

# Las ánforas

POR

J. C. SERRA - RAFOLS

Conservador de la Sección Romana del Museo  
Arqueológico de Barcelona

Entre la masa de los hallazgos de época romana acaso no hay otro más común que los fragmentos de ánforas o incluso que los ejemplares enteros. No hay excavación en estación arqueológica romana que no los proporcione en cantidades a veces enormes, hasta el punto de que las más de las veces, como no se trata de ejemplares enteros o medio enteros, son tirados a las escombreras de la excavación sin prestar a ellos atención mayor. Esta abundancia se explica por un lado por el papel muy importante que estos recipientes ocupaban en el utillaje romano (queremos referirnos exclusivamente a las de esta época), por otro por tratarse de útiles que ofrecen una gran resistencia a la acción destructora del tiempo, con sus gruesas paredes, su fondo macizo y su cocción muy perfecta.

Todos sabemos lo que es una ánfora romana, un recipiente de forma alargada, casi fusiforme, terminado en punta maciza, con cuello y boca bien destacados y generalmente con dos asas verticales que se insertan por un extremo cerca de la boca y por el otro en el cuello o en la parte superior del vientre. Las hay también con el vientre con tendencia a ovoide y dentro de estas tipos las variantes son infinitas. En el volumen XV del *Corpus Inscriptionum Latinarum* debido a Dressel, se publican tablas muy completas con tipologías de ánforas (1) distinguiéndose hasta 45 tipos diferentes, que aunque se refieran a hallazgos efectuados en Roma, son válidas para todo el mundo romano.

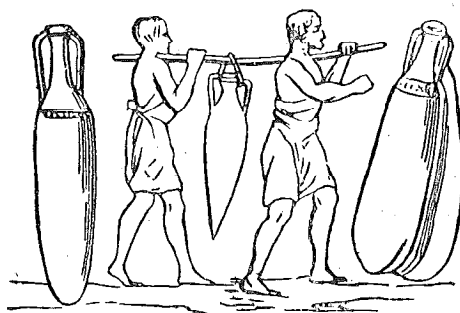
Su forma varía por diversas causas, una de ellas la finalidad a que se destinaban, pues las empleadas para contener vino suelen ser alargadas, mientras que las fabricadas para envasar salazones y conservas acostumbran a ser más

redondeadas. También influyen en la forma, el lugar de fabricación y la fecha de la misma.

En Roma, cerca del Tíber, en la orilla derecha del río, al S-O del Aventino, separado actualmente de la corriente por los edificios del Madero, existe una colina de unos 35 metros de altura con una circunferencia de unos 600 metros, llamada Monte Testaccio, es decir monte de los tios, ya que está formada por la acumulación de fragmentos de ánforas procedentes del puerto fluvial de Roma situado en la proximidad. (2)

Hay allí los restos de millones de ánforas descargadas en el espacio de algo más de un siglo (del año 140 al 251 después de J. C., a juzgar por los fragmentos más antiguos y más moderno que han podido ser bien fechados) y de ellas una parte considerable, acaso la mayoría, proceden precisamente de la Hispania, unas, las más numerosas, de la Bética, es decir, de la Andalucía, pero también bastantes de la Tarracense. Naturalmente que en el Testaccio no se han hecho más que sondeos a diversas alturas, pero éstos sondeos apesar de no afectar más que a una mínima parte del yacimiento, han proporcionado cerca de 2500 inscripciones en ánforas.

En efecto, las ánforas con una cierta frecuencia tienen inscripciones que son las que dan al examen de sus fragmentos un notable interés. Comunmente se piensa sólo en las inscripciones estampadas en sus asas, cerca de la boca o cerca de la base, pero, en verdad, con menos frecuencia, existen otras todavía mucho más interesantes. Decimos que estas otras inscripciones son menos frecuentes pero esto acaso no sea verdad, lo que es verdad es que por ser mucho menos visibles gran número de veces habrán pasado



Transporte de una ánfora en una taberna romana

desapercibidas. Se trata de inscripciones no grabadas sino pintadas con tinta y por medio de un pincel y que se refieren al contenido del ánfora, a quien la ha expedido y por quien ha sido transportada. Son exactamente el equivalente de las etiquetas que ponemos en los fardos, cajas, bidones, etc. que expedimos actualmente. Pero así como las inscripciones estampadas en la arcilla se han conservado facilmente y resultan muy visibles, estas otras se han borrado o debilitado con facilidad, y por poco que la superficie del ánfora esté sucia de tierra o de las leves concreciones calizas que los siglos depositan en mayor o menor cantidad, según la naturaleza del terreno, en todo objeto que ha permanecido enterrado largos siglos, pasan desapercibidas y el fragmento inscrito es tirado considerándolo sin ninguna importancia. Además estas inscripciones que debían resultar muy intelegibles para sus contemporáneos, lo resultan muy dificilmente para nosotros, a causa del gran número de abreviaciones que contienen y de la letra muy cursiva (bien diferente de la usada en las lápidas) en que están inscritas. Como puede pensarse el encargado de "etiquetar" una partida de ánforas, procuraba cumplir su cometido en el menor tiempo posible con un pincel tan rapidamente y tan abreviadamente como le era dable.

Así en un fragmento de ánfora encontrada en Vindonissa y que se conserva en el Museo de Bohon se lee

*Surren, | perv, | Certi*

que se puede completar *Surren (tinum) perv (etus) Certi* o sea "vino muy viejo de Sorrento". *Certi* debe ser el nombre del administrador (*villicus*) de un dominio o propiedad (*fundus*), el nombre de cuyo dueño debía también constar pero que quedaba fuera del fragmento recogido.

Otro fragmento de la misma procedencia dice únicamente

*Mes | XIII*

que se ha interpretado

*(vinum) Mes (opotamicum) (amphora) XIII*

Esta lectura resulta confirmada por otro fragmento con la misma inscripción encontrada en Pompeya, y con la lectura completa, *Vinum Mesopotamicum*, encontrada en Cartago. Se trata probablemente de un vino no procedente de la región del Asia Occidental que tiene aquel nombre, sino de un lugar de Sicilia, gran productor de vinos. que el Itinerario Antonino menciona en aquella isla entre Syracusa y Agrigentum, con el nombre

de *plaga Mesopotamio*. La cifra XIII debe ser el número de orden del ánfora.

Otro fragmento de ánfora, procedente del Testaccio tiene la siguiente inscripción igualmente pintada y en letra tan cursiva y difícil que un epigrafista consumado como Dressel duda en algún punto de su lectura:

*Port CCXVIII | Paquinium | (o C. Aquinium)  
octae grat (?) Orfito et Prisco Cos.*

La primera R. cruzada por una raya, se interpreta por *recognitum* o *receptum*, reconocido o recibido (*ad*) *Port (um)*, que quiere decir en el *Portum Gaditanum*, es decir Cádiz, lugar por el que se expedían gran parte de los productos del valle del Betis o Guadalquivir. La cifra siguiente es el número del ánfora en la expedición. El nombre que va a continuación, el del mayorista que expedía el género o acaso el del patrono del barco en que se expedía. Las palabras siguientes son de lectura dudosa, no así la de la última línea que contiene los nombres de los cónsules del año 149, lo que da una fecha exacta a la inscripción. Probablemente contenía un vino semejante al Jerez o al Montilla. Estos ejemplos podrían multiplicarse.



Excavación de una bodega romana

Las marcas estampadas se refieren las más de las veces a la fábrica de la que ha salido el ánfora, y, en nuestra misma tierra, se han encontrado estampillas de esta clase que nos han dado el nombre antiguo de una población. Por ejemplo cerca de

Tivissa, en el Priorato, han aparecido varios fragmentos de ánforas con la palabra TIBISI, lo que nos demuestra que ya en época romana aquella villa tenía el mismo nombre que ahora.

Si por lo que se refiere a los vinos, los *dolia* servían para lugar de fermentación y para almacenarlos en las bodegas, las *amforae* se utilizaban para expedirlos a distancia y también para guardarlos. Su capacidad es muy variable, de 20 a 70 litros, y en las bodegas se mantenían en pie incando un punto en la tierra o en una capa de arena que recubría el suelo. Las propiedades que poseían extensos viñedos tenían uno o varios talleres para fabricar las ánforas que necesitaban, con sus correspondientes tornos y hornos, de manera que muchas veces la marca de fábrica nos revela no el nombre de un industrial propiamente dicho, sino el de un cosechero. Por desgracia son muchísimo más numerosas las ánforas que no llevan marca alguna que aquellas que van estampilladas. Un caso típico de dominio vitivinícola lo tenemos en los restos de la gran villa romana de La Salud cerca de Sabadell, que ya citamos en nuestro artículo referente a los *dolia*. Allí se han descubierto además de infinitos fragmentos de ánforas varios hornos en los que se cocían estos vasos.

Una vez vaciadas de su contenido original se daba a las ánforas las más variadas utilizaciones. No tan sólo podían servir como recipientes para contener los más diversos productos, no solamente

líquidos sino incluso granos, sino que se las ha encontrado empleadas para formar arcos de bóveda, enchufadas unas en otras, como por ejemplo en Santa María de Tarrasa, utilizadas como ataúdes de niños e incluso de adultos, enchufándolas igualmente (por ejemplo en la gran necrópolis de Tarragona y en general en casi todos los cementerios romanos de baja época). Reducidas a fragmentos se las encuentra formando una gruesa capa debajo de muchos pavimentos de mosaico. Pero en los grandes centros receptores de productos, como Roma, eran tan numerosas que en una gran masa no encontraban utilización alguna y con ellas se formaban acumulaciones inmensas como la del Testaccio, o rellenaban depresiones del terreno que se querían nivelar, como por ejemplo los fosos de las antiguas murallas de época republicana. El caso del Testaccio, por su misma presencia junto al puerto, nos da una indicación importante relacionada con el comercio de vinos: éstos en gran parte no se guardaban en ánforas, sino que éstas al llegar de los países de origen eran vaciadas y su contenido trasegado a otros recipientes, posiblemente toneles de madera y también recipientes de vidrio, verdaderas botellas. Si no hubiese sido así no se habría formado junto al mismo puerto aquel enorme montón de fragmentos. Lo propio cabe decir de las destinadas a contener salazones o encurtidos.

(1) Puede consultarse en la sala de lectura de la Biblioteca de Catalunya, situada en el antiguo Hospital de la Santa Creu de Barcelona.

(2) Para visitar ese lugar, situado fuera de los itinerarios

comunes de la ciudad, puede tomarse el tranvía 19, que pasa frente a la Stazione Termini y que lleva al Matadero cruzando dos veces el Tiber por los puentes Garibaldi y Suplicio. También puede aprovecharse la visita a las Termas de Caracalla, que quedan relativamente cerca.

