


UN *PISTRINUM* EN EL *AGER* DE *OLISSIPO*. EL COMPLEJO ARTESANAL DEL ASENTAMIENTO RURAL DE FREIRIA (CASCAIS, PORTUGAL)

A *PISTRINUM* IN THE *AGER* OF *OLISSIPO*. THE ARTISANAL COMPLEX OF THE RURAL SETTLEMENT OF FREIRIA (CASCAIS, PORTUGAL)

MACARENA BUSTAMANTE-ÁLVAREZ

Departamento de Prehistoria y Arqueología. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Granada. Calle del Prof. Clavera, s/n, 18011 Granada. Correo-e: mbustamante@ugr.es.  <https://orcid.org/0000-0001-5988-6908>

GUILHERME CARDOSO

CAL- Centro de Arqueología de Lisboa. Av. Da Índia 166. Lisboa 1400-038
Correo-e: gijpcardoso@gmail.com

Resumen: Se presentan las evidencias de una instalación productiva vinculada al artesanado alimentario. Esta se ubica en la parte artesanal del asentamiento rural de Freiria (Santo Domingo de Rana, Cascais). Además de un análisis arquitectónico y diacrónico del espacio se estudian funcionalmente todas sus partes intentando definir ante qué estamos y la función artesanal a la que se asocia. También se plantea una aproximación cronológica a este lugar que se alza como un *unicum* en el extremo más occidental de la provincia de la Lusitania.

Palabras clave: Asentamiento rural, Freiria, Lusitania, artesanado, *officina*, panadería

Abstract: This paper presents the evidences of a productive installation linked to the food crafts. This is located in the rustic part of the rural settlement of Freiria (Santo Domingo de Rana, Cascais). In addition to an architectural and diachronic analysis of the space, all its parts are studied functionally, trying to contribute its significance to the artisanal process to which it is associated. In addition, a chronological approach to this *unicum* place in the westernmost tip of the province of Lusitania, is proposed.

Key words: Rural settlement, Freiria, Lusitania, handcraft, *officina*, bakery

1. INTRODUCCIÓN

Al hilo de las sucesivas intervenciones arqueológicas desarrolladas desde los años ochenta en el asentamiento rural de Freiria (São Domingos de Rana, Cascais) (fig. 1), ubicado en el *ager* de *Olisipo*, se ha podido exhumar un gran complejo de amplia cronología con una rica zona habitacional y una extensa parte

productiva. Tradicionalmente, este lugar se ha definido como una *villa*, sin embargo, los indicios con los que en la actualidad se cuenta permiten plantear la hipótesis de que estemos ante una aglomeración aldeana, que se encuentra hoy en curso de estudio por uno de los firmantes.

Este trabajo atiende, fundamentalmente, a la zona sur del asentamiento. En esa ala más meridional, se



Figura 1. Ubicación de la villa de Freiria en la península ibérica.

ubicó un gran conjunto termal que se mantuvo activo, a pesar de sus sucesivas y drásticas reformas, hasta inicios del siglo III d.C. A partir de ahí, se advierte una transformación arquitectónica y funcional del espacio que comienza a albergar una instalación de tipo artesanal (fig. 2).

El objetivo fundamental de este estudio es analizar, en clave arqueológica y funcional, este espacio industrial vinculado con la alimentación. Para ello, primeramente, trazaremos un marco general sobre el asentamiento, su significación y fases de vida. Tras ello, centraremos el análisis en la zona sur, donde se ubica el complejo termal y focalizaremos el examen arqueológico en el momento de tránsito de estos baños a espacio artesano. La autopsia no solo se ceñirá a las evidencias arquitectónicas sino que, de igual modo, se abordarán los objetos muebles localizados en la instalación y sus alrededores. Todas estas evidencias han permitido aportar la interpretación que ahora proponemos y que podemos calificar como *unicum* en la fachada atlántica de *Hispania*.

2. EL ASENTAMIENTO DE FREIRIA. APUNTES GENERALES

El asentamiento se localiza en el término municipal actual de Cascais, en un lugar geoestratégico idóneo para

el desarrollo y proliferación de actividades agrícolas, con la sierra de Sintra a su espalda y beneficiado por las bondades del clima costero, por su ubicación casi litoral. Además, su relativa cercanía a escasos 50 km de su metrópolis portuaria, *Felicitas Iulia Olisipo* (actual Lisboa), con la que estaría comunicada por un complejo ramal viario, favorecería su inserción en un entramado comercial capaz de lanzar sus productos a mercados competitivos.

Los datos cronológicos más antiguos sobre la ocupación del lugar se remontan al siglo I a.C. como está atestiguado por la presencia de monedas de *Salacia*. En época romana se sabe que este complejo estuvo regentado por *T. Curvatus Rufinus* como deja patente una inscripción datada en la segunda mitad del I d.C. (D'Encarnaçao 1985). Sin embargo, la implantación romana no supuso la destrucción del espectro cultural prerromano, como pone de manifiesto un altar dedicado por el supuesto *possesor* a la divinidad indígena *Triborunnis* (D'Encarnaçao 2001: n. 2).

La zona habitacional, al norte de todo el conjunto, cuenta con estructuras domésticas ricamente pavimentadas con mosaicos y decoradas con paneles pictóricos. De la zona productiva del asentamiento en el siglo I d.C. se ha podido identificar un granero y un molino que serán analizados más adelante, acueductos así como un área funeraria de cremación en la orilla opuesta del pequeño riachuelo que divide el complejo.

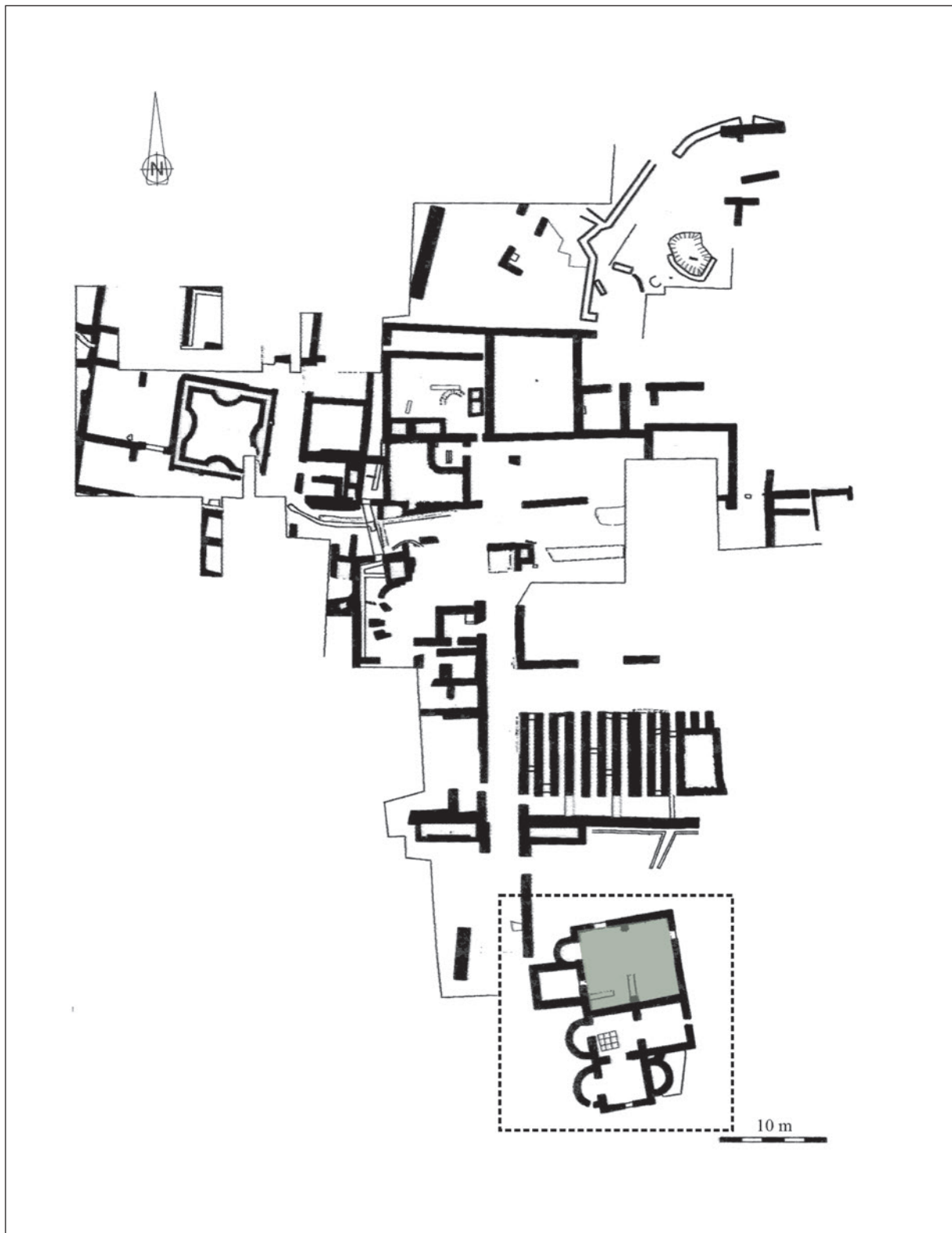


Figura 2. Planta de la villa de Freiria. Dentro de recuadro discontinuo, el complejo termal sur. En gris, la estancia donde se ubica la instalación artesanal. (Planta topográfica de José Antonio de Oliveira).

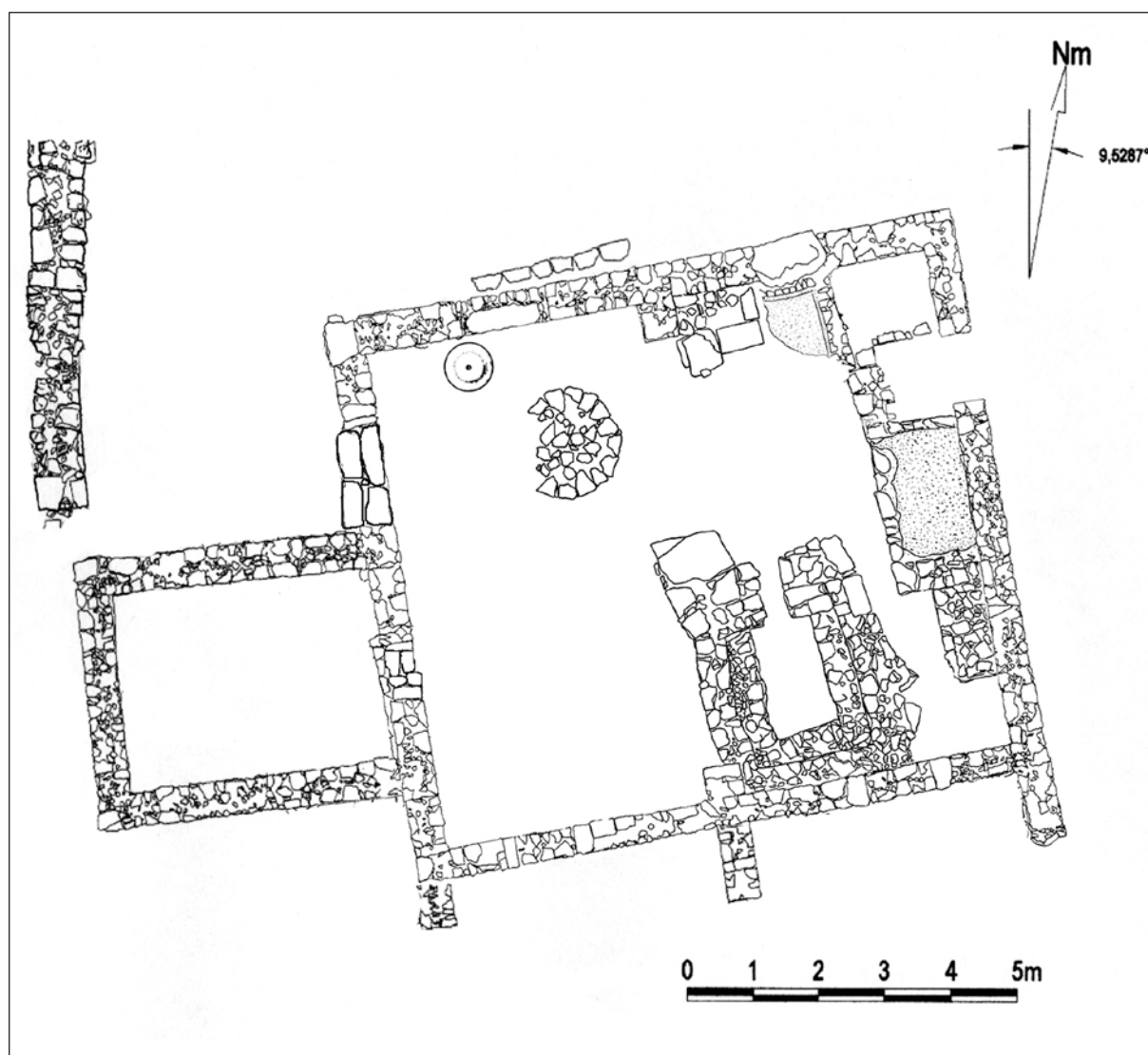


Figura 3. Planimetría del *pistrinum* (planta de Pedro Fialho y Severino Rodrigues).

El asentamiento se desarrolla sin ningún hito traumático hasta que, en el siglo III d.C., se observa una fuerte reforma arquitectónica que afectará de lleno a la zona doméstica, con una modificación de la planta de una *domus* y la destrucción del acueducto occidental. En la zona tradicionalmente considerada como *fructuaria* también se perciben cambios: entre ellos, se amplía la zona de almacenamiento de grano, se establece un posible *torcularium* y la zona termal se transforma en *fullonica*.

A principios del siglo IV d.C., la zona habitacional vuelve a sufrir remodelaciones. Además se asiste a una mutación de los baños altoimperiales y la *fullonica*

establecidos en el siglo III d.C. y a la instalación de un *pistrinum*.

Desde el siglo V d.C. comienza el colapso económico del lugar, que terminará por claudicar en el VI d.C.

3. DE TERMAS A ESPACIO ARTESANAL. ANÁLISIS Y ARQUEOLÓGICO Y FUNCIONAL

En la parte más meridional del asentamiento se establecieron las que se han denominado “Termas Sur”. Sin



Figura 4. Vista de la panadería desde el norte.



Figura 5. Vista de la panadería desde el sur.



Figura 6. Vista del horno desde el sur.

embargo, en este lugar no siempre se ubicaron unas termas sino que, a lo largo del tiempo, se han ido superponiendo estructuras, con diversa función y entidad. A pesar de ello, los baños han sido los que más han perdurado en el tiempo y los que más huella arquitectónica han dejado en esta parte, de ahí su denominación. Por consiguiente, las estructuras en la actualidad visibles son fruto de una reutilización continua de este espacio desde el nacimiento del asentamiento.

De manera muy sintética, ya que no es objeto de este trabajo el análisis diacrónico del mismo, podemos decir que el edificio termal pasa por varias fases:

- Fase I, siglo I: complejo termal 1.
- Fase II, siglo III: complejo artesanal textil, posible *fullonica*.
- Fase III, siglo III: complejo termal 2.
- Fase IV, siglo IV: instalación artesanal alimentaria.
- Fase V, siglo V: clausura de la instalación alimentaria.
- Fase VI: restos materiales de época visigoda e islámica.

De todas las fases, la IV será la que constituya el centro de este análisis (fig. 3).

3.1. Descripción de las estructuras

A fines del II d.C. este edificio estaba activo como complejo termal (fig. 4 y 5). En la zona norte se localizó una gran sala identificada con un *frigidarium* (de 8,6 x 7,62 m) al que se le adosaba al oeste un pequeño *alveus* absidial con acceso escalonado. En la parte sur, se ubicaban tres estancias, algunas de ellas absidiadas y cálidas, como denota la presencia de algunos restos del *hypocaustum* así como el *praefurnium* de las calderas (fig. 6).

Una vez el complejo termal deja de usarse como tal en el siglo III, una instalación artesanal se sitúa en su zona norte, donde se había posicionado el *frigidarium* con una extensión de unos 65 m². Este espacio rectangular se planteó como el idóneo para establecer un taller artesanal.

La excavación arqueológica nos desvela que, primero, se procedió a nivelar de manera antrópica todo el espacio con tierra virgen. Esto ayudó a elevar el suelo hasta unos 20 cm en algunos puntos de mayor desnivel. Una vez ordenado el pavimento se dispuso la instalación que pasamos a comentar siguiendo el discurrir de las agujas del reloj.

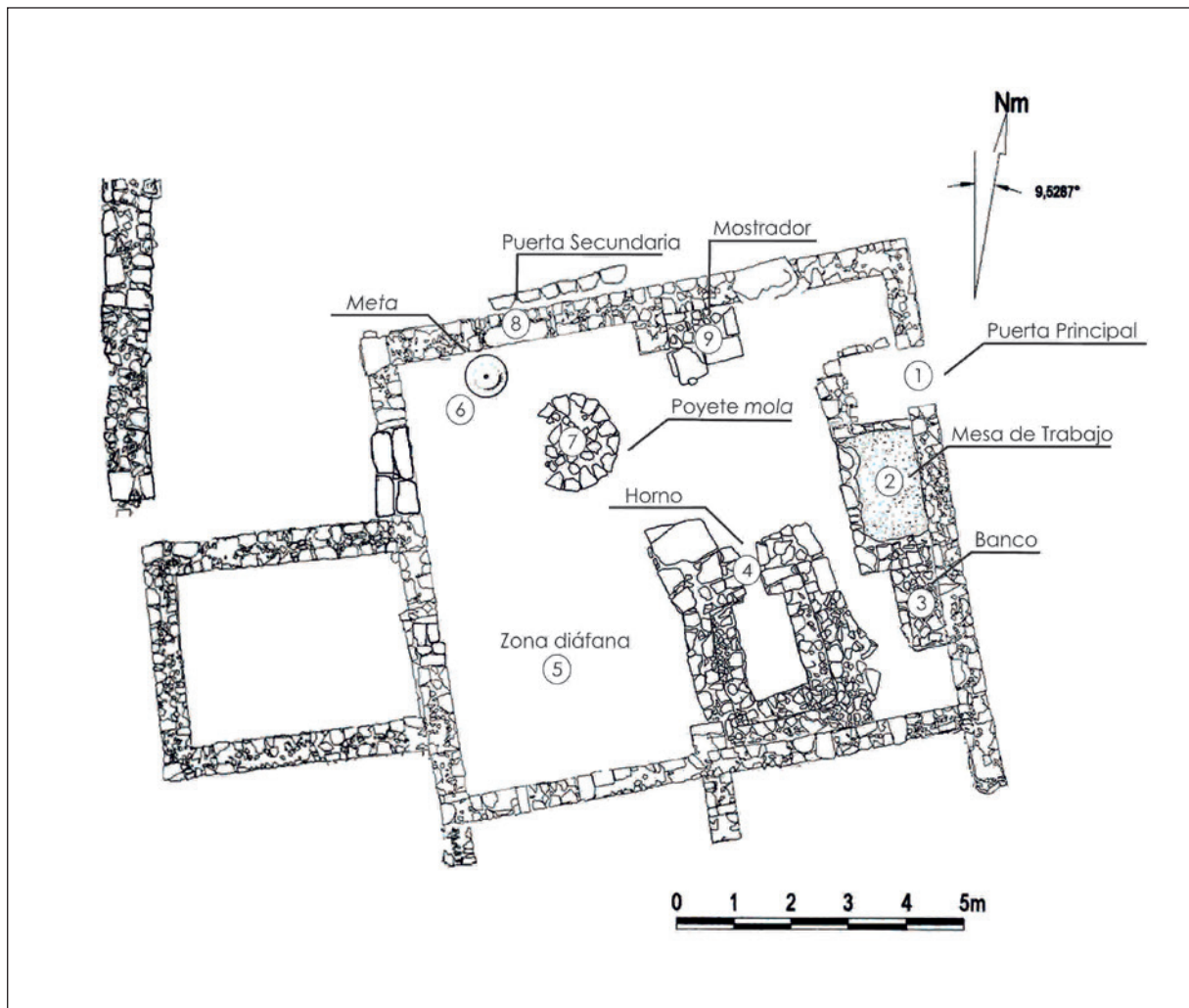


Figura 7. Planimetría del *pistrinum* con indicación numérica de las zonas interpretadas (planta de Pedro Fialho y Severino Rodrigues).

El acceso principal al complejo se produciría a partir de una puerta con umbral de un metro de anchura, localizada en el paramento este (fig. 7, nº 1). Este acceso salvaba el desnivel entre el exterior y el interior de la oficina a partir de un escalón muy pronunciado de unos 20 cm. El análisis arqueoarquitectónico de esta entrada no permite extrapolar nuevos datos sobre su funcionamiento o su naturaleza, sin embargo, podemos desechar la hipótesis de que fuera una puerta corredera. Esta entrada es la cristalización de un vano de facies precedentes, con salida a un vial interno que ordenaba este lugar en la zona más meridional.

Debido al estado de conservación de las zonas adyacentes no se aprecia qué relación tendría este complejo con su entorno inmediato. No se percibe la

instalación de mostradores o bancos externos, o lo que es lo mismo, la apropiación de espacios externos como lugar de reclamo publicitario de los productos manufacturados.

En relación a las estructuras localizadas al interior, sobre el estrato de nivelación antes definido, se determinaron dos estructuras de trabajo adosadas a la pared oriental. En primer lugar había una mesa de trabajo (fig. 7, nº 2), inmediatamente al sur del acceso, de 2,60 m x 1,30 m x 0,60 m de altura y con revestimiento en *opus signinum* muy deteriorado actualmente. Este acabado apuntaría a la manipulación de algún producto de consistencia viscosa que precisara de una superficie antiadherente, aunque las evidencias iconográficas suelen apuntar a tablones de madera.

En segundo lugar, también adosado a la parte este apareció un banco de 1,85 m x 0,85 m, construido en *opus incertum* (fig. 7, nº 3). La falta de regularidad y tratamiento externo indujo pensar que se usó como superficie de apoyo de aperos. Su posicionamiento, que calificamos como “encajonado” al tener el horno como parapeto oeste, nos hablaría de su papel secundario en el proceso.

Adosada a la pared sur, en una posición central y preeminente, se localizó una estructura rubefactada de planta rectangular (1,8 x 1,1 m de cámara) y pasillo previo que se ha identificado como un horno con una boca de 0,90 x 0,35 m (fig. 7, nº 4). Este elemento se construyó en *opus incertum* con un muro de espesor muy reducido (0,30 m) e inserto en una caja de similar técnica al exterior que ofrecía una apariencia muy consistente (2,9 x 3,1 m). Este “forrado” creemos que se construyó de manera preventiva para evitar posibles desmantelamientos de la estructura originaria ante las oscilaciones térmicas que podrían haber modificado la fisonomía original o bien que sean simples refacciones efectuadas a lo largo del tiempo. Al interior, el horno estaba forrado de tapial. A día de hoy no se conservan restos de lo que podría haber sido la parrilla de este horno de calentamiento directo.

Al oeste de la boca del *prae-furnium*, se localizó un hueco formado por varios bloques de piedra que podría haber servido para almacenar algún material necesario durante el proceso de cocción.

El sector suroeste no presentaba estructura alguna (fig. 7, nº 5). Se perfilaba así un espacio diáfano necesario, bien para el stock de algún producto (¿combustible?), bien para un paso de la cadena productiva que precisara de un amplio espacio de movimiento.

En el cuadrante noroeste de la sala, se ubican, por un lado, la parte inferior de un molino pétreo de arenisca *in situ* (50 cm de diámetro) (fig. 7, nº 6) y, por otro, un poyete circular de 1,8 m de diámetro y 40 cm de altura, realizado a partir de ripios trabados con tierra (fig. 7, nº 7).

Además, en ese mismo frente se localizaría una entrada secundaria de menor anchura que la definida como principal en el muro de cierre este (fig. 7, nº 8).

Para finalizar con el frente norte, se debe hacer referencia a una estructura rectangular muy deteriorada realizada en *opus incertum* y adosada al muro (fig. 7, nº 9). A día de hoy, únicamente se conserva 1 m (este-oeste) x 0,70 m (norte-sur). Su posición predominante, al presentarse justamente enfrente de la puerta de acceso a la instalación, hablaría de un espacio de exposición de los productos resultantes o bien de la base para posicionar una tabla donde ubicar esas manufacturas.

3.2. Interpretación funcional del espacio

A grandes rasgos la interpretación inicial que aportamos para esta área es que sea una *officina* vinculada al artesanado alimentario.

Este lugar tendría dos puertas de acceso: la primera, al este, que definimos como principal debido a su mayor tamaño y por el campo visual que el cliente podía llegar tener nada más acceder al local, con el producto resultante a la vista –panes y derivados- gracias al mostrador de ventas que luego describiremos; la segunda, al norte, más estrecha y que desembocaría en el cuadrante suroeste que definimos como la zona de stock del combustible.

Como hipótesis de partida, apuntamos a un *pistrinum* o panadería de tipo rural en la que hemos podido identificar la cadena del engranaje productivo de una tahona, bien descrita por algunos autores clásicos (caso de Plinio *Hist. Nat.* XVIII).

En primer lugar, se procedería a la preparación y molturación del grano que estaría acumulado en el *horreum*. El aprovisionamiento de grano se produciría desde las inmediaciones de este lugar, ya que desde época altoimperial el *horreum* se ubica en las proximidades del punto de elaboración (para más datos sobre estas estructuras Cardoso 2016). El *horreum* aquí identificado presenta un tamaño descomunal y una amplia diacronía temporal, con una primera fase de menores dimensiones datada en el tránsito del siglo I a.C. al I d.C. y una segunda fase de fines del III o inicios del IV d.C., que cuenta con 10 estrechos pasillos y una amplia estancia en el lado este.

La molienda del grano, paso ineludible en el proceso, se podía desarrollar en amplios molinos ubicados a las afueras de la ciudad o bien en los núcleos de producción. Uno de los ejemplos más significativos sería el complejo de Barbegal (Arles), ubicado a las afueras del núcleo urbano (Benoit 1940 y Leveau 2007).

En el caso de Freiria hablamos de una molturación directa en el *pistrinum*. Este dato se desprende de la aparición de parte de una *mola* (fig. 8); concretamente, aludimos a una *meta* de arenisca de grano grueso (piedra procedente de las canteras de Cascais), a posteriori ubicada en la zona norte, justamente donde se localizaría una entrada que calificamos como secundaria. Morfológicamente destacamos la ausencia de paralelos tipológicos en los grandes *corpora* sobre este tipo de piezas (como el de Longopierre 2012), lo que ahonda en el desarrollo tremendamente regional de estos elementos funcionales.

Por paralelos estructurales -fundamentalmente localizados en Pompeya, caso del horno de la *Insula dei*



Figura 8. Vista de la *meta* localizada en el *pistrinum*.

Casti Amanti o el *pistrinum* del *Vicolo Storto*, entre otros- o iconográficos -como el relieve de San Giovanni (Diosono 2007: fig. 20)- podríamos ubicar primigeniamente la *mola* sobre el poyete circular construido en *incertum* y localizado en la zona norte de la sala. Este se confinaría a escasamente 1,20 m del acceso al complejo. Esta cercanía al muro de cierre norte –c 1 m- ayudaría a definir la naturaleza de la posible fuerza de tracción que activaría el *catillus* sobre la *meta* localizada. La reducida dimensión de este lugar imposibilitaría la presencia en su interior de animales en movimiento. Esta idea se apoya, además, en la ausencia de un pavimento sólido de *crustae*, cuya dureza habría mitigado la posible modificación del terreno y sus consecuentes refacciones. Por consiguiente, la fuerza humana sería la encargada del proceso de molturación en Freiria, como se

percibe en el relieve de *L. Annius Octavius Valerianus* en Roma (Museo Gregoriano Profano, *CIL* VI 11743) en el que el molino es activado por dos individuos.

Una vez concluido este proceso se recogería la harina. Esta sería colada mediante tamices de morfología circular, como se muestra en los relieves del sarcófago de *Publius Nonius Zethus* (*CIL* XIV 393), que serían manipulados manualmente. Este proceso precisaría de un espacio amplio donde el *pistor* pudiera mover dichos tamices sin entorpecer el resto de la cadena productiva (para más datos Zimmer 1982). Para este paso el espacio ideal sería el cuadrante suroeste del complejo sin ningún tipo de estructura que perturbara esta actividad.

En segundo lugar, se procedería a la manufactura de la masa propiamente dicha. La mezcla y amasado del producto se desarrollaría en la mesa de trabajo

ubicada en la pared este, justamente al sur del acceso a la panadería. También se ha apuntado la posibilidad de que se produjera en artesas pétreas (Salido y Bustamante 2014: 17). Indicamos que en otros puntos del taller se han localizado artesas de piedra que podrían haber formado parte primigeniamente de esta instalación, como en el espacio definido como *fullonica* o en la zona 4 del mismo complejo productivo, a escasos metros de este lugar. Sin embargo, los procesos post-deposicionales podrían haber modificado su situación original. De manera más específica planteamos que se trabajase en una de las mesas adosadas al muro este, concretamente la más al norte y recubierta de *opus signinum*. Este recubrimiento generaría una superficie antiadherente apta para trabajar con las masas panaderas en las que, además de la harina, sería preciso el agua que actuara como aglutinante entre la molienda y cualquier otro aditivo.

Por la altura conservada se desprende que el artesano podría trabajar la masa estando de pie o ligeramente echado hacia adelante como aparece representado en el relieve del mausoleo del *pistor M. Vergilius Eurysaces*. El recubrimiento hidrófugo facilitaría el movimiento de la pasta preparada y la definición formal del producto en momentos previos a su cocción por medio de sellos o moldes. La presencia contigua de un banco corrido en *opus incertum* actuaría de apoyo para la ubicación de los aperos usados durante la fase de amasado.

Una vez el pan hubiera sido amasado se procedería al tercer paso dentro de la cadena; su cocción. En esta ocasión el horno es cuadrangular con boca de acceso y no tenemos ninguna evidencia que pudiera definir su cubierta. Su morfología de planta cuadrangular difiere de los tipos circulares que acostumbramos a ver en el entorno pompeyano, así como en la península ibérica, caso de Mérida (Salido y Bustamante 2014: fig. 2), *Barcino* (Huertas *et al.* 2017) o en la casa de los Pájaros y la *domus* del Planetario en Itálica (Luzón 1979: 62). La ordenación espacial del mismo ayudaría a que el artesano pudiera transferir el producto elaborado desde el banco de trabajo al espacio de cocción, utilizando palas de madera como las localizadas en el campamento de Zugmantel, Alemania (Junkelmann 1997: fig. 14, 4) y representadas en el relieve de *M. Vergilius Eurysaces*. El uso de este tipo de aperos daría solución al hecho que, en esta ocasión, el acceso fuese transitable hasta el propio laboratorio como se desprende de la pieza pétreo ubicada en su entrada.

Las evidencias con las que contamos no permiten definir cómo sería la parrilla donde se colocarían los productos antes de su cocción. Tenemos simplemente

como cota de referencia el umbral de acceso al horno correspondiente a una laja de piedra ubicada a unos 0.50 m del suelo de uso. A nuestro modo de ver, esta piedra actuaría como referencia del nivel de la parrilla que habría sido desmantelada en momentos posteriores. Esto también se corrobora por la similar cota a la que llegan los muros de cierre del horno (c 0,40-0,50 m). En relación con la parrilla, hoy desaparecida, planteamos que estuviese recubierta de materiales latericios muy aptos para soportar oscilaciones térmicas. Los panes y masas se ubicarían en el horno una vez calentado el edificio. Esta cocción sería la común y normal en este tipo de instalaciones como se ha atestiguado en otros puntos de la península ibérica. Además, la ausencia de cenizas en el nivel de pisada actual apoyaría esta idea ya que estas se encontrarían en la parrilla elevada.

El cuarto paso sería la extracción del producto del horno una vez cocido y la exposición del mismo para su venta. En este punto de nuevo se usarían las palas anteriormente descritas, que permitirían sacar el objeto resultante aún caliente. Dentro de esta instalación no se percibe que exista un espacio para la recepción de la clientela independiente del núcleo central del complejo. El individuo que se acercara a este lugar tendría un contacto visual con toda la cadena productiva y con el producto resultante. A este respecto, creemos que el lugar idóneo para la colocación de los productos concluidos sería el banco de *opus incertum* que se ubica adosado a la pared norte y al que se accede nada más entrar en la instalación. Aunque no contamos con ninguna prueba para definir cómo sería su parte superior, creemos que la irregularidad que presenta, sin ningún tipo de aglutinante que ayudase a su nivelación horizontal, apuntaría a un tablón de madera.

Este posicionamiento, alejado del núcleo de trabajo, evitaría que el cliente pudiera entorpecer el discurrir normal de la instalación o incluso sufrir daños con el horno encendido. Este lugar, donde se colocarían los alimentos resultantes, habría sido seleccionado también a partir de un planteamiento propio de la estrategia de mercado, ya que cualquier viandante podría visualizar el mismo desde la calle contigua.

A pesar del reducido espacio del complejo, se percibe un aprovechamiento total. La única zona desprovista de estructuras sería el cuadrante suroeste. Creemos que ese sería el lugar destinado al almacenamiento de leña. A este espacio se accedería directamente por la puerta secundaria que hemos definido en el lado norte. De igual modo, esta zona más apartada no tendría que ser vista por el cliente que accedería a la instalación por la puerta escalonada localizada en el

flanco oriental. Todo ello permitiría redefinir espacial y funcionalmente este enclave, antes considerado una villa, como una aglomeración más amplia, interpretación en la que habría que insistir en futuros estudios.

Aunque todas las evidencias localizadas no ofrecen dudas sobre su función, debemos decir que el tamaño de la instalación, 65 m², difiere de los casi 30 m² definidos para uno de los únicos *pistrina* cuya planta se conoce en su integridad, concretamente en Mérida en la c/ Almendralejo (Salido y Bustamante 2014: fig. 22). Sin embargo, a pesar de ubicarse en un entorno claramente rural y con unas dimensiones reducidas, difiere también de las instalaciones domésticas localizadas en otros puntos peninsulares, caso de la panadería de Baños de la Reina, Alicante (Abascal *et al.* 2007: fig. 86), o la de la *domus* de *Salvius* en *Carthago Nova* (Madrid *et al.* 2005: lám. 3-4), que presentan una ordenación espacial más anárquica que la aquí descrita y se encuentran en un contexto claramente doméstico.

Para finalizar con este apartado, no queremos pasar la oportunidad de analizar las pocas evidencias cerámicas que contamos asociadas a las facies constructivas bajo el pavimento de tierra del *pistrinum* así como los niveles relacionados con la amortización del complejo.

Los niveles que preceden al establecimiento de la panadería nos hablan de un horizonte del primer tercio del III d.C. como momento *post-quem* de construcción de la misma. Entre los materiales se encuentran piezas de producción común y procedencia local-regional, caso de cuencos (fig. 9.3-4) así como dos jarras (fig. 9.5 y 8). Además se incluye un borde de ánfora lusitana del tipo Lusitania 3 que asociamos a los últimos momentos del siglo II y primera mitad del III d.C. Los materiales datantes son las piezas foráneas a esta región: en primer lugar, un fondo de cuenco decorado semiesférico de los talleres de Andújar con círculos sogueados (fig. 9.6), un borde de ARSW-A de la forma Hayes 14 datado en la segunda mitad del II d.C. (fig. 9.1) y un borde de la forma Hayes 23b en cerámica de cocina africana, caracterizadas por su espectro de vida desde la segunda mitad del II d.C. a inicios del III d.C. (fig. 9.2). Sin embargo, la datación es aportada por un sestercio de *Iulia Mamaea* de la ceca de Roma datado entre el 222-235 d.C. (*RIC* IV, 2, 676).

En relación con la amortización del complejo, los materiales son bastante pocos. Destacamos un borde de ánfora Dr. 12 de procedencia bética (fig. 9.9), una pieza claramente residual en este contexto; un fondo de ánfora Dr. 14 de procedencia lusitana (fig. 9.10), un fondo de una Almagro 51c también regional (fig. 9.11), un borde de recipiente indeterminado (fig. 9.12) y, para concluir, un borde de Hayes 3 en *sigillata* focense (fig.

9.13), que indicaría que en el siglo V d.C. el complejo posiblemente estaría clausurado.

3.3. Aperos vinculados a la panificación

La continua ocupación de la zona ha generado no solo la obliteración de las estructuras allí localizadas sino, de igual modo, la pérdida de los contextos de uso asociados a este momento. Sin embargo, en el cuadrante noroeste se localizó un molde realizado en terracota que, con total seguridad, estuvo vinculado con la artesanía alimentaria objeto de estudio aunque en una fase precedente, como se ha determinado por la estratigrafía del lugar (fig. 10).

El ejemplar en cuestión presenta la morfología típica de estos utensilios, esto es, un molde bivalvo –en este caso únicamente se ha localizado una de las valvas– con tendencia a la forma de concha o lenticular, asimilable al tipo C de Bonifay. Presenta 94 mm de altura, largo máximo de 86 mm y 10 mm de grosor. En su parte exterior presenta acabado liso y, por la obliteración que ha sufrido la pieza, únicamente se perciben restos de un mamelón en su eje vertical así como una muesca precocción en uno de sus laterales, que favorecería su precintado con cuerda (Salido y Bustamante 2014: fig. 47). En la parte interna aparece representado en negativo un motivo zoomorfo, concretamente los cuartos traseros de un felino en movimiento, así como la punta final de una lanza. Ambos elementos aparecen insertos en un escenario del que pocos datos podemos aportar. Este motivo iconográfico fue realizado en el seno de la propia *figlina*, al desarrollarse precoctura y posiblemente existieran moldes en positivo que actuaron de matriz para su realización, como se demuestra en la impresión minuciosa del felino. La escena aparece inserta en una *margo* lisa para cerrar herméticamente la pieza cuando las dos valvas se juntasen. En esta ocasión, posiblemente, al ser una variante regional, no se localiza el retranqueo de la *margo* en la zona inferior que se definiría como peana, algo que ocurre con otros ejemplares (Salido y Bustamante 2014: 78).

La pieza que traemos a colación está manufacturada en una pasta poco cuidada, con desgrasantes de granulometría media-alta de conformación calcárea. Su cromatismo es marrón oscuro virando en los extremos a rojo siena. Presenta acabado descuidado, lo que permite plantear la hipótesis de que estamos ante un ejemplar de fabricación local; a este dato habría que sumarle la ausencia de la típica peana inferior, que quizás aportaría el indicio de una variante regional. Además, en

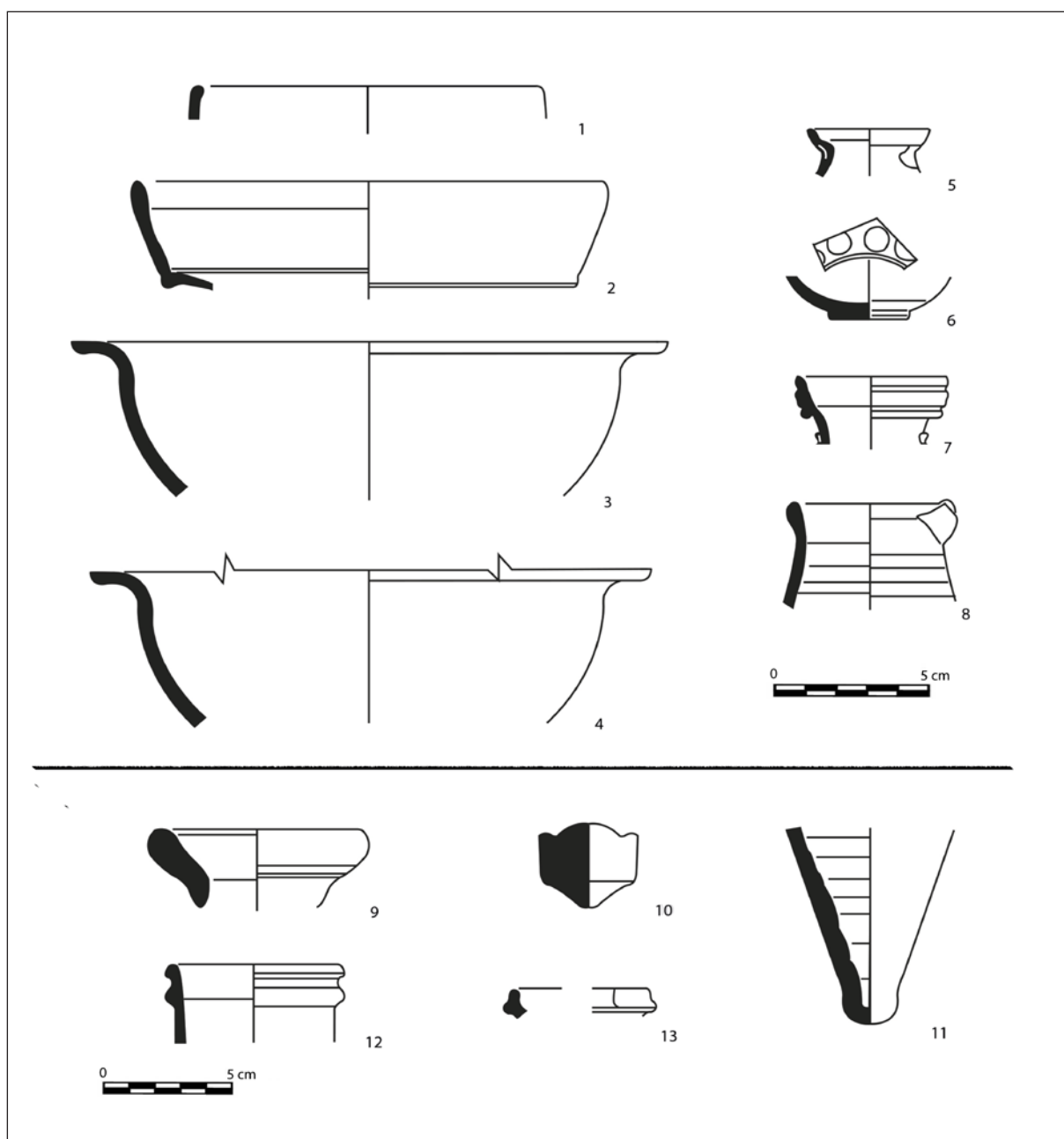


Figura 9. Piezas cerámicas localizadas (dibujos de Eurico Sepúlveda y Luísa Batalha).

este caso no se percibe la característica aguada que recubre a los de elaboración africana (para valorar esta producción, recientemente, Bonifay 2001 y 2004: fig. 245, n. 1-2). El estudio monográfico que hasta el momento ha valorado de manera más amplia estas piezas en *Hispania* aportaba como conclusión que los ejemplares localizados en la península ibérica eran, mayoritariamente, de procedencia africana (Salido y

Bustamante 2014: 78). Por lo tanto, la posible producción local de este ejemplar hablaría de la adaptación, emulación y redefinición de unos modelos tradicionalmente considerados como foráneos y ahondarían en la transmisión de estándares tipológicos.

La cronología de estas piezas lleva consigo un halo de duda al encontrarse mayoritariamente descontextualizadas. Los hallazgos de Cartago (Deneauve 1986:

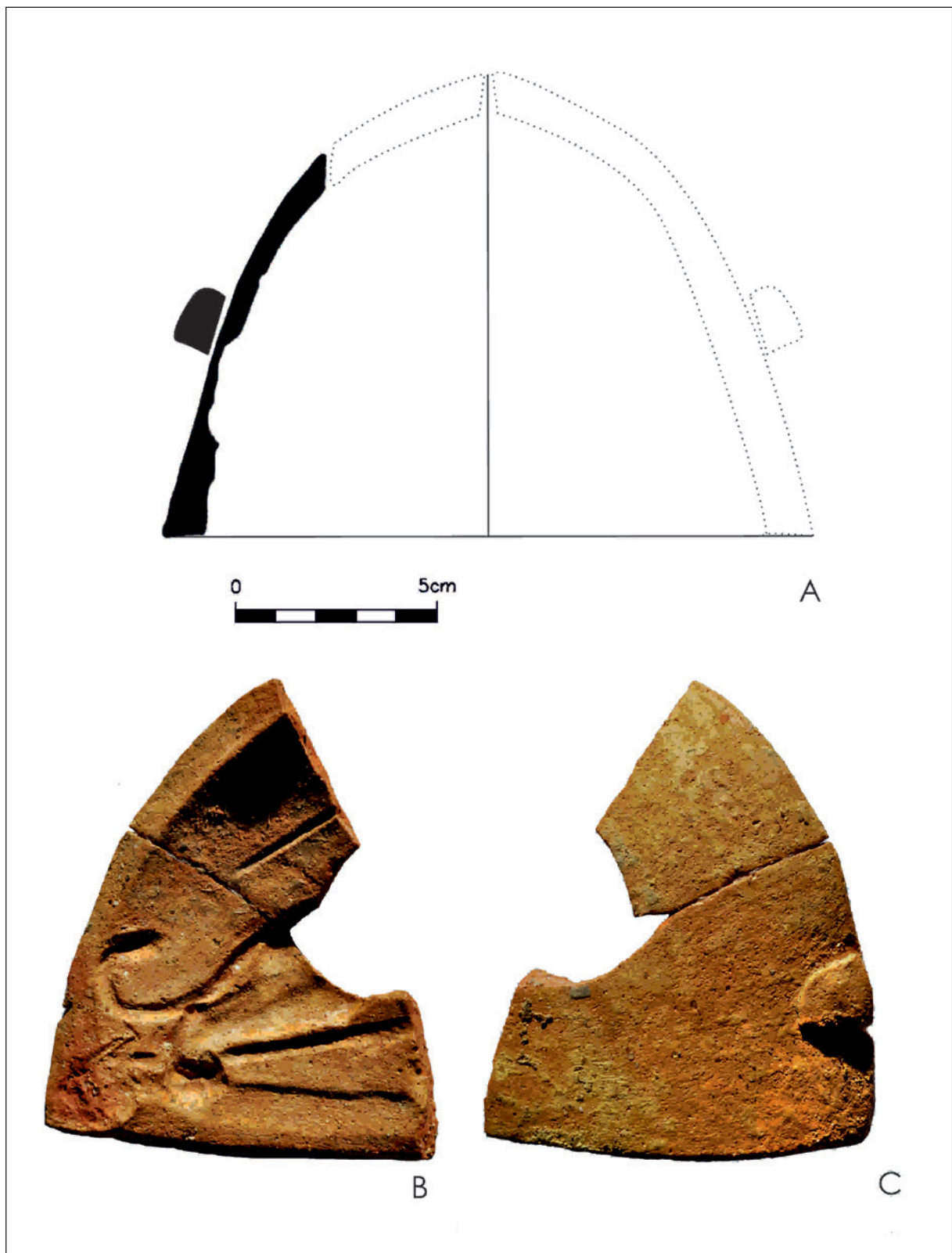


Figura 10. A. Reconstrucción; B. Vista delantera del molde y C. Vista posterior del molde.

143) o El Djem (Bonifay 2004: 437) plantean una cronología cercana al reinado de Septimio Severo; sin embargo, el estudio estratigráfico de tres ejemplares en el solar de *Augusta Emerita* señala una cronología de mitad del II d.C., al menos, para estos ejemplares (Bustamante, Gijón y Olmedo 2011 y Gijón y Olmedo 2011).

Escenificaciones con felinos son comunes en el repertorio hispano, siendo el ejemplar de *Augusta Emerita* el más representativo y cercano iconográficamente a la pieza aquí detallada (Bustamante, Gijón y Olmedo 2011). En el caso que ahora traemos a colación, la aparición de una punta de lanza podría sugerir la presencia de un individuo que interactúa beligerantemente con el felino, un tipo iconográfico presente en otros ejemplares, caso de Ampurias (Benoit 1964: fig. 3 y 4).

Tipológicamente estos ejemplares se han asociado a la labor de los pasteleros, una hipótesis de trabajo que no ha estado exenta de debate hasta los concluyentes trabajos de Pasqui (1906) en algunos *pistrina* de Ostia (para más datos sobre la problemática funcional ver Salido y Bustamante 2014: 78 y ss.). Aunque es una forma cerámica conocida de antiguo en otros puntos del mundo romano, no había sido objeto de estudio monográfico en *Hispania* hasta época reciente (Bustamante, Salido y Gijón 2014 o Salido y Bustamante 2014). Estas piezas vendrían a cristalizar una práctica muy común en época romana, cual era aportar al pan y a los pasteles formas múltiples y diversas (Mayeske 1972), praxis que tiene sus raíces en época helenística (Floriani 1954: 97).

Este ejemplar se viene a sumar a una nómina que comienza a ser abultada en *Hispania* (Salido y Bustamante 2014: 88), con los ejemplares de Ampurias (Benoit 1964: fig. 3 y 4), Elche (Ramos 1953 y 1956: XVI o Salido y Bustamante 2014: 88), Córdoba (Ventura 2002), Mérida (Bustamante, Gijón y Olmedo 2011 o Bustamante y Gijón 2011) o Cartagena (Vizcaíno *et al.* 2017). Sin embargo, hasta el momento, no se había localizado ningún ejemplar en el frente atlántico de la península ibérica. Este ejemplar abre así una línea de trabajo a explorar en los próximos decenios en el extremo de la Lusitania.

4. UN *PISTRINUM* EN EL EXTREMO DE LA LUSITANIA

A lo largo de estas páginas hemos valorado una panadería ubicada en el extremo más meridional de lo que ha sido denominado “asentamiento rural de Freiria, Cascais” y que ahora replanteamos como asentamiento amplio. La importancia del hallazgo radica, además de en su buen estado de conservación y su función, en ser la

primera vez que se identifica este tipo de instalaciones en la parte más occidental de la provincia Lusitania.

En este contexto, el territorio más favorable para conocer este artesanado, lo mismo que ocurre en otros ámbitos de la cotidianeidad en época romana, es el vesubiano. En la actualidad se conocen decenas de instalaciones relacionadas con las labores de panificación. El análisis de las mismas, sobre todo, se han centrado en los elementos de tipo arquitectural y, en menor medida, se ha abordado en clave social su componente humano (Monteix 2009, 2010a y 2010b o Monteix *et al.* 2011).

En la península ibérica el tema no ha pasado desapercibido (Salido y Bustamante 2014). Sin embargo, el registro con el que se cuenta no se presenta tan rico como en el ámbito itálico. Hasta el momento se cuenta con algunas instalaciones urbanas como las de Itálica (Luzón 1979), Mérida (Salido y Bustamante 2014) o *Barcino* (Huerta *et al.* 2017). El mundo rural también aporta datos que podrían caracterizarse como más “domésticos” y destinados a un consumo autárquico, caso de Veranes (Fernández Ochoa *et al.* 2012: 36) o la villa de El Ruedo (Vaquerizo y Noguera 1997: 94).

El ejemplo que traemos a colación se encuentra inserto en un asentamiento rural que en actualidad no presenta una definición identitaria exacta. Este muestra una ordenación típica de un artesanado que funciona con el fin de proporcionar productos a unos clientes externos. Se precisarían, por tanto, más estudios de carácter espacial de todo el asentamiento que permitan aclarar la entidad de la instalación, apostando incluso por su identificación como *pagus* rural, igual que ocurre con la instalación de Baños de la Reina (Abascal *et al.* 2007).

Pasando a las conclusiones de tipo arquitectural, su adaptación a un ámbito termal previo hace que su ordenación no sea la canónica que, por ejemplo, se acostumbra a ver en Pompeya. Este fenómeno de reaprovechamiento de los espacios balnearios de época tardía en las villas obedece a una práctica muy común que se desarrolla en el siglo III-IV d.C. en la península ibérica (Chavarría 2007: 126). Similar proceso al aquí descrito se desarrolla en la Vilauba (Chavarría 2007: 126), con la instalación de un *torcularium* donde anteriormente se localizaba unas termas, o bien en la villa de Sabinillas donde se establece un complejo haliéutico (Chavarría 2007: 128). Los escasos fragmentos cerámicos con los que contamos permiten establecer el arco cronológico de vida de la instalación de la primera mitad del III d.C.

A pesar de esta reubicación, y teniendo en cuenta su reducida superficie, se percibe un total aprovechamiento del área con dos entradas, zona de molturación,

espacio de amasado, horno para su cocción y zona expositiva de productos concluidos.

En cuanto a los aperos que se han localizado, destacamos de entre todos ellos un molde bivalvo de cronología previa a la instalación y localizado en las inmediaciones del lugar, sin aparente conexión estratigráfica con la fase que nos centra. A día de hoy no podemos precisar si estamos ante una pieza de larga perduración en el tiempo y utilizada mientras estaba aún en uso el *pistrinum*, como la estratigrafía parece apuntar, o si, por el contrario, formaría parte del instrumental usado en otro espacio artesanal de cronología anterior ubicado en las cercanías. De igual modo, otra duda a dilucidar en próximas intervenciones es ver a quién se suministró este tipo de dulces con iconografía alusiva a los espectáculos públicos. Tradicionalmente, se ha puesto énfasis en que podrían haber sido elementos a repartir durante el desarrollo de este tipo de espectáculos, sin embargo, la ubicación rural y alejada del núcleo urbano de esta instalación podría debilitar esta tradicional interpretación.

Sin lugar a dudas, la aparición del molde en sintonía con esta nueva instalación artesanal pone sobre la mesa un interesante complejo, cuyo conocimiento esperamos que se pueda ampliar en un futuro.

Agradecimientos

Este trabajo se ha desarrollado en el marco del Grupo de Investigación GAECATAO (HUM 296) de la Universidad de Granada.

BIBLIOGRAFÍA

Abascal, J. M.; Cebrián, R.; Ronda, A. M^a. y Sala, F. (coords.) (2007): *Baños de la Reina de Calpe. Un vicus romano a los pies del Peñón de Ifach*. Calpe, Ayuntamiento de Calpe.

Benoit, F. (1964): “Le moule naviforme de Marseille (Bouches-du-Rhône)”. *OGAM, Tradition celtique* XVI (4-6): 299-302.

Benoit, F. (1940): “L’usine de meunerie hydraulique de Barbegal (Arles)”. *Revue d’Archeologie* 15 (1): 19-80.

Bonifay, M. (2001): “Neuf fragments de moules bivalves en céramique”, en D. Foy y D. Nenna (eds.), *Tout feu tout sable: mille ans de verre Antique dans le Midi de la France*: 178. Aix-en-Provence, Edisud.

Bonifay, M. (2004): *Études sur la céramique romaine tardive d’Afrique*. British Archeological Report. International Series 1301. Oxford, British Archeological Report.

Bustamante, M. y Gijón, M. E. (2011): “Un fragmento de molde para pasteles hallado en Augusta Emerita (Mérida, Badajoz)”. *Boletín SECAH- Ex Officina* 2: 39.

Bustamante, M. ; Gijón, E. y Olmedo, A. (2011): “Un nuevo molde de terracota en Augusta Emerita”, en Nogales, T. y Rodá, I. (coord.), *Actas XI Coloquio Internacional de Arte Romano Provincial: 1019-1025*. Mérida (2009), Mérida, L’Erma di Bretschneider.

Bustamante, M., Salido, J. y Gijón, M.E. (2014): “La panificación en Hispania”, en M. Bustamante y D. Bernal (eds.), *Artífices Idoneos: Artesanos, talleres y manufacturas en la Hispania Romana*. Anejos de Archivo Español de Arqueología LXXI: 319-353. Mérida, CSIC.

Cardoso, G. (2016): Estudio arqueológico de la “villa” romana de Freiria. Tesis Doctoral, Universidad de Extremadura. Inédita. <http://dehesa.unex.es/handle/10662/3881>.

Chavarría, A. (2007): *El final de las villae en Hispania*. Bibliothéque de l’Antiquité Tardive 7. Turnhout, Brepols.

Deneauve, J. (1986): “Un groupe de moules africains en terre cuite et les éléments similaires découverts en Gaule”, en SFECAG, *Actes du Congrès de Toulouse*: 139-143. Toulouse (1985), Marsella, SFECAG.

D’Encarnaçao, J. (1985): “Ara votiva a Triborunnis (Conventus Scallabitanus)”. *Ficheiro Epigráfico* 14: 59.

D’Encarnaçao, J. (2001): *Roteiro Epigráfico Romano de Cascais*, 2^a edição revista e aumentada, Cascais.

Diosono, F. (2007): *Collegia: le associazioni professionali nel mondo romano*. Roma, Quasar.

Fernández Ochoa, C.; Gil Sendino, F.; Salido, J. y Zorzalejos, M. (2012): *El horreum de la villa romana de Veranes (Gijón, Asturias)*. Primer testimonio material de los hórreos de Asturias. Madrid, UNED.

Floriani Squarciapino, M. (1954): “Forme Ostiensi”. *Archeologia Classica* 6: 83-99.

Huertas, J.; Peña, Y. y Miro, C. (2017): “La panadería de la calle Avinyó y el artesanado tardorromano en la ciudad de Barcino (Barcelona)”. *Spal* 26: 237-258. <http://dx.doi.org/10.12795/spal.2017i26.10>.

Junkelmann, M. (1997): *Panis militaris: die Ernährung des römischen Soldaten oder der Grundstoff der*

- Macht*. Kulturgeschichte der antiken Welt 75. Mainz, Philip von Zabern.
- Leveau, P. (2007): “Les moulins de Barbegal, 1986-2006”, en J.P. Brun y J.L. Fiche (eds.), *Energie hydraulique et machies élévatrices d'eau durant l'antiquité*: 185-199. Nápoles, Centre Jean Bérard.
- Longopierre, S. (2012): *Meules, moulins et meulières en Gaule méridionale du IIe s. av. J.-C. a u VIIe s. ap. J.-C.* Montagnac, Éditions Monique Mergoil.
- Luzón, J. M. (1979): *La Itálica de Adriano*. Sevilla, Diputación de Sevilla.
- Madrid Balanza, M^a J.; Celdrán Beltrán, E. y Vidal Nieto, M. (2005): “La domus de salvius. Una casa de época altoimperial en la calle del alto de Cartagena (PERI CA-4/ Barrio Universitario)”. *Mastia* 4: 117-152.
- Mayeske, B. (1972): *Bakeries, bakers and bread at Pompeii: a study in social and economic history*. Thesis (Ph.D.), University of Maryland (microfichas).
- Monteix, N. (2009): “Pompéi, Pistrina: recherches sur les boulangeries de l'Italie romaine. 2008”. *Mélanges de l'École Française de Rome. Antiquité* 121.1: 322-335.
- Monteix, N. (2010a): *Les lieux de métier. Boutiques et ateliers d'Herculanum*. Roma, École Française de Rome.
- Monteix, N. (2010b): “Pompéi, Pistrina: recherches sur les boulangeries de l'Italie romaine. 2009”. *Mélanges de l'École Française de Rome. Antiquité* 122.1: 275-283.
- Monteix, N.; Aho, S.; Coutelas, A.; Garnier, L.; Mattered, V.; Zanella, S.; Albano, V.; Bukowiecki, E.; Derreumaux, M.; Hartz, C.; Letellier, E.; Mignot, O. y Ranucci, S. (2011): “Pompéi, Pistrina: recherches sur les boulangeries de l'Italie romaine. 2010”. *Mélanges de l'École Française de Rome. Antiquité* 123.1: 306-313.
- Pasqui, A. (1906): “Ostia. Nuove scoperte presso il Casone”. *Notizie degli Scavi di Antichità* 1906, III : 357-373.
- Rackham, H.; Jones, W.S.H.; Eichholz, D.E. (trad.) (1962): *Pliny. Natural History*, vols. II-III, V, VI, VIII y X. The Loeb Classical Library 453. Cambridge (MA), Harvard University Press.
- Ramos Folqués, A. (1953): “Molde romano hallado en La Alcudia de Elche”. *Zephyrus* 4: 143-144.
- Ramos Folqués, A. (1955): “Memoria de las excavaciones practicadas en La Alcudia de Elche. Campaña 1940, 1942, 1947 y 1948”. *Noticiario Arqueológico Hispánico* 1-3: 107-133.
- Ramos Folqués, A. (1956): “Memoria de las excavaciones practicadas en La Alcudia de Elche. Campaña 1940, 1942, 1947 y 1948”. *Noticiario Arqueológico Hispánico* 3-4: 127-135.
- Salido, J. y Bustamante, M. (2014): *Pistrina Hispaniae. Panaderías, molinerías y el artesanado alimentario en la Hispania Romana*. Montagnac, Éditions Monique Mergoil.
- Ventura, A. (2002): “Kunchenform (Molde de cocina) con escena teatral”, en A. Ventura, C. Márquez, A. Monterroso y M.A. Carmona (eds.), *El teatro romano de Córdoba*: 231-235. Córdoba, Universidad de Córdoba.
- Vaquerizo, D. y Noguera, J. M. (1997): *La Villa de El Ruedo, Almedinilla (Córdoba). Decoración escultórica e interpretación*. Córdoba, Universidad de Córdoba.
- Vizcaíno, J., Noguera, J.M. y Madrid, M. (2017): “Un molde cerámico con escena de *ludi circenses* hallado en el barrio del foro de Carthago Nova”, en J. López (ed.), *3r Congrés Internacional d'Arqueologia i Món Antic. La glòria del circ curses de carros i competicions circenses. In memoriam Xavier Dupré i Raventós*: 101-106. Tarragona (2016), Tarragona, ICAC.
- Zimmer G. (1982): *Römische Berufsdarstellungen*. Archäologische Forschungen 12. Berlin, Gebrüder Mann Verlag.