

Ostras y vino en la ciudad hispanorromana de *Baelo Claudia*

DARÍO BERNAL-CASASOLA¹, JUAN JESÚS CANTILLO DUARTE²,
ALICIA ARÉVALO GONZÁLEZ¹ & ÁNGEL MUÑOZ VICENTE³

¹Departamento de Historia, Geografía y Filosofía. Área de Arqueología. Universidad de Cádiz. Cádiz. España.
dario.bernal@uca.es; alicia.arevalo@uca.es

²Departamento de Historia, Geografía y Filosofía. Área de Prehistoria. Universidad de Cádiz. Cádiz. España.
jesus.cantillo@uca.es

³Junta de Andalucía. Consejería de Cultura. Conjunto Arqueológico de *Baelo Claudia*. Cádiz. España.
angel.munoz.vicente@juntadeandalucia.es

(Received 13 January 2012; Revised 9 February 2012; Accepted 2 April 2012)



RESUMEN: La presencia de restos de ostreidos en los contextos arqueológicos de época romana en los yacimientos del Círculo del Estrecho es una constante, desde inicios de la presencia romana hasta la Antigüedad Tardía. Incluso en *Iulia Traducta* (actual Algeciras), tenemos constancia de la existencia de viveros de ostricultura en pleno s. V d.C.

La importancia de los restos malacológicos en el contexto de las actividades pesqueras y conserveras romanas es un elemento conocido en la ciudad de *Baelo Claudia* a través de diversas fuentes. En este trabajo presentamos los primeros datos de una actividad arqueológica realizada en el año 2009 en la muralla oriental de esta ciudad hispanorromana, en la cual se han exhumado diversas estructuras de época imperial. Entre ellas un contexto de abandono de mediados del s. I d.C. con múltiples ostras que denota la importancia del consumo de las mismas. Se presenta en esta comunicación la problemática del depósito, interpretado como desechos alimenticios de un *convivium* o banquete, así como una serie de inferencias históricas relacionadas con el procesado, consumo e importancia gastronómica de las ostras en esta importante ciudad romana del Estrecho de Gibraltar, centrada en la explotación de recursos marinos.

PALABRAS CLAVE: *BAELO CLAUDIA*, OSTRAS, RECURSOS MARINOS, ÉPOCA ROMANA, INDUSTRIAS HALIÉUTICAS

ABSTRACT: Oyster remains in Roman archaeological layers in Circle of the Strait sites is a constant, from the beginning of the Roman conquest up to the Late Antiquity. Oyster-farming evidences are reported in *Iulia Traducta* (modern Algeciras) in V c. A.D. contexts. The shell remains importance in the context of the fishing and fish-processing activities is an element known in *Baelo Claudia*'s roman city by diverse sources.

In this work we present beforehand the first information of an archaeological dig carried out in the year 2009 in the oriental wall of this hispano-roman city, in which there have been exhumed several structures of imperial times. Among them, a context dating back to the mid of the I c. A.D. was brought to light. It contained dozens of oysters and other shell remains attesting the alimentary importance of such marine products in the city. We discuss the archaeological context of the finding, interpreted as food waste of a *convivium* or banquet, as well as a series of historical inferences related to the consumption and gastronomic importance of oysters in this important Roman city of the Strait of Gibraltar, focused on the exploitation of marine resources.

KEYWORDS: *BAELO CLAUDIA*, OYSTERS, MARINE RESOURCES, ROMAN TIMES, HALIEUTIC ACTIVITIES

INTRODUCCION

BAELO CLAUDIA, CIUDAD PESQUERO-
CONSERVERA DEL SUR DE *HISPANIA*

La explotación de recursos marinos en el Estrecho de Gibraltar en época romana fue una seña de identidad de las ciudades que se implantaron a lo largo de su litoral, entre *Abdera* (Adra, Almería) al este y *Onuba* (Huelva) al oeste, las cuales utilizaron precisamente tipos marinos en la mayor parte de sus emisiones monetales, evidenciando con ello la importancia de este sector productivo en la economía local. La ciudad hispanorromana de *Baelo Claudia* (Tarifa, Cádiz) constituye uno de los yacimientos arqueológicos más significativos para el estudio de las pesquerías, las almadrabas y todo lo relacionado con la transformación de los productos del mar, pues desde hace más de un siglo fueron identificados los restos de sus fabricas conserveras o *cetariae*, en la parte baja, junto a la playa (Paris *et al.*, 1923), siendo desde entonces utilizadas como paradigma hispanorromano de las instalaciones vinculadas con el procesado y salado del atún (Ponsich, 1988: 192-199; Curtis, 1991: 46-64; Etienne & Mayet, 2002: 85-94). Desde el año 2000 la Universidad de Cádiz desarrolla un programa de investigación centrado en el estudio intensivo del barrio meridional de la ciudad, ubicado al sur del *Decumanus Maximus*, que es la zona en la cual se desarrollaron todas estas actividades haliéuticas, y en la cual se han realizado diversos estudios sobre el origen de las pesquerías en el s. II a.C. (Arévalo & Bernal, 2007a), la problemática topográfica y funcional de los edificios pesquero-conserveros (Bernal *et al.*, 2007, 2008), las conservas realizadas (Roselló *et al.*, 2003), el proceso de «ronqueo» o fileteado de los atunes (Morales *et al.*, 2004) y muchos otros aspectos sintetizados en una monografía que recoge las excavaciones arqueológicas entre los años 2000 y 2004 (Arévalo & Bernal, 2007b). Además de continuar el estudio de estas líneas de investigación sobre las ictiofaunas arqueológicas y sus centros de procesado, se han iniciado desde hace algunos años otros trabajos encaminados a la reconstrucción del ciclo integral de la pesca y de las actividades realizadas en estos enclaves fabriles, como es el caso del análisis del instrumental pesquero, que ha permitido identificar el empleo en la ciudad de algunos aparejos específicos (Bernal, 2007), o el intenso aprovechamiento de mamíferos marinos que aconteció en estas chancas romanas del *Fretum Gaditanum* en la Antigüedad Clásica (Bernal &

Monclova, 2011), entre otras temáticas poco transitadas aún por la investigación arqueológica. En esta misma línea se inserta la contribución que presentamos en estas páginas, que constituye el primer estudio monográfico realizado sobre un depósito arqueo-malacológico procedente de la ciudad romana, limitándose las informaciones precedentes a citas puntuales e indirectas.

CONTEXTO ARQUEOLÓGICO
DEL HALLAZGO (U.E. 1208): RELLENOS
ALTOIMPERIALES DE NIVELACIÓN

Entre los años 2005 y 2009 se han acometido diversas actividades arqueológicas en el sector oriental de la ciudad romana, con motivo del proyecto de remodelación del itinerario de visitas al yacimiento, que se inicia en paralelo al tramo de la muralla este. Las actividades arqueológicas realizadas han permitido documentar una gran necrópolis tardorromana, activa entre los siglos V y VII d.C. (Arévalo *et al.*, 2006), y bajo ella un imponente vertedero de residuos sólidos urbanos, fechado entre los años 60 y el 125 d.C., en el cual se depositaron todo tipo de materiales procedentes de actividades artesanales y domésticas, entre ellos también restos de fauna, aunque muy escasos, apenas el 1,51% del total de fragmentos, sobre un total de 4309 (Bernal *et al.*, 2011a: 80, fig. 14). La última de las actuaciones realizadas tuvo lugar durante el año 2009 en la zona intramuros, entre las torres denominadas T-3 y T-4 (Figura 1A), excavación que tenía como objetivo básico aliviar de tensiones esta zona de muralla, que se encontraba parcialmente basculada como resultado del empuje de los paquetes sedimentarios, la cual se encuentra totalmente inédita (Cantillo *et al.*, 2011). Se pudieron excavar diversas estructuras y fases de ocupación datadas entre el s. I y el s. VI d.C., cuyo estudio está siendo acometido en la actualidad por parte de un equipo mixto de la Universidad de Cádiz y la Junta de Andalucía.

El contexto arqueológico objeto de interés fue recuperado en la excavación del denominado Sondeo 12, el cual permitió el estudio de una potente secuencia sedimentaria intramuros de unos cuatro metros de potencia, habiendo documentado desde la fase augustea de fundación de la muralla del enclave hasta el abandono tardoantiguo, todo ello junto al ángulo noroeste de la torre T-3 (Figura 1B).

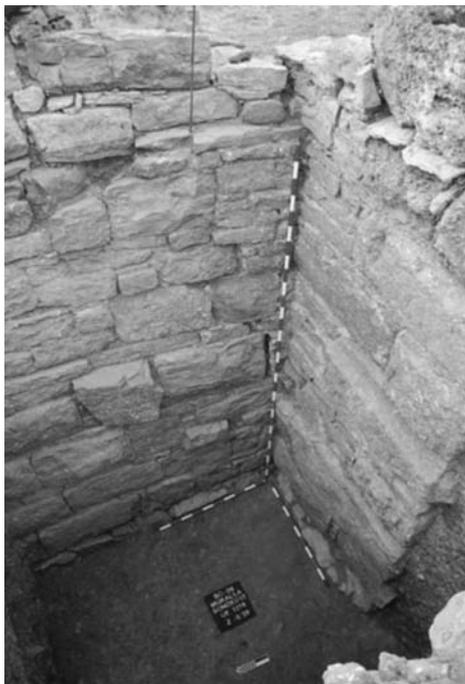
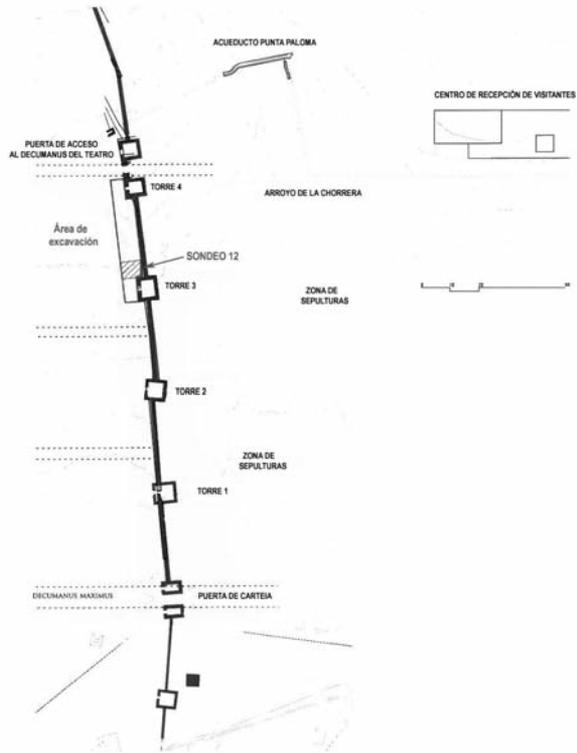


FIGURA 1

Zona de actuación arqueológica intramuros con la localización del Sondeo 12 (A), y detalle de la zona excavada junto a la Torre T-3 (B).
 Archaeofauna 23 (2014): 89-103

La secuencia objeto de análisis presenta dos partes muy bien definidas (Figura 2). La superior, integrada por escasos estratos (Unidades Estratigráficas o UU.EE. 1201, 1202 y 1205), se caracteriza por estar conformada por niveles de tendencia horizontal asociados al abandono del poblamiento en la zona a finales del s. V o inicios del s. VI (por la presencia de African Red Slip Ware D o sigilatas africanas de la forma Hayes 104 A). Y la parte inferior de la secuencia, que es sincrónica y monofásica, en la cual los estratos son en todas las ocasiones de carácter deposicional, a pesar de haberse diferenciado múltiples capas durante el proceso de excavación atendiendo a criterios de colorimetría, textura o grado de compactación del sedimento: parecen responder a rellenos antrópicos intencionales de un sector intramuros, posiblemente con finalidad edilicia, con posterioridad al conocido evento sísmico de mediados del s. I d.C. Así se entiende bien el elevado grado de buzamiento en dirección oeste-este de la parte baja y media de la secuencia (UU.EE. 1209-1213, 1215-1217), así como una tendencia a la horizontalización en las capas superiores (UU.EE. 1206-1208), es decir, tratando de crear un nivel de uso allanado en la parte alta, a modo de suelo de uso, para facilitar las actividades de tránsito (Figura 2).

Desde un punto de vista cronológico la parte inferior de la secuencia se fecha en el mismo momento ya que en todos los estratos se han documentado los mismos indicadores cronológicos con cerámicas tipo Peñaflor, lucernas de volutas o formas diversas de terra sigillata itálica, gálica o las primeras hispánicas.

El contexto estratigráfico en el cual se documentó la acumulación de ostreidos objeto de estudio o U.E. 1208 verifica esta datación en época neroniana avanzada o flavia inicial (década de los años 60/70 del s. I d.C.). Así lo confirman la total ausencia de elementos de vajilla africana y, por el contrario, el predominio de sigilatas gálicas –TSG– (Drag. 15/17 no muy molduradas –Figura 3, 5 y 6–, una Drag. 30 –Figura 3, 4– y especialmente algunas Drag. 36 A), y fragmentos de sigilatas hispánicas –TSH– junto a algunas formas de itálicas –TSI– residuales (Figura 3, 7-9). Las ánforas aparecidas son tanto salazoneras béticas de producción regional del tipo Dr. 7/11 (Figura 3, 2) como olearias Dr. 20, del Valle del Guadalquivir (Figura 3, 3), junto a una Dr. 2/4 itálica vesubiana (Figura 3, 11). Las lucernas documentadas son de volutas, conservándose un fragmento distal de asa sobre-elevada y perforada (Figura 3, 10) de una posible Dr. 11.

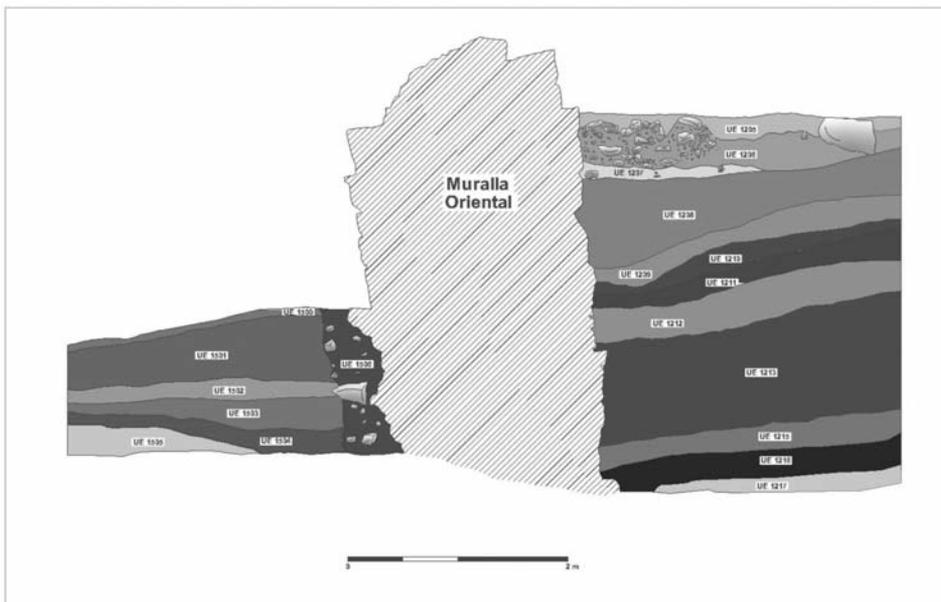


FIGURA 2

Sección este-oeste de la muralla oriental a la altura de los Sondeos 12 (intramuros) y 15 (extramuros).

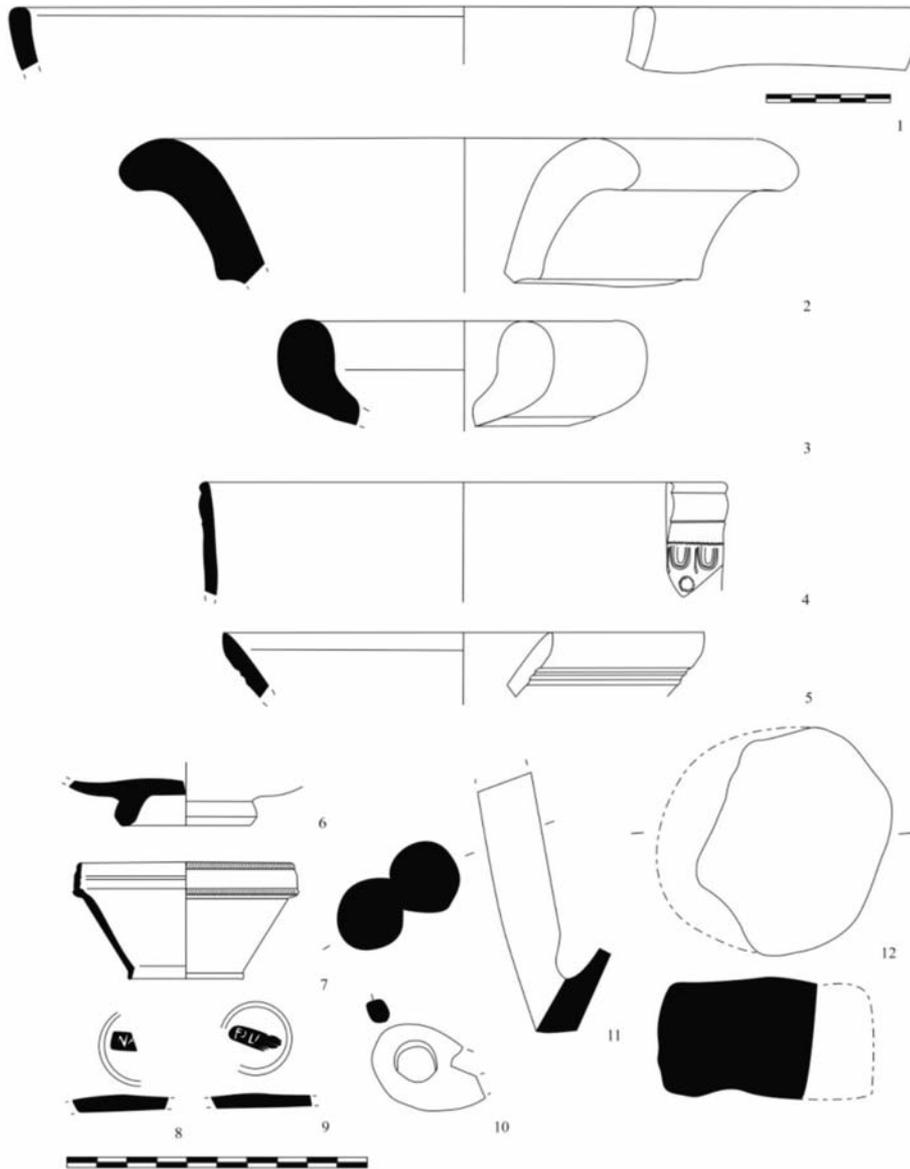


FIGURA 3

Selección de materiales cerámicos datantes de la U.E. 1208.

Una valoración general del tipo de artefactos documentados en este estrato, sintetizada en la Tabla 1, permite realizar algunas reflexiones sobre su procedencia.

En primer lugar, destaca la heterogeneidad de los vertidos, pues en todos los estratos se documenta una multiplicidad de materiales, relaciona-
Archaeofauna 23 (2014): 89-103

bles con residuos alimenticios (fauna) y con otras actividades, como se infiere de la elevada presencia de cerámica (y en menor medida de vidrio, apenas tres fragmentos en toda la secuencia). Algunos de los restos aparecidos proceden con total seguridad de actividades artesanales, como sucede, por ejemplo con las escorias metálicas,

U.E./NMI	Vajilla (TS, lucernas, P. finas)	Comunes/cocina	Ánforas	Otros
1206	3	12	1	1 fragmento hierro fauna
1207	3	6	1	-
1208	31	46	5	1 <i>pondus</i> Fauna
1209	4	10	1	Fauna
1210	5	8	2	Clavos, escoria Fauna, ficha pétreo
1211	2	6	1	Vidrio Fauna
1213	11	49	6	Vidrio Escorias Hierro, bronce, fauna, <i>pondus</i>
1214	-	6	-	-
1215	3	6	1	Escoria, hierro, fauna
1217	2	2	-	-

TABLA 1

Tipos de artefactos documentados en los estratos altoimperiales del Sondeo 12 (NMI).

que evidencian su relación con herrerías o fraguas, presentes en tres estratos (UU.EE. 1210, 1213 y 1215), a lo que podríamos sumar los restos metálicos, que son abundantes; o los *pondus* o pesas de telares verticales que confirman las actividades textiles, recuperados en dos estratos (UU.EE. 1208 y 1213). Por su parte, el elevado porcentaje de cerámicas y los escasos restos de vidrio parece indicar una vinculación con actividades domésticas o de consumo, pudiendo relacionarse con los restos faunísticos aparecidos.

Es decir los materiales muebles recuperados indican que el sedimento utilizado para colmar la zona interior de la muralla excavada parcialmente a través del Sondeo 12 contenía restos tanto de carácter industrial (herrerías, telares) como de actividades domésticas. La fauna terrestre y marina con seguridad y quizás el vidrio y la cerámica de mesa recuperada (lucernas, cerámica de paredes finas y sigilatas) constituyan residuos de comidas (junto a las ánforas), pues la variedad de los obje-

tos no aboga por su relación con cualquier otra actividad de tipo haliéutico o artesanal. Así lo parecen documentar con claridad las ánforas, como pasa en la propia U.E. 1208, en la cual los tres envases aparecidos (Dr. 2/4, Dr. 7/11 y Dr. 20), contenían mercancías diferentes (vino, salazones y aceite respectivamente) importadas de tres áreas geográficas diferenciadas (Italia, costa de *Baetica* y Valle del Guadalquivir).

En lo que respecta a las restantes categorías de artefactos recuperadas en la U.E. 1208 se cumplen las premisas anteriormente comentadas, pues de los 82 individuos cerámicos identificados (sobre un total de 267 fragmentos), un 37, 8% lo constituyen platos, vasos y fuentes de vajilla fina de mesa, un 45, 12% son formas de cerámica común de mesa, un 6,1% ánforas y un 10,98% cerámicas comunes de cocina.

Respecto a la fauna terrestre, indicar que han sido identificadas cuatro especies: caballo, vaca,

ovicápridos y cerdos. El caballo se encuentra representado por dos piezas dentales superiores pertenecientes al mismo individuo adulto. La vaca, por su parte, ha proporcionado un total de tres fragmentos óseos, dos metacarpos pertenecientes a un individuo infantil y un metatarso de un animal adulto. En el caso del oviscaprino se han determinado un total de cinco fragmentos óseos pertenecientes al esqueleto apendicular, que representarían a dos individuos adultos, pero la fragmentación que presentan no ha permitido discriminar con claridad la presencia de ovejas y cabras. Por último, se ha determinado la presencia de cerdo en base a la aparición de cuatro dientes inferiores pertenecientes a un individuo juvenil. También en el caso de la fauna, da la impresión que el material óseo analizado corresponde a restos de alimentación desechados y arrojados al vertedero, y en este caso sólo se aprecia la presencia de animales domésticos. En el caso del caballo, la vaca y el cerdo, los restos arrojados son los que no portan masas musculares, mientras que en el caso del oviscaprido no sucede así. La escasez de material analizado no permite en el caso del caballo conocer si este animal fue consumido o arrojado en conexión anatómica tras su muerte al vertedero¹.

Algo similar sucede con la malacofauna recuperada que tratamos en el siguiente apartado, y que interpretamos como restos de comida, desechados a un vertedero de manera conjunta con la vajilla utilizada durante su consumo, cuyo sedimento fue utilizado para compactar la zona de la muralla oriental de la ciudad y elevar el nivel de tránsito en la zona.

ANÁLISIS ARQUEOMALACOLÓGICO DE LA U.E. 1208

Identificación taxonómica

Como se advierte en la Tabla 2 y la Figura 4, la muestra analizada está compuesta por 112 NR que pertenecen a un total de 57 NMI. De ellos 51 son bivalvos (89,47%) y tan solo 6 gasterópodos (10,52%). Dentro de los bivalvos, la *Ostrea edulis* se presenta como la especie con mayores índices de explotación, con 99 restos y un número mínimo

de individuos de 44 (88,39% de NR y 77,19 % de NMI, respectivamente). También se han documentado, aunque de manera casi testimonial, las especies *Acanthocardia tuberculata*, *Cerastoderma edule* y *Glycymeris* sp. (las tres con un 3,50% del NMI), *Mytilus* sp. (1,75% del NMI) y *Pecten maximus* (1,75% del NMI). Por su parte, entre los gasterópodos, se ha registrado solo especies del Género *Patella*, entre ellas *Patella ulyssiponensis* (5,26% del NMI), *Patella intermedia* (3,50% del NMI) y *Cymbula nigra* (1,75% del NMI).

Análisis biométrico

La única especie sobre la cual hemos podido cuantificar las medidas necesarias para abordar un análisis biométrico ha sido la *Ostrea edulis*, ampliamente representada en el conjunto taxonómico estudiado. De este modo, se ha pesado y medido de manera individual cada una de las valvas, tanto derechas o cóncavas como las izquierdas o planas (Figura 5).

El peso medio de las valvas derechas (VD) ha sido de 90,04 gramos, mientras que el de las valvas izquierdas (VI) ha sido de 97,08 gramos.

En cuanto a las mediciones, se han separado las VD de las VI. De cada una se ha tomado tanto la longitud (L) como la altura (H), siempre que ha sido posible (Figura 5), ya que algunas conchas adolecían de una de estas medidas biométricas (Tabla 3). Se advierte una cierta homogeneidad de tamaños (Figura 6), tratándose de ostras de grandes dimensiones. No obstante no se ha documentado ningún otro indicio que permita confirmar que las mismas han sido sometidas a un crecimiento inducido, como adherencias cerámicas, excrecencias charnelares u orificios pasantes (Bernal, 2011a), por lo que *a priori* cabría pensar que las mismas habrían sido resultado de recolección en su medio natural.

Categorías e índices de fragmentación

Para efectuar este análisis se ha recurrido en el caso de los bivalvos a una serie de categorías como VCOM (valva completa), VFRA (valva fragmentada), FCHC (fragmento charnelar completo), FCHA (fragmento charnelar anterior), FCHP (fragmento charnelar posterior) y FTOS (fragmentos). Para los gasterópodos se han usado las cate-

¹ Agradecemos al Dr. J.A. Riquelme Cantal la clasificación de estos restos y su interpretación, que gentilmente nos ha proporcionado para este trabajo.

Taxones	UE 1208					
	NR	%NR	NMI	%NMI	Peso (g)	% Peso
Bivalvos marinos						
<i>Acanthocardia tuberculata</i>	1	0,89	1	1,75	19	0,23
<i>Cerastoderma edule</i>	2	1,78	2	3,50	9	1,11
<i>Glycymeris</i> sp.	2	1,78	2	3,50	120	1,51
<i>Mytilus</i> sp.	1	0,89	1	1,75	7	0,08
<i>Ostrea edulis</i>	99	88,39	44	77,19	7.691	97,07
<i>Pecten maximus</i>	1	0,89	1	1,75	18	0,22
Total bivalvos marinos	106	94,64	51	89,47	7864	99,25
Gasterópodos marinos						
<i>Patella intermedia</i>	2	1,78	2	3,50	1	0,01
<i>Cymbula nigra</i>	1	0,89	1	1,75	51	0,64
<i>Patella ulyssiponensis</i>	3	2,67	3	5,26	7	0,08
Total Gasterópodos marinos	6	5,35	6	10,52	59	0,74
TOTAL	112	100	57	100	7923	100

TABLA 2

Relación de NR, NMI y Peso de los taxones documentados en la UE 1208.

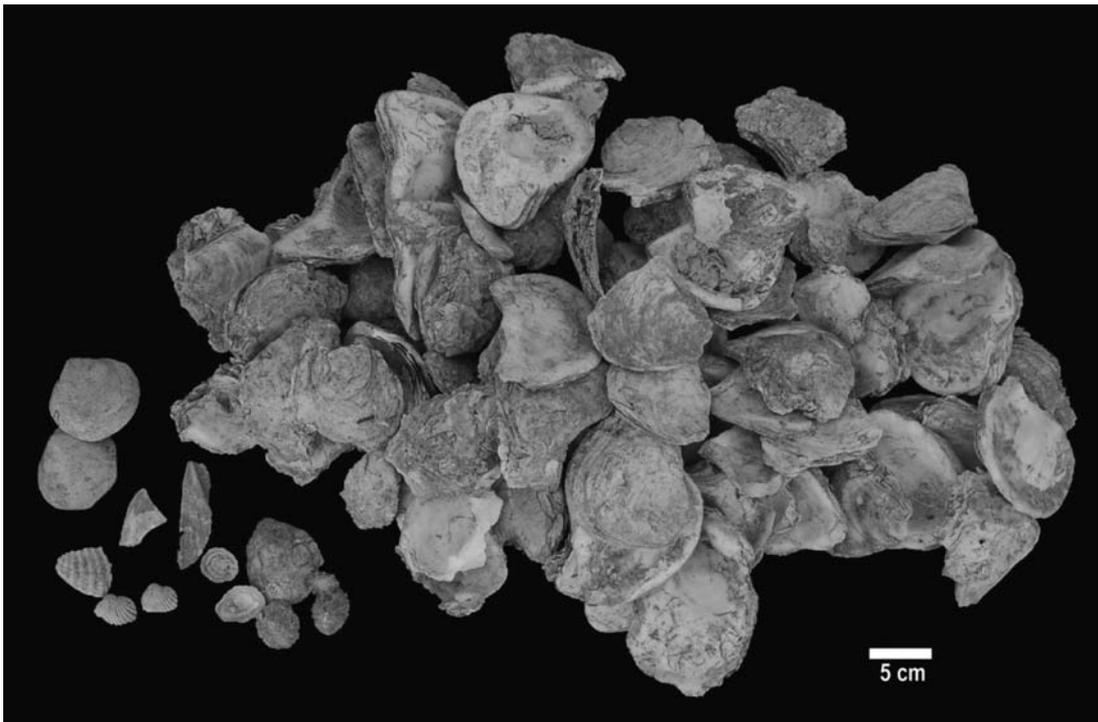


FIGURA 4

Variabilidad taxonómica documentada en la U.E. 1208.

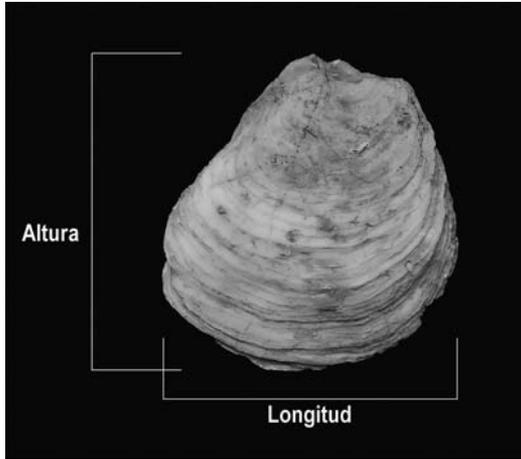


FIGURA 5

Medidas tomadas a la especie *Ostrea edulis*.

<i>Ostrea edulis</i>	VI		VD	
	L	H	L	H
N	3	12	41	39
Rango	105-81	130-96	130-85	119-82
Media	93	116	107,12	100,17
Desviación Típica	9,79	8,69	10,10	10,40
Varianza	96	75,66	102,12	108,32
Moda	-	117/118	110	104/110
Mediana	93	117	110	103
25 prentil	81	110	100	92
75 prentil	105	120	113	110

TABLA 3

Datos biométricos de *Ostrea edulis*.

gorías ICOM (individuo completo), IFRA (individuo fragmentado), FAU (fragmento apical-umbilical), FAPI (fragmento apical), FEST (fragmento estomacal), FUMB (fragmento umbilical) y FTOS (fragmentos) (Moreno Nuño, 1994; Gutiérrez, 2009).

Como se puede observar en la Tabla 4, el estado de conservación de los moluscos analizados es, en general, bastante bueno, con predominio de VCOM y VFRA en bivalvos e ICOM en gasterópodos. Ello puede estar relacionado con el contexto donde han sido recuperados los restos, cuya aso-

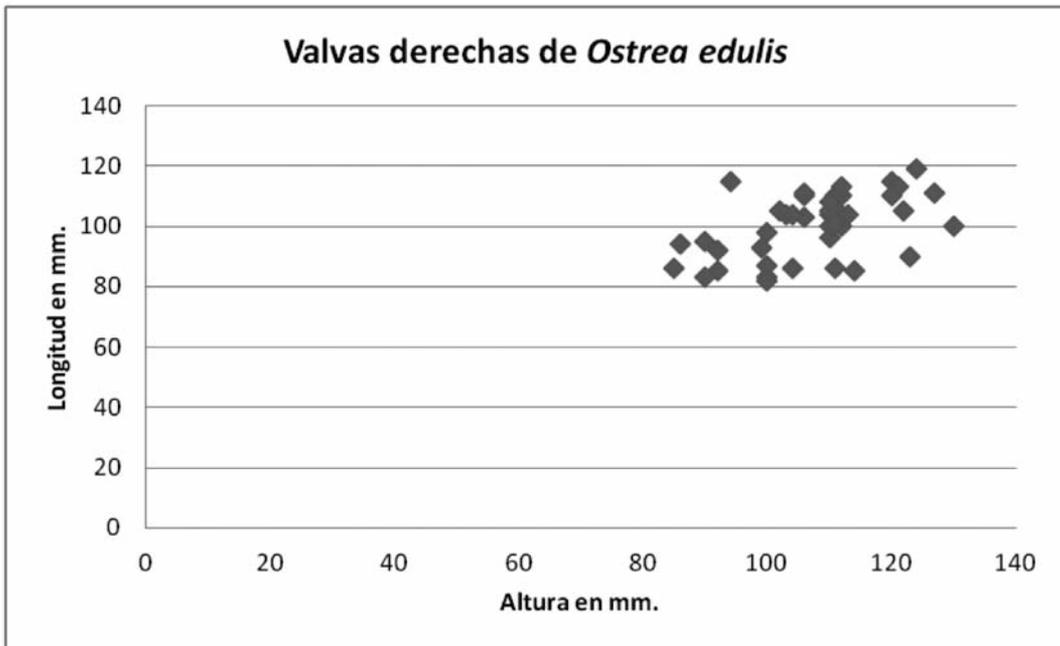


FIGURA 6

Distribución de la longitud y altura de las valvas derechas de *Ostrea edulis* de N = 41.

ciación a un basurero respondería a una serie de actos simples como recolección-consumo-basura, y a los escasos procesos tafonómicos a los que han sido sometidos, permitiendo su conservación a lo largo del tiempo.

En relación a los índices de fragmentación, si atendemos a los coeficientes descritos en recientes

trabajos (Gutiérrez, 2009), donde 0 representa a FTOS y 1 a VCOM e ICOM, podemos advertir un estado de conservación bueno, cuya media se sitúa en 0,67 (Figura 7). Entre los bivalvos, especies como *Glycymeris* sp. se presentan con el coeficiente 1, mientras que *Cerastoderma edule* y *Pecten maximus* lo hacen con 0,8. *Ostrea edulis*, que

Taxones	UE 1208							
	Bivalvos marinos		VCOM	VFRA	FCHC	FCHA	FCHP	FTOS
<i>Acanthocardia tuberculata</i>								1
<i>Cerastoderma edule</i>			2					
<i>Glycymeris</i> sp.	2							
<i>Mytilus</i> sp.								1
<i>Ostrea edulis</i>	28		54					17
<i>Pecten maximus</i>			1					
Total	30		57	0	0	0		19
Taxones	Gasterópodos marinos							
	ICOM	IFRA	FAU	FAPI	FEST	FUMB	FTOS	
<i>Patella intermedia</i>	2							
<i>Cymbula nigra</i>		1						
<i>Patella ulyssiponensis</i>	3							
Total	5	1	0	0	0	0	0	

TABLA 4

Categorías de fragmentación en los bivalvos y los gasterópodos de la UE 1208.

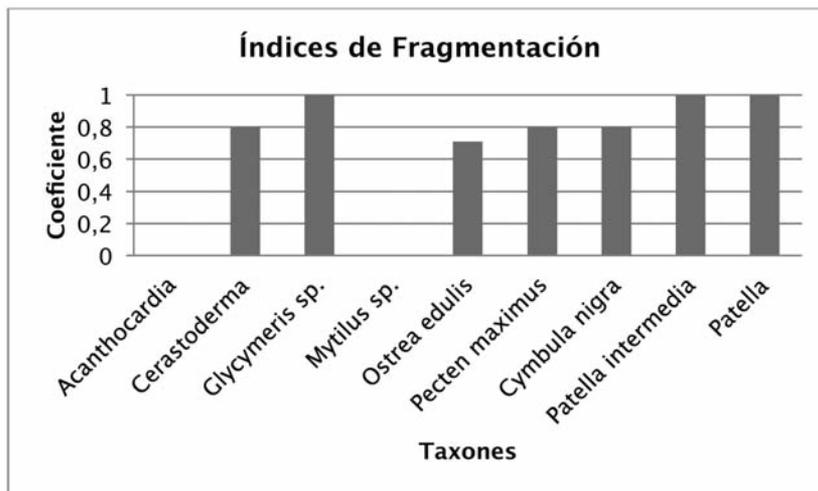


FIGURA 7

Índices de fragmentación de la muestra malacológica objeto de estudio.

cuenta con el mayor índice de restos conservados de la muestra recuperada, posee una media de 0,71, un coeficiente bastante elevado en comparación con la gran cantidad de restos que presenta, por lo que su conservación también puede ser calificada de bastante notable. En cuanto a los gasterópodos, los restos de *Patella* recuperados se presentan, en general, bastante bien conservados, apareciendo sus individuos completos, o en el peor de los casos escasamente fragmentados.

Zona de recolección

La muestra analizada está compuesta en su mayoría por la especie *Ostrea edulis*, cuya hábitat se desarrolla de manera general en fondos arenosos o fangosos, aunque también puede habitar en fondos detríticos y en ambientes rocosos del intermareal e inframareal con hidrodinamismo moderado. Este amplio espectro de hábitat hace difícil que podamos inferir la zona de recolección en base al análisis de esta especie. El resto de taxones documentados, aunque su aportación sea meramente testimonial en el conjunto descrito, se pueden encontrar en un amplio rango de nichos ecológicos, desde arenas (*Acanthocardia tuberculata* y *Glycymeris* sp.) y cascajos (*Pecten maximus*) del infralitoral, hasta adheridos sobre rocas del intermareal y/o aguas someras del infralitoral (*Mytilus* sp., Género *Patella*) de costas expuestas. Su recolección posiblemente se efectuó por marisqueo a mano o mediante el empleo de algún artilugio para aquellas especies que habitan adheridas a sustratos duros, aunque la diversidad de datos paleoecológicos no permite una interpretación clara y unidireccional.

Tafonomía

Aunque la aportación de moluscos recuperados en la U.E. 1208 es sumamente interesante para estudiar en su conjunto el aprovechamiento de los recursos malacológicos en *Baelo Claudia* en general y de los ostreidos en particular, no debemos olvidar que la cantidad analizada puede ser el resultado de un consumo aislado y puntual de este alimento.

Archaeofauna 23 (2014): 89-103

Desde el punto de vista tafonómico el proceso que con mayor frecuencia se detecta a la hora de analizar la muestra recuperada es la fragmentación, si bien no ha sido tan acusado, como acabamos de observar. Este proceso puede estar relacionado con la compresión sedimentológica que ha sufrido el depósito, dado que el mismo se localiza sobre un lienzo de muralla, que a su vez ha sido desplazado a lo largo del tiempo por la presión de las arcillas expansivas que conforman los paquetes estratigráficos.

Además de ello, hemos documentado sobre las conchas procesos como la incrustación de agentes externos (serpúlidos), como por las perforaciones ocasionadas por agentes litófagos y esponjas. En este sentido, cabe destacar que todos estos agentes externos que han ocasionado las marcas de los restos las han producido de afuera hacia adentro y no a la inversa, algo confirmado adicionalmente por la ausencia de huellas en la parte interna de las valvas, de lo que se infiere que los animales fueron recolectados vivos (Figura 8).

En cuanto a los grupos tafonómicos, todos los restos documentados en la U.E. 1208 forman parte del sustrato bromatológico, es decir, fueron recolectados para formar parte de la dieta de estos pobladores.

También es importante valorar que no se conservan huellas de la apertura de las ostras mediante lancetas metálicas u otros sistemas, sí conocidos en otros yacimientos, especialmente en el sur de Francia (Bardot & Forest, 2009: 49, fig. 3).

RESTOS DE UN BANQUETE O *CONVIVIVUM* EN LA *BAELO CLAUDIA* ALTOIMPERIAL. OSTRAS, VINO Y LAS ÉLITES MUNICIPALES

En primer lugar, sintetizar que todos los datos aportados parecen converger en la propuesta de que los restos aparecidos en la U.E. 1208 pueden ser interpretados como desechos alimenticios. Por un lado escasos restos de fauna terrestre, relacionables con restos del despique (en el caso del caballo, la vaca y el cerdo) y quizás huesos procedentes de comida (ovicaprinos). En el caso de la malacofauna, la cantidad de ostras, su escasa fragmentación –atribuible a procesos postdeposicionales– y la constatación de que fueron recolectadas vivas –bioerosión superficial– parece confirmar también que se trata de restos de alimentación

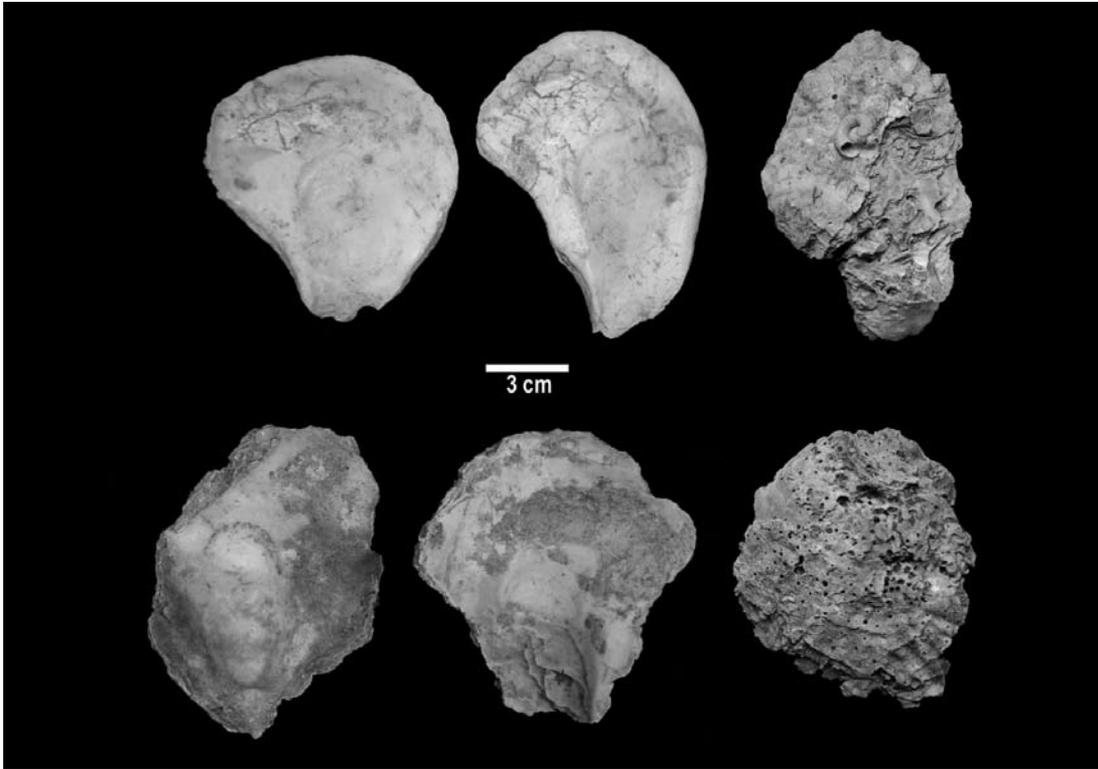


FIGURA 8

Restos de *Ostrea edulis* con serpulidos, verméticos, y restos de bioerosión por agentes litófagos como esponjas en su parte exterior (derecha). Se muestra la parte interna de las valvas de algunos ejemplares sin dichos marcadores (centro e izquierda).

desechados. No olvidemos tampoco que la totalidad de los nueve taxones malacológicos identificados presenta potencialidad bromatológica, confirmando que nos encontramos ante descartes de comida. Respecto a los restantes componentes del depósito, la vajilla aparecida parece relacionarse asimismo con restos de consumo, habiéndose localizado vasos, copas (en sigilata y paredes finas), platos y fuentes (en sigilata, vidrio y en cerámica común de mesa). La variedad detectada en la procedencia geográfica de las ánforas y la diversidad de los productos envasados permite plantear que se trata más de elementos vinculados con el consumo que con otro tipo de actividades. Los restantes restos aparecidos (como la pesa de telar) parecen resultado de las diversas procedencias de las tierras utilizadas para la colmatación de esta zona intramuros.

La siguiente cuestión es valorar el tipo de alimentos consumidos. En este contexto consideramos concluyente destacar dos productos: las ostras

y el vino. Las primeras parecen constituir el alimento mayoritario, junto a varios tipos de bivalvos, o al menos uno de los principales del ágape, pues otros quizás estén infrarrepresentados². Al no presentar huellas de apertura por lancetas u otros sistemas, como ya hemos indicado, podemos inferir indirectamente que las mismas fueron abiertas de manera cuidadosa en la cocina, llegando a los comensales abiertas, posiblemente en bandejas, y listas para su disfrute organoléptico³. El consumo de ostras en la Antigüedad, además de por sus

² No olvidemos que no se ha procedido al cribado del sedimento con mallas finas, por lo que es muy probable que en el caso de haber existido huesos de peces de reducidas dimensiones los mismos no han sido recuperados.

³ Conviene recordar el hallazgo hace unos años en el barrio meridional baelonense de unas pinzas bronceas, fechadas en el s. II d.C., que se pusieron en relación con el consumo de ostras o bivalvos de grandes dimensiones (Arévalo & Bernal, 2004: 162), quizás relacionables con estas refinadas prácticas gastronómicas.

importantes propiedades nutricionales, es conocido por su potencialidad afrodisíaca, y conocemos diversas formas de preparación, como la ilustrada por Apicio en su *De Re coquinaria* (IX, VI). Se considera un producto de lujo reservado para las mesas más refinadas: autores como Ovidio, Séneca o Marcial en los epigramas alaban las mismas y las relacionan con los paladares más exigentes (referencias en detalle en Dubois-Pelerin, 2008: 73, nota 172). Eran muy apreciadas las de gran tamaño, como las aparecidas en *Baelo* y actualmente no presentes en nuestros mercados por sobreexplotación o falta de rentabilidad en los viveros. Del excepcional tamaño de los moluscos, en *Carteia* y más allá de las Columnas de Hércules, nos informa Estrabón en su *Geografía* (III, 2, 7). Y especialmente requeridas para su consumo en fresco, como indica Marcial (*Epigr.* XIII, 82). Eran tan apreciadas que está ampliamente atestiguada su importación desde las costas mediterráneas o atlánticas hasta Suiza o *Germania*, conociéndose muchos contextos arqueológicos en los cuales su presencia es abundantísima, como en *Britannia* (Alcock, 2002: 55-56).

Debemos destacar además que el lujoso paladeo de las ostras se vinculaba, habitualmente, al consumo de vino, binomio que se ha mantenido hasta la actualidad de manera prácticamente inalterado. Así aparece reflejado en la célebre inscripción funeraria de *Caius Domitius Primus*, del s. IV d.C., en la cual el difunto se jacta de una placentera vida en la cual junto a los baños y los amores pudo permitirse el consumo de ostras del lago Lucrino y de vino falerno, que es la «denominación de origen» para uno de los caldos más célebres de la Italia romana (Tchernià & Brun, 1999: 16-20). Precisamente en nuestro caso se ha recuperado en la U.E. 1208 el asa geminada de un ánfora de vino itálico, del tipo Dr. 2/4 (Figura 3, 11), cuya pasta con desgrasantes volcánicos permite situar su área de origen en el ámbito campanolacial. Además de ella en otros dos estratos (UU.EE. 1210 y 1213) también se recuperaron fragmentos de ánforas vinarias itálicas, lo que magnifica su presencia en este depósito baelonense.

Este tipo de vinos itálicos están presentes en el *Fretum Gaditanum*, como testimonia su hallazgo en época flavia en la Venta del Carmen, o en momentos trajaneos en la Villa del Puente Grande, ambos en la Bahía de Algeciras; o su presencia también en momentos avanzados del s. I d.C. en Los Cargaderos, en la de Cádiz: pero en todas las ocasiones en porcentajes muy reducidos (Bernal,

2008: 331-333). No se trata, por tanto, de una constatación excepcional, pero sí de un producto importado de gran calidad, lo que justifica su aparición en reducidos porcentajes en época imperial.

La coincidencia de ambos productos refinados en el mismo depósito —múltiples ostras y vino itálico— induce a pensar que nos encontramos ante los restos de un *convivium* o banquete. Algo muy habitual en la Antigüedad que hunde sus raíces en la Protohistoria, como elemento de distinción de las clases dirigentes, reafirmación aristocrática y símbolo de relación *inter pares* (AA.VV., 1993; Bortolin & Pistellato, 2007). Deberían haber acompañado a este acto convivial elementos de vajilla metálica, posiblemente argétea, que era el elemento de prestigio en época romana, y no el vidrio o la terra sigilata, elementos habituales en las mesas romanas, si bien el amplio proceso de reciclado del metal en la Antigüedad explica su escasez en los contextos arqueológicos. Independientemente de ello, nos encontramos ante los restos de un banquete que solamente pudieron haberse permitido personajes de prestigio, que además del vino y las ostras consumieron salsas saladas de pescado (envasadas en la Dr. 7/11 aparecida) y productos aderezados o cocinados con aceite andaluz (envasado en la Dr. 20).

No disponemos de elementos adicionales para saber si se trata de restos de un banquete público o privado, si bien la escasa entidad del depósito hace pensar más bien en una comida o cena reducida para unas diez personas aproximadamente (al menos 44 ostras y, especialmente, unos 20/25 litros de vino y otros tantos de *garum* o salsas de pescado). Recordamos que en el famoso y opulento banquete de Trimalción relatado en el Satiricón de Petronio participaron nueve comensales, y que el mismo se desarrolla en pleno s. I d.C., el mismo momento en el cual se fecha el depósito baelonense objeto de estudio. En aquellas mesas no faltaron las ostras entre los cuarenta platos servidos, constituyendo las mismas el noveno puesto por precio entre las *delicatessen* servidas (Conton, 2007: 118-120).

No es posible saber a tenor de las evidencias disponibles si se trató de una cena particular de un miembro de las élites municipales baelonenses con sus clientes o amigos o de un acto público de recepción de magistrados a invitados de alcurnia de paso por el *Fretum Gaditanum*. Lo que sí sabemos es que en *Baelo Claudia* el consumo conjunto de vino y ostras se producía, y que este tipo de *convivia* con las mejores mercancías importadas y

refinados platos, como tantas otras costumbres romanas, eran propias de las ciudades del Estrecho, al menos en pleno s. I d.C.

Tampoco es posible saber con certeza la procedencia exacta de los restos, aunque tendemos a pensar que los mismos debían proceder de un entorno cercano, no tanto del foro sino de las *insulae* situadas al este de la plaza pública y del templo de Isis, ya que no debía resultar muy rentable el transporte de inmundicias desde zonas muy alejadas.

Restan para el futuro muchas líneas de investigación por desarrollar. La primera es tratar de calibrar la representatividad real del consumo de ostras en la ciudad. A pesar de que hemos realizado intentos al respecto, en las antiguas excavaciones no es posible encontrar datos objetivos y contrastables, limitándose las referencias a restos de «ostras» u «ostiones» sin ulteriores referencias, y buena parte de los antiguos hallazgos malacológicos no se conservan en los almacenes. En excavaciones más recientes sí comenzamos a tener referencias diversas sobre el panorama arqueomalacológico (Vásquez *et al.*, 2004; Morales & Roselló, 2007: 491, tabla 1). Y a pesar de la tentativa de interpretación –como la aparente escasez de ostreidos frente a otros bivalvos en los niveles republicanos bajo el barrio meridional (Morales & Roselló, 2007: 491, tabla 1)–, consideramos que aún es pronto para poder extraer conclusiones históricas al respecto. La impresión es que la *Ostrea edulis* y los «ostiones» son muy frecuentes en la ciudad, aunque habrá que esperar a futuros trabajos que demuestren su representatividad e importancia reales. También será importante tratar de profundizar sobre la posibilidad de su cultivo en vivero, conscientes de la existencia en las inmediaciones de *piscinae* destinadas a la acuicultura, además sincrónicas a este depósito, como la recientemente documentada en el Cabo Trafalgar de Barbate (Bernal *et al.*, 2011b). Además, si aquellas ostras objeto de pesca en la ensenada de Bolonia o las de criadero en caso de existir eran objeto de transporte a media o larga distancia, acompañando a las ingentes ánforas de *garum* y *salsamenta* que tanta fama dieron a las tierras gaditanas en la Antigüedad. Y, por último, valorar la repercusión de la elaboración de conservas malacológicas en los centros conserveros baelonenses, de lo cual comenzamos a tener los primeros datos, como parece confirmar el hallazgo de un ingente depósito de patélidos en los niveles de abandono del s. II d.C. del denominado Conjunto Industrial IX (Bernal, 2011b: 42).

AGRADECIMIENTOS

Este estudio es resultado del Proyecto de Excelencia HUM-03015 de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia de la Junta de Andalucía y del Proyecto de I+D+i *Sagena* (HAR2010-15733) del Ministerio de Ciencia e Innovación. Y del Proyecto General de Investigación «La economía marítima y las actividades haliéuticas en *Baelo Claudia* (2010-2015)» de la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía. Agradecemos a la Dra. M. Bustamante Álvarez del IAM del CSIC en Mérida la elaboración de la figura 3 y sus útiles comentarios tipológicos sobre las sigilatas altoimperiales. Así como al Dr. J.A. Riquelme ya citado por la clasificación de la fauna terrestre procedente de la U.E. 1208.

REFERENCIAS

- AA.VV. 1993: *Convivium: el arte de comer en Roma*. Asociación de Amigos del Museo, Mérida.
- ALCOCK, J.P. 2002: *Food in Roman Britain*. Tempus, Wiltshire.
- ARÉVALO, A. & BERNAL, D. 2004: Pinzas. En: AA.VV.: *Garum y salazones en el Círculo del Estrecho* (Algeciras mayo-septiembre 2004): 162-163. Ediciones Osuna, Granada.
- ARÉVALO, A. & BERNAL, D. 2007a: Los orígenes de la industria pesquero-conservera en *Baelo Claudia* (ss. II-I a.C.). En: Lagóstena, L.; Bernal, D. & Arévalo, A. (eds.): *Cetariae. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad*: 79-91. B.A.R. (International Series) 1686. Oxford.
- ARÉVALO, A. & BERNAL, D. (eds.) 2007b: *Las cetariae de Baelo Claudia. Avance de las investigaciones arqueológicas en el barrio meridional (2000-2004)*. Junta de Andalucía, Sevilla.
- ARÉVALO, A.; BERNAL, D.; MUÑOZ, A.; GARCÍA, I. & MACÍAS, M. 2006: El mundo funerario tardorromano en *Baelo Claudia*. Novedades de las intervenciones arqueológicas del 2005 en la muralla oriental. *Anales de Arqueología Cordobesa* 17: 61-84.
- BARDOT, A. & FOREST, V. 2009: L'exploitation des coquillages en Bas-Languedoc durant la période romaine. En: AA.VV.: *The territory and its resources, Studies on the rural world in the Roman period* 4: 45-60. Universidad de Girona, Girona.
- BERNAL, D. 2007: Arqueología de las redes de pesca. Un tema crucial de la economía marítima hispanorromana. *Mainake* XXX: 181-215.
- BERNAL, D. 2008: Vinos tarraconenses más allá de las Columnas de Hércules. Primeras evidencias en la *Archaeofauna* 23 (2014): 89-103

- Baetica, Lusitania y Tingitana*, en AA.VV., *La producció i el comerç de les àmfors de la Província Hispania Tarraconensis. Homenatge a Ricard Pascual i Guasch, Monografies del Museu d'Arqueologia de Catalunya* 8: 319-352.
- BERNAL, D. 2011a: Piscicultura y ostricultura en *Baetica*. Nuevos tiempos, nuevas costumbres. En: Bernal, D. (ed.): *Pescar con arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces, Catálogo de la Exposición*: 137-159. Monografías del Proyecto Sagena 3. Universidad de Cádiz, Cádiz.
- BERNAL, D. 2011b: Rastreando a los mariscadores romanos en las playas del Círculo del Estrecho. Patélicos, burgaillos, mejillones y concheros poligénicos. En: Bernal, D. (ed.): *Pescar con arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces, Catálogo de la Exposición*: 37-53. Monografías del Proyecto Sagena 3. Universidad de Cádiz, Cádiz.
- BERNAL, D. & MONCLOVA, A. 2011: Captura y aprovechamiento haliéutico de cetáceos en la Antigüedad. De *Iulia Traducta* a Atenas. En: Bernal, D. (ed.): *Pescar con arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces, Catálogo de la Exposición*: 95-117. Monografías del Proyecto Sagena 3. Universidad de Cádiz, Cádiz.
- BERNAL, D.; ARÉVALO, A.; AGUILERA, L.; LORENZO, L.; DÍAZ, J.J. & EXPÓSITO, J.A. 2007: La topografía del barrio industrial. *Baelo Claudia* paradigma de la industria conservera urbana hispanorromana. En: Arévalo, A. & Bernal, D. (eds.): *Las cetariae de Baelo Claudia. Avance de las investigaciones arqueológicas en el barrio meridional (2000-2004)*: 91-224. Junta de Andalucía, Sevilla.
- BERNAL, D.; ARÉVALO, A.; DÍAZ, J.J. & EXPÓSITO, J.A. 2008: Un nuevo conjunto industrial salazonero en el barrio meridional de *Baelo Claudia*. *Caetaria* 6-7: 453-458.
- BERNAL, D.; ARÉVALO, A.; MUÑOZ, A.; GARCÍA, I.; SÁEZ, A. & BUSTAMANTE, M. 2011a: *Baelo Claudia*. En: Remolà Vallverdú, J.A. & Acero Pérez, J. (eds.): *La gestión de los residuos urbanos en Hispania, Anejos de Archivo Español de Arqueología LX*: 65-92. CSIC, Madrid.
- BERNAL, D.; ALONSO, C. & GRACIA, F.J. 2011 b: De la acuicultura en *Baetica*. A propósito de la posible piscina-vivero del yacimiento haliéutico del Cabo Trafalgar (Cádiz). *Zephyrus LXVII*: 145-160.
- BORTOLIN, R. & PISTELLATO, A. 2007: *Alimentazione e Banchetto. Forme e valori della commensalità dalla Preistoria alla Tarda Antichità*. Università Ca' Foscari, Venecia.
- CANTILLO, J.J.; BERNAL, D.; ARÉVALO, A. & MUÑOZ, A. 2011: Memoria Definitiva del Control Arqueológico de Movimientos de Tierra en la muralla oriental de *Baelo Claudia* (Tarifa, Cádiz). Sector entre la Puerta del Decumanus del Teatro y la Torre nº 3. Delegación de Cultura de Cádiz de la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía. Inédito.
- CONTON, R. 2007: Dati economici sul banchetto nel I secolo d.C.: Trimalcione. In: Bortolin, R. & Pistellato, A. (eds.): *Alimentazione e Banchetto. Forme e valori della commensalità dalla Preistoria alla Tarda Antichità*: 115-123. Università Ca' Foscari, Venecia.
- CURTIS, R. 1991: *Garum and salsamenta in materia medica*. Brill, Leiden.
- DUBOIS-PELERIN, E. 2008: *Le luxe privé à Rome et en Italie au I^{er} siècle après J.-C.*, *Collection du Centre Jean Bérard* 29. Centre Jean Bérard, Nápoles.
- ETIENNE, R. & MAYET, F. 2002: *Salaisons et sauces de poissons hispaniques*. Diffusion E. de Boccard, París.
- GUTIÉRREZ, I. 2009: *La explotación de moluscos y otros recursos litorales en la región Cantábrica durante el Pleistoceno final y el Holoceno inicial*. PUBLICAN, ediciones de la Universidad de Cantabria, Santander.
- MORALES, A. & ROSELLÓ, E. 2007: Los atunes de *Baelo Claudia* y Punta Camarinal (s. II a.C.). Apuntes preliminares. En: Arévalo, A. & Bernal, D. (eds.): *Las cetariae de Baelo Claudia. Avance de las investigaciones arqueológicas en el barrio meridional (2000-2004)*: 489-498. Junta de Andalucía, Sevilla.
- MORALES, A.; ROSELLÓ, E.; BERNAL, D. & ARÉVALO, A. 2004: Proceso de despiece de túnidos. En: AA.VV.: *Garum y salazones en el círculo del Estrecho* (Algeciras mayo-septiembre 2004): 176-177. Ediciones Osuna, Granada.
- MORENO NUÑO, R. 1994: *Análisis arqueomalacológicos en la Península Ibérica. Contribución metodológica y biocultural*. Tesis Doctoral. Depto. Biología. Universidad Autónoma de Madrid, Madrid. Inédita.
- PARIS, P.; BONSOR, G.; LAUMONIER, A.; RICARD, R. & MERGELINA, C. de 1923: *Fouilles de Belo (Bolonía, province de Cadiz) (1917-1921). La ville et ses dépendances*. Casa de Velázquez, París.
- PONSICH, M. 1988: *Aceite de oliva y salazones de pescado. Factores geo-económicos de Bética y Tingitania*, Universidad Complutense, Madrid.
- ROSELLÓ, E.; MORALES, A.; BERNAL, D. & ARÉVALO, A. 2003: Salsas de pescado de la factoría romana de *Baelo Claudia* (Cádiz, España). En: Guzmán, A.F.; Polaco, O.J. & Aguilar, F.J. (eds.): *Presencia de la Arqueoictiología en México*: 153-157. Conaculta-Inah, México D.F.
- TCHERNIA, A. & BRUN, J.-P. 1999: *Le vin romain Antique*. Glénat, Grenoble.
- VÁSQUEZ, V.; ROSALES, T.; ARÉVALO, A. & BERNAL, D. 2004: Selección de malacofauna. En: AA.VV.: *Garum y salazones en el círculo del Estrecho* (Algeciras mayo-septiembre 2004): 164-165. Ediciones Osuna, Granada.

