



**BERNAL, D., BONIFAY, M., PECCI, A., LEITCH, V.,** *Roman Amphora contents reflecting on the maritime trade of foodstuffs in Antiquity.* Archaeopress, Oxford, 2021, Roman and Late Mediterranean Pottery 17, 512 págs. [21 x 30].

La publicación de estas Actas del congreso celebrado en Cádiz entre el 5-7 de octubre de 2015 supone un nuevo hito en el mundo de la investigación de las ánforas, equiparable al congreso de Siena de 1986. Aunque con cierto retraso, la obra viene a completar un vacío existente sobre

los métodos y técnicas empleadas en la identificación de contenidos de las ánforas romanas, y sus problemáticas asociadas. El congreso no cierra ningún tema, sino todo lo contrario, muestra la dificultad en atribuir contenidos y la gran variabilidad de métodos aplicables y resultados que se pueden generar, incluso dentro de una misma tipología de ánfora y lugar de producción. Por lo tanto, nos aleja de nuevo del axioma clásico de una forma de ánfora, un origen y un contenido; y nos sitúa en una realidad más compleja, al igual que sucedía con la arqueometría aplicada al estudio de las pastas cerámicas.

Este hecho para muchos podrá suponer un verdadero seísmo, pero no deja de ser una evidencia que ya se iba detectando a lo largo de los años a través de estudios de caso concretos. Esta misma reflexión nos la aporta M. BELTRÁN, con un ensayo historiográfico sobre los inicios de la atribución de contenidos a partir de *tituli picti* desde la primeras referencias pompeyanas (CIL IV) hasta los trabajos de H. DRESSEL, padre de la anforología, en su CIL XV. Estas asignaciones más tarde se compararon con ánforas de hallazgos subacuáticos que conservaban contenidos, nuevas inscripciones e incluso, lugares de producción. Por supuesto existían ciertas discrepancias, ya que toda ciencia es susceptible de cometer errores en la lectura de inscripciones, o puede existir una reutilización de envases o variabilidad de contenidos, tal como demuestran S. MARTIN-KILCHER y A. TCHERNIA. Por ello, la constante revisión de estas evidencias, permite discriminar entre los patrones normales de contenidos en una tipología concreta respecto a las excepciones, e incluso reconocer posibles errores en las atribuciones.

Seguramente, la mejor evidencia de contenidos de ánfora aparece con el desarrollo de la arqueología subacuática, y la presencia de restos orgánicos, revestimientos internos (resinas, breas) y nuevas inscripciones en los envases hallados en los

pecios sumergidos. En este sentido, F. CIBECCHINI ilustra algunos ejemplos modernos de reutilización de ánforas como el naufragio de San Rossone B, la presencia de resinas en ánforas que contienen aceite o la contaminación de especies marinas de algunos envases (p.e. guaridas de pulpos). Otras contribuciones de esta misma sección vuelven a incidir en los patrones de los *tituli picti* asociados a determinadas tipologías de ánforas y lugares de producción, sin grandes novedades al respecto.

Finalmente, esta primera sección de evidencias histórico arqueológicas concluye con una reflexión sobre la reutilización de ánforas por Th. PEÑA. Además de *tituli picti* que demuestran la reutilización de envases, se recoge el caso de la oficina de *garum* de *Umbrici* en Pompeya (2.12.8) con la presencia de recipientes olearios africanos y vinícolas campanos con restos de salazones en su interior. También se incorpora una nueva documentación, a veces infravalorada, como son los papiros egipcios en que se registra la reutilización de ánforas para contener queso, legumbres o grano. Algunas de las ánforas se designan de acuerdo con su origen, ya que algunas ánforas vinarias griegas tenían características formales distintivas reconocidas por los usuarios egipcios.

Si la primera parte de la publicación nos mostraba el estado de conocimiento de los contenidos a partir de reflexiones y recientes novedades arqueológicas, la segunda nos sitúa en la revolución arqueométrica en tema de contenidos de los últimos años. Seguramente la parte más interesante de la publicación son las explicaciones didácticas de N. GARNIER sobre la evolución de los distintos métodos empleados para determinar contenidos (espectrometría de infrarrojos, espectrometría de masa y cromatografía de gases), cómo se identifican los biomarcadores y algunos de los resultados provisionales. En el siguiente capítulo del mismo N. GARNIER, junto con A. PECCI, amplían los datos arqueológicos incluyendo los distintos momentos en que se puede rellenar un ánfora, así como la función e información que proporcionan los distintos tipos de revestimiento interno (sulfuro, resina, cera de abeja, betún). La experiencia arqueométrica a lo largo de los años también indica que una misma tipología de un origen conocido puede tener más de contenido.

Esta evidencia pone en cuestión la asignación única de un contenido, y plantea si se deben analizar cada una de las ánforas halladas o tan sólo realizar muestreos para conseguir las tendencias generales, y el porcentaje de las excepciones. Finalmente, la sección se completa con una serie de estudios de caso, en que el uso de la arqueometría ha proporcionado interesantes resultados cuestionando presupuestos iniciales. A destacar un último trabajo de A. RODRÍGUEZ-ALCÁNTARA de arqueología experimental para reproducir la fabricación de los salazones antiguos, en este caso empleando anchoas.

El tercer bloque de la publicación implica un recorrido por todas las provincias romanas del Imperio para definir las tipologías anfóricas más conocidas con su contenido potencial de acuerdo a las novedades arqueológicas y arqueométricas. De hecho, excepto algunos capítulos concretos en que los nuevos hallazgos y analíticas han supuesto cambios sustanciales respecto a nuestro conocimiento anterior, la mayoría de contribuciones repiten evidencias y ejemplos bien conocidos con anterioridad. A destacar las aportaciones de F. LAUBENHEIMER con algunos nuevos *tituli picti* ha-

llados en Gauloise 4 en que aparece la palabra *mulsum* y *depletum* (vino trasegado), así como los *tituli* de las ánforas Lyon 3 y 4 pero que contienen *muria antipolitano* o *garum hispano*. Hoy por hoy se desconoce si se trata de la indicación al origen de su contenido de unos envases producidos en la ribera del Ródano, o bien una receta específica de salazón (a la manera antipolitana o hispana). Otra aportación relevante es la de M. BONIFAY con las novedades sobre las analíticas a las ánforas africanas desde época republicana hasta el Bajo Imperio, en que se demuestra la presencia de varios contenidos en gran parte de ellas. Esta situación vuelve a plantear el mismo dilema, ¿se deben analizar los contenidos de todas las ánforas para estar seguro? o ¿debemos establecer un criterio general a partir de una muestra significativa – por ejemplo 30 envases de la misma tipología? Generalizar en el caso de los contenidos, tal como muestra la experiencia, puede resultar contraproducente.

La última sección incluye distintos casos de estudio sobre atribuciones a ánforas de distintos contenidos asociados a analíticas y lugares de producción. A destacar un par de contribuciones como la de G. PIQUES que analiza el contenido de jarras latinas (Ostia II 401) con presencia de salazones, o el estudio de D. BERNAL et alii de las Dressel 21-22 siciliotas presentes en la tienda de *garum* de Pompeya, y que contenían picarelas y, en ocasiones, anchoas (seguramente como reutilización del envase).

Por último, las conclusiones del libro son un resumen de las distintas secciones incluidas en el mismo, insistiendo en la importancia del análisis de los contenidos en la disciplina de la anforología. Sobre esta afirmación tan sólo indicar que estamos totalmente de acuerdo con este punto, y tan sólo se echa a faltar algunos buenos propósitos o perspectivas de cara al futuro. En otras palabras, situar los futuros retos del estudio de los contenidos en el marco del comercio de las ánforas, pero también de todo tipo de contenedores cerámicos de distintos tamaños. En suma, se trata de un excelente libro recomendable para cualquier biblioteca o especialista en el mundo de las ánforas, que desea profundizar en los contenidos transportados.

CÉSAR CARRERAS

Professor Universitat Autònoma de Barcelona

cesar.carreras@uab.cat

ORCID ID.: 0000-0003-4079-0134

¶