

LA CERÁMICA DE TORRE D'ONDA (BURRIANA, CASTELLÓN) EN EL CONTEXTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS COSTEROS DEL NORTE DE LA CIUDAD DE SAGUNTO EN ÉPOCA IBERORROMANA



JOSEP BENEDITO NUEZ

PABLO MEDINA GIL

JOSÉ MANUEL MELCHOR MONSERRAT

ARTURO OLIVER FOIX

Institut Català d'Arqueologia Clàssica

TRAMA|11

TREBALLS D'ARQUEOLOGIA
DE LA MEDITERRÀNIA ANTIGA

**LA CERÁMICA DE TORRE D'ONDA (BURRIANA, CASTELLÓN)
EN EL CONTEXTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS COSTEROS
DEL NORTE DE LA CIUDAD DE SAGUNTO
EN ÉPOCA IBERORROMANA**

LA CERÁMICA DE TORRE D'ONDA (BURRIANA, CASTELLÓN) EN EL CONTEXTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS COSTEROS DEL NORTE DE LA CIUDAD DE SAGUNTO EN ÉPOCA IBERORROMANA

Autores:

Josep Benedito Nuez

Pablo Medina Gil

José Manuel Melchor Monserrat

Arturo Oliver Foix

TRAMA|11

TREBALLS D'ARQUEOLOGIA
DE LA MEDITERRÀNIA ANTIGA

Institut Català d'Arqueologia Clàssica

Tarragona 2023

Aquesta obra ha estat possible gràcies al projecte de recerca «Aplicación de nuevas técnicas y analíticas en el estudio del patrimonio arqueológico de Sagunto y la provincia de Castellón relacionado con la ocupación prerromana y romana como instrumento de gestión científica y turística» (UJI – A2020 – 01. Pla de Promoció de la Investigació a l'UJI 2020).

Aquesta obra ha passat revisió d'experts. / This is a peer-reviewed publication.

Comitè Editorial

Juan Manuel Abascal (Universitat d'Alacant, Espanya), Susan E. Alcock (Universitat de Michigan, EUA), Achim Arbeiter (Universitat de Göttingen Georg-August, Alemanya), Darío Bernal (Universitat de Cadis, Espanya), Yannis Maniatis (Centre Nacional de Recerca Científica Demokritos, Grècia), Luisa Migliorati (Universitat de Roma La Sapienza, Itàlia), Rosa Plana-Mallart (Universitat Paul-Valéry Montpellier 3, França) i Lucrezia Ungaro (Sovrintendenza Capitalina, Direcció de Museus de Roma, Itàlia)

© d'aquesta edició, Institut Català d'Arqueologia Clàssica (ICAC)

Plaça d'en Rovellat, s/n, 43003 Tarragona

Telèfon 977 24 91 33

info@icac.cat - www.icac.cat

Durant els nou primers mesos de publicació, qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només es pot fer tenint l'autorització dels seus titulars, amb les excepcions previstes per la llei. Adreceu-vos a CEDRO (Centre Espanyol de Drets Reprogràfics, www.cedro.org) si heu de fotocopiar o escanejar fragments d'aquesta obra.

A partir del desè mes de publicació, aquest llibre està subjecte –llevat que s'indiqui el contrari en el text, en les fotografies o en altres il·lustracions– a una llicència Reconeixement-No comercial-SenseObraDerivada 3.0 de Creative Commons (el text complet de la qual es pot consultar a <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/deed.ca>). Així doncs, s'autoritza el públic en general a reproduir, distribuir i comunicar l'obra sempre que se'n reconegui l'autoria i les entitats que la publiquen i no se'n faci un ús comercial, ni lucratiu, ni cap obra derivada.

© del text, els autors

© de les fotografies i il·lustracions, els autors, llevat que s'indiqui el contrari

Primera edició: desembre del 2023

Coordinació editorial: Publicacions de l'ICAC

Correcció: Ramon Vidal Muntané

Imatge de la coberta: ceràmica procedent de Torre d'Onda (Borriana). Autoria: Museu Arqueològic de Borriana.

Disseny de la col·lecció i de la coberta: Indústries Gràfiques Gabriel Gibert

Maquetació: Insitu Comunicació

Impressió: Indústries Gràfiques Gabriel Gibert

Dipòsit legal: T 1199-2023

ISBN: 978-84-125214-4-3

DOI: 10.51417/trama_11

SUMARIO

1. Introducción	7
2. El yacimiento de Torre d'Onda	19
3. La cerámica: metodología	25
4. La cerámica ibérica.	27
4.1. La cerámica ibérica a mano	27
4.1.1. La cerámica ibérica de cocina.	27
4.2. La cerámica ibérica a torno	28
4.2.1. Las formas	29
4.3. La decoración pintada.	37
4.3.1. La temática geométrica.	37
4.3.2. La temática fitomorfa	37
4.3.3. La temática zoomorfa	37
4.3.3.1. Los peces	38
4.3.3.2. El caballo	38
4.3.3.3. Las aves	41
4.4. La decoración plástica.	44
4.5. El simbolismo de la decoración cerámica	46
4.6. Análisis de conjunto.	47
5. La cerámica romana: el repertorio anfórico	49
5.1. Las ánforas tardorrepúblicas	49
5.1.1. Ánforas de origen itálico	49
5.1.1.1. Italia tirrénica	49
5.1.1.2. Italia (costa adriática)	52
5.1.2. Ánforas de origen peninsular	53
5.1.2.1. <i>Hispania Ulterior</i>	53
5.1.2.2. <i>Hispania Citerior</i>	53
5.1.3. Ánforas de origen indeterminado.	56
5.2. Ánforas imperiales.	58
5.2.1. Bética	58
5.2.2. Tarraconense	58
5.3. Análisis de conjunto.	59
6. La cerámica romana: las paredes finas	61
6.1. Producciones hispanas	61
6.1.1. Litoral este de la <i>Hispania Citerior</i>	61
6.1.1.1. Mayet II	61
6.1.1.2. <i>Figlina</i> de Rubielos de Mora	62
6.2. Producciones itálicas.	62
6.2.1. Mayet II	62
7. Las producciones de cerámica de barniz negro	65
7.1. Cerámica campaniense	65

7.1.1. Campaniense A	65
7.1.2. Campaniense B	65
7.1.2.1. Campaniense B calena media	66
Lamboglia 1 / F2320, 2361	66
Lamboglia 3 / F7541, 7544-7545, 7550-7553	66
Lamboglia 4 / F1412-1416	67
Lamboglia 5 / F2252, 2254-2255, 2257-2258	67
7.1.2.2. Campaniense B calena tardía	67
Lamboglia 1 / F2320, 2361	68
Lamboglia 2 / F1222	69
Lamboglia 3 / F7541, 7544-7545, 7550-7553	69
Lamboglia 4 / F1412-1416	69
Lamboglia 5 / F2252, 2254-2255, 2257-2258	70
Lamboglia 5/7 / F2252, 2254-2255, 2257-2258, 2283-2284, 2286	70
Lamboglia 7 / F2283, 2284, 2286	72
Pasq. 127 / F3121, 3122	72
Lamboglia 10 / F3451	72
7.1.3. Aretina de barniz negro	73
7.1.4. Barniz negro de pasta gris	73
8. La cerámica itálica de cocina	77
8.1. Repertorio formal	78
8.1.1. <i>Mortarium</i> , -a	78
8.1.1.1. Forma 1, Emporiae 36.2	78
8.1.2. <i>Patina</i> , -ae	79
8.1.2.1. Forma 3, Luni I	79
8.1.2.2. Forma 4, Vegas 14	79
8.1.3. <i>Caccabus</i> , -i	80
8.1.3.1. Forma Celsa 79.28	80
8.1.4. <i>Opercula</i> , -i	80
8.1.4.1. Forma 1, Burriac 38.100	80
8.1.4.2. Forma 1, Burriac 38.100 o forma 2, Celsa 80.7056	81
8.1.4.3. Forma 6, Celsa 79.106	81
8.2. Análisis de conjunto	82
9. La cerámica altoimperial	85
9.1. <i>Terra sigillata</i>	85
9.1.1. <i>Terra sigillata</i> itálica	85
9.1.2. <i>Terra sigillata</i> sudgálica	85
9.1.3. <i>Terra sigillata</i> africana A	85
9.2. Cerámica de cocina africana	85
10. Conclusiones generales	87
Bibliografía	95
Anexo 1. Informe arqueométrico de las cerámicas de Torre d'Onda	107
Resumen	135
Abstract	137
Índice de figuras	139

8. LA CERÁMICA ITÁLICA DE COCINA

DOI: 10.51417/trama_11_08

La cerámica itálica de cocina es un producto menor dentro del contexto de las importaciones itálicas. Pese a ser una de las vajillas más presentes en época tardorrepública en la *Hispania Citerior*, es una de las que menos representación tienen en los yacimientos iberorromanos del territorio dependiente de *Saguntum*. Estas cerámicas están ligadas a actividades de preparación de alimentos. Su repertorio, en la mayoría de los casos, es simple y está muy acotado, hecho que se ha relacionado posiblemente con la funcionalidad exclusiva de cada utensilio y su ámbito culinario, que, por otro lado, todavía era incipiente en *Hispania*.

Dentro del conjunto de recipientes de cerámica itálica de cocina estudiados en el yacimiento de Torre d'Onda, podemos diferenciar dos grupos según el momento de su utilización: un primer grupo destinado a la preparación o manipulación de alimentos en frío, y un segundo correspondiente a los recipientes cuyo uso se incluye en la elaboración de alimentos en caliente. Dentro de este grupo, algunos autores diferencian la cerámica de cocina con exposición directa al fuego y la de mesa (Olcese 2003, 19). Los morteros (*mortaria*) corresponden al primer grupo; se trata de recipientes utilizados para machacar, triturar y mezclar diferentes ingredientes o especias, como describe Apicio en la obra *De re coquinaria*. En el caso de Torre d'Onda, tan solo hemos documentado un tipo de estos utensilios. Y en el segundo grupo encontramos las diversas familias de utensilios comunes en la cocina romana, entre los cuales se han documentado dos tipologías de *patinae*, un único tipo de *caccabus* y tres tipos de *operculi*.

Las *patinae* son un tipo de recipientes que se utilizan para elaborar cociones y guisos (Gómez 1995, 34). En Torre d'Onda se han encontrado dos producciones distintas, las de engobe interno rojo pompeyano y los platos de borde bífido. La diferencia entre estos dos tipos de producciones radica en las características formales y técnicas.

Las cerámicas de engobe rojo interno pompeyano presentan un recubrimiento en la parte interna de los recipientes consistente en engobe denso, con poco brillo y con función de antiadherente, mientras que los platos de borde bífido no presentan esta cobertura interna. Por otro lado, estos últimos tienen una mayor profundidad y una ranura en la parte superior del borde que se utiliza para apoyar la tapadera. Las diferencias morfológicas entre unos y otros recipientes pueden deberse a la especialización en el uso según el producto o la receta cocinada. De esta manera, los platos de borde bífido eran más aptos para guisos caldosos que no necesitaban una cualidad antiadherente (Aguarod 1991, 86), mientras que las producciones de engobe rojo pompeyano pudieron ser específicas para guisos, como el caso de las *patinae*, en las que los ingredientes utilizados podían adherirse al fondo del recipiente.

Los *caccabi* son recipientes similares a las actuales cazuelas. Eran muy comunes en la cocina romana, y se utilizaban para hervir y cocer los ingredientes siguiendo diversas recetas. En cuanto a los *operculi*, se corresponden con nuestras tapaderas (Gómez 2005, 33). Se trata de utensilios de cocina destinados a tapar las cazuelas (*caccabi*) o bandejas (*patinae*) con el fin tanto de ayudar durante el proceso de cocinado de los alimentos como para preservarlos y servirlos. La llegada de estos recipientes a la península ibérica, procedentes de la península itálica, supuso el inicio de un cambio en las formas cerámicas y en las tradiciones culinarias, que transformó la forma de cocinar y consumir determinados alimentos por parte de las sociedades ibéricas. Si bien es cierto que en la *Hispania Citerior* la aparición se produjo de forma parasitaria dentro de un contexto en que las mercancías principales eran de tipo agrícola y sobre todo vinculadas con el consumo de vino, estos recipientes llevaron también con ellos nuevos hábitos culinarios que progresivamente fueron asimilados por la sociedad ibérica (Arasa 2001, 38).

8.1. Repertorio formal

Antes de comenzar a describir el repertorio formal de la cerámica itálica de cocina documentado en el yacimiento, hay que destacar una problemática que ha surgido durante su estudio y que ha repercutido en una gran cantidad de fragmentos. Nos referimos al alto grado de degradación al que se han visto afectadas algunas de las piezas. El motivo de esta degradación viene influenciado por la localización del yacimiento, muy próximo al mar y por tanto al nivel freático. Ello ha supuesto que la salinidad del ambiente y las características edafológicas en que se preservó la cerámica hayan incidido directamente en su grado de deterioro. La consecuencia ha sido la pérdida –en algunos casos total– de los tratamientos superficiales característicos de estas producciones. Así, engobes propios de las producciones de engobe interno rojo pompeyano, o las pátinas cenicientas en el caso de *caccabi*, *patenae* y *operculi*, muchas veces han desaparecido, lo que ha dificultado el análisis de algunas de las piezas. Por otro lado, la alta degradación sufrida en las coberturas puede haber eliminado cualquier rastro de huellas de marcas de uso o grafitos.

Para el estudio de la vajilla de cocina nos hemos fundamentado en el trabajo sobre esta clase cerámica que ha llevado a cabo G. Olcese (2003) en Roma y C. Aguarod (1991) en la Tarraconense, los cuales han sido utilizados tanto para la identificación de las piezas como a la hora de estudiar sus características técnicas.

El conjunto de restos cerámicos correspondientes a las importaciones de vajilla de cocina itálica de Torre d'Onda se compone de un total de 283 fragmentos, lo que se traduce en una estimación de NMI de 17 ejemplares teniendo en cuenta todas las producciones, que supone el 10,82 % del total respecto al conjunto de cerámicas importadas.

Para su estudio se ha establecido una clasificación sobre la base de la tipología del recipiente, que se ha dividido en cinco grupos. El primer grupo se compone de 112 fragmentos informes. El segundo grupo suma 12 fragmentos de *mortarium* del tipo Emporia 36.2. El tercer grupo está compuesto por *patinae*, con 38 fragmentos documentados de la forma 3, Luni I y 43 fragmentos de la forma 4, Vegas 14. Al cuarto grupo corresponden 12 fragmentos de *caccabus* Celsa 79.28. En el quinto grupo, correspondiente a los *operculi*, registramos 17 fragmentos de la forma 1, Burriac 38.100, 39 fragmentos de la forma 1, Burriac 38.100 o de la forma 2, Celsa 80.7056, junto con 10 fragmentos de la forma 6, Celsa 79.106. Resumiendo, documentamos un tipo de *mortarium*, dos tipos de *patinae*, un único tipo de *caccabus* y tres de *operculi*.

8.1.1. *Mortarium*, -a

8.1.1.1. Forma 1, *Emporiae* 36.2

Mortero de base estrecha y plana, paredesexasadas y borde de sección triangular con depresión central en la parte externa (fig. 50). En el borde también hemos documentado otros elementos plásticos como son el canal de desagüe y partes ornamentales. En el primero de ellos el canal de desagüe presenta una forma semicircular que se desarrolla ensanchándose hacia el exterior. Correspondiente al elemento ornamental, encontramos un cordón aplicado en el borde que presenta series de dos o tres digitaciones muy marcadas. Morfológicamente, los morteros documentados presentan diámetros de borde que varían de 25, 28 y 29 cm, mientras que los diámetros de base son de 11 y 27 cm. Para este caso, el NMI es de 2 ejemplares, que ha sido establecido a partir de los diámetros de base contabilizados.

En cuanto a la fabricación de estos *mortaria*, su composición se corresponde con la pasta número

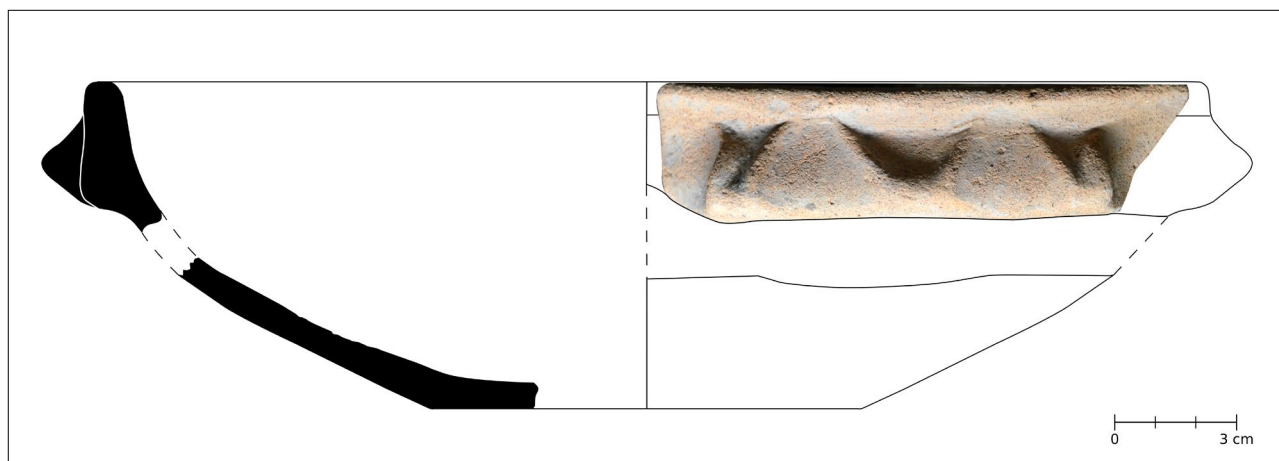


Figura 50. Vajilla de cocina itálica. Forma 1, *Emporiae* 36.2.

9 de Aguarod, que es originaria del área campana (Aguarod 1991, 123). Por su parte, G. Olcese opina que estos *mortaria/bacini* tienen una amplia difusión desde el área lacial hasta la región campana entre los siglos V y III a. C., donde también se generaliza la pasta de color claro. Se trata de una forma que se imita en múltiples talleres mediterráneos (Olcese 2003, 34).

8.1.2. *Patina, -ae*

8.1.2.1. *Forma 3, Luni I*

Plato correspondiente a la producción de engobe interno rojo pompeyano, de fondo plano y pared ligeramente convexa que acaba en un borde de sección almendrada (fig. 51). En el conjunto que estudiamos, se diferencian dos tipos de bordes: los correspondientes a platos con borde almendrado de sección ovalada ligeramente colgante y, por otro lado, los recipientes con borde almendrado aplastado contra la pared. En nuestro repertorio son escasos los fragmentos que conservan el engobe que otorga el nombre a esta producción. No obstante, en los ejemplares en que se ha podido conservar, este recubre completamente las paredes internas del recipiente y el borde, tanto su perfil interno como externo. En cuanto a especificaciones técnicas, se trata de platos pequeños, con diámetros variables de 27, 29 y 30 cm, y un grupo de platos medianos representado por un único ejemplar de 40 cm de diámetro. El NMI se ha establecido a partir de los diámetros de borde, a partir de los cuales se ha obtenido un total de 3 individuos: dos pertenecientes al grupo de platos pequeños y uno al grupo de medianos. En cuanto a la manufactura, todos los ejemplares documentados en Torre d'Onda se confeccionaron con la

pasta número 1 de Aguarod, asociada a Etruria como zona de fabricación (Aguarod 1991, 67; Aguarod *et al.* 2001).

8.1.2.2. *Forma 4, Vegas 14*

Plato de fondo plano, paredes ligeramente convexas, borde continuo recto y labio con ranura en la parte interna superior del labio para el encaje de la tapadera. En tres de los ejemplares también se ha podido documentar una acanaladura en la parte interna de la unión entre la base y las paredes. Para este conjunto, los diámetros responden a formas pequeñas con una anchura de borde variable de 25, 26, 33 y 36 cm. Los ejemplares completos o de perfil completo que se conservan son un total de 4 individuos. El más pequeño se corresponde con un ejemplar de 29 cm de diámetro de borde, 4,4 cm de altura y 24 cm de diámetro de base. El segundo ejemplar presenta 32 cm de diámetro de borde, 4,5 cm de altura y 27,5 cm de diámetro de base. Y el ejemplar de mayor tamaño conserva 36 cm de diámetro de borde, 5,5 cm de altura y 31 cm de diámetro de base (fig. 52).

En cuanto al NMI, para este grupo hemos podido combinar los individuos completos con los individuos estimados a partir de los diferentes diámetros de borde estudiados. Por lo tanto, a los 3 ejemplares completos se les debe sumar un mínimo de 3 individuos más, con lo que se obtiene un total de 6 individuos. El repertorio de Torre d'Onda quedaría agrupado por un primer grupo de platos de tamaño pequeño, en el que se incluye un único ejemplar con un diámetro de 25-26 cm; un segundo conjunto de platos de tamaño mediano, con 2 ejemplares completos de 29 y 32 cm de diámetro de borde y un ejemplar con 33 cm de diámetro de borde; y un tercer grupo con platos

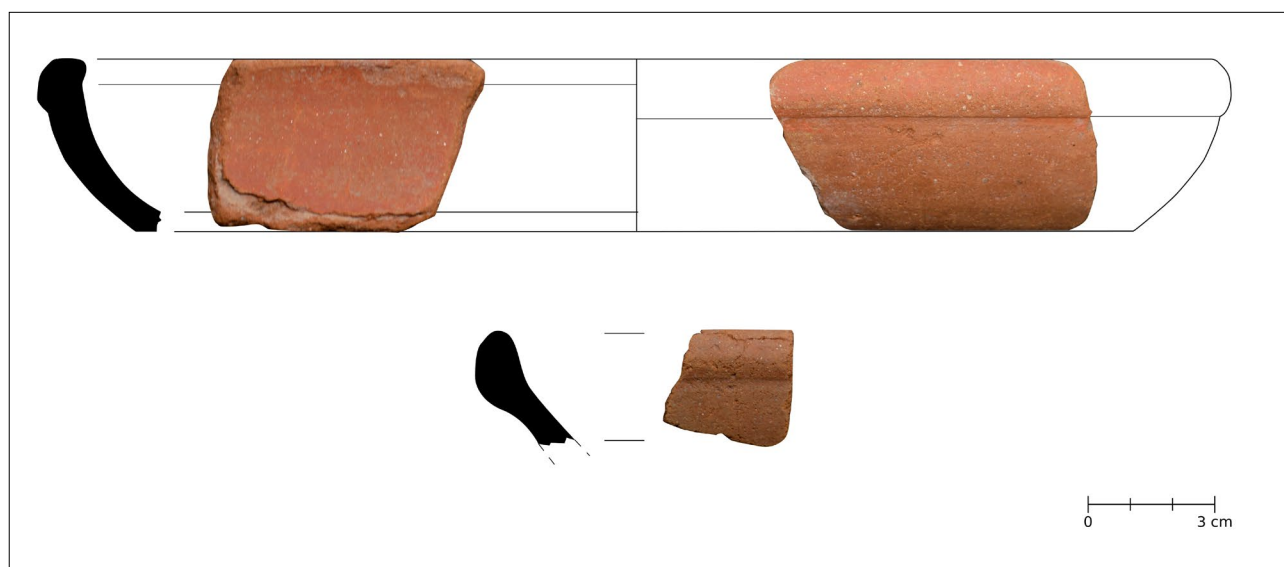


Figura 51. Vajilla de cocina itálica. Forma 3, Luni I.

de tamaño grande, con 2 ejemplares de 36 cm de diámetro de borde.

En lo que respecta a la manufactura de este tipo de platos, la totalidad de los ejemplares estudiados presentan la pasta número 6 de Aguarod. Otro aspecto destacado es que todos los ejemplares estudiados presentan partes ennegrecidas, pátina cenicienta y huellas de uso. Además, dos de los ejemplares presentan lañado en plomo, propio de las reparaciones cerámicas. Para estas manufacturas C. Aguarod (1991, 42) establece su procedencia en el campo vesubiano. Por su parte, G. Olcese (2003, 86) las denomina *tegame* y por su labio bífido las incluye en el tipo 3 (Celsa 2), que está fechado entre la segunda mitad del siglo II a. C. y el I d. C.

8.1.3. *Caccabus*, -i

8.1.3.1. *Forma Celsa* 79.28

Cazuela de cuerpo troncocónico, con fondo redondeado y carena marcada en la transición entre la base y el cuerpo (fig. 53). Borde desarrollado al exterior ligeramente inclinado y parte interna con rebaje cóncavo destinado al ajuste de la tapadera. En Torre d'Onda se ha registrado únicamente un recipiente de tamaño mediano con un diámetro de borde de 25 cm. Por tanto, dada la escasez de restos, el NMI se establece en un único ejemplar. En cuanto a las características técnicas,

su pasta de fabricación se corresponde con la número 7 de Aguarod. Más complicado es localizar la zona de origen de este recipiente; no obstante, Aguarod (1991, 43) describe que su procedencia debe buscarse en la zona siciliana. Olcese (2003, 74) la clasifica como *pentole* de tipo 2a y establece su producción en la zona central de la península itálica desde la segunda mitad del siglo II a. C., con un repunte en época augustea.

8.1.4. *Opercula*, -i

8.1.4.1. *Forma 1*, *Burriac* 38.100

Tapadera con perfil aplanado, borde continuo, labio redondeado, base/pomo anillado poco destacado y fondo externo ligeramente rehundido (fig. 54). Las dimensiones correspondientes a los diámetros del borde de estas tapaderas son de 12, 22, 24, 25, 26 y 30 cm, respectivamente. Las bases documentadas presentan diámetros de 6, 8, 10 y 11 cm. La única tapadera completa presenta un diámetro de borde de 38,5 cm, altura de 5,2 cm y diámetro de base/pomo de 9,5 cm. En cuanto a la contabilización del NMI, este se ha establecido a partir de los diámetros de base/pomo calculados, a los cuales hemos sumado el único ejemplar completo de nuestro repertorio. Así pues, tenemos un NMI de 4 ejemplares: un ejemplar con 6 cm de base, un ejemplar con 8 cm de base, un ejemplar con 10-11 cm de base y un ejemplar completo con 9,5 cm de base. Respecto a su fabricación, la pasta

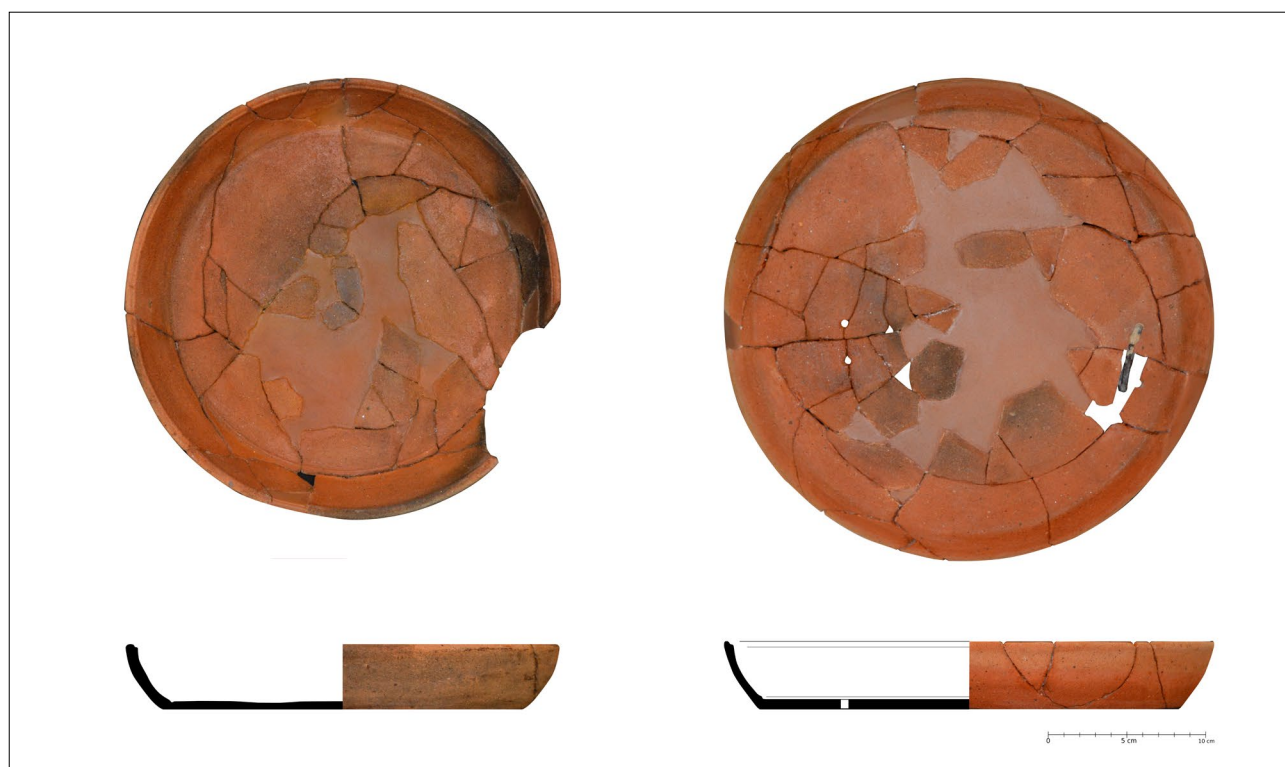


Figura 52. Vajilla de cocina itálica. Forma 4, Vegas 14.

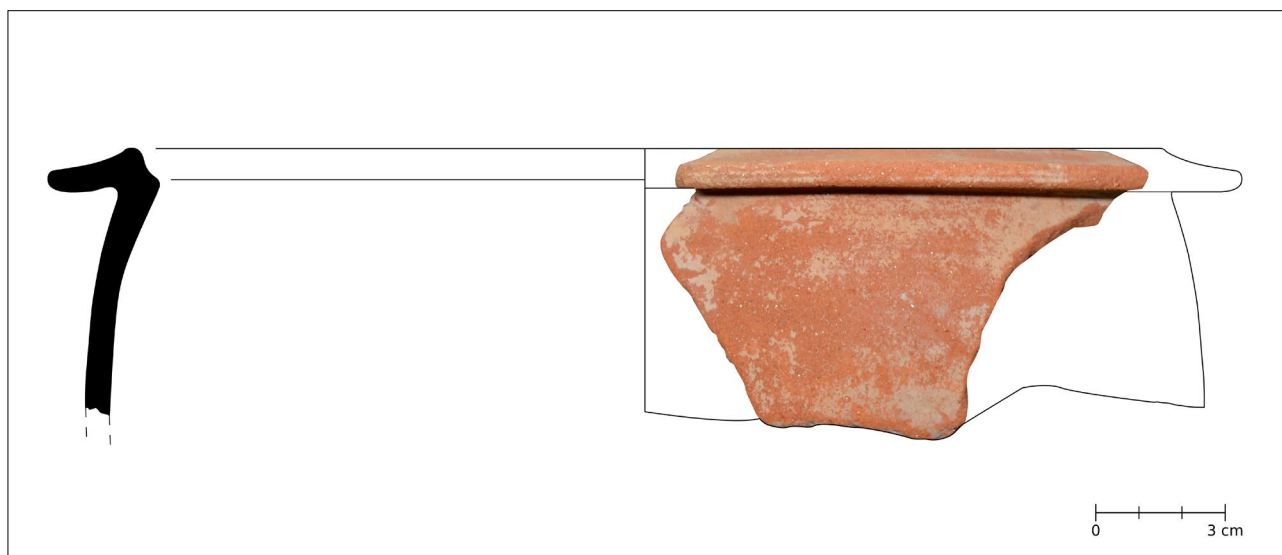


Figura 53. Vajilla de cocina itálica. Forma Celsa 79.28.

en que se encuentran confeccionados se corresponde con la pasta número 6 de Aguarod, composición que se corresponde con las manufacturas del área campana (Aguarod 1991, 110). Todos los ejemplares presentan en la parte del borde restos ennegrecidos, consecuencia del uso continuado. También evidenciamos el lañado de reparación en, al menos, uno de ellos.



Figura 54. Vajilla de cocina itálica. Forma 1, Burriac 38.100.

8.1.4.2. Forma 1, Burriac 38.100 o forma 2, Celsa 80.7056

Tapadera con perfil aplanado, borde continuo y labio redondeado. La dificultad a la hora de estudiar esta forma reside en la similitud entre los bordes de la forma 1, Burriac 38.100 y la forma 2, Celsa 80.7056. Por este motivo, se han agrupado todos aquellos fragmentos que, a falta de elementos morfológicos diferenciadores como pomos o bases, no pueden ser identificados con más precisión. En cuanto al NMI de individuos, para este grupo tipológico hemos preferido no contabilizarlo, ya que también podría coincidir con el grupo que compone la tipología anterior. Morfológicamente, los diámetros de borde documentados se corresponden con tapaderas pequeñas de 25-26 cm, medianas con medidas que varían de 32, 34 y 37 cm, y grandes de 42 cm (fig. 55). Están confeccionados con la pasta número 6 de Aguarod, aunque algunos ejemplares difieren de esta debido a la ausencia de las micas. En todos los recipientes aparece la marca característica de los bordes ahumados, producto de su utilización.

8.1.4.3. Forma 6, Celsa 79.106

Tapadera de forma troncocónica, borde liso ligeramente engrosado y labio de sección redondeada (fig. 56). En el conjunto solo hemos podido obtener con fiabilidad un único diámetro de borde, el cual se ha establecido en 27 cm. En consecuencia, el NMI estimado a partir de este único diámetro se establece en un ejemplar. La pasta corresponde a la 7 de Aguarod. Esta manufactura, al igual que la correspondiente a los *caccabi* Celsa 79.28, no permite precisar su origen de forma fidedigna.

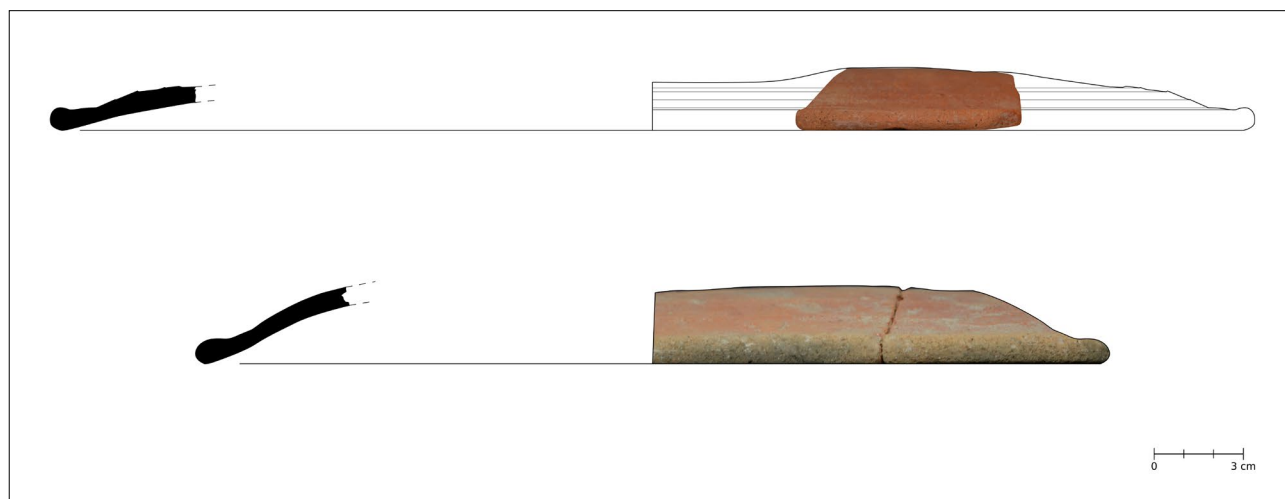


Figura 55. Vajilla de cocina itálica. Forma 1, Burriac 38.100 o forma 2, Celsa 80.7056.

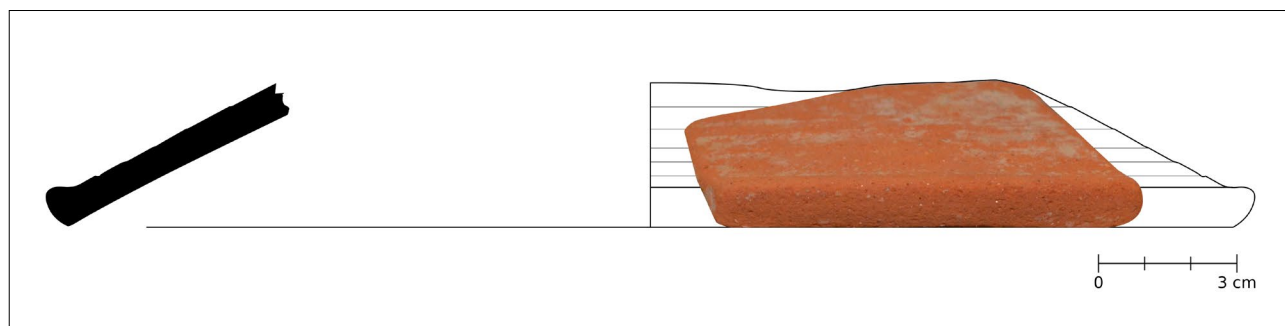


Figura 56. Vajilla de cocina itálica. Forma 6, Celsa 79.106.

8.2. Análisis de conjunto

En este capítulo se han estudiado las cerámicas de cocina de importación itálica procedentes de las primeras campañas de excavación del yacimiento portuario de Torre d'Onda. De su análisis se ha extraído información de gran interés que complementa la derivada del estudio de los conjuntos ya publicados de vajilla de mesa itálica. Con ello se ha mejorado la contextualización de los cambios que se aprecian en los repertorios cerámicos entre los siglos II y I a. C. como reflejo de las profundas transformaciones que se dan en las pautas de consumo de las poblaciones que habitan este tramo de la costa valenciana durante los primeros siglos de la presencia romana. Para llevar a cabo el trabajo también se han revisado los contextos de ocupación romano-republicana documentados en las excavaciones llevadas a cabo en la zona litoral del territorio saguntino. En este sentido, se ha constatado que no hay ninguna referencia a la cerámica de cocina itálica en la bibliografía arqueológica.

Realizar esta investigación ha supuesto la oportunidad de continuar estudiando el registro cerámico del yacimiento, con el objeto de tener

una idea global de los procesos de transformación de la comunidad local. Se trataba de analizar las novedades tipológicas procedentes del ámbito itálico en lo que se refiere a estas cerámicas. Dichos procesos se han manifestado en la evolución de la vajilla de cocina y, por lo tanto, también en los hábitos alimenticios. Ello ha supuesto la posibilidad de estudiar un conjunto ceramológico inédito en la investigación del yacimiento y, como se ha mencionado, hasta ahora ausente en los contextos iberorromanos de los yacimientos costeros y litorales del territorio de Sagunto.

Se ha analizado un conjunto realmente singular y sin parangón en este territorio y las novedades tipológicas que estos materiales ofrecen. En cuanto a su zona de procedencia, en ausencia del análisis de las pastas, ha sido establecida a través del estudio macrovisual de las cerámicas identificadas para la fabricación de cada una de las formas documentadas sobre la base de las características establecidas por C. Aguarod (1991, 37-47) y G. Olcese (2003). Así, en el conjunto se ha encontrado la pasta número 1 en la fabricación de los *opercula* forma 3, Luni I, la pasta número 6 para las *patinae* forma 1, Burriac 38.100 y forma 4, Vegas 14, la pasta número 7 para los *caccabi*

Celsa 79.28 y los *operculi* forma 6, Celsa 79.106, y finalmente la pasta número 9 para los *mortaria* forma Emporiae 36.2. A través de estas comparaciones, se ha sugerido que la vajilla itálica de cocina hallada en Torre d'Onda podría proceder de tres áreas de fabricación diferenciadas. El origen de las *patinae* con engobe rojo interno pompeyano (forma 3, Luni I) se ha establecido en la región de Etruria. La procedencia de los *mortaria* (forma Emporia 36.2), *patinae* de borde bífido (forma 4, Vegas 14) y *opercula* (forma 1, Burriac 38.100) se ha fijado en el área de Campania. Respecto a los *caccabi* (forma Celsa 79.28) y *operculi* (forma 6, Celsa 79.106), por el momento no se ha logrado ubicarlos con seguridad, aunque C. Aguarod (1991, 43) propuso la zona de Sicilia como posible centro productor.

Por lo que respecta al contextualizado funcional de estos recipientes, en el repertorio estudiado se encuentra el conjunto básico de utensilios cerámicos de cocina, a excepción de *sartago*. Se ha conseguido individualizar *mortaria* para el preparado inicial de condimentos y salsas; *caccabi* y sus

respectivas tapaderas para hervir y cocer los alimentos; junta con *patinae* con tapaderas asociadas y *patinae* de engobe rojo interno pompeyano para realizar cocciones y guisos. Las superficies ennegrecidas de algunas de las cerámicas por la exposición al fuego y el lañado en plomo documentado en algunas piezas muestran que fueron utilizadas en actividades culinarias.

En lo que concierne a la cronología de estos recipientes, como es sabido, este tipo de producciones manifiestan cronologías amplias. Todas las formas documentadas tienen su etapa inicial durante el siglo II a. C. Sin embargo, están muy presentes en yacimientos de la Tarraconense durante el siglo I a. C., para en el último cuarto de esta centuria y durante los primeros decenios del siglo I d. C. convertirse en una importación residual (Aguarod 1991). En el caso de las tapaderas, esta cronología coincide con lo que sucede en el resto del Mediterráneo, pues su producción se interrumpe probablemente en el primer tercio del siglo I d. C. (Ciotola 2017, 280).

