.* "La vil·la romana de Vilauba (Camós). La Campaña de 1978 i els materials de 1932". *Quaderns del Centre d'Estudis Comarcals de Banyoles*. 1984; pp. 49-98. Casas i Genover, J. & Castanyer i Masoliver, P. *et al.* *El món rural d'Època romana a Catalunya (L'exemple del Nord-Est)*. Girona, 1995; p. 98 ss.

normalmente a la elaboración de vino por tener una destacada industria alfarera de Dressel 2-4 o Pascual 1, que no por la interpretación del uso real de las instalaciones que nos llegan muchas veces incompletas y arrasadas. No debemos de omitir la posibilidad de que hubieran sido destinadas tanto a la producción de vino como de aceite, pues sabemos que las prensas de vino y aceite romanas podían llegar a utilizar idénticas infraestructuras⁹.

Bajo nuestro punto de vista, la producción de aceite y vino en Cataluña debieron estar arraigadas, al menos, desde época tardo-republicana. Recientemente, hemos recogido algunas evidencias materiales de ánforas Dressel 20 tarraconenses que imitan a la perfección a su homóloga bética. Gracias a la copia exacta de los acabados de bordes, asas y pivotes, las hemos podido datar tipológicamente en el siglo I d.C.. Este período cronológico coincide con la "edad de oro" de las exportaciones vinarias catalanas y con el momento de mayor presencia de ánforas Dressel 20 béticas en Cataluña¹⁰.

2.1. Zona de Tarragona.

La primera noticia sobre posibles imitaciones de Dressel 20 nos viene dada por el equipo de arqueólogos del "*Ager Tarraconensis*", a través del estudio del material anfórico por ellos recogido durante las prospecciones de los años 1985-1990 en el territorio de Tarragona¹¹. Los testimonios contabilizados son cuantitativamente muy escasos¹². Un fragmento de asa de sección circular, de diseño y proporciones similares a la de una Dressel 20, fue hallado en el término municipal de Valls, al norte de Tarragona. Próximo a este lugar, en el término municipal de La Secuita, se recogió un borde de Dressel 20 tarraconense (figura 1.1), que por su diseño puede ser datado en época flavio-trajanea, siguiendo la tabla tipológica de S. Martin-Kilcher (nrs. 64-67; 70-110 d.C.)¹³. Éste se caracteriza por un perfil en forma de copa, plano en la parte alta, con una ligera inclinación del labio hacia adentro, y en su interior con una marcada carena.

Según D. Williams, ambos materiales tienen una composición mineralógica similar, y de su análisis petrológico parece confirmarse que la fabricación es local, del territorio de la antigua *Tarraco*¹⁴. La pasta cerámica se compone de "*una arcilla fina y de color naranja suave, que es muy dura con un tacto áspero y fractura irregular. La pasta está bien mezclada y se caracteriza por moderadas inclusiones de cuarzo (0.4-0.7 mm) y feldespato (0.8-0.9) y algunas inclusiones de calcárea (0.1-0.2 mm), hornblenda, láminas de mica y granito*". Este tipo de cerámica está igualmente presente en otras tipologías anfóricas de diferente cronología, que también fueron recogidas durante las prospecciones. Aparece en imitaciones de Greco-italica, en Dressel 1A y C, en Tarraconense 1, Pascual 1 y Dressel 2-4, y en imitaciones de Beltrán I y II B que son dos formas representativas del sur peninsular con una cronología paralela a la Dressel 20.

9 Brun, J.-P. *L'oléiculture antique en Provence. Les huileries du département du Var*. Paris, RAN. 1986; pp. 62 y 223.
Rossiter, J. J. *Wine and Oil Processing at Roman Farms in Italy*. Phoenix 35-4. 1981; p. 345.

10 Miró Canals, J., Ed. *La Producción de ánforas romanas en Catalunya*. BAR International Series. Oxford.1988; p. 197.
Berni Millet, P. *Las ánforas de aceite de la Bética...*

11 Carreté, J.-M. & Keay, S. *et al. A roman provincial capital and its hinterland. The survey of the territory of Tarragona, Spain, 1985-1990*. Michigan, Ann Arbor, 1995.

12 Berni Millet, P. *Las ánforas de aceite de la Bética ...*; p. 165, nrs. 66.3 y 66.5.

13 Martin-Kilcher, S. *Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst, I: Die südespanischen Olamphoren*. Augst, 1987; *beilage* 1-2.

14 Carreté, J.-M., Keay, S. *et al. A roman provincial capital and its hinterland...*;pp. 292 y 305 ss.

No hace mucho tiempo, pudimos identificar en la misma ciudad de Tarragona una nueva imitación de Dressel 20, procedente del vertedero cerámico altoimperial del Passatge Coboslí. Se trata de un asa suelta (PC-4.881), que presenta una coloración rojiza. Según C. Carreras, su pasta es propia de las producciones tarraconenses, *"dura, de factura irregular, color rojizo marrón con una capa exterior blanquecina; el desgrasante es abundante, con grandes inclusiones de cuarzo y feldespato, pero también con la presencia de caliza y mica plateada"*.

2.2. Zona de Barcelona.

Hace ahora algo más de 10 años que J-O. Granados y C. Rovira propusieran con cautela la posible localización de una producción de ánforas Dressel 20 en el territorio de *Barcino*¹⁶. La propuesta surgió con la revisión de una antigua documentación fotográfica conservada en el archivo del *Servei d' Activitats Arqueològiques del Museu d' Història de la Ciutat* sobre el yacimiento de "Los Silos del Estadio de Montjuïc", descubierto en 1929 durante las obras de urbanización de la montaña de Montjuïc, con motivo de la realización de la Feria Internacional de Muestras de Barcelona. Los detalles fotográficos permitieron definir el yacimiento como un posible taller para la fabricación de ánforas, al mostrar un conjunto de fosas cubiertas con abundante material cerámico procedente de los desechos de un horno. Los materiales anfóricos identificados en las fotografías corresponden a los tipos Pascual 1, Dressel 2-4 y Dressel 20, tres contenedores que llegaron a ser coetáneos durante el segundo cuarto del s. I d.C. Según Granados y Rovira, la forma Dressel 20 está claramente identificada en las fotografías, y por su ubicación podría corresponder a una fabricación local. No obstante, como señalan los autores, se debe obrar con cautela, ya que este material está actualmente desaparecido, y la documentación gráfica no es lo suficientemente explícita para asegurar si procede o no de este taller, o si se trata de una importación bética consumida casualmente en el lugar.

Durante estos últimos años hemos estado estudiando los materiales anfóricos que se conservan en diferentes museos de Barcelona, y como resultado de este trabajo pudimos constatar algunas evidencias seguras de imitaciones de Dressel 20. Lamentablemente, los testimonios no son todavía lo suficientemente claros y abundantes para afirmar o desmentir si se trata de una producción de Barcelona, o de otra zona de la Layetania. Nos encontramos de nuevo, tal como vimos en Tarragona, con un conjunto muy reducido de imitaciones que coexisten con su homóloga bética.

Las primeras dos piezas pertenecen al Museo Arqueológico de Cataluña. Se encontraron sin lavar en cajas diferentes, sin noticia alguna acerca de su procedencia. Por un lado tenemos un fragmento de pie poco saliente y reducido al simple botón de la Dressel 20 (figura 1.3). Tiene un color marrón rojizo y todavía conserva restos de engobe amarillento. Según C. Carreras, la pasta *"es de fractura irregular con textura arenosa y fácil degradación, color rojo-crema, desgrasante de tamaño medio irregular y común. Entre los desgrasantes predomina el cuarzo la calcárea, feldespato y mica de pequeño tamaño"*.

15 Berni Millet, P. *Las ánforas de aceite de la Bética...*; pp. 81 y 162.

16 Granados, J.-O. & Rovira, C. "Tres nous centres de producció d'àmfores a l'Ager de la Colonia Barcino. El vi a l'antiguitat". *Economia producció i comerç al Mediterrani Occidental. I col·loqui d'arqueologia romana (Badalona, 1985)*. Badalona, 1987; pp. 126-132.

17 Berni Millet, P. *Las ánforas de aceite de la Bética ...*; p. 36 y fig. 8.

Desconocemos el lugar de producción a partir de su pasta, aunque existe un cierto parecido con las muestras estudiadas para el territorio de Tarragona.

De la segunda pieza se conservan la mayor parte del perfil del ánfora, (figura 2). Tipológicamente la clasificamos con las producciones julio-claudias, al mostrar un labio de sección circular, y unas asas anchas en lo alto y estrechas en lo bajo, con el característico pliegue en el arranque superior. La altura del ánfora parece rondar entre 60 y 63 cm., el diámetro máximo del cuerpo en *ca.* 47 cm. Estas medidas están más próximas a las de una Dressel 20 *parva*¹⁷ que no a una de tamaño normal. Este dato puede ser corroborado tomando ejemplo las Dressel 20 de la nave julio-claudia de Port-Vendres II¹⁸ que cuenta con ánforas olearias grandes y pequeñas. Se trata pues de una pequeña ánfora olearia cuyo peso neto debió rondar las 126 *librae* romanas, capacidad muy baja respecto a las 190-208 *librae* de los envases de esa época, y que cuenta además con otros paralelos similares en el depósito anfórico de Castro Pretorio (Roma)¹⁹. La composición petrológica de esta Dressel 20 *parva similis* es similar a la del pivote anteriormente descrito. Según C. Carreras, la pasta "*es de fractura irregular con textura arenosa y dura color rosa-crema, desgrasante de tamaño medio/pequeño redondeado y común. Entre los desgrasantes predomina el cuarzo, la calcárea feldespato y mica de pequeño tamaño*". La superficie exterior del ánfora muestra un color marrón-siena con restos de engobe amarillento, mientras que la tonalidad anaranjada-rojiza de la parte interior es más intensa y se aprecia con mayor claridad el chorreo en forma de tiras amarillentas dejado durante el baño de engobe. Este detalle es realmente interesante y denota una peculiaridad técnica. Pues da la impresión que se ha querido de alguna manera disimular el color natural de la pieza, cubriéndola con una capa de engobe amarillento para que su aspecto exterior fuese, a simple vista, la de la típica ánfora bética.

El tercer hallazgo pertenece al Museo de Historia de la Ciudad de Barcelona. De todos los testimonios identificados hasta el momento es el más interesante, al tratarse de la primera imitación de Dressel 20 catalana con sello (figura 1.2). El diseño del labio es bastante similar al de la pieza anteriormente descrita y que hemos datado dentro de la etapa julio-claudia. Fue hallada en una antigua excavación de Barcelona de la calle Tapineria, junto a importaciones de Dressel 20 bética, Dressel 26 africana, Dressel 2-4 itálica, más un destacado conjunto de un tipo de ánfora tripolitana poco conocida, y asimilable, según Keay²⁰, a la forma Ostia IV. A simple vista muestra un color rojizo-marrón intenso, con pasta de fractura irregular, textura rugosa, desgrasante abundante pequeño/mediano con cuarzo y calcárea. Por lo que se refiere al sello, se trata de la marca **P** y está impresa en la parte exterior del labio y está en cartela de forma ovalada o circular. Recordemos que esta característica, la posición en el labio y la brevedad del texto, son rasgos poco corrientes del sistema epigráfico de la Dressel 20 bética. Sin embargo, P es frecuente en las producciones vinarias de la región layetana. En el centro productor de Vila Vella (Sant Boi, Baix Llobregat), a poca distancia de la ciudad de Barcelona, aparece

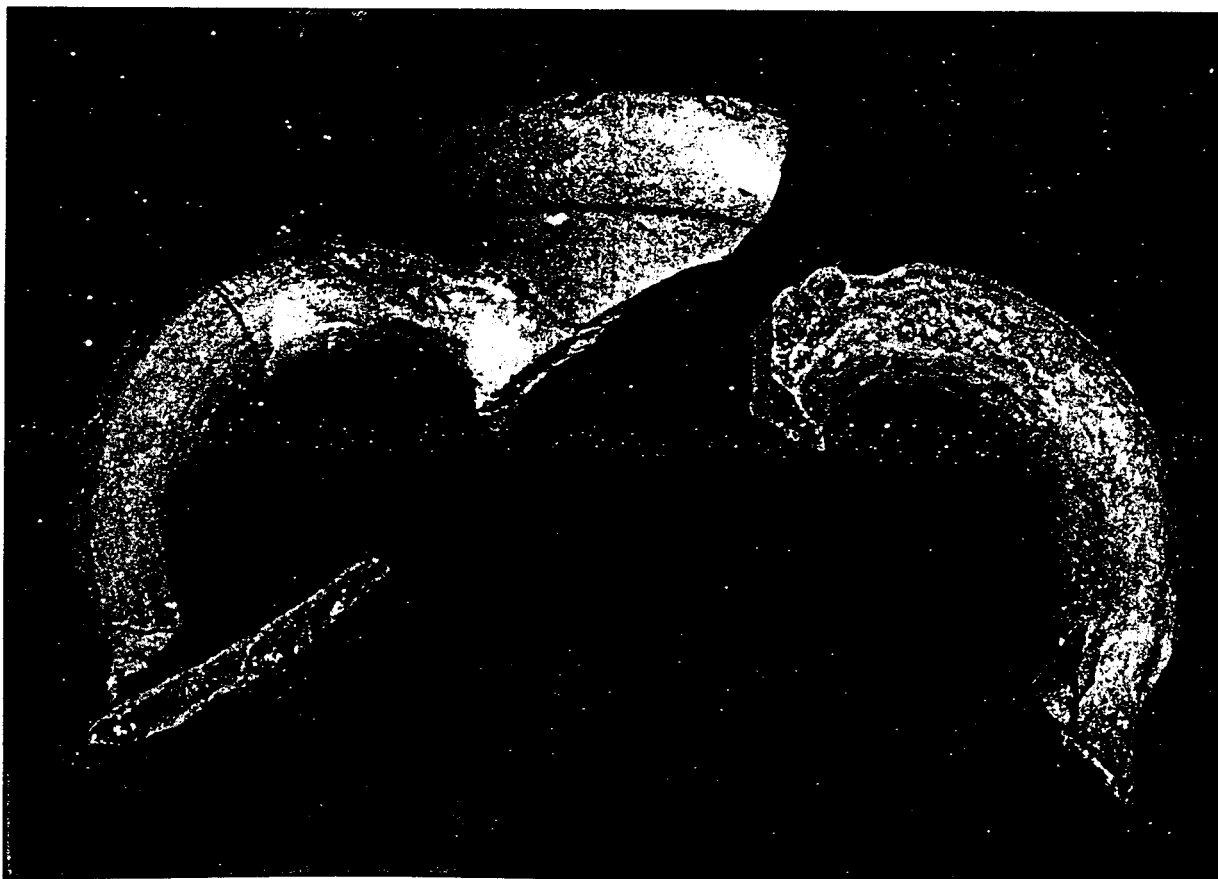
18 Colls, D., Étienne, R. *et al.* *L'épave Port-Vendres II et le commerce de la Bétique a l'époque de Claude*, *Archaeonautica* vol. 1. 1977; p. 23 ss.

19 Dressel, H. "Di un grande deposito di anfore rinvenuto nel nuovo quartiere del Castro Pretorio". *Bullettino Comunale* VII 1879; pp. 149 ss.

20 Keay, S. *Late Roman Amphorae in the Western Mediterranean. A Typology and Economic Study: the Catalan Evidence*. BAR Int. Series 136. 1984; p. 134, type K. XI 8, fig. 172.1.

con el mismo tipo de cartela en un pivote de ánfora indeterminada²¹. También en las alfarerías de Sant Miquel dels Martres (Caldes de Montbui, Valles Oriental) y en Torre Llauder (Mataró, El Maresme), aunque con la letra orientada tanto a la derecha como a la izquierda²². Debemos aludir también los 6 paralelos publicados recientemente por Monserrat Comas para la vecina ciudad de Badalona, todos sobre pivote de Dressel 2-4, en cartela tanto circular como cuadrada, con letra directa o retrógrada, entre los cuales existe uno muy bien datado para un contexto de época de Claudio²³.

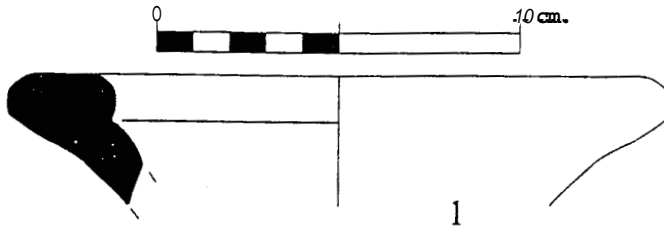
Como resultado de estas evidencias resulta tentadora la existencia de una industria aceitera tarraconense integrada en un comercio de ánforas que imitan a la Dressel 20 bética, el envase oleario más famosos y difundido durante esa época. Tenemos Dressel 20 *similis* en Tarragona y Barcelona para un periodo cronológico que coincide con el momento de mayor actividad exportadora de los vinos producidos en estos territorios. Es probable que se trate de producciones muy minoritarias, con un alcance comercial de carácter regional.



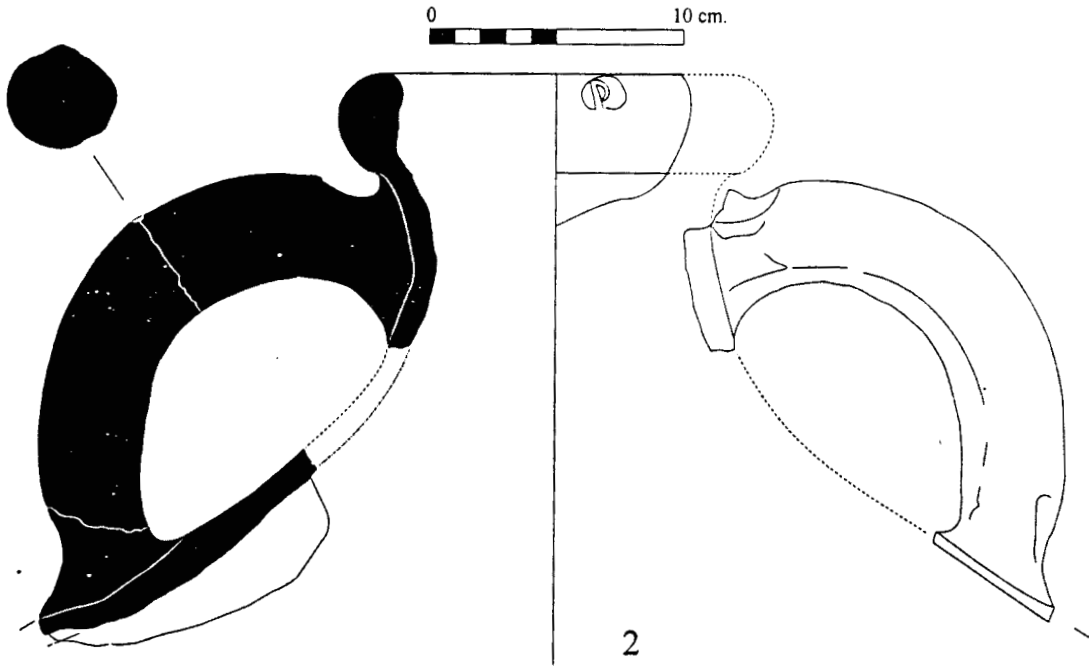
21 Revilla Calvo, V. *Producción cerámica, viticultura y propiedad rural en Hispania Tarraconensis (siglos I a.C.-III d.c.)*. Barcelona, 1995; p. 192.

22 Pascual i Guasch, R. *Index d'estampilles sobre àmphores catalanes*. Barcelona, 1991; n.º 164.

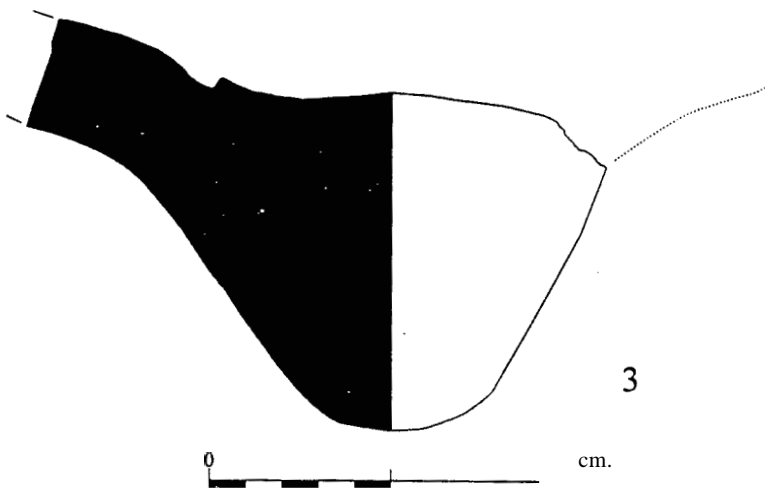
23 Comas i Solà, M. *Baetulo. Les marques d'Àmfora*. Badalona, 1997; pp. 62-64.



La Secuita (Tarragona)

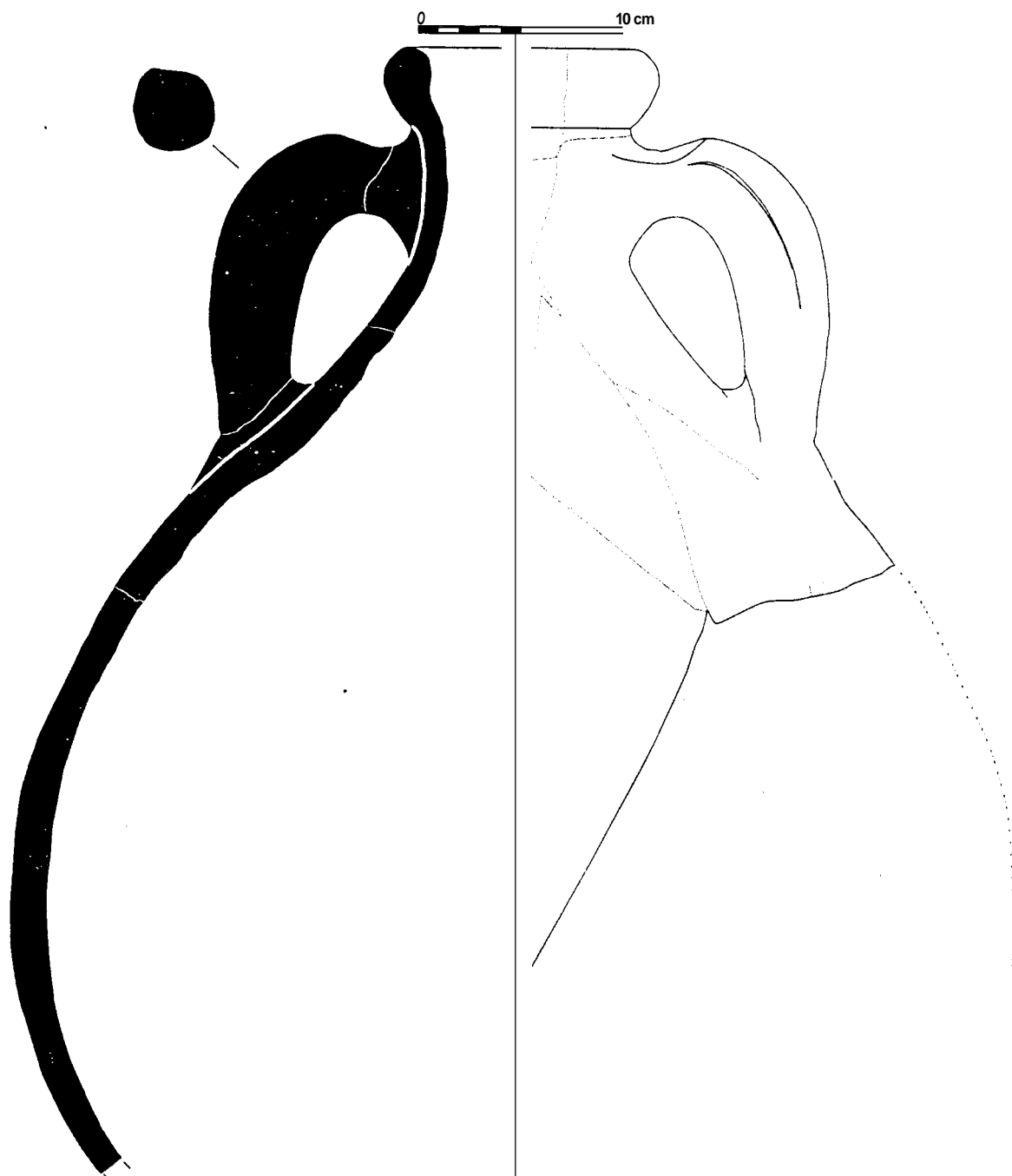


Museo de Historia de la Ciudad de Barcelona
Pozo de la calle de la Tapineria



Museo Arqueológico de Cataluña

Fig. 1: Ánforas Dressel 20 tarraconenses.



Museo Arqueológico de Cataluña

Fig. 2: Ánforas Dressel 20 *parva* tarraconense.