

## Bibliografía

- Almeida, R.R. De y Raposo, J.M. Cordeiro 2016: "Keay 16 (Lusitania occidental)", *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo* (<http://amphorae.icac.cat/amphora/keay-16-western-lusitania>), 20 julio, 2016.
- Bernal-Casasola, D 2019: "Ánforas tardorromanas en Hispania. Claves de identificación", en C. Fernández Ochoa, A. Morillo Cerdán, Mar Zarzalejos Prieto (eds.): *Manual de cerámica romana IV. Producciones cerámicas de época medio-imperial y tardorromana*, Alcalá de Henares, 549-670.
- Bernal-Casasola, D., Arévalo, A. y Sáez, A.M. 2007: "Nuevas evidencias de la ocupación en época republicana (ss. II-I a.C.)", en A. Arévalo y D. Bernal (eds.): *Las cetariae de Baelo Claudia. Avance de las investigaciones arqueológicas en el barrio meridional (2000-2004)*, Cádiz, 237 – 353.
- Bernal-Casasola, D., García Vargas, E. y Sáez, A.M. 2013: "Ánforas itálicas en la Hispania meridional", *Convegno Internazionale Immensa Aequeora Workshop* (Roma, 2011), en G. Olcese (ed.): *Ricerche archeologiche, archeometriche e informatiche per la ricostruzione dell'economia e dei commerci nel bacino occidentale del Mediterraneo (metà IV ec. a.C. – I sec. d.C.)*, Roma, 351-372.
- Blanco Jiménez, F. J., 1996: Informe arqueológico preliminar de un solar en C/Venezuela, nº 3. Ejemplar inédito depositado en la Delegación Provincial de Cultura de la Junta de Andalucía en Cádiz.
- Carre, M.B., Gaggadis-Robin, V., Hesnard, A. y Tchernia, A. 1995: *Recueil de timbres sur amphores romaines (1987-1988)*. Travaux du Centre Camille Jullian 16, Université de Provence, Marsella.
- Fabião, C. y Guerra, A. 2016: *Marca de ánforas romanas na Lusitania* (so Museu Nacional de Arqueologia de Lisboa au Museo Nacional de Arte Romano de Mérida), Lisboa.
- Lagóstena Barrios, L. 2001: *La producción de salsas y conservas de pescado en la Hispania romana (II a.C. – VI d.C.)*, Col. lección Instrumenta 11, Barcelona.
- Lara Medina, M. (2019): *Urbs Iulia Gaditana. Arqueología y urbanismo de la ciudad romana de Cádiz al descubierto*, Universidad de Cádiz, Cádiz.

<sup>1</sup> Este trabajo es resultado y ha sido financiado por el proyecto La gestión de los residuos sólidos en Gades. Aproximación a la caracterización tipológica de los vertidos y su inserción en el entramado urbano de una ciudad costera (CEIJ-006) de la Fundación CEiMAR.

## ¿Jarras para el envasado/ procesado de productos haliéuticos? Nuevos datos de la isla del Fraile (Águilas)

Alejandro Quevedo\*

José Luis Portillo Sotelo\*\*

Juan de Dios Hernández

García\*\*\*

\*Universidad de Murcia

\*\*Universidad de Cádiz

\*\*\* Museo Arqueológico de Águilas

alexquevedo@um.es

joseluis.portillo@uca.es

museo@ayuntamientodeaguilas.com

El estudio de las cerámicas comunes de época romana en la península ibérica ha conocido un renovado interés en la última década, como ilustran diversas tesis doctorales, publicaciones y reuniones científicas (Bernal y Ribera 2012; Morais *et alii* 2014). Esta línea de trabajo, que retoma la estela de síntesis previas (Aquilué 1995), presenta sin embargo una trayectoria desigual dependiendo de la región y la cronología abordadas. A la hora de interpretar la cerámica común los análisis de corte funcional adquieren cada vez más peso frente a las aproximaciones crono-tipológicas, especialmente cuando se trata de piezas polivalentes. Es el caso de grandes jarras relacionadas tanto con el servicio de mesa como con el almacenaje y quizás transporte de ciertos productos, habituales en los repertorios de cerámica común de época tardía. A raíz de un reciente hallazgo en el yacimiento de la isla del Fraile, se reflexiona sobre el uso y la interpretación de este tipo de recipientes.

La isla del Fraile es un islote de 6,2 hectáreas de extensión, con una abrupta oro-

grafía que alcanza los 93,05 m de altitud, situada en el extremo oriental de la bahía de El Hornillo. Se encuentra a 2 km de Águilas (Murcia, Fig. 1.1), localidad del sureste peninsular conocida por la explotación y la comercialización de productos derivados de la pesca en época tardoantigua (Hernández 1999). En 2020 se ha llevado a cabo la primera campaña de excavaciones sistemáticas<sup>1</sup>, en el marco de un nuevo proyecto de investigación arqueológica impulsado por el Área de Arqueología de la Universidad de Murcia y el Museo Arqueológico de Águilas (Quevedo y Hernández 2020). Entre los resultados más relevantes de la intervención, en curso de estudio, se ha confirmado una ocupación relacionada con la explotación de los recursos marinos -piletas para salazones, restos ictiológicos, anzuelos de bronce- que parece alcanzar su momento de mayor actividad en los ss. IV y V d.C. Los trabajos han revelado un programa constructivo de envergadura que excede lo conocido para otras *cetariae* tardías, aunque es coherente con el esplendor económico y comercial de los tres grandes centros del litoral sureste de la cercana Águilas, Mazarrón y Cartagena (Quevedo 2021). Los sondeos realizados han deparado interesantes conjuntos cerámicos del abandono de una estancia del lado norte de la isla (sector 1) y un espacio contiguo (sector 3). Entre los materiales que componían la secuencia estratigráfica de este último destaca un tipo anfórico inédito de producción local y la jarra objeto de nuestro estudio (Fig. 1.2). La pieza, que apareció fragmentada, conserva 40 cm de altura, habiendo perdido la parte relativa a la boca (Fig. 2). Se trata de un recipiente de cuerpo globular con el hombro poco marcado y fondo umbilicado en cuyo interior no se apreciaron restos macroscópicos de contenido (Fig. 3.1). Posee un cuello cilíndrico y desarrollado con tendencia a estrecharse y

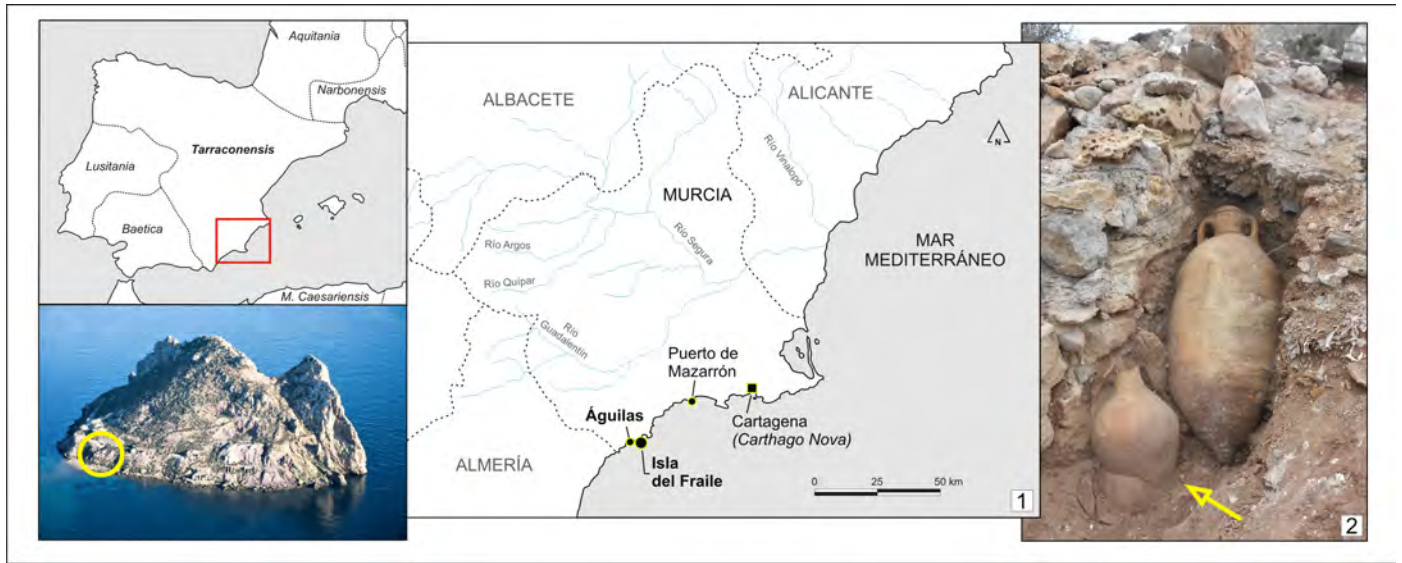


Figura 1. Ubicación de la isla del Fraile: principales topónimos citados en el texto (1) y la jarra en el momento de su hallazgo (2).

una sola asa, de la que se conserva únicamente el arranque. Mediante un modelo tridimensional se ha podido calcular un volumen para la misma de 6,2 litros. La jarra presenta el mismo tipo de pasta que

el ánfora junto a la que fue hallada y se corresponde con la de las producciones de Águilas (Hernández y Pujante 2006). Ésta se caracteriza por un tono beige-amarillento, con presencia de partículas

de mica plateada en superficie y nódulos de cal. Otros aspectos que permiten reconocer su manufactura aguileña es su torneado irregular o el hecho de que la superficie exterior, con un acabado bi-

Figura 2. Jarra de producción local, isla del Fraile





Figura 3. Detalles del fondo (1), de la superficie externa (2) y de la pasta del recipiente (3).

color entre anaranjado y beige fruto de la cocción, tiende a escamarse (Fig. 3.2 y 3.3). La prueba más evidente de su origen local es el hallazgo de diversos ejemplares idénticos junto a un horno tardorromano de las termas orientales de Águilas, donde también se producían *spatheia*. De hecho, se trata de las piezas más abundantes del alfar, algunas de las cuales han permitido recomponer el perfil de la forma, que contaba con una boca de hasta 12 cm de diámetro con borde biselado al exterior y un asa de sección arriñonada, para la que se ha calculado una capacidad de 4,3 litros (Hernández y Pujante 2006: 404, fig. 17).

Por su capacidad, tamaño y morfología es probable que la jarra estudiada estuviese destinada al almacenaje o al vertido y trasvase de productos líquidos más que al servicio de mesa. Refuerza esta hipótesis el contexto en el que apareció, interpretado como un posible almacén de ánforas locales y africanas -alguna con evidencias de productos piscícolas- fechado de forma preliminar en torno al s. V

d.C. (Quevedo y Hernández, en estudio) También que se produjese junto a otros recipientes concebidos claramente para el transporte marítimo como los mencionados *spatheia*, destinados a contener una salsa semilíquida formada mayoritariamente por sardinas (Quevedo *et alii* 2021), y para los que se ha calculado una capacidad aún más escasa de 3,5 litros. A la jarra analizada cabe sumar un ejemplar idéntico, con un grafito en forma de estrella de cinco puntas, conservado en el Museo Arqueológico Municipal de Cartagena y de procedencia desconocida (en estudio). Entre los paralelos que más se aproximan destaca una pieza de cuerpo globular y pie anular de la misma cronología procedente de la fase de amortización de la *cetaria* tardorromana de Mazarrón, situada a 30 km al este de la isla del Fraile. Contenía restos de pescado en su interior, por lo que fue considerada un recipiente de transporte (Martínez e Iniesta 2007: 114-115), interpretación que podría hacerse extensiva al ejemplar aguileno. Sin embargo, se impone cier-

ta cautela ante el hallazgo de Mazarrón pues casos paradigmáticos como el de *Baelo Claudia* muestran que, durante el proceso de abandono de las factorías, los niveles de vertedero pueden mezclarse con restos de pescado de las propias piletas (Bernal *et alii* 2020a: 138-141, fig. 2). Jarras de gran capacidad, una sola asa y fondo umbilicado, destinadas probablemente al mismo uso, se documentan en contextos litorales tardíos del centro de Argelia, como los de las ciudades de Cherchell y Tipasa (Quevedo 2019: 68, fig. 4.5-6).

La utilización de recipientes cerámicos de pequeñas dimensiones para el comercio de salazones y salsas de pescado es bien conocido desde época altoimperial, destacando los “pots à garum” del centro de Italia (Olcese 2003: 93-95; Djaoui *et alii* 2014). Interpretados en un primer momento como raciones unipersonales, su difusión se está incrementando paulatinamente, si bien son inventariados a menudo por error como cerámica de servicio. En fecha reciente se viene teo-

rizando sobre el empleo de otras piezas de modestas dimensiones y en materiales diversos como las botellas de vidrio Isings 50 para derivados de la pesca de mayor calidad o exclusividad (Retamosa *et alii* 2020). En el caso del litoral bético también se ha propuesto el envasado en ollas, marmitas o cuencos cerámicos -probablemente de origen local/regional- de productos en escabeche, patés, pastas de pescado y aquellos de base malacológica como ostras, erizos, berberechos u ortigas, entre otros; e incluso de platos o guisos que solo requerirían de un precalentado para el consumo (Bernal 2018: 390-392). Estas hipótesis se sustentan principalmente en la ausencia de ánforas locales sudhispanas relacionadas con la distribución de ciertos productos, lo que no se corresponde con lo documentado en la estancia de almacenamiento de la isla del Fraile y su entorno. Las conservas en escabeche o en aceite -esta última atribuida a época moderna sin evidencias por el momento que apunten a su empleo en la Antigüedad- suponen actualmente una de las técnicas de envasado más extendidas y están suscitando un especial interés entre la investigación (Bernal *et alii* 2021: 358-359).

No cabe descartar que jarras como la estudiada formasen parte del ciclo productivo haliéutico junto a otros utensilios como filtros, embudos o morteros y recipientes de gran tamaño como *dolia*, posiblemente usados como fermentadores además de para almacenaje (Bernal *et alii* 2020b: 221). Sabemos que estas piezas eran fundamentales en la preparación de recetas de salado de carne en las casas según geopónicos como Casiano Baso o Catón (Flores 2018). Así, el almacenamiento y mezcla de determinadas especias, aceites, grasas u otros productos derivados de origen animal o vegetal está bien atestiguado, por ejemplo, en las jarras altoimperiales con filtro y pitorro del vertedero haliéutico de *Gades* y en los niveles tardíos de las fac-

torias de la calle San Nicolás de Algeciras, la antigua *Iulia Traducta* (Pecci *et alii* 2019). En Águilas, la producción coetánea de ánforas junto a recipientes monoansados de fondo umbilicado como el aquí presentando indica una funcionalidad, y acaso una distribución, diferenciada. Su comprensión pasa por una mejor caracterización morfológica y sobre todo por la necesidad de realizar análisis de residuos orgánicos que permitan descartar otros usos cotidianos como el transporte y consumo de agua.

Los interrogantes planteados abren una nueva línea de investigación centrada en el papel de las cerámicas comunes en el ciclo haliéutico<sup>2</sup>, cuyo generalizado desconocimiento contrasta con el estudio de otras producciones en ámbito pesquero-conservero. En este sentido, se requiere de una aproximación que complemente y supere la visión tradicional, como ya se aplica para época medieval y moderna (Amouric *et alii* 2016), contribuyendo a una nueva interpretación de los yacimientos cuya principal actividad económica fue la explotación de los recursos del mar, como es el caso de la isla del Fraile.

### Bibliografía

- Amouric, H., François, V. et Vallauri, L. (eds.) 2016: *Jarres et grands contenants entre Moyen Age et Époque Moderne*, Actes du 1er Congrès Internationale Thématique de l'AIECM3, Montpellier-Lattes (France), 19-21 novembre 2014, Aix-en-Provence: AIECM3.
- Aquilué, X. 1995: "La cerámica común africana", en X. Aquilué y M. Roca (eds.): *Cerámica comuna romana d'època altimperial a la península ibèrica. Estat de la qüestió*, Empúries, 61-74.
- Bernal, D., Díaz, J.J., Expósito, J.A., Marlasca, R., Portillo, J.L. y Eíd, A. 2020a: "Arqueología del *garum* baelonense: reflexiones metodológicas y excepcionales hallazgos", en D. Bernal, J.J. Díaz, J.A. Expósito y V. Palacios (eds.): *Baelo Claudia y los secretos del Garum*, Cádiz, 134-157.
- Bernal, D., Cottica, D., García, E., Toniolo, L., Sáez, A.M., Bustamante, M., Cappelletto, E., Pecci, A., Expósito, J.A., Lara, M., Díaz, J.J., Vargas, J.M., Marlasca, R. y Rodríguez, C. 2020b: "Ánforas, dolios y cerámica de la Bottega del *garum* (I 12, 8) de Pompeya: reflexiones funcionales y socio-económicas", en M. Osanna y L. Toniolo (eds.): *Fecisti Cretaria. Dal frammento al contesto: studi sul vasellame ceramico del territorio vesuviano*, Rome-Bristol, 211-225.
- Bernal, D., Malfitana, D., Díaz, J.J. y Mazzaglia, A. 2021: "Portopalo, Vendicari y los orígenes del atún siracusano: novedades y desafíos", en D. Bernal, D. Malfitana, A. Mazzaglia y J.J. Díaz (eds.): *Atún y garum, de las cetariae helenísticas y romanas de Portopalo y Vendicari (Sicilia). Primeros apuntes interdisciplinarios*, Universidad de Cádiz y Consiglio Nazionale delle Ricerche, 317-398.
- Bernal-Casasola, D. 2018: "Arqueología de la acuicultura en Hispania: problemas y reflexiones", en D. Bernal y R. Jiménez-Camino (eds.): *Las cetariae de Iulia Traducta. Resultado de las excavaciones arqueológicas en la calle San Nicolás de Algeciras (2001-2006)*, Cádiz, 375-396.
- Bernal-Casasola, D. y Ribera i Lacomba, A. (eds.) 2012: *Cerámicas Hispanorromanas II: producciones regionales*. Universidad de Cádiz.
- Djaoui, D., Piquès, G. y Botte, E. 2014. "Nouvelles données sur les pots dits «à *garum*» du Latium, d'après les découvertes subaquatiques du Rhône (Arles)", en E. Botte y V. Leitch (eds.): *Fish & Ships. Production et commerce des salsamenta durant l'Antiquité*, Rome, 175-197.
- Flores Santamaría, P. 2018: "El pescado seco, ahumado y salado en la Antigüedad según las fuentes clásicas", en D. Bernal y R. Jiménez-Camino (eds.): *Las cetariae de Iulia Traducta. Resultado de las excavaciones arqueológicas en la calle San Nicolás de Algeciras (2001-2006)*, Cádiz, 313-320.
- Hernández García, J.D. 1999: Arqueología urbana en Águilas, en R. Jiménez (coord.): *Mirando al Mar 1*, Murcia, 41-48.
- Hernández, J.D. y Pujante, A. 2006: "Termas orientales altoimperiales y centro alfarero tardorromano. Excavación en Calle Juan Pablo I esquina con Calle Castelar (Águilas)", *Memorias de Arqueología de la Región de Murcia 14*, 387-408.
- Martínez Alcalde, M. e Iniesta Sanmartín, A. 2007: *Factoría romana de salazones. Guía Museo Arqueológico Municipal de Mazarrón*. Ayuntamiento de Mazarrón.
- Morais, M., Fernández, A. y Sousa, M.J. (eds.) 2014: *As produções cerâmicas de imitação na Hispania*. Monografías Ex Officina Hispana II, Oporto.

Olcese, G. 2003: *Le ceramiche comuni a Roma e in area romana (III secolo a.C.-I-II secolo d.C.). Produzione, circolazione, tecnologia*. Documenti di archeologia 28, Mantova.

Pecci, A., Mileto, S. y Bernal, D. 2019: "Resultados preliminares del análisis de contenidos de jarras con filtro romanas de El Olivillo", en D. Bernal, J.M. Vargas y M. Lara (eds.): *7 metros de la Historia de Cádiz. Arqueología en El Olivillo y el Colegio Mayor Universitario*, Cádiz, 429-434

Quevedo, A. 2019: "Dinámicas comerciales entre Hispania y Mauretania Caesariensis. Algunas reflexiones a partir de la evidencia cerámica (ss. I-V d.C.)", *Zephyrus* 83, 59-77.

Quevedo, A. 2021: "La producción anfórica de Carthago Nova y su territorio: estado de la cuestión", *SPAL* 30.1, 196-221.

Quevedo, A. y Hernández, J.D. 2020: "Arqueología de la Hispania tardoantigua: un nuevo proyecto de investigación en la isla del Fraile (Águilas)", *Saguntum* 52, 135-152.

Quevedo, A., Sternberg, M. y Hernández, J. D. 2021: "The fish-salting production center of Águilas: content analysis on Late Roman Amphorae", en D. Bernal (ed.): *International Interactive Conference. Roman Amphora Contents. Reflecting on Maritime trade on food stuffs in Antiquity*, Roman and Late Antique Mediterranean Pottery, Oxford, 367-375.

Retamosa, J.A., Díaz, J.J., Bernal, D. y Oviedo, J. 2020: "El vidrio en las fábricas pesquero-conservas romanas, una nueva línea de investigación", en D. Bernal, J.J. Díaz, J.A. Expósito y V. Palacios (eds.): *Baelo Claudia y los secretos del Garum*, Cádiz, 208-219.

<sup>1</sup> Vaya nuestro más sincero agradecimiento al Excmo. Ayuntamiento de Águilas, quien ha financiado íntegramente la intervención de 2020.

<sup>2</sup> Actualmente se está desarrollando en la Universidad de Cádiz por uno de los autores (JLPS) una tesis doctoral que abarca esta problemática, también en época tardía, según el registro documentado en las factorías de la calle San Nicolás de *Iulia Traducta* (Algeciras).

## Nueva "forma 63" de TSHT recuperada en Toledo.

Rafael Caballero García\*

Elena I. Sánchez Peláez\*

\*Novas Arqueología S. L.

racabag@gmail.com

### INTRODUCCIÓN

Pocas ciudades como Toledo sorprenden día tras día, ya no sólo en el devenir del trabajo cotidiano de los arqueólogos que estamos a pie de obra, sino también a toda esa "marabunta" de turistas que con ojos curiosos y cámaras en mano nos observan trabajando entre puertas y vallas, con jalones y transportando bolsas cargadas de materiales arqueológicos, en la mayoría de las ocasiones despedazados por el paso del tiempo y la acción del ser humano en su rehacer cotidiano, generación tras generación.

Por regla general, los niveles y estratos, en un elevado porcentaje de casos, están muy alterados por la propia longevidad de la ciudad, mezclados, compartiendo y rellenando nuevos espacios, unas veces entre las cimentaciones modernas de edificaciones, y en otras, formando parte de los entresijos de los adobes o como ripio constructivo en muros de mampostería o de tapial.

Este último caso es lo que le ha sucedido a la pieza que presentamos a continuación, embutida entre el barro que formaba parte del tapial de un muro. Se trata de un fragmento de TSHT, correspondiente a la forma 63 ya descrita en su día por Mezquíriz y puntualizada por Paz Peralta. Desafortunadamente apareció descontextualizada, durante los trabajos de repicado de dicho muro, adscrito en la segunda mitad del S. XV.

Junto a esta singular pieza, también se recuperaron otros pequeños fragmentos de TSHT, una de ellas una posible imitación a las TSA, igualmente recuperamos algunos fragmentos de cerámicas carpetanas, islámicas y de reflejos metálicos de mediados del S. XV, las más modernas del lote.

Igualmente, durante los trabajos de consolidación de las cimentaciones, también se localizaron abundantes fragmentos cerámicos de época romana y medieval, que son un claro resumen de la historia de la ciudad de Toledo

### DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA

Afortunadamente, durante estos trabajos, dentro de la rehabilitación del inmueble nº 11 sito en la C/ Nuncio Viejo, cerca de las conocidas "Termas de Amador de los Ríos", y en un entorno con un sustrato rico en restos de época romana y tardo-romana, pudimos recuperar la mayoría del material procedente del desmochado de este muro de tapial, entre los que destacaba esta "forma 63".

En cuanto a su descripción formal, presenta parte de la base, así como del cuerpo, sin haberse conservado el borde (fig. 1).

Corresponde a una pieza abierta, de pared inclina y, en su interior, surge un apéndice o resalte circular (pequeña cazoleta), muy similar a las palmatorias empleadas para la colocación de velas. Tampoco se ha conservado el borde del resalte interior, apreciándose perfectamente que se ha esquilado adrede (fig. 2).

La tonalidad de la pasta es rojiza, compacta y con pequeños nódulos blancos, posiblemente de cuarcitas y calizas, también se observan pequeñas pellas marrones. Observando más detenidamente la pieza, en las aristas dejadas por los cortes, se intuye la plasticidad de la pasta arcillosa. Otro dato que se observa a través de sus roturas, es que, el alfarero parece haber elaborado la forma del plato en primer lugar, ejecutando la base y dejando el