

PRODUCCIÓN DE HALTERN 70 Y DRESSEL 7-11 EN LAS INMEDIACIONES DEL LACUS LIGUSTINUS (LAS MARISMAS, BAJO GUADALQUIVIR)

César Carreras Monfort

Abstract: This paper discusses about the origin of two amphora typologies known as Haltern 70 and Dressel 7-11 with a very characteristic fabric from the Lower Guadalquivir valley. Some amphora workshops have been documented so far in this region (Las Marismas) and one of them (Torre de los Herberos) was fully excavated.

Keywords: Amphora, fabric, olives, fish-sauce, *defructum*

Resumen: Este artículo discute el origen de dos tipologías anfóricas conocidas como Haltern 70 y Dressel 7-11 con una pasta cerámica característica del Bajo Guadalquivir. Algunos centros productores de ánforas han sido documentados en esta región (Las Marismas) hasta el momento y uno de ellos (Torre de los Herberos) fue excavado en su totalidad.

Palabras claves: Ánfora, pasta cerámica, olivas, salazones, *defructum*

En esta comunicación se presenta como novedad una región de producción de dos tipos de ánfora (Haltern 70 y Dressel 7-11) situada en la zona próxima a las Marismas del Bajo Guadalquivir. Este territorio se estructuraba en la antigüedad a partir de una laguna hoy en día desaparecida, el *lacus ligustinus*, de la cual vivían una serie de comunidades vecinas como *Caura* (Coria), *Orippe* (Dos Hermanas) o *Cunbaria* (Lebrija). La identificación de estos lugares de producción de estas ánforas no sólo facilita la comprensión de todo su circuito comercial, sino que además proporciona indicios sobre el contenido de estos envases, que hasta el momento habían generado polémicas entre los especialistas.

Para comprender el valor del hallazgo resulta necesario presentar las características de los dos tipos anfóricos, Haltern 70 y Dressel 7-11, para situarlos en su contexto.

Haltern 70: características y problemática

La Haltern 70 es un ánfora de cuerpo cilíndrico, asas con acanaladura central, pivote sólido y un cuello alargado en forma de collarín. Este envase sufrió numerosos cambios a lo largo del tiempo que afectaron principalmente la forma del cuello, que aumentó progresivamente, y el labio, que presenta una acanaladura en época flavia¹. Aunque resulta aventurado relacionar la Haltern 70 a algún envase predecesor, su forma se parece a la Oberaden 83 y Lomba do Canho 67, envases béticos producidos en el Guadalquivir de cronología anterior y contemporánea.

Las Haltern 70 originales presentan una pasta sedimentaria de color siena rosado con numerosos desgrasantes de cuarzo y feldespato, típico del valle del Guadalquivir, e idéntica a otros envases de la misma zona como las Dressel 20 o 23. El origen común de los centros de producción con las Dressel 20 se ve confirmado en la coincidencia de sellos como el CFVFAVITTI o inscripciones pintadas con el nombre de VRITTI; además se han documentado restos de Haltern 70 en prospecciones superficiales en un lugar próximo a Arva, importante *figlina* de Dressel 20 (Remesal. com. pers.).

Existen variaciones en la pasta bética que incluyen la presencia abundante de óxido férrico, heinaita², como desgrasante, característica típica de las pastas de las Marismas donde algunos de los afluentes del Guadalquivir en su tramo final aportan este mineral. Por otra parte, las Haltern 70 fueron imitadas en el valle del Ródano (zona de Lyon y Vienne; Madeure) y costa bética (Puente Melchor, Venta del Carmen), y se distinguen por sus pastas finas rosadas sin apenas desgrasantes visibles y otras de textura arenosa; la distribución de estas imitaciones se limita a las provincias de la *Gallia, Germania* y *Britannia*³.

A finales del siglo I dC, y sobre todo en el siglo II dC aparecen dos envases muy parecidos a la Haltern 70, la llamada London 555 de origen galo y la Verulamium 1908 o variante 4 de Martin-Kilcher, que sería una versión bética más tardía con cuello largo y cuerpo más reducido hallada sólo en Augst, St.Albans Walheim y Londres.

En relación con la cronología de las Haltern 70, ésta resulta cada vez más precisa ya que se ha podido situar su inicio a mediados del siglo I aC (pecio de la Madrague de Giens) y su desaparición en época flavia, según la datación del pecio de Cala Culip IV en época de Vespasiano y otras estratigrafías como las de Estrasburgo, Roma, Lyon, Nijmegen, Augst, York, Chester, Pentre Farm, Segontium y Lincoln. El momento de mayor difusión de las Haltern 70 coincide con la época de Augusto, en la que se encuentra en buenas proporciones en yacimientos como Astorga, Campa Torres, Oberaden, Haltern, Saint-Romain-en-Cal, Lyon, La Longarina, Dangstetten y Rodgen.

1 S.Martin-Kilcher, *Die römischen Amphoren aus Augst* (Bern, 1994), p.386; realiza una clasificación morfológica de este tipo en la que distingue cuatro fases. Las variaciones de época julio-claudia y flavia se observan en detalle en el estudio de las Haltern 70 britanas en C.Carreras, *A macroeconomic and spatial analysis of long-distance: the amphora evidence from Roman Britain* (Southampton, 1994), tesis inédita, p.92-97.

2 Las pastas con hematita se documentan tanto en Haltern 70 como en Dressel 7-11 en yacimientos del Norte de la Península Ibérica como Astorga, Can Ventura de l'Oller o *Barcino* en cronologías tempranas, augusteas o julio-claudias. Ver un nuevo centro productor de Haltern 70 en el Hospital de las Cinco Llagas (Sevilla) en E. García Vargas (2000) "Ánforas romanas producidas en Hispalis: primeras evidencias arqueológicas". Habis 31 pp. 235-260.

3 Las producciones de los talleres del Ródano han sido estudiadas por A.Desbat y B.Dangreaux, "La distribution des amphores dans la région lyonnaise. Etude de deux sites de consommation". En *Les amphores en Gaule* (Paris, 1990), pp.151-156.

Respecto a la distribución de las Haltern 70, éstas se hallan escasamente representadas en pecios, y tan sólo se han reconocido en 17 naufragios⁴. Aparecen en navios localizados en el Mediterráneo Occidental: en las costas de *Africa* (Cap Bon I), *Hispania* (Benicarló, Porto Cristo II, Cala Culip IV), *Gallia* (Lavezzi I, Lavezzi II, Port-Vendres II) e *Italia* (Chiessi). La distribución de las Haltern 70 se localiza en las provincias occidentales (Norte de África, *Hispania*, *Gallia*, *Italia*, *Germania*, *Britannia*), como se observa en la figura 1. Por otro lado, es interesante destacar su importante presencia en las costas atlánticas peninsulares donde es el ánfora predominante (p.e. León, Astorga, Campa Torres, A Coruña), y su concentración en las rutas fluviales galas del Ródano, Sâone y Rhin.

En cuanto a la epigrafía, las Haltern 70 aparecen escasamente selladas. Sólo se conocen unos pocos ejemplares como un LRV (Fos), otro sello (Angers), CCIVL (Pompeya), LIFO (Estrasburgo), CVFAVITTI (Sevilla), DSD (Richborough) y uno inédito de Alicante (Molina, com. pers.).

Otros elementos epigráficos junto a los sellos son las inscripciones pintadas, en las que acostumbran a aparecer los nombres de los *mercatores* y *negotiatores*, y el contenido del envase. En el caso de las Haltern 70, existen algunos pocos nombres de comerciantes como Q VRITTI REVOCATI (8 ejemplares: Port-Vendres II)⁵; SEX MAI PAETI, TACITI y CELI (Estrasburgo); ..ANETO ..ICINIO (Amiens); M CRASSI SERVANDIONIS (Soissons). En cambio existen un mayor número de inscripciones pintadas que indican el contenido del envase, aunque su gran variedad han generado una polémica que seguramente se comprenderá al conocer la economía del lugar exacto de su producción. Los *tituli picti* señalan que las Haltern 70 contenían *defructum* (3 ejemplares: Port-Vendres II; Augst), *sapa* (Amiens), olivas en *defructum* (2 ejemplares: Mainz; Vindonissa; Soissons) y *muria* (Londres)⁶.

Por otro lado, los restos hallados en el interior de algunas Haltern 70 vienen a confirmar esta variedad de contenidos. En los ejemplares de Sud-Lavezzi I y Cala Culip IV se han hallado huesos de oliva; mientras que en los ejemplares de Punta de la Nao y Port-Vendres II se documentan pepitas de uva y restos de resina, en tanto que en el ejemplar de Broch of Gurness se incluyen productos marinos.

La polémica del contenido de las Haltern 70 estriba en reconocer si los derivados de la uva (*sapa*, *defructum*) tenían suficiente entidad como para ser comercializados por sí solos, o simplemente servían como preservantes para las olivas tal como nos indican las fuentes (Columella, RR XII.11.2; XII.49-51; Catón, De Agri Cultura, VII.41; CXVII-CXVIII; Varrón, RR 1.60; Celso, De Med. 11.20.2; 11.24.2-3; Plinio, NH IV.16; XV.6.21). Tal como veremos más adelante, las Haltern 70 parece que se destinaron a contener multitud de productos agropecuarios obtenidos en la región (olivas, derivados de la uva, salazones), tal vez con un predominio de las olivas.

4 Ver A.J.Parker, *Ancient shipwrecks of the Mediterranean and Roman provinces*. BAR Int.Ser. 580. (Oxford, 1992).

5 El nombre VRITTI también aparece en Lyon sobre un tonel y en sellos de Dressel 20. Ver J.Remesal, *La annona mi/itaris y/a exportación de aceite bético en Germania* (Madrid. 1986).

6 Otra inscripción inédita de Celsa recoge una datación consular que vendría a demostrar que este ejemplar contenía un vino añejo.

Dressel 7-11 del Guadalquivir: un nuevo origen

La forma conocida como Dressel 7-11 no necesita presentación, es una ánfora de salazones de cuerpo ovalado y boca acampanada producida en numerosas *figlinae* de las costas béticas (provincias de Cádiz, Málaga, Granada y Almería). El único hecho excepcional es que este mismo envase fue producido en el interior de la Bética, en el valle del Guadalquivir. Durante el estudio de las ánforas de Astorga se identificó la primera Dressel 7-11 cuya pasta cerámica correspondía a la misma que las Dressel 20 o Haltern 70 del Valle del Guadalquivir, halladas en el mismo asentamiento. A este ejemplar se le sumaron más tarde otros procedentes de algunas vilas romanas catalanas (p.e. Can Ventura de l'Oller, Aguacuit, Can Jofresa), en contextos fechados desde época de Augusto hasta el periodo flavio⁷.

La explotación piscícola del río Guadalquivir en época romana está bien documentada, y de hecho se ha venido produciendo hasta nuestros días. Seguramente la pesca o los salazones obtenidos de ella representaban un recurso complementario para los habitantes ribereños. Uno de los lugares de mayor aprovechamiento piscícola, sería, sin duda, el *lacus Ligustinus* (Las Marismas), en las inmediaciones del cual Ponsich ya había localizado yacimientos con abundante presencia de fragmentos de Dressel 7-11 (p.e. Cerro del Overo, Rancho Centeno). Este mismo autor identificaba dos posibles alfares en Torre de los Herberos y Las Playas, con algunos rechazos de horno de Dressel 7-11.

De buen seguro se encuentran muchos más ejemplares de Dressel 7-11 del Guadalquivir que los aquí citados, pero todavía hay un gran desconocimiento de su existencia entre los especialistas. A medida que estos vayan apareciendo será más fácil establecer que productos en concreto comercializaban, cual fue su marco cronológico y su área de distribución.

El lacus Ligustinus: hallazgos de Torre de los Herberos (Oripo)

Como acostumbra a suceder en estos casos, fue la casualidad que nos encontrásemos realizando una prospección geofísica en Junio de 1997 en Torre de los Herberos (*Oripo*). Allí tuvimos la oportunidad de observar la gran cantidad de restos anfóricos que se encontraban en superficie, y que en su mayoría correspondían a Haltern 70 (60-70%); reconocibles por sus asas acanaladas, la forma del cuello y sus pivotes sólidos. También aparecían en menor cantidad restos de labios de Dressel 7-11.

La pasta cerámica de estos fragmentos coincidía con las arcillas sedimentarias del Guadalquivir, si bien en algunos ejemplares se observaba la abundante presencia de hematita, seguramente aportada por los ríos Huelva y Guadiamar desde las zonas mineras de Sierra Morena. Por otro lado, la presencia de rechazos de horno de Haltern 70 y la coincidencia de material constructivo con la misma pasta cerámica confirmaba la produc-

7 Algunos ejemplares como los de Can Ventura de l'Oller presentaban hematita como desgrasante, característica que parece identificar las pastas de las Marismas.

8 M. Bendala y M. Pellicer, "Nuevos hallazgos en un solar de la antigua *Oripo* (Dos Hermanas, Sevilla)". *Habis* 8, pp.321-330, (1977).

ción local de estas ánforas. Cabe recordar que ya se habían excavado en *Orippe* unos hornos de planta circular a los que se les atribuía una producción de Dressel 7, aunque los autores citan la presencia de asas estriadas de tipología desconocida⁸. Otras excavaciones posteriores en *Orippe* desvelaron la existencia de depósitos o piletas, tal vez empleadas para procesos de secado relacionados con la producción de salazones⁹.

La identificación de *Orippe* como centro productor de Haltern 70 y Dressel 7-11 no sería un caso aislado en la zona del *lacus Ligustinus*, ya que en el municipio de *Caura* (Coria del Río) también se han hallado algunos fragmentos de Haltern 70 y Dressel 7-11 de posible producción local. De acuerdo con las prospecciones de Ponsich, la región de las Marismas contaba con dos alfares ya conocidos: el citado de la Torre de los Herberos (IV-DHS-O23) y el de las Playas en el municipio de Lebrija (IV-LEB-081). De este segundo yacimiento se documenta un horno cerámico de planta circular (2.6 metros de diámetro) y una pileta destinada, según el propio autor, a la preparación y secado de pescado.

Junto a estos alfares, el propio Ponsich identifica una serie de yacimientos en el municipio de Lebrija con numerosos fragmentos de ánfora Dressel 7-11 que bien pudieran ser otros tantos centros de producción (ver figura 2). Entre las posibles figlinae se encuentran los yacimientos de Rancho Centeno (IV-LEB-033), Hacienda de Micones (IV-LEB-034), Majada Vieja (IV-LEB-048), Cerro de Overo (IV-LEB-096), La Carrascona (IV-LEB-109), Cerro de Villares (IV-LEB-127) y Poco Aceite (IV-LEB-136).

Como demuestran los testimonios arqueológicos, la región del *lacus Ligustinus* explotaba una serie de productos agropecuarios destinados no sólo al consumo local sino al comercio interprovincial. Esta visión se complementa con la información que nos proporcionan las fuentes escritas antiguas y numismáticas. La laguna es mencionada por numerosos autores clásicos como Avieno (Ora Marítima. 284) o Plinio el Viejo (NH, III.3.11), y tal vez la imagen más nítida la ofrece Pomponio Mela (III.1.15): "... [El Betis] forma una gran laguna y, como de una nueva fuente, sale repartido en dos brazos y corre con un caudal tan grande en cada uno como el que había traído en un solo cauce".

La zona de las Marismas se caracterizaba desde la antigüedad por una economía diversificada, basada en la explotación de distintos recursos agrícolas y piscícolas. Hasta finales del siglo XIX los habitantes de Coria del Río pescaban sábalos, barbos, albures, rábalos, anguilas, lampeas, sollos o esturiones en la laguna; hecho que demuestra la riqueza de esta agua, y justifica que algunas monedas romanas de los municipios de *Caura* y *Cumbaria* incorporasen en su anverso la imagen de un sábalo: seguramente uno de los productos locales más reconocidos. Del mismo modo, las riberas de la laguna han estado cubiertas hasta no hace mucho con viñedos y olivares, otros de los productos característicos de la región. Los olivares siguen siendo actualmente parte del paisaje de la zona, aunque su importancia ha disminuido. Lamentablemente las fuentes antiguas no especifican concretamente la extensión del olivar en el valle del Guadalquivir, pero todo indica que cubriría abundantemente la zona del *lacus Ligustinus*, posiblemente una de las zonas a que hacen referencia los trabajos de Columella.

Más abundantes son los testimonios que se refieren a la explotación vinícola de la región. Las referencias más genéricas a los vinos béticos que aparecen en Estrabón

⁹ La descripción de las intervenciones aparece en F. Fernández Gómez, L. Guerrero y J.J. Ventura, "Excavaciones en *Orippe* 'Las moriscas' (Dos Hermanas, Sevilla)". *NAH* 28, pp25-60, (1980).

(III.2.6) y Columella (RR I.20), se han atribuido precisamente a un territorio próximo a las Marismas, la región de *Ceret* (Jerez) y la costa gaditana. Los vinos de *Ceret* son ensalzados también por Marcial (XIII.114), y aunque no nos han llegado inscripciones pintadas con esta denominación de origen, sí que se dispone de un *titulus pictus* que cita al vino *hastense* (CIL XV.4731), de *Hasta Regia*, otro municipio próximo a la laguna. En cambio Silvio Itálico (III.93) habla de las excelencias de los caldos de *Nebrissa* (Lebrija), uno de los municipios en los que se han hallado más alfares.

Sin duda la calidad de los viñedos de la región de las Marismas explica estas citas literarias, y además la presencia de un racimo de uva como símbolo en el anverso de algunas monedas romanas locales como las acuñaciones de las cecas de *Osset*, la propia *Oripipo* y *Ulia*¹⁰.

Todos los testimonios que se han ido exponiendo aquí revelan que el *lacus Ligustinus* fue una de las regiones productoras de ánforas Haltern 70 y Dressel 7-11, aunque no las únicas en el valle del Guadalquivir. Las producciones de Dressel 7-11 seguramente se destinaban, por asociación, a contener las salazones obtenidas de la pesca de especies locales como el sábalo, y cuyas instalaciones de procesamiento parecen haber sido identificadas en Torre de los Herberos y Las Playas. Seguramente existieron numerosos alfares productores de este envase en los municipios romanos de *Caura* y *Cumbaria*, que parecen identificarse en sus monedas con la explotación del sábalo.

En el caso de las Haltern 70, su contenido parece más heterogéneo y responde a la enorme variedad de productos de la región. En principio, todo apunta a que se trata de un envase empleado preferentemente para el transporte de olivas preservadas en *defructum*, ya que es el contenido más común según los *tituli picti* y restos hallados en su interior. Coincide además que esta zona no ha sido típicamente productora de aceite, sino que las olivas se han destinado al consumo directo.

Este predominio de las olivas como contenido de las Haltern 70 no niega que esta ánfora contuviera ocasionalmente otros productos de la zona, como vino de calidad según el *titulus* consular de Celsa, o derivados de la uva (p.e. *lymphatum*, *defructum*, *sapa*)¹¹. Por lo tanto, la localización de uno de los lugares de producción de las Haltern 70 justifica la variedad de productos que se habían documentado y concluye la polémica que se había generado a su alrededor. Además no debe de extrañar la presencia de salazones en algunos ejemplares de Haltern 70, que se puede explicar por la escasez en algún momento de las Dressel 7-11 locales destinadas a su transporte.

Quedan todavía muchos interrogantes que resolver sobre la producción y circulación de estas dos tipologías anfóricas "menores" béticas, sin embargo a medida que va avanzando la investigación sobre las Haltern 70 y Dressel 7-11 del Guadalquivir muchos de estos interrogantes se desvanecen, al tiempo que estos envases proporcionan una "mayor" comprensión de la compleja economía de la Bética romana.

10 Para una visión general de la agricultura bética y comercio de ánforas en época romana ver G.Chic, "Espacio, tiempo y agricultura en la Andalucía romana". *Espacio y tiempo* nº 11-12, pp.9-26, (1998).

11 Se supone que las Dressel 2-4 con pasta del Guadalquivir serían los envases destinados a la exportación de los afamados vinos béticos, una variante de pasta cerámica ya reconocida por P.R.Sealey, *Amphora from 1970 excavations at Colchester Sheepen*. BAR Brit. Ser. 142, Oxford, pp.33-39, (1985). En la actualidad conocemos sólo un alfar de Dressel 2-4 en el Guadalquivir, en Posadas, con asas bífidas selladas con las mismas marcas que las Dressel 20 (Remesal, com. pers.).



