

Amelia Mantilla Collantes

Las ánforas de época romana en Saguntum

Las ánforas de época romana en Saguntum.

Introducción.

En primer lugar, deseo expresar mi agradecimiento al Centro Arqueológico Saguntino, por haberme facilitado el acceso a los materiales anfóricos, recogidos y conservados mediante una labor permanente durante muchos años. Esta labor de recuperación de piezas por parte de sus socios, ha acrecentado considerablemente los fondos del Museo Arqueológico de Sagunto, permitiéndome así su estudio.

El material clasificado procede de excavaciones antiguas y donaciones depositadas en el Museo Arqueológico de Sagunto, así como algunas piezas pertenecientes a particulares y sociedades, como la del Club de Submarinismo del Puerto de Sagunto.

Si trazamos un cuadro muy amplio de diferentes tipos de ánforas a lo largo del tiempo y en diversas zonas, en concreto desde el II Milenio a. C., hasta la época imperial tardía y para todas las regiones del Mediterráneo, equivaldría a trazar los principales aspectos de la historia económica del mundo antiguo. Un intento de esta categoría solo se puede llevar a cabo por medio de la investigación arqueológica y las aportaciones de búsqueda de pecios y hallazgos submarinos, así como de excavaciones sistemáticas de yacimientos homogéneos que nos puedan dar dataciones precisas.

Por tanto, siendo este artículo una parte resumida de mi Tesis de Licenciatura sobre las ánforas romanas de Saguntum, se debe considerar como una primera aproximación al estudio de la economía y comercio en la época romana. (fig. 1)

Estudio de los materiales a lo largo de la época romana.

Para la etapa republicana, el material más abundante son las ánforas greco-italicas (Lám. 1) (Fig. 2 N^o 1 al 8) y la Dr. 1 (Lám. 2) (Fig. 2 N^o 9 al 12), siendo el vino itálico el producto más representativo. Las ánforas greco-italicas, es un término muy amplio que encuadra todas aquellas formas con tradición griega que se fabrican en el ámbito del mundo romano. Su procedencia es diversa (1), desde la propia Grecia hasta la Magna Grecia, y abarcan una cronología desde el s. V al III a. C.. Estos materiales corren paralelos a la expansión romana después de la Segunda Guerra Púnica, copando el mercado del vino los negociantes de Etruria y la Magna Grecia. Se fechan en las excavaciones del Grau Vell hacia el último tercio del s. III a. C. (2).

Dos ejemplares de Dr. 1A (Lám. 3-4) procedentes de las excavaciones de D. M. Gonzalez Sinmancas en el foro y depositadas en el Museo Arqueológico, son un buen exponente de la importación de estos vinos procedentes de Italia durante el s. II a. C. (3).

Las variantes B y C de la Dr. 1 aparecen con una incidencia menor, así como las formas Pascual 1 (4) y Lamboglia 2 (5), que contenía, la primera vino laetano, localizando su producción en Cataluña, la segunda, vino de la región de la Apulia-Calabria en Italia.

Las ánforas púnicas (6), derivan de la fenicio-occidental arcaica, siendo sus contenidos inciertos y aparecen en Saguntum con unos porcentajes poco elevados, pero muy significativos para apreciar el panorama de época republicana.

Para el periodo augústeo, las ánforas Dr.18, Mañá C₂ (Lám. 5-6) (Fig.3 N^o 1-2) (7), marcan las relaciones con el mundo norteafricano. Su contenido parece que pudiera ser ciertas variedades de salazones o cereales y son más frecuentes en Saguntum en su zona marítima que en la ciudad, estos envases abarcan una cronología muy amplia, desde el s. II al I a. C.

Las ánforas Dr. 5 (8), originarias de la zona oriental del Mediterráneo, Rodas, Cnido, Cos, Magna Grecia, etc. A nivel de fragmentos, en Saguntum son muy abundantes (Fig. 3 N^o 3-4). Su contenido era el vino del área del Egeo, apreciado por su gran calidad.

Hay que destacar durante esta etapa, la producción local de ánforas Dr. 2-4, que se fechan en las excavaciones del Grau Vell, en época de Augusto, estando confirmada esta producción por sus marcas y la abundancia de sus

materiales. Sin embargo, intentando seguir un orden cronológico, hablaremos primeramente de las importaciones itálicas.

En el Museo, se hallan varias ánforas Dr. 2-4 procedentes del **Arger Falernus**.(9) (Lám. 9) Una con la marca GRACO, en proceso de restauración. (10) Esta región era productora de un vino famoso de gran calidad, el **Fundanum**, mencionado por Plinio y Marcial, usado por Marco Aurelio y guardado en la bodega de su villa de Asium. Su producción se inicia en los primeros decenios del s. II a. C. (11) envasado en ánforas greco-itálicas y hacia los últimos decenios del s. I a. C. se transporta en un nuevo tipo de envase, el ánfora Dr. 2-4, el inicio de su exportación comienza en el 35 a. C. hasta la época flavia (12). En Saguntum estas ánforas están fechadas a finales del s. I d. C. o principios del s. II d. C.

Los materiales procedentes de la Península Itálica se encuentran fragmentados (Fig. 3 N^o 5-6-7), como estas ánforas procedentes del mar, que están depositadas en el C. A. S., pero por las características de sus pastas se pueden asociar a talleres de Campania y el Lacio.

Algo más numerosa aparece la producción Tarraconense, fechándose a finales de la dinastía Julio-Claudia (13).

Las ánforas de salazones Dr. 7-11, (Lám. 10) (Fig. 4 N^o 1-2-3-4-7) son muy numerosas, tanto procedentes de su puerto como de la ciudad de Saguntum, apareciendo en niveles de larga perduración, sobre todo en la época julio-claudia. Son originarios de la Bética (14), Jávea (15), Llafranc (16), e Ibiza (17).

Son significativas las ánforas del tipo Pelichet 46 (lám. 11-12) (Fig. 4 N^o 5-6-), que aparecieron en el arrabal de la ciudad, haciéndonos suponer por su emplazamiento en algún tipo de almacén o instalación industrial.

En Saguntum la incidencia del vino bético envasado en tipos Haltern 70 (18) es poco frecuente, si bien es muy difundido en el **limex** y mercados de las Galias, plantéandose la cuestión que la ciudad bebería otro tipo de vino, seguramente de origen local.

Lo mismo ocurre con el aceite bético envasado en ánforas Dr. 20 (19) No habiéndose hallado material casi de esta forma y siendo más frecuente su aparición en la zona del litoral (Fig. 5 N^o 1), habría que pensar que este producto pasara directamente hacia otros puertos de destino.

Las ánforas tripolitanas e ibicencas, hacen su aparición muy débilmente, señalando un leve indicio de una corriente comercial y económica con los puertos de Túnez e Ibiza.

La mayoría de las ánforas Dr. 30 (Fig. 6 N^o 1-2-3), proceden del puerto de la ciudad situado en el Grau Vell, presentando esta forma una problemática, debido quizá a que aquí llegan en un periodo tardío, como ocurre en Ampurias (20). Sus producciones están constatadas en los talleres de Sallèles de d'Aude en el sur de Francia (21), así como en el horno de Llafranc en Cataluña (22) y norte de Africa (23), siendo seguramente su contenido el vino.

Para la época bajo imperial, la falta de estos tipos en la zona monumental y el oppidum emplazados en el Castillo, plantea la cuestión de la población saguntina en época tardía. Los materiales de ánforas Africanas I y II (Fig. 5 N^o 2-3), que parece ser transportaban aceite, en el Grau Vell tienen una marcada presencia, abarcando unas cronologías desde el s. III d. C. al s. IV d. C.

La producción de ánforas Dr. 2-4 de Saguntum.

Una de las aportaciones de este trabajo de investigación, ha sido la de individualizar la producción saguntina, no solo por su número como se aprecia en el gráfico (Fig. 1), sino también por sus hornos y marcas impresas sobre este tipo.

Esta producción tiene unas características muy uniformes y concretas, siendo en líneas generales unos envases de pastas muy bien depuradas, finas, duras de muy buena calidad con pequeñas y casi invisibles impurezas de mica y sílice, con una fractura recta y sin variaciones de color por la cocción. El color de sus arcillas es ocre más o menos vivo, tendiendo a colores claros y rosáceos, recubierto a veces de una ligera barbotina del mismo color que la pasta o más clara.

Esta producción Dr. 2-4 en un principio se puede dividir en dos variantes:

Anforas con cuellos, asas bífidas y pivotes macizos, bien definidas, no muy largos y borde de diámetro máximo entre 15 y 18 cm. este grupo ofrece una serie amplia de grafitos incisos sobre sus pies (Fig. 9 N^o 10) (24).

La segunda variante (Lam. 7-8) (Fig. 7 n^o 1-2) (25), se caracteriza por el cuello y asas bífidas cortas, con pivotes cortos y huecos. Los diámetros máximos del borde oscilan entre los 10 y 14 cm. Su altura entre 75 y 80 cm., y sus diámetros máximos entre 32 y 40 cm. con algunas diferencias en el perfil de su cuerpo, siendo una algo más ovoide, (Fig. 7 n^o 1), pero la homogeneidad de sus características las hace encuadrar en este tipo. Estos tipos ovoides han planteado, a veces, una problemática en las producciones tarraconenses, relacionadas con la Dr. 10. Las de Sagunto no son idénticas ni a la Dr. 10 ni a otros tipos ovoides de tipología peculiar. Por sus características concretas como son sus pastas, asas bífidas, perfil de labio redondeado y el aspecto general de ánforas Dr. 2-4, nos inclinamos a clasificarlas como una variante de las mismas, las pastas son idénticas para las dos variantes.

La estampilla que más se repite en la producción saguntina es M.P.M. (Fig. 8 N^o 2. Fig. 9 N^o 1-2-3-4), que aparece doce veces sobre labios en las dos variantes y una sobre opérculo (26), fechadas en las excavaciones del Grau Vell en época de Augusto.

La marca S A L V I (27) (Fig. 9 n^o 6), hallada en un nivel alto imperial en el Grau Vell, y . . . RINI (28) (Fig. n^o 8. Fig. 9 n^o 7), que aparece sobre labio. Sobre cuello las marcas (...) B.C. (Fig. 9 n^o 8) y (...) C.S. R.E. (29) (Fig. 9 n^o 9) en marcas rectangular y asociada, fechadas en el Grau Vell en un nivel augústeo. Sobre hombro de un fragmento de ánfora de esta producción, está inscrita la marca G E M (Fig. 9 n^o 5) (30), que se puede asociar, a la inscripción C. GEM, sobre un cepo de ancla, que fué encontrado en el litoral, desgraciadamente desaparecido. Nos sugiere la existencia de un **negotiator** en Saguntum en el s. I, o en la primera mitad del s. II d. C. Teniendo en cuenta que la marca GEM sobre ánfora, por la abreviación de los **nómina** pudiera ser de esta época y coincidir con el mayor desarrollo del cultivo de la vid en **Saguntum**, como señalan los textos de la correspondencia de Plinio el Joven (31) a su amigo **Voconius Romanus**, de la tribu Galeria y por tanto de la Citerior.

En Sagunto se conservan las inscripciones (32), que hacen referencia a este personaje, así como la cita de Juvenal (33) al vino saguntino que apoya esta cronología.

La **gens Gemina** es bien conocida en **Saguntum** gracias a la rica onomástica epigráfica, familia muy destacada en la ciudad, emparentada con la **gens Baebia**, documentada por Beltrán (34) y Alföldy (35); éste opina que su riqueza la obtendrían de sus propiedades agrarias, abarcando una cronología desde finales del s. I d. C. al s. II d. C. El nombre **Geminus** en la ciudad de **Saguntum** es importante, no siendo nada extraño que algún personaje o liberto de dicha **gens** fuera un **negotiator** saguntino.

Las marcas B.C. y M.P.M. de esta producción, están reseñadas por Callender en el Mont Beuvray y Richborough (36).

Consideraciones finales.

El presente artículo es un intento de presentar por medio del material anfórico, una visión global sobre la historia económica y comercial de la ciudad de **Saguntum** durante la época romana.

Saguntum, situado geográficamente en un nudo privilegiado de comunicaciones, controla tanto las vías terretres: vía Heraclea y la del interior hacia Teruel, así como las grandes rutas marítimas, desde la Bética al sur de Francia y a la inversa, así como la directa desde Italia hasta nuestras costas, por medio de su puerto situado en el Grau Vell.

El elevado número de materiales hallados procedentes de Italia, a comienzos de la República, nos lleva al planteamiento de que existe una población abierta al consumo de productos alimenticios itálicos. No es nada extraño que debido a su situación geográfica en el litoral y siendo como es **Saguntum** una ciudad ibérica aliada de Roma desde el s. III a. C., estas influencias penetren con más fuerza que en yacimientos ibéricos del interior, que si bien reciben productos de importación itálicos y griegos, no són productos de bienes de consumo, como son el vino y el aceite, sino productos de uso. La aportación cronológica para este periodo, está fechado en el Grau Vell dentro de un panorama propio del s. III a. C. al s. II a. C., con numerosos restos de ánforas y cerámicas del taller de las "pequeñas estampillas". La facies helenística deducible de las acuñaciones saguntinas y del carácter de los cultos reseñados en la ciudad, dará lugar a que la romanización encuentre unas condiciones favorables para su desarrollo.

A lo largo del s. II a. C., el comercio del vino itálico, así como las cerámicas de barniz negro, llegan a **Saguntum**, de forma numerosa marcando un cambio tanto en su forma de vida como en la explotación agraria, con la introducción de nuevas técnicas sobre todo la viña y los olivos.

