

El campamento legionario de Cáceres el Viejo (Cáceres, España), escenario de la Guerra de Sertorio

Carlos Pereira y Ángel Morillo (eds.)



CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

ANEJOS DE
Gladius

ANEJOS DE

Gladius

22

Dirección

Esther Rodríguez González, Instituto de Arqueología de Mérida (IAM), CSIC-Junta de Extremadura

Secretaría

Javier Moralejo Ordax, Universidad Autónoma de Madrid

Comité Editorial

Sebastián Celestino Pérez, Instituto de Arqueología de Mérida (IAM), CSIC-Junta de Extremadura

Adolfo J. Domínguez Monedero, Universidad Autónoma de Madrid

Christine Farnié Lobensteiner, Ministère de la Culture - DRAC Centre-Val de Loire

María del Mar Gabaldón Martínez, Universidad CEU San Pablo

Susana González Reyero, Instituto de Historia (IH), CSIC

Eduardo Kavanagh de Prado, Universidad Autónoma de Madrid

Fernando Quesada Sanz, Universidad Autónoma de Madrid

Álvaro Soler del Campo, Real Armería, Patrimonio Nacional

**El campamento legionario
de Cáceres el Viejo
(Cáceres, España), escenario
de la Guerra de Sertorio**

**O acampamento legionário
de Cáceres el Viejo
(Cáceres, Espanha): cenário
da Guerra de Sertório**

Carlos Pereira y Ángel Morillo Cerdán (eds.)

**CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
Madrid, 2025**

La versión electrónica de este libro está disponible en acceso abierto en editorial.csic.es y se distribuye bajo los términos de la licencia Creative Commons Atribución-Non Comercial-No Derivadas 4.0. La información completa sobre dicha licencia puede ser consultada en <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>. Esta licencia afecta solo al material original del libro. El uso del material proveniente de otras fuentes (indicadas en las referencias), como diagramas, ilustraciones, fotografías o fragmentos de textos, requerirá permiso de los titulares del *copyright*.

Las noticias, los asertos y las opiniones contenidos en esta obra son de la exclusiva responsabilidad del autor o autores. La editorial, por su parte, solo se hace responsable del interés científico de sus publicaciones.

Cómo citar: *El campamento legionario de Cáceres el Viejo (Cáceres, España), escenario de la Guerra de Sertorio* / Carlos Pereira y Ángel Morillo Cerdán (eds.). Madrid: CSIC, 2025.

Esta publicación se ha financiado a través de los proyectos científicos: «Acampamentos militares romanos no Occidente peninsular: estratégias de conquista e controlo do território» (SFRH/BPD/108721/2015), dirigido por Carlos Pereira y concedido por la Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT) de Portugal; y, «Paisaje y territorio militarizado en la Hispania Romana: movilidad y transferencia cultural (siglos II a.C. – IV d.C.)» (HAR2017-85929-P, MINECO/AEI/FEDER), concedido por el Ministerio de Ciencia e Innovación de España, dirigido por Ángel Morillo Cerdán y Cruces Blázquez Cerrato.

Catálogo de publicaciones de la Administración General del Estado:

<https://cpage.mpr.gob.es>

EDITORIAL CSIC: <http://editorial.csic.es> (correo: editorialcsic@csic.es)



© CSIC, 2025

© Carlos Pereira y Ángel Morillo Cerdán (eds.), y de los textos, sus autores

© De las ilustraciones, las fuentes mencionadas a pie de figura

© Imagen de cubierta: antefija en forma de rostro femenino (3440); estatuilla de Minerva (3412); moharra de *pila* (3887). Fotografías de Carlos Pereira, composición de Rita Silva y Ángel Morillo. En la contra, altar o quemaperfumes de Cáceres el Viejo (3475). Fotografía de José Miguel González Bornay.

ISBN: 978-84-00-11357-5

e-ISBN: 978-84-00-11358-2

NIPO: 155-24-230-7

e-NIPO: 155-24-231-2

Depósito Legal: M-26998-2024

Coordinación editorial: Enrique Barba (Editorial CSIC)

Diseño y maquetación: Calamar Edición & Diseño

Impresión y encuadernación: Taravilla, S.L.

Impreso en España. *Printed in Spain*

En esta edición se ha utilizado papel ecológico sometido a un proceso de blanqueado ECF, cuya fibra procede de bosques gestionados de forma sostenible.

Índice

Agradecimientos.....	11
Nota prévia	13
<i>Ana Margarida Arruda</i>	
Günter Ulbert, Adolf Schulten, Cáceres el Viejo y el azar.	15
<i>Romana Erice Lacabe</i>	
Introdução. Cáceres el Viejo: o poder da guerra e a guerra pelo poder	19
<i>Carlos Pereira</i>	
1. El yacimiento de Cáceres el Viejo: cuestiones preliminares / O sítio de Cáceres el Viejo: questões prévias.	35
De «Castra Caecilia» a Cáceres el Viejo: o debate sobre a topografia antiga em torno a Cáceres e o impacto dos trabalhos de A. Schulten	37
<i>Carlos Pereira, Carlos Fabião y Jesús Salas Álvarez</i>	
Substratos, adstratos y conjeturas en el debate sobre la etimología del topónimo «Cáceres».	69
<i>Pedro Albuquerque, Ana Mateos-Orozco y Emna Bouhawl</i>	
O antes e o depois: outras evidências materiais em Cáceres el Viejo	79
<i>Ana Margarida Arruda, Elisa de Sousa, Íris Dias, Tânia Casimiro y Carlos Pereira</i>	
2. La arquitectura y los materiales del campamento / A arquitectura e os materiais do acampamento	95
El campamento legionario: arquitectura militar y sistema de castrametación	97
<i>Ángel Morillo Cerdán</i>	
Las ánforas	137
<i>Carlos Pereira, Rui Morais y Ángel Morillo Cerdán</i>	
Buscando entre platos rotos. La cerámica de barniz negro y sus imitaciones	165
<i>Andrés María Adroher Auroux, Maite Segura García y Vincenzo Soria</i>	

A cerâmica de paredes finas e os unguentários.	237
<i>Elisa Sousa</i>	
La cerámica común.	247
<i>Carmen Aguarod Ota y Carlos Pereira</i>	
A cerâmica pintada.	349
<i>Francisco B. Gomes</i>	
Las lucernas.	381
<i>Ángel Morillo Cerdán y Carlos Pereira</i>	
Materiales de tradición indígena. Las cerámicas estampilladas.	401
<i>Luis Berrocal-Rangel</i>	
El material latericio.	409
<i>Ángel Morillo Cerdán y Rosalía María Durán Cabello</i>	
Materiales cerámicos singulares: altares, quemaperfumes y otros elementos.	423
<i>Ángel Morillo Cerdán y Rosalía María Durán Cabello</i>	
Monedas inéditas del campamento.	435
<i>José Miguel González Bornay</i>	
Las armas del campamento y los «militaria» en los inicios del siglo I a. C. en «Hispania».	457
<i>Carmelo Fernández Ibáñez</i>	
A baixela metálica e outros artefactos relacionados com actividades domésticas.	549
<i>Carlos Pereira y Romana Erice Lacabe</i>	
Las fíbulas.	579
<i>Romana Erice Lacabe</i>	
Ponderales y contrapesos.	619
<i>Diego Barrios Rodríguez y Cruces Blázquez Cerrato</i>	
La tésera de hospitalidad.	639
<i>Ignacio Simón Cornago y Aránzazu López Fernández</i>	
Otros artefactos metálicos: as actividades do exército.	647
<i>Teresa Rita Pereira</i>	
Os utilitários de têxteis cerâmicos e metálicos: preparar, fiar, tecer.	689
<i>Teresa Rita Pereira</i>	

Os instrumentos de osso.	713
<i>Íris Dias</i>	
Pedras para soldados: os artefactos líticos.	725
<i>Íris Dias, Carlos Pereira y Ana Catarina Sousa</i>	
El final del campamento: ¿destrucción provocada o abandono deliberado?	743
<i>Ángel Morillo Cerdán</i>	
3. Cáceres el Viejo en el contexto de la Guerra de Sertorio / Cáceres el Viejo no contexto da Guerra de Sertório.	747
La cronología del campamento: un contexto material-tipo de época sertoriana	749
<i>Carlos Pereira y Ángel Morillo Cerdán</i>	
Abastecimiento, producción local y patrones de consumo en el campamento de Cáceres.	781
<i>Ángel Morillo Cerdán, Carlos Pereira, Rui Morais, Andrés María Adroher Auroux y Carmen Aguarod Otal</i>	
La moneda en los contextos sertorianos peninsulares	821
<i>Cruces Blázquez Cerrato</i>	
Itálicos «Ex formula togatorum» en Hispania. Una aproximación.	837
<i>Estela García Fernández</i>	
Los ocupantes del campamento: de los materiales arqueológicos a la cuestión de la identidad y del género	853
<i>Cruces Blázquez Cerrato, Ángel Morillo Cerdán y Andrés María Adroher Auroux</i>	
Cáceres el Viejo en el marco de la estrategia militar de la guerra sertoriana.	863
<i>Ángel Morillo Cerdán y Carlos Pereira</i>	
4. Conclusões	871
Conclusões	881
Conclusions	889
5. Anexos.	897
Anexo I. Resultado del análisis realizado sobre un fragmento de ánfora.	899
<i>Ángel Morillo Cerdán</i>	

Anexo II. Análisis petrográfico a través de lámina delgada	907
<i>Carmen Aguarod Ota y M.ª Pilar Lapuente Mercadal</i>	

Anexo III. Análisis petrográfico y químico de muestras cerámicas seleccionadas	915
<i>Carlos Pereira, Romualdo Seva Román, María Dolores Landete Ruiz y Cristina Biete Bañón</i>	

Bibliografía	925
Fuentes literarias	927
Referencias bibliográficas	928
Informes técnico-científicos	1032

Perfil académico de los autores	1033
--	------

Apéndice documental. Catálogo completo de Cáceres el Viejo (PDF)

La cerámica común

Carmen Aguarod Otal y Carlos Pereira

1. Introducción

Cáceres el Viejo se identifica con un asentamiento mítico que frecuentemente ha constituido un referente sobre la Arqueología Militar Romana al igual que ha resultado determinante para los diversos estudios de materiales arqueológicos de final del siglo II y primera mitad del siglo I a. C. Sin embargo, aunque siempre ha despertado la atención de los investigadores, después del estudio de G. Ulbert (1984) el recinto militar no volvió a ser objeto de una investigación metódica ni de un proyecto multidisciplinar, a lo que podemos sumar el hecho de que el conjunto de sus materiales tampoco volvió a ser analizado de manera integral.

En efecto, la obra de Ulbert representó un antes y un después en la Arqueología Militar Romana (Morillo, 2003: 42), dando a conocer el vasto conjunto de materiales arqueológicos de Cáceres el Viejo que había sido recuperado por A. Schulten y por R. Paulsen. No obstante, en su estudio no integró la totalidad de materiales existentes en ese momento en los museos de Cáceres (España), de Mainz y de München (Alemania). En este trabajo, por primera vez, van a ser analizadas las cerámicas comunes recogidas en el campamento romano, desde los primeros trabajos de Schulten hasta los que fueron realizados en 2001 por el equipo de J. Abásolo Álvarez (Abásolo *et al.*, 2008). Esta intervención ha proporcionado un total de 969 fragmentos de esta categoría que se integran en este estudio.

El conjunto de cerámica común romana-republicana incluye un total de 1410 fragmentos de recipientes, correspondiendo al 39,7% de los materiales recuperados hasta inicio del siglo XXI. Aunque en esta categoría integremos solamente vasijas de esta cronología, se han recuperado otras, de datación más reciente, que no se consideran en este apartado. La presencia de cerámicas modernas (Arruda *et al.*, en este volumen), para las que no tenemos contextos, no debe sorprender, sobre todo si tenemos en cuenta que en este lugar ha sido explotada una finca agrícola hasta hace poco tiempo.

El estudio de las cerámicas comunes se presenta según su origen, diferenciándose por las áreas geográficas de su fabricación. Para las producciones locales / regionales, mayoritarias, hemos establecido grupos de fábrica mediante análisis macroscópicos. Los grupos de pastas establecidos pretenden, sobre todo, poner en evidencia su variedad. En algunos casos las composiciones mineralógicas han sido determinantes para establecer el origen de los recipientes. De estos análisis han resultado descripciones detalladas, sobre todo de las que consideramos producciones

locales / regionales, para lo cual recurrimos al manual publicado por el Servicio de Arqueología del Museo de Londres, con particular relevancia para las tablas de porcentajes, distribución (Bentley *et al.*, 1994: Figs. 11 y 12) y dimensión de las inclusiones. De esta forma, tal como se hizo para la descripción de las pastas de las lucernas (Morillo y Pereira, en este volumen), presentamos una estandarización descriptiva que permite un conocimiento concreto y empírico de las características de las pastas.

Los principales criterios adoptados para el establecimiento de aquellos grupos fueron: el tipo de pasta; la mayor o menor depuración; el modo de cocción; la cantidad, distribución, dimensión; y el tipo de minerales (siempre y cuando fue posible identificarlos). Consideramos que otros criterios, aunque válidos y frecuentemente mencionados, no deben ser relevantes para el establecimiento de los grupos de fábrica, puesto que dependen de la opción del alfarero y no tanto del origen de las arcillas. Por este motivo, por poner un ejemplo, el color de las pastas no fue un criterio preponderante.

En una primera fase de trabajo, se seleccionaron seis muestras de diversas pastas de cerámica común para su análisis arqueométrico. En cinco de ellas se ha realizado el estudio petrográfico a través de lámina delgada (tabla 1), mediante microscopio óptico de polarización, cuyos resultados se incluyen en este trabajo (Anexo II). La interpretación de la petrografía fue realizada por María Pilar Lapuente Mercadal, de la Universidad de Zaragoza. Asimismo, en una sexta muestra correspondiente a una *lagoena*, se llevaron a cabo análisis por difracción de rayos X y por espectroscopía de emisión por plasma de acoplamiento inductivo, realizados por Rosario García Giménez, de la Universidad Autónoma, cuyos resultados se encuentran como anexo final (Anexo I). Este fragmento de cerámica común ha constituido el prototipo para determinar si algunos fragmentos de ánfora podrían, o no, ser de producción local.

Así mismo, en una segunda fase, se seleccionaron seis muestras para su análisis petrográfico mediante lámina delgada, difracción de rayos X y espectroscopía de emisión por plasma de acoplamiento inductivo, que se ha realizado en la Unidad de Arqueometría de los Servicios Técnicos de Investigación de la Universidad de Alicante, a cargo de Romualdo Seva Román, María Dolores Landete Ruiz y Cristina Biete Bañón. Los resultados se incluyen en este trabajo como Anexo III.

En algún caso, únicamente entre las pastas locales / regionales, se han podido establecer ciertas similitudes entre los diferentes tipos o grupos individualizados en las dos fases de análisis realizadas.

Las referencias establecidas, tanto para los grupos de fabricación como para las formas, siguen las que se han normalizado para los museos aragoneses (Aguarod *et al.*, 2011; 2021). De esa forma, todas las referencias se anteceden por abreviaciones que remiten al tipo de cerámica y a su origen (p. ej. cerámica común romana itálica = CoI; cerámica común bética = CoB; cerámica común de producción local / regional = CoLR). A dichas abreviaciones se han sumado las fábricas identificadas *de visu*, lo que es particularmente válido para las producciones locales / regionales, que siguen una organización secuencial de numeración romana. De esta forma, la abreviación de las fábricas de recipientes producidos localmente presenta la siguiente fórmula: p. ej. CoLR IIa; CoLR Ia o CoLR IIb.

En lo que al origen respecta, se han identificado recipientes importados de la península itálica (nueve casos), de la Citerior (dos recipientes) y de la Ulterior (310 recipientes). De estos, 26 son procedentes del valle del Guadalquivir y 284 del área litoral (Cádiz y Málaga). Las producciones locales / regionales representan la mayoría del conjunto, con 1064 recipientes, apartado

Sigla	Forma	Figura	nº de muestra	Tipo / Grupo de pasta	Procedencia
s/n.º 564 = CV/6/96	Olla	10, n.º 2	UZ, 20CV1	Tipo 1	¿Bética?
s/n.º 308	<i>Caccabus</i>	10, n.º 1	UZ, 20CV2	Tipo 1	¿Bética?
s/n.º 399	<i>Clibanus</i>	20, n.º 1	UZ, 20CV3	Tipo 2	Local/ regional
				<i>De visu</i> CoLR IIIa	
s/n.º 382	<i>Mortarium</i>	4, n.º 2	UZ, 20CV4	Tipo 3	Bética/Litoral malacitano
CV/7/283	<i>Mortarium</i>	9, n.º 6	UZ, 20CV5	Tipo 4	Bética/Bajo Guadalquivir
3444	<i>Lagoena</i> , tipo 12a	26, n.º 1 y Anexo I, 1	UAM-18	Zócalo granítico herciano	Local/ regional
				<i>De visu</i> CoLR Ic	
CV/6/363	Olla, tipo 3b1	17, n.º 1	UA, n.º 1	Grupo metamórfico	Local/ regional
				<i>De visu</i> CoLR IIa	
s/n.º 339	Olla, tipo 3a2	16, n.º 7	UA, n.º 2	Grupo metamórfico	Local/ regional
				<i>De visu</i> CoLR IIIb	
s/n.º 282	<i>Urceus</i> , tipo 15a	33, n.º 3	UA, n.º 3	Grupo ígneo	Local/ regional
				<i>De visu</i> CoLR IIc	
CV/6/430	<i>Mortarium</i> , tipo 7b	22, n.º 2	UA, n.º 4	Grupo metamórfico	Local/ regional
				<i>De visu</i> CoLR IIIb	
CV/3/103	Cratera, tipo 11	25	UA, n.º 5	Grupo ígneo	Local/ regional
				<i>De visu</i> CoLR IIIb	
s/n.º 93	Gran recipiente, tipo 17 a1	34, n.º 3	UA, n.º 6	Grupo ígneo	Local/ regional
				<i>De visu</i> CoLR Ia	

Tabla 1. Análisis arqueométricos realizados en doce muestras de cerámica común, cuadro resumen. UZ - Análisis efectuados en la Universidad de Zaragoza: Análisis petrográfico a través de lámina delgada. UAM - Análisis efectuado en la Universidad Autónoma de Madrid: Análisis por difracción de rayos X y análisis por espectroscopía de emisión por plasma de acoplamiento inductivo. UA - Análisis efectuados en la Universidad de Alicante: Análisis petrográfico a través de lámina delgada, difracción de rayos X y espectroscopía de emisión por plasma de acoplamiento inductivo. Únicamente se han clasificado *de visu* las fábricas de las pastas de procedencia local y regional.

que expone una gran heterogeneidad de grupos de fábrica. Aún debemos mencionar que de la totalidad del conjunto no fue posible determinar el origen para 21 fragmentos.

La clasificación de los recipientes, siempre y cuando estos lo permitieron, fue determinada basándonos en estudios realizados para las áreas de origen respectivas, como es el caso de la cerámica común itálica «CoI» (Olcese, 2003; 2010; Quercia, 2008) o de la cerámica común Bética «CoB» (Serrano, 2000; 2007; Sáez Romero, 2005; 2008a; Peinado, 2010; Girón, 2017), aunque hemos tenido igualmente en cuenta trabajos que son un referente para otras áreas geográficas (Aguarod, 1991; 1995; 2017; 2022).

No resultó posible aplicar esta sistemática para las cerámicas comunes de producción local / regional (CoLR), pues no existe ningún trabajo de referencia para el área en estudio. No obstante, nos hemos apoyado en trabajos realizados en asentamientos del área del sudoeste peninsular con cronologías análogas a la del recinto militar extremeño. Tales fueron los casos de *Nertobriga* (Berrocal-Rangel *et al.*, 2017), de Cabeça de Vaíamonte (Fabião, 1998) o de Castelo da Lousa

(Pinto y Schmitt, 2010). A pesar de ello, debemos mencionar que frecuentemente citaremos tipologías realizadas para la cerámica común itálica, al igual que las de otras categorías, como es el caso del barniz negro itálico, recipientes en los que se inspiraron algunos contenedores producidos localmente. En efecto, como no podría dejar de ser, el conjunto de Cáceres el Viejo pone en evidencia una considerable influencia de las producciones itálicas, pero también púnicas e indígenas.

El orden de la presentación morfofuncional seguida corresponde a la que fue descrita por uno de nosotros (Aguarod, 2017), aunque no siempre sea posible organizar convenientemente los recipientes identificados. Acomodamos, pues, el conjunto en tres grandes grupos diferenciados por su utilización genérica (en la cocina; en la mesa; y en el transporte / almacenamiento) y, dentro de cada uno de ellos, procedemos a la definición de las formas identificadas mediante su nombre convencional (*vid.* Aguarod, 2017: 31-32). Teniendo en cuenta la diversidad de particularidades distintivas dentro de algunas formas concretas y de algunas producciones, sobre todo las CoLR, establecemos variantes en casos que pudieran justificarse. Dichas variantes se han organizado por referencias secuenciales.

Aún cuando la mayoría de los recipientes hayan permitido su integración en los diversos tipos, debemos mencionar que un considerado conjunto de fragmentos no ha permitido ninguna clasificación, concretamente 464 NFR, situación que se debe a su elevada fragmentación o al hecho de que corresponden a partes amorfas o a perfiles poco significativos del contenedor (p. ej. asas o fondos). De estos fragmentos, 321 fueron exhumados durante la intervención dirigida por J. Abásolo Álvarez (Abásolo *et al.*, 2008) y tan solo 143 se corresponden a las recogidas en las excavaciones de A. Schulten. Esta discrepancia sugiere que, durante las campañas del investigador alemán, se procedió a una eventual recogida selectiva de las cerámicas comunes, situación que se refleja en la campaña de 2001, ya que la mayoría de las áreas excavadas contemplaron las que habían sido abiertas varias décadas antes.

La clasificación del vasto conjunto de cerámicas CoLR de Cáceres el Viejo no siempre fue fácil y menos aún consensual. Si, por un lado, la correspondencia de nomenclaturas de las muchas tipologías publicadas en distintos idiomas no siempre es clara, por otro, es frecuente que al mismo recipiente se atribuyan a veces terminologías distintas, aunque sinónimas. Justamente por este motivo intentamos conciliar funciones y conceptos, justificando cuando resulta necesario las opciones tomadas, que seguramente tampoco están exentas de paradojas.

Las formas identificadas evidencian una variedad considerable de recipientes destinados a los más diversos ámbitos. Asimismo, destaca sobre todo el grupo de contenedores utilizados en la cocina, en la despensa y transporte; ya que en la mesa eran favoritas las cerámicas finas, como es el caso de la cerámica de barniz negro itálico y sus imitaciones o de paredes finas. Algo igualmente destacable es la reproducción o semejanza de perfiles de recipientes de clara tradición itálica, que para la mayoría no se encuentran representados siquiera los modelos importados en el campamento. Tal situación demuestra a la vez que los artesanos que se establecieron allí conocían a la perfección los originales itálicos, además de que eran capaces de reproducirlos empleando las arcillas locales. Sobre ello volveremos cuando nos dediquemos a sintetizar los datos finales.

Desafortunadamente este estudio es víctima de la inexistencia de contextos estratigráficos para la mayoría del conjunto. Dicha situación se debe a los métodos utilizados en las intervenciones arqueológicas de la primera mitad del siglo pasado, pero también a que transcurridos cerca de cien años desde las primeras intervenciones en el recinto militar muchos datos se han perdido

Cerámica común itálica				
	Forma	Producción	NFR	NMI
Cocina/confección	Eng. Rojo Pompeyano	Etruria	1	1
	Olla	Etruria	1	1
	Cazuela trípode	Etruria	1	0
	Cazuela	Etruria	1	1
	Tapadera	Etruria	1	1
	Tapadera	Campania	2	2
	Plato/fuente	Campania	1	1
Indeterminados		Campania	1	0
Total clasificables			8	
Total			9	7

Tabla 2. Distribución de las formas y producciones itálicas de la cerámica común de Cáceres el Viejo.

irreversiblemente. Se debe tener en cuenta asimismo que las cerámicas comunes no merecían, en esa época, la misma atención y detalle que las cerámicas finas. A pesar de ello, cuando sea posible, haremos referencia a algunos datos de campo.

Debemos remarcar la parca existencia de restos faunísticos del campamento, que hubieran permitido reconstruir con más detalle la dieta de los legionarios acantonados. Tal panorama empeora cuando intentamos asociar recipientes a restos faunísticos y residuos vegetales que se pudieran haber conservado en algunos recipientes, sobre todo de las intervenciones de A. Schulten y R. Paulsen. La forma, las fuentes y las demás categorías cerámicas (como es el caso de las ánforas) siguen siendo los únicos indicios que nos permiten ensayar tales aproximaciones.

2. Cerámica de cocina de procedencia itálica

Resulta realmente escaso el número de recipientes itálicos importados dentro del conjunto de las cerámicas de cocina del campamento, correspondiendo tan solo a 0,6% de la totalidad de la cerámica común. Apenas constituyen testimonios de las importaciones, pero ilustran de manera fehaciente el aprovisionamiento de mercancías desde la península itálica, a la vez que nos aportan datos sobre las costumbres y técnicas culinarias de los habitantes del campamento.

Algunas de estas producciones cerámicas resultan especialmente frágiles desde el punto de vista de su transporte. Ese es el caso de las fuentes de engobe interno rojo-pompeyano y de las de borde bífido, cuyas dimensiones, caracterizadas por un gran diámetro, requerían para su traslado un embalaje protector y un cuidado especial en su manipulación. Su presencia pone de relevancia la estima en la que valoraban su uso y hace patente que los militares que las utilizaban estaban acostumbrados a un tipo de alimentación que requería estos recipientes especializados, diseñados para una cocina elaborada y refinada.

Varias de las formas que vamos a encontrar en este apartado (tabla 2) resultan totalmente ajenas a las tipologías indígenas que se encuentran en la zona, como sucede con las grandes fuentes de horno, las cazuelas de fondo curvo o los *clibani*.

2. 1. *Caccabus*: cazuela

A este grupo pertenece un fragmento de borde y pared (figura 2, n.º 1). Se trata de una cazuela de cuerpo troncocónico y fondo redondeado. El borde se encuentra desarrollado al exterior, con su parte superior horizontal; en el interior del cuello posee un engrosamiento, que crea un escalón cóncavo que facilita el encaje de la tapadera.

Esta forma pertenece a las denominadas «pentole a tesa» por G. Olcese, dentro de cuya tipología pertenece al tipo 2a. Se trata de una cazuela con borde saliente (en forma de ala) y recto, cuerpo profundo de paredes abombadas y fondo cóncavo (2003: 39-40, 74-75, Tav. II, 1-4). En la Tarraconense hace referencia a un recipiente que aparece con bastante frecuencia en los niveles tardorrepublicanos, conocido como forma *Celsa* 79.28 (Aguarod, 1991: 99-103).

La cazuela de borde saliente está inspirada en los recipientes culinarios griegos y púnicos de fondo curvo y que inspiraron el diseño itálico, un *caccabus* creado probablemente en la zona tirrénica central (Bats, 1988: 46-48; Olcese, 2003: 39). En Italia se ha constatado su fabricación en talleres situados en diversas regiones, que reinterpretan la misma idea de cazuela, por lo que no resulta extraño encontrar ejemplares de tipología muy similar confeccionados con arcillas de naturalezas diferentes.

Desde el punto de vista tipológico, el ejemplar con el que contamos presenta gran similitud con los hallados en el pecio de La Madrague de Giens, fechado entre los años 70-50 a. C. La carga comercial de este barco consistía, además de ánforas Dressel 1B y cerámica campaniense B y C, en un lote de cerámica de cocina próximo a los dos centenares de *caccabi*. Dentro de este conjunto de cazuelas se diferenciaron cinco series, definidas por el tamaño de sus bocas, entre las cuales el fragmento de Cáceres el Viejo coincide con las dimensiones de la serie 2, con un diámetro de 23 cm, cercano a los tres palmos romanos (Giacobbi-Lequément, 1978: 66, Pl. XXII-XXIII).

El perfil de esta cazuela también presenta semejanza con los ejemplares hallados en el pecio de Briga Marina, fechado en la primera mitad del siglo I a. C. (Olcese, 2012: 571-572, 579, Tav. 5.I, 9).

La distribución de la variante 2a de G. Olcese se extiende principalmente por el área tirrénica y diversos lugares costeros del Mediterráneo occidental, siendo más escasa en la Campania, donde aparecen con más frecuencia las variantes 3, 4 y 5 de G. Olcese (1996: 427, tipo *Albintimilium* 105; 2003: 40, 75-77; Aguarod, 1991: 100-102; Giovanni, 1996: 83, Fig. 13).

La pasta en la que se ha realizado el ejemplar que estudiamos corresponde a la clasificada con el número 7 de las documentadas en la Tarraconense (Aguarod, 1991: 389-390), en cuya composición predomina el cuarzo, con presencia de fragmentos graníticos y feldespatos, tanto ortosa como microclina; junto a micas y fragmentos minoritarios de rocas metamórficas. Entre sus inclusiones resulta notable la ausencia de componentes volcánicos, lo que descarta su posible procedencia del área comprendida entre el Lacio y la Campania, cuya cerámica de cocina se caracteriza por poseer elementos de esta naturaleza (Olcese, 2003: 52-59, 74, 107-110). Su área fuente, debe buscarse en una zona granítica de borde con presencia de rocas metamórficas, lo que la relaciona con la pasta de las producciones más antiguas del engobe interno rojo-pompeyano, probablemente procedentes de la Etruria septentrional (Peña, 1990: 653; Aguarod, 1991: 40).

Desde el punto de vista utilitario, el diseño de la cazuela hace necesario el uso de un trípode de metal, de soportes móviles o de un hornillo portátil que le proporcione estabilidad. Respecto a la función de este recipiente, además de para hervir los alimentos, su fondo curvo y amplio

permite realizar recetas con técnicas culinarias como el rehogado o la cocción al vapor, que no pueden realizarse con facilidad en ollas con bases de tamaños más estrechos y reducidos.

2. 2. *Tripex*: Cazuela trípode

Los *tripex* permiten colocar la cazuela sobre el fuego sin la ayuda de un trípode metálico, ni de otros apoyos u hornillos portátiles. Estas cazuelas dotadas de tres patas, de tradición mediterránea, poseen amplias bocas y fondos curvos, más o menos cóncavos. En los perfiles de los ejemplares itálicos de cronología republicana las paredes aparecen ligeramente exvasadas o curvas, con sencillos bordes rectos o vueltos, como vemos en los ejemplares hallados en los depósitos de época republicana 3, 4 y 5 de Cosa (Dyson, 1976: 54, 72, 92, Figs. 13, 20, 31) y en los pecios del Grand Congloué, Sant Jordi, Fos 1 y La Madrague de Giens, formando parte de la vajilla de a bordo, entre mediados del siglo II y el primer cuarto del siglo I a. C. respectivamente (Benoit, 1961: 118, Pl. XIX, 17; Guerrero, 1986: 176; Giacobbi-Lequément, 1987: 187, Fig. 13 y n.º 41).

Este tipo de recipiente se encuentra representado únicamente por el fragmento de una de sus tres patas (figura 2, n.º 3), que posee una sección circular. La superficie exterior se encuentra ennegrecida por su colocación sobre el fuego. Se encuentra realizada en una pasta de cocción oxidante, de color rojo oscuro; su textura es compacta, rica en inclusiones variadas subredondeadas y redondeadas de pequeño tamaño, de color negro, rojo oscuro, marrón y gris (entre 0,27 y 44 mm) entre las que se encuentran fragmentos de cuarzo, que pueden alcanzar los 1,85 cm, así como pequeñas láminas de micas. La morfología de la pieza posee patas altas y esbeltas que se asemejan a las del trípode del pecio del Grand Congloué, fechado en mediados del siglo II a. C. (Benoit, 1961: 118, Pl. XIX, 17). No podemos asegurar la procedencia itálica de este fragmento, pero por las características que se observan *de visu* en su pasta nos parece la atribución más probable.

2. 3. Cerámica de engobe rojo-pompeyano

Esta producción se encuentra representada por un fragmento de borde de fuente de la forma Luni 1 (figura 2, n.º 4) y un fragmento de borde de tapadera de forma indeterminada (figura 2, n.º 2).

La forma Luni 1, recogida por otros autores como Vegas 15a y Dicocer R-POMP 1 y 3 (Vegas, 1973: 47; Passelac, 1993b: R-POMP), es un plato / fuente¹ de horno, una *patina*, de paredes exvasadas y curvas. La parte más característica de su perfil, que la define, consiste en su borde de sección almendrada, característica que en 1991 uno de nosotros propuso individualizar, desde el punto de vista morfológico, en cuatro variantes con matices algo diferentes: a) de sección triangular; b) de sección más ovalada, ligeramente colgante; c) en el que se alarga y se aplasta contra la pared; y d) desarrollado al exterior. De ellas las tres primeras conviven coetáneamente en los niveles sertorianos, como puede constatarse a través de diversos ejemplares de fuentes procedentes de los yacimientos de La Caridad de Caminreal, Azaila, *Libisosa* y el fragmento que nos ocupa de Cáceres el Viejo, en este caso perteneciente a la variante c (Aguarod, 1991: 63-67).

Estas piezas del menaje culinario romano eran conocidas como *patinae*, denominación que recibían por extensión al guiso homónimo que se confeccionaba en su interior. Las *patinae* eran recetas a base de ingredientes desmenuzados, ya fueran carne, pescado o vegetales, que se amalgamaban con

¹ Se consideran fuentes cuando su diámetro supera los 21-24 cm, siendo las dimensiones inferiores platos (Aguarod *et al.*, 2011: 47).

huevos batidos y se cuajaban a fuego lento dentro de un horno, una preparación cuya consistencia resultaba bastante similar a la del relleno de una quiche actual. En el recetario de Apicio se mencionan 38 variantes en la elaboración de esta especialidad (André, 1965: 100-124; Aguarod, 1991: 54, 76).

En ausencia de un horno de obra, un proceso de cocción similar podía realizarse *sub testu*, es decir, entre las brasas del hogar, cubriendo el recipiente con una tapadera sobre la que se colocaban carbones ardientes, tal como se indica en algunas de las recetas recogidas por Apicio (André, 1965: 102). Para la cocción *sub testu* además de utilizarse las tapaderas que formaban parte de su juego, la *patina* podía cubrirse con un *clibanus*, un tipo de tapadera de forma acampanada con ala saliente, de los que contamos con dos ejemplares dentro de la batería de cocina presente en el campamento, en este caso fabricados con pastas locales / regionales. Los *clibani* están diseñados para cumplir el papel de hornos portátiles y, por su funcionalidad, resultan muy adecuados para el uso culinario militar.

La presencia de fuentes de esta forma en diversos barcos, formando parte de la vajilla de a bordo, pone en evidencia su uso entre las brasas del hogar de la nave, sin la necesidad de un horno de obra, tal como vemos en los pecios de Spargi y Albenga (Pallarés, 1979: 163; 1983: 53; Lamboglia, 1952: 169-170).

La forma Luni 1 fue realizada en una amplia gama de tamaños, entre 20 y 52 cm de diámetro (Aguarod, 1991: 64). El fragmento que estudiamos correspondería, con sus 37 cm de diámetro, a una fuente de tamaño palmipedal. En el yacimiento de *Bilbilis* se pudieron documentar dos ejemplares de la forma Luni 5 en el interior de cuyos fondos habían quedado incisas las huellas del cuchillo que había cortado, en sentido radial, las raciones del guiso de la *patina*. Las porciones triangulares resultantes recuerdan, para una referencia actual, al modo de consumo de las pizzas. Teniendo en cuenta que la *patina* podía resultar un guiso contundente, el tamaño de esta fuente correspondería a un formato grande, adecuado para un grupo de 6/8 comensales.

El espeso engobe que recibía el interior de estos recipientes, que llegaba a cubrir su reborde exterior, tenía una función utilitaria: proporcionaba cualidades antiadherentes durante el proceso de cocción. El engobe impedía que el guiso se pegase a sus paredes y la superficie estriada de su fondo interior, surcada por varios grupos de acanaladuras concéntricas, ayudaba a su desmoldado (Aguarod, 1991: 54-55).

El fragmento que estudiamos corresponde a las producciones tempranas de esta familia, fabricadas en una arcilla con abundantes componentes graníticos, cuyo origen debe encontrarse en la Etruria septentrional (Peña, 1990: 651-652, Fabric 1; Aguarod, 1991: 37-40, 374-380, Pasta 1; 2022; Olcese, 1993: 81, 226-228, Grupo 10, Pasta 17). En una segunda etapa de esta producción, al final de la época tardorrepública, la pasta granítica será sustituida por otra, rica en inclusiones volcánicas, cuya procedencia se localiza en la Campania (Peacock, 1977: 147-162, Fabric 1; Aguarod, 1991: 381-386, Pasta 2). Quizás siguiendo el modelo que se considera para la cerámica de barniz negro (Adroher y López Marcos, 1996: 31), también en el caso de la cerámica común se asiste a un trasvase de alfareros emigrados desde la Etruria a la zona norte de la Campania.

El aspecto visual de la pasta granítica de las producciones iniciales es de color marrón rojizo (Munsell 5 YR 6/6 y 5/6) (figura 1), desgrasante muy abundante de pequeño tamaño y de color blanco, con puntos brillantes de mica blanca y cuarzos transparentes, junto con algunas inclusiones menos frecuentes de color rojo oscuro, gris y negro. Desde el punto de vista petrográfico se caracteriza por tener una matriz arcillosa micácea (mica blanca), con óxidos de hierro, con una elevada presencia de inclusiones de rocas graníticas, abundante cuarzo anguloso y, en menor proporción, rocas metamórficas de bajo grado, como la cuarcita. Contiene micas blancas, moscovitas



Figura 1. Pasta granítica etrusca con abundantes inclusiones, fragmento s/n.º 387.

sueltas y algún fragmento de biotita, feldespatos y anfíbol procedentes de la fragmentación del granito. El carácter anguloso de las inclusiones señala la manipulación de componentes añadidos por fragmentación a la pasta cerámica. El engobe que reciben las producciones de pasta granítica es de tono rojo claro (Munsell 2,5 YR 5/6), opaco, y se suelta con facilidad.

Respecto a la cronología de la forma Luni 1, los yacimientos de la península ibérica que nos proporcionan las fechas más tempranas son Sevilla y Tarragona. En Sevilla se encuentra dentro de un nivel fechado en la segunda mitad del siglo II a. C., fabricada en pasta etrusca (Sánchez Sánchez, 1995: 260), y en *Tarraco* se constata durante el último cuarto del siglo II a. C. (Díaz García, 2000: 169-178, Fig. 172,1). Posteriormente, se documenta en Ampurias, en el nivel V de la Muralla Rubert, fechado entre los años 100 y 80-70 a. C. (Sanmartí, 1978: 297-298, 310), apareciendo de manera habitual en los contextos de la etapa sertoriana y sus años inmediatos, según se constata en ejemplares procedentes de los yacimientos de: La Caridad de Caminreal (Aguarod, 1991: 64), La Cabañeta del Burgo de Ebro² (Ferreruela y Mínguez, 2006: 334), *Valentia* (Ribera, 2013: 462; Ribera y Marín Jordá, 2003-2004: 277-279, 298, Fig. 6), *Libisosa*³ (Hernández Canchado, 2008: 173), el Tossal de la Cala⁴ (Bayo, 2014: 102, Fig. 4,1) y Azaila, a las que se une el ejemplar que nos ocupa (Aguarod, 1991: 64).

En resumen, hemos constatado repetidamente la existencia de la *patina* Luni 1, fabricada en pasta granítica, en los conjuntos materiales característicos de los niveles de época sertoriana (75-72 a. C.) y sus años precedentes. Por ello hemos propuesto que su presencia, con ausencia de ejemplares fabricados en pasta volcánica cronológicamente posteriores, puede constituir un fósil director de estos contextos (Aguarod, 2022: 322-325).

El fragmento de borde de tapadera con que contamos (figura 2, n.º 2), de forma indeterminada, se encuentra fabricado en la misma pasta granítica que el borde de la fuente Luni 1 (figura 2, n.º 4), con la que pudo constituir un juego. A diferencia de las fuentes, las tapaderas carecían de revestimiento con engobe.

² Agradecemos de manera especial al recientemente desaparecido J. A. Mínguez la posibilidad de consultar directamente los materiales inéditos de la excavación. En el nivel de abandono del yacimiento resulta muy abundante la forma Luni 1, siempre en pasta granítica.

³ Agradecemos a H. Uróz el poder examinar las piezas directamente.

⁴ Agradecemos a S. Bayo el acceso a diversas piezas inéditas del yacimiento pertenecientes a esta forma.

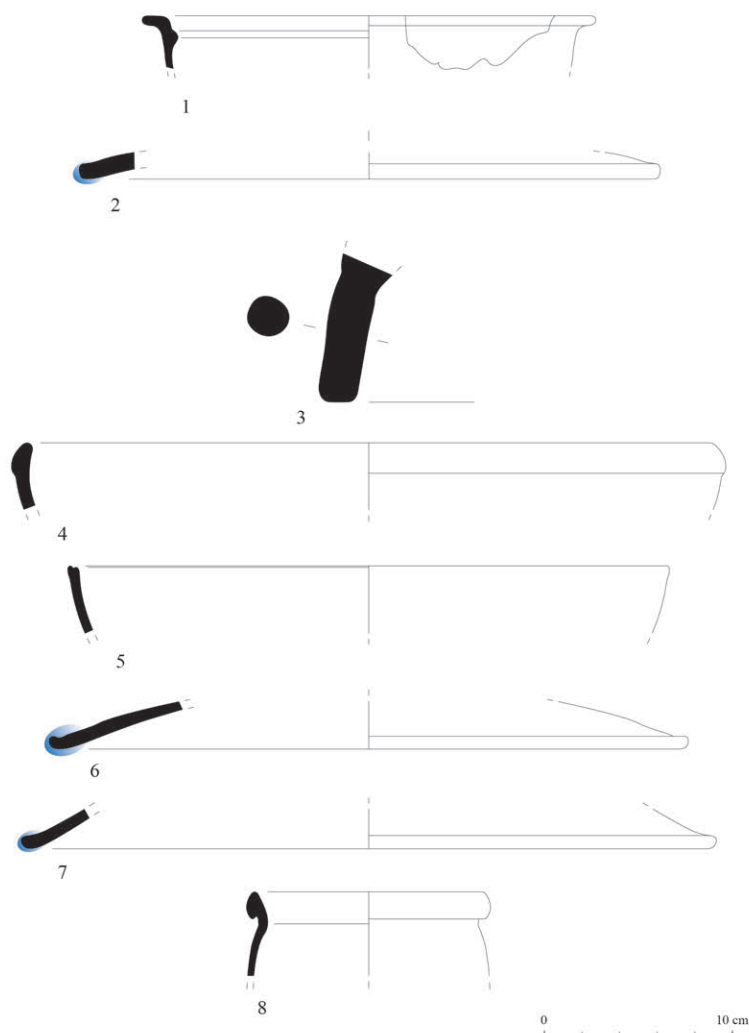


Figura 2. Cerámicas comunes importadas de la Península Itálica: n.º 1, *caccabus*/cazuela (CV/7/87); n.º 2, tapadera de forma indeterminada (s/n.º 374); *tripex*/cazuela trípode (s/n.º 401); n.º 4, fuente Luni 1 (s/n.º 387); n.º 5, plato/fuente Vegas 14 (s/n.º 388); n.º 6 y 7, tapaderas de forma indeterminada (s/n.º 377 y CV/3/54); n.º 8, olla de borde almendrado Vegas 2/Olcese tipo 3a (RGZM s/n.º 94).

2. 4. Fuentes de borde bífido

Esta familia de platos / fuentes⁵ para horno se encuentra representada por un fragmento de borde perteneciente a la forma Vegas 14 (figura 2, n.º 5) y dos fragmentos de borde de sus correspondientes tapaderas, de formas indeterminadas (figura 2, n.º 6 y 7).

La forma Vegas 14 (1973: 43-44; Giovanni, 1996: 78-80, 2131a) es una fuente de borde recto, una *patina*, en cuyo extremo superior, ligeramente engrosado, se encuentra una ranura que lo recorre en toda su circunferencia y que caracteriza su denominación como «borde bífido». Las paredes del recipiente tienen una curvatura cóncava, más o menos marcada, y el fondo es generalmente plano.

⁵ Volvemos a acordar las dimensiones que distinguen los platos de las fuentes (vid. n.º 1 y Aguardo *et al.*, 2011: 47).

Una ancha banda situada en la parte superior de la pared exterior suele recibir una pátina cenicienta, resultado de la colocación de las fuentes en el horno para su cocción, dispuestas en pilas y encajadas unas sobre otras, dejando esta parte expuesta a la última fase de cocción reductora, lo que le proporciona su característico color gris. La superficie interior de estos recipientes, de color rojo, aparece cuidadosamente alisada con la ayuda de un instrumento que, en ocasiones, ha dejado huellas de su uso en forma de haces de bandas que se entrecruzan.

Las dimensiones en las que se ha fabricado son muy variadas, encontrando ejemplares a partir de los 21 cm de diámetro, hasta cerca de 46,8 cm (Aguarod, 1991: 93). En el fragmento que estudiamos el diámetro de la parte superior del borde es de 29 cm, una medida que coincide con el pie romano.

Desde el punto de vista petrológico esta producción se ha realizado con una arcilla no calcárea, rica en inclusiones volcánicas, entre las que se encuentra: sanidina, vidrios volcánicos, plagioclasas, clinopiroxenos (augita, egrina), anfíbol, cuarzo y mica biotita (Aguarod, 1991: 42, 387-388). La textura de la pasta en la que se ha fabricado es de grano fino y homométrica (Aguarod, 1991: 42, 387-388, Pasta 6; Olcese, 1993: 128-130; 1996: 424, Pasta 15). Esta composición denota su procedencia dentro del área tirrénica interior, concretamente de la Campania.

Por su morfología la utilidad de estas fuentes podría ser similar a las de engobe interno, pero al carecer de recubrimiento interno antiadherente se destinaria a recetas que no requiriesen esa cualidad. Una de las interpretaciones que se les ha dado es que servían para las preparaciones culinarias utilizando la técnica del baño maría junto con su tapadera (Jurisic, 2000: 29).

Se constata su aparición formando parte de la batería de cocina utilizada por la tripulación de diversos pecios tardorrepublicanos, como el de Illa Pedrosa, el de Sant Jordi o el de Escombres 1. Las huellas de ahumado que se ha conservado en su exterior señalan que era un recipiente que se podía utilizar entre las brasas del hogar instalado a bordo (Vivar, 2016: 114-115; Pinedo y Alonso, 2004: 143).

Los platos / fuentes de borde bífido han sido objeto de una masiva exportación en el ámbito mediterráneo y aunque se especula con la posibilidad de que existieran varios centros de producción, su origen principal se encuentra en los alfares campanos (Olcese, 2003: 42).

Poco conocemos de los talleres responsables de esta producción en la etapa republicana, no obstante, con una cronología más avanzada sí se han constatado evidencias indudables de su fabricación dentro del área de los Campos Flegreos, en la ciudad de Cumas. Las investigaciones realizadas en las inmediaciones de la Puerta Mediana de la ciudad han localizado un basurero de época augusteo-tiberiana que contenía instrumentos de trabajo de un alfar y recipientes descartados por su deformación, entre los que se encontraban fuentes de borde bífido y de engobe interno rojo-pompeyano (Borriello *et al.*, 2016: 16, Figs. 6, 5-6).

También sobre materiales procedentes de Cumas se han realizado análisis arqueométricos de muestras seleccionadas de un depósito fechado en época Flavia, que ha revelado para esta producción una temperatura de cocción estimada entre 800° C y 850° C, y una composición con abundante desgrasante de tipo volcánico (De Bonis *et al.*, 2009: 326-327, Grupo II). La pasta utilizada en su fabricación presenta gran semejanza con la de las coetáneas cerámicas de engobe interno rojo-pompeyano, las *cumanae testae*, herederas de las producciones etruscas (Aguarod, 1991: 40-42; Giovanni, 1996: 66).

La cronología de esta forma tiene su inicio en la segunda mitad del siglo II a. C., continuado por una etapa de gran difusión en el siglo I a. C., para perdurar hasta el siglo I d. C. di Giovanni

estableció una relación entre la masiva exportación de esta forma por todo el imperio y la realización de sus imitaciones, a causa de la demanda de las tropas legionarias habituadas a su uso (1996: 66, 79).

La comercialización de las fuentes de borde bífido se realizaba junto con sus tapaderas, formando un set, según se ha podido constatar en el pecio de Capo Glavat, fechado en final del siglo I d. C., en el que se hallaron vestigios de pilas de hasta dos metros de altura, en las que cada fuente se embalaba por grupos de tamaños con su correspondiente tapadera, colocada en su interior (Jurisic, 2000: 29-30, 61-63).

En el aspecto gastronómico, la presencia de fuentes de horno, tanto importadas como de fabricación local, denota procesos culinarios elaborados con un cierto nivel de complejidad, para los que se requiere tiempo y dedicación. Esto difiere de la sencilla cocina que nos reflejan las medidas disciplinarias tomadas por P. C. Escipión Africano sobre la vajilla y la alimentación de la tropa en el transcurso del asedio de Numancia, unas cuantas décadas antes del conflicto sertoriano. Las fuentes literarias nos transmiten una alimentación basada en la carne hervida o asada, pan y gachas, y una batería de cocina en la que la olla sería el único recipiente autorizado (Santapau *et al.*, 2003: 13-14).

2. 5. Olla de borde almendrado

Este tipo de olla, definida por el característico perfil de su borde, de sección almendrada, se encuentra representada por un fragmento (figura 2, n.º 8). Dentro de las tipologías esta forma se encuentra clasificada, de manera general, como Vegas 2 (1973: 16-17), constituyendo el recipiente para cocer más utilizado en la etapa republicana en el ámbito del Mediterráneo occidental (Olcese, 1993: 125).

El diseño de la forma Vegas 2 deriva de tipos arcaicos característicos de la cultura material del área etrusca meridional, con bordes exvasados y engrosados, que evolucionan y se generalizan en toda la zona central de Italia, pasando a fabricarse en múltiples talleres y con arcillas diversas (Olcese, 1993: 126; 2003: 78-82).

El ejemplar que estudiamos puede clasificarse como Olcese Tipo 3a, con un paralelo similar procedente de Sutri, fechado entre la segunda mitad del siglo II y comienzo del I a. C. (2003: 81, Tav. VIII, 3). Esta variante se caracteriza por su borde de sección almendrada, con una acanaladura externa en la unión con la pared, que es abombada, y su fondo plano. La superficie externa posee bandas horizontales de tonos marrón-cenicientos.

El fragmento se encuentra realizado con pasta medianamente depurada, homogénea, porosa y ligeramente polvorienta de tonalidad rojiza / anaranjada, cocida en ambiente oxidante. Se aprecian a simple vista abundantes inclusiones, moderadamente distribuidas (20%) de pequeño y mediano tamaño (0,5 a 3 mm), de cuarzo angular, junto con otras de color blanquecino y micas. En la superficie exterior ha recibido engobe pardo ceniciento, que se conserva de manera irregular.

Esta forma se fabricó en múltiples centros alfareros de la Italia central y meridional (Olcese, 2003: 80-81), por solo citar algunos lugares: se encuentra en Sutri, entre final del siglo II y comienzo del I a. C. (Duncan, 1965: 164-165, Fig. 12, forma 38a); en Cosa, en niveles del siglo III al primer tercio del I a. C. (Dyson, 1976: Diagrama 1, Class K-Ware pots 4, CF, FG. V-D); en el taller de La Marcianella, entre final del siglo III e inicio del I a. C. (Olcese, 2012: 101-104, Tav. 1.XXXII, 79); en Bolsena, entre la segunda mitad del siglo III y el I a. C. (Santrot y Santrot, 1995: 183-188,

Figs. 58-60); y en Scoppieto, desde el siglo III a. C. hasta la etapa augustea (Peinado, 2015: 49-50, Tav. XII). Más al sur, en la región pontina, se encuentra fabricada en cuatro tipos de pasta, pero con inclusiones volcánicas, correspondientes a talleres tanto regionales como suprarregionales, datados entre los siglos IV y I a. C. (Borgers *et al.*, 2017).

En la península ibérica se encuentran ejemplares importados en diversos yacimientos de época republicana, como la olla itálica típica de los siglos II y I a. C. (Aguarod, 1991: 103-106; Sánchez Sánchez, 1995: 252-253; Aquilué *et al.*, 2002: 21, Fig. 9; Luik, 2002: 135, Abb. 110). Dentro de las producciones locales / regionales presentes en el campamento veremos que esta forma de borde almendrado fue uno de los perfiles de diseño itálico más reproducidos, lo que no es frecuente en los alfares indígenas.

La olla, ya sea de metal o de cerámica, constituye uno de los pocos instrumentos de cocina que se considera indispensable en el equipaje de un legionario. En las ollas de uso polivalente se podía realizar, además de la cocción de legumbres, vegetales y carnes, un guiso muy frecuente en el ámbito militar y una de las dos formas de consumir el grano asignado a cada soldado en puré, bien la *puls*, mezclando y cociendo en su interior harina mezclada con agua o leche, o bien *puls fabata*, gachas realizadas a base de harina de legumbres diluida en agua; siendo condimentadas ambas preparaciones con los ingredientes de los que se pudiera disponer en el momento: verduras, aceite, tocino, queso, miel, huevos, entre otros (André, 1981: 35, 60-62, 144, 185).

3. Cerámica común procedente de la Hispania Ulterior

La cerámica común siempre es la categoría más abundante en cualquier yacimiento que sea testimonio de ocupaciones romanas. El campamento militar romano de Cáceres el Viejo no es excepción, totalizando una cantidad impresionante de recipientes de uso común. Sin embargo, como ya dijimos, las producciones de la provincia de la Ulterior no representan la mayoría de este grupo, contando con un total de 310 NFR (284 del litoral y 26 del valle del Guadalquivir), que equivalen a tan solo el 21,9% de la totalidad de cerámica común identificada.

El conjunto de producciones de la Ulterior, aunque escueto, es bastante variado, ofreciendo sobre todo cerámicas de cocina y de mesa. La exposición de estos recipientes seguirá la que tradicionalmente se viene realizando (Aguarod, 2017), para lo cual utilizaremos los conceptos aplicados en el Tesoro Tipológico de los Museos Aragoneses (Aguarod *et al.*, 2011; 2021). Dicha opción fue tomada por esta obra pretender unificar criterios y conceptos tipológicos, aunque su correspondencia directa para otros idiomas no siempre tenga un equivalente directo.

En lo que respecta a las pastas, parece innecesario un análisis detallado y una descripción demasiado minuciosa, pues ya son abundantes los trabajos que exponen las distintas producciones del litoral gaditano (tan solo para mencionar algunos: Sáez Romero, 2008a; 2010; Peinado, 2010; Girón, 2018). En efecto, las pastas de las cerámicas comunes de Cáceres el Viejo importadas del área costera de la Ulterior no difieren de las que se están identificando en los centros productores de esa región, como es el caso de las de San Fernando (Díaz Rodríguez *et al.*, 2004) o las de Puerto de Santa María (Montero *et al.*, 2008). De los centros productores de la bahía de Cádiz destacan los de Torre Alta, Pery Junquera, Buena Vista, Calle Troilo, Avenida de Portugal o El Rinconcillo (Lagóstena y Bernal, 2004), ya que además de ofrecieren pastas y formas idénticas a las que aquí se presentan, delatan un período de actividad coincidente con el momento de ocupación del recinto militar en Extremadura.

Las pastas son, en general, compactas, pero polvorientas, porosas y arenosas, de textura fina, medianamente depuradas, con tonalidades que varían entre el marrón-amarillento y el beige-rosado. Aunque las coloraciones pueden ser resultado de las temperaturas alcanzadas en el horno, la heterogeneidad de tonos verificada en este conjunto no descarta la posibilidad de que sean procedentes de diferentes centros de producción, aunque probablemente ubicados en la misma área geográfica (el área de Cádiz).

3. 1. Ulterior litoral

De los 284 fragmentos identificados como originarios de esta área geográfica tan solo 107 han permitido su clasificación. Estos se distribuyen por los tipos de utilización en la cocina, así como por los de utilización en la mesa (tabla 3). En aquellos parecen ser más frecuentes los que se utilizaban para la preparación de los alimentos. Es posible que esta situación se deba a que las pastas de las cerámicas gadiritas, al tener mayoritariamente matrices calcáreas, eran, por lo tanto, poco resistentes para ser expuestas continuamente al fuego.

Menos frecuentes son las cerámicas destinadas al transporte / almacenamiento, situación que puede ser entendida desde una perspectiva económica, pues sería más rentable la producción *in situ* de estos contenedores. En efecto, son las formas de servicio y utilización en la mesa las que parecen haber sido más importadas del área meridional.

A pesar de lo anteriormente dicho, llama la atención la presencia de un fragmento de cazuela trípode (figura 3, n.º 1), correspondiente a uno de los pies, que se asocia a la cocción de alimentos (Aguarod, 2017: 33), tal como comentamos sobre sus congéneres itálicos. En este caso concreto, con todo, no es improbable que haya sido utilizado para la preparación de alimentos, ya que las pastas calcáreas no serían aptas para la cocción, además de que el fragmento que aquí tratamos no presenta vestigios de su exposición al fuego.

Seguramente que la fabricación de este recipiente fue inspirada en los modelos itálicos, expandiéndose para occidente a partir de mediados del siglo II a. C., asimismo documentado en otras áreas de la península ibérica en momento anterior (Aguarod, 1991: 245; 1998: 110). Desafortunadamente el fragmento de Cáceres el Viejo no permite conocer sus dimensiones, situación que delataría un eventual uso individual o colectivo.

Las mismas consideraciones, sobre la resistencia al choque térmico, se deben tener en cuenta para las ollas (figura 3, n.º 2 a 9). En efecto, identificamos algunos recipientes con pastas características de la bahía de Cádiz, polvorientas, bien depuradas y densas, que se han utilizado en este tipo de contenedor. Uno de ellos (figura 3, n.º 2) se corresponde a una imitación de olla de borde almendrado, tipo Vegas 2 (1973: 17), equivalente al tipo 3 de G. Olcese (1993: 126; 2003: 80) o al tipo COM-IT 1b (Bats, 1993: 358). Este mismo recipiente, además de haber sido importado desde los talleres itálicos, fue producido localmente en cantidades apreciables.

Más abundantes son las ollas de borde vuelto hacia el exterior, de perfil más o menos de forma triangular, de cuello amplio, a partir del cual se desarrolla el cuerpo del recipiente, globular. En Cáceres el Viejo identificamos siete recipientes de este tipo (figura 3, n.º 3 a 9), que parece haber sido abundantemente producido en las alfarerías meridionales, identificado en Torre Alta, en Campo del Gayro y en Huerta del Contrabandista, correspondiendo al tipo GDR 12.3.2 (Sáez Romero, 2008a: 655-656). No obstante, la cronología que les fue asignada parece ser más antigua si la comparamos con la de este campamento militar, considerando que no llegan al final del

Cerámica común de la Bética Ulterior litoral			
	Forma	NFR	NMI
Cocina/confección	<i>Caccabus</i> trípode	1	1
	Olla	8	8
Cocina/preparación	<i>Caccabi</i>	3	3
	<i>Catini</i>	7	7
	Morteros	7	6
	Lebrillos	2	2
	Tapaderas	2	1
Utilización en la mesa	Cuencos	20	20
	Platos	3	2
	<i>Calix</i> ?	1	0
	Jarras/botellas	9	5
	GDR 7.2.1.	5	5
	<i>Gutti</i>	3	0
Almacenamiento/transporte	<i>Urcei</i>	2	1
	Tinajas	2	2
	Ollas	27	27
	<i>Dolium</i>	1	1
	<i>Operculi</i>	3	3
	Útil lúdico	1	1
Indeterminados		177	26
Total clasificables		107	
Total		284	121

Tabla 3. Distribución de las formas de la Hispania Ulterior litoral de la cerámica común de Cáceres el Viejo.

siglo II a. C. (*ibid.*). Sin embargo, su presencia en algunos yacimientos permite intuir que estos contenedores han perdurado, por lo menos, hasta inicio del siglo I a. C., como sucede en Monte Molião (Sousa y Arruda, 2014: 65).

Con cuanto los recipientes antes descritos puedan haber sido utilizados tanto en la cocción como en la preparación de alimentos, con más seguridad afirmamos que los que tratamos a continuación fueron utilizados en aquel ámbito. Ese es el caso de un fragmento que clasificamos como *caccabus* (figura 3, n.º 10), aunque hemos de admitir que, por tener paredes verticales, también puede integrar los *catini*. Se trata del único fragmento de este tipo de recipiente identificado con pastas que delatan un origen de la Ulterior litoral y que puede integrar los tipos COM-RO-BET 4.3 (Peinado, 2010) o 16.3 (Girón, 2018). Sin embargo, ambas formas ofrecen contextos cronológicos distintos, pareciendo ser más recientes los ejemplares de aquella tipología.

Aunque hay que tener siempre en cuenta la multifuncionalidad de la mayoría de los contenedores utilizados en ámbito doméstico, los grandes cuencos podían cumplir funciones relacionadas con la preparación de alimentos o con la presentación en la mesa, sugiriéndose igualmente su eventual utilización como tapadera (Sáez Romero, 2005: 151). En Cáceres el Viejo A. Schulten recuperó dos ejemplares de estos recipientes (figura 3, n.º 12 y 13), a los que se pueden sumar tres de la campaña de excavaciones realizadas en 2001 (figura 3, n.º 11, 14 y 15).

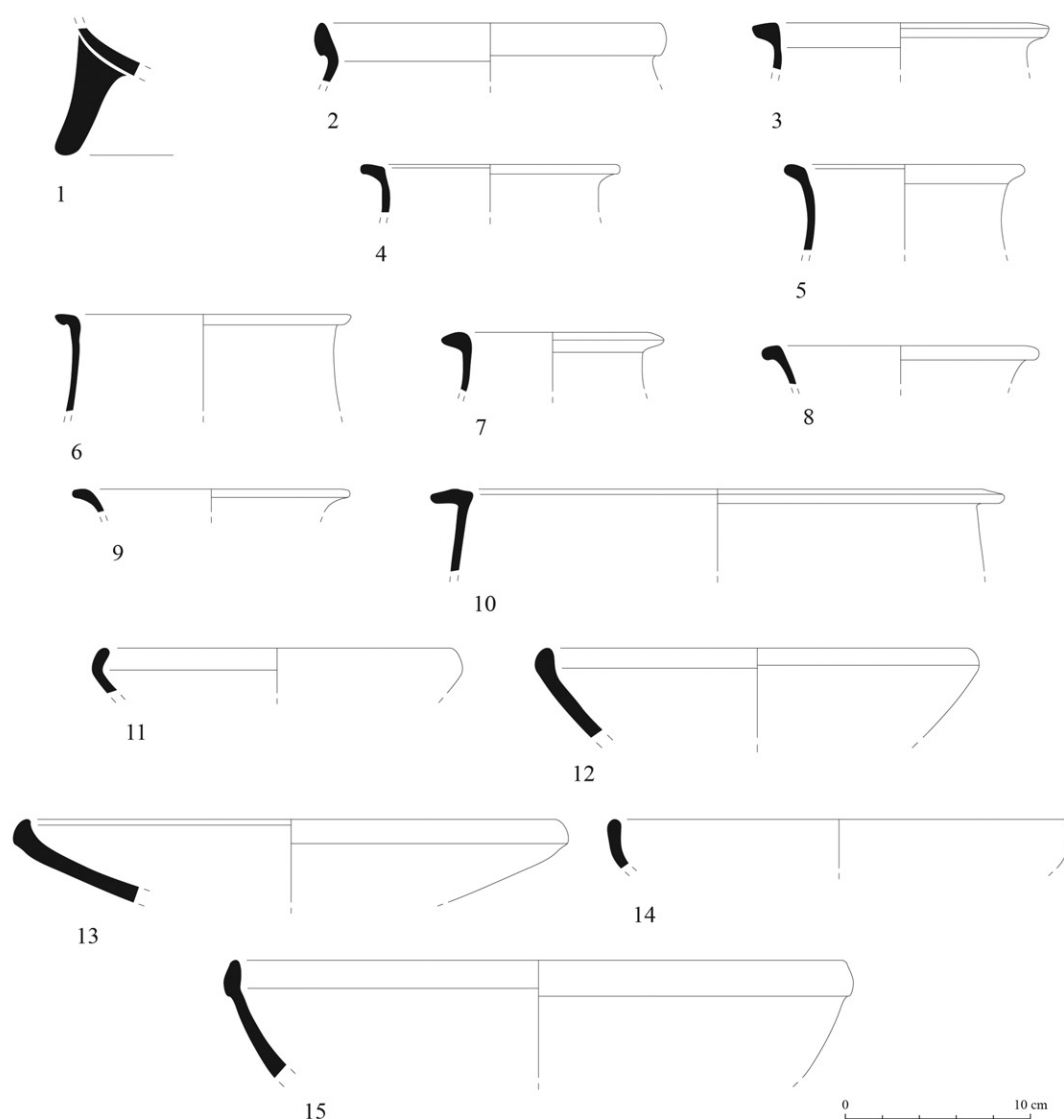


Figura 3. Cerámicas comunes de la Ulterior litoral: n.º 1, *caccabus* trípode (s/n.º 400); n.º 2 a 9, ollas (CV/1/92, CV/1/74, s/n.º 615, s/n.º 572, s/n.º 599, CV/6/472, CV/6/576 y CV/1/71 respectivamente); n.º 10, *caccabus* (RGZM s/n.º 15); n.º 11 a 15, cuencos largos (s/n.º 606, s/n.º 16, s/n.º 390, CV/6/165 y CV/6/274).

Estos grandes cuencos, que pueden alcanzar dimensiones considerables, tienen perfiles abiertos, en general marcados en la parte superior por una carena o inflexión acentuada. El borde es, por norma, vertical o reentrante, presentando a veces algún engrosamiento. Es equivalente a los tipos GDR 2.1.1 y 2.1.2, para los que se propuso una cronología enmarcada entre los siglos IV y II a. C. (Sáez Romero, 2008a: 626-630), no pareciendo ajeno su registro en contextos de las primeras décadas de la centuria siguiente.

De los ejemplares representados (figura 3, n.º 11 a 15), llama la atención uno de ellos (figura 3, n.º 15) que, por presentar características morfológicas distintas, puede tratarse de un contenedor inspirado en los platos / fuentes de engobe rojo-pompeyano, eventualmente de la forma Luni 1.

Por otro lado, este mismo fragmento encuentra paralelo en el tipo COM-RO-BET 2.5, escasamente documentado en Los Villares de Andújar, que integró contextos considerablemente más tardíos (Peinado, 2010: 357).

Otros dos fragmentos (figura 5, n.º 1 y 2) deberán formar parte de la misma categoría de recipientes, la de los *catini*. Sin embargo, contrariamente a los cuencos de tradición púnico-gadirita, estos vasos ofrecen un perfil bastante más elaborado, con una carena baja y el borde apuntado al exterior (figura 5, n.º 2), con tendencia pendiente. A pesar de ello se les considera pertenecientes a la misma herencia, ya que son frecuentes en contextos del siglo II y particularmente del I a. C., integrando la forma 6.18 de la tipología de L. Girón Angiozar (2018: 172). El otro fragmento (figura 5, n.º 1), aunque parezca asemejarse al tipo COM-RO-BET 4.1 de M.ª Victoria Peinado, tiene dimensiones que obligan a excluirlo de la categoría de los lebrillos, tratándose igualmente de un *catinus*.

Claramente relacionables con la preparación de alimentos son los morteros, entre los que pudimos identificar un ejemplar importado de la provincia Ulterior (figura 5, n.º 3). Se trata de una forma abierta, de paredes oblicuas y borde aplanado en la parte interior y, en el exterior, exhibe un labio engrosado de perfil curvilíneo. La superficie interna se encuentra revestida con piedrecitas incrustadas de dimensión media, correspondiendo la mayoría a cuarzos, que facilitaba la tarea de desmenuzar los alimentos y condimentos (Aguarod, 2017: 55). Los tipos a los que este fragmento más se asemeja constituyen las variantes de morteros COM-IT 8, sobre todo la COM-IT 8b (Bats, 1993: 361), que ofrece dataciones contemporáneas a las del recinto militar. Aunque la cronología no sea exactamente coincidente, es el tipo COM-PUN 152 el que más se asemeja (Adroher, 1993: 375), sugiriendo que pueda ser una producción derivada de la vajilla punicizante. Pero, debe tenerse en cuenta que este mismo tipo fue identificado en conjuntos itálicos de época republicana (Olcese y Coletti, 2016: 452).

Debemos destacar de las producciones de la provincia Ulterior litoral un conjunto de seis morteros que presentan pastas distintas. Algunos de estos (figura 4, n.º 1 a 3) suelen tener bordes de sección cuadrangular, con una protuberancia en la parte externa del borde. Esta forma permite considerarle una influencia itálica, ya que está bien documentada en contextos italianos (Olcese, 1993: 133 n.º 349; 2003: 104), pero igualmente frecuente en pecios del Mediterráneo, presentando bordes verticales de sección triangular y apliques de dos o de tres grupos de impresiones digitadas o «dediles» (Aguarod, 1991: 123-126, forma *Emporiae* 36,2).

Estas imitaciones béticas suelen tener pastas de tonalidades amarillentas o cremas, a veces verdosas. Una de sus características es que ofrecen aspecto laminar y su composición se caracteriza por abundantes inclusiones de tonos grises rojizos oscuros, con formas frecuentemente redondeadas y alargadas, de dimensiones variadas (pequeñas 0,7 y medianas 1,6 mm), con escasas inclusiones de tonos blancos-grises con dimensión inferior a 1/2 mm. Aún se pueden identificar otras marrón-claro y rojas intensas de pequeña dimensión (0,3 mm) y pocos puntos de mica que apenas resultan perceptibles. Se han realizado análisis arqueométricos a uno de los fragmentos (figura 4, n.º 2, pasta de tipo 3, lámina 20-CV4) cuya composición mineralógica presenta gran cantidad de esquistos junto con microfósiles. Esta pasta muestra similitud con la utilizada en diversas producciones de ánforas béticas, particularmente: UA 29 y UA 35, Beltrán IIA, Dressel 1, 2-4, 7-11, 20 augusteas y 28, Haltern 70, ovoides surhispanas (Lomba do Canho = ovoide 1) y T-7.4.3.3. (Mateo Corredor, 2015: 128-129, 150). Su procedencia puede atribuirse, dentro de la costa malacitana, a la bahía de Málaga y a la desembocadura del Guadalhorce (*vid.* Anexo II).

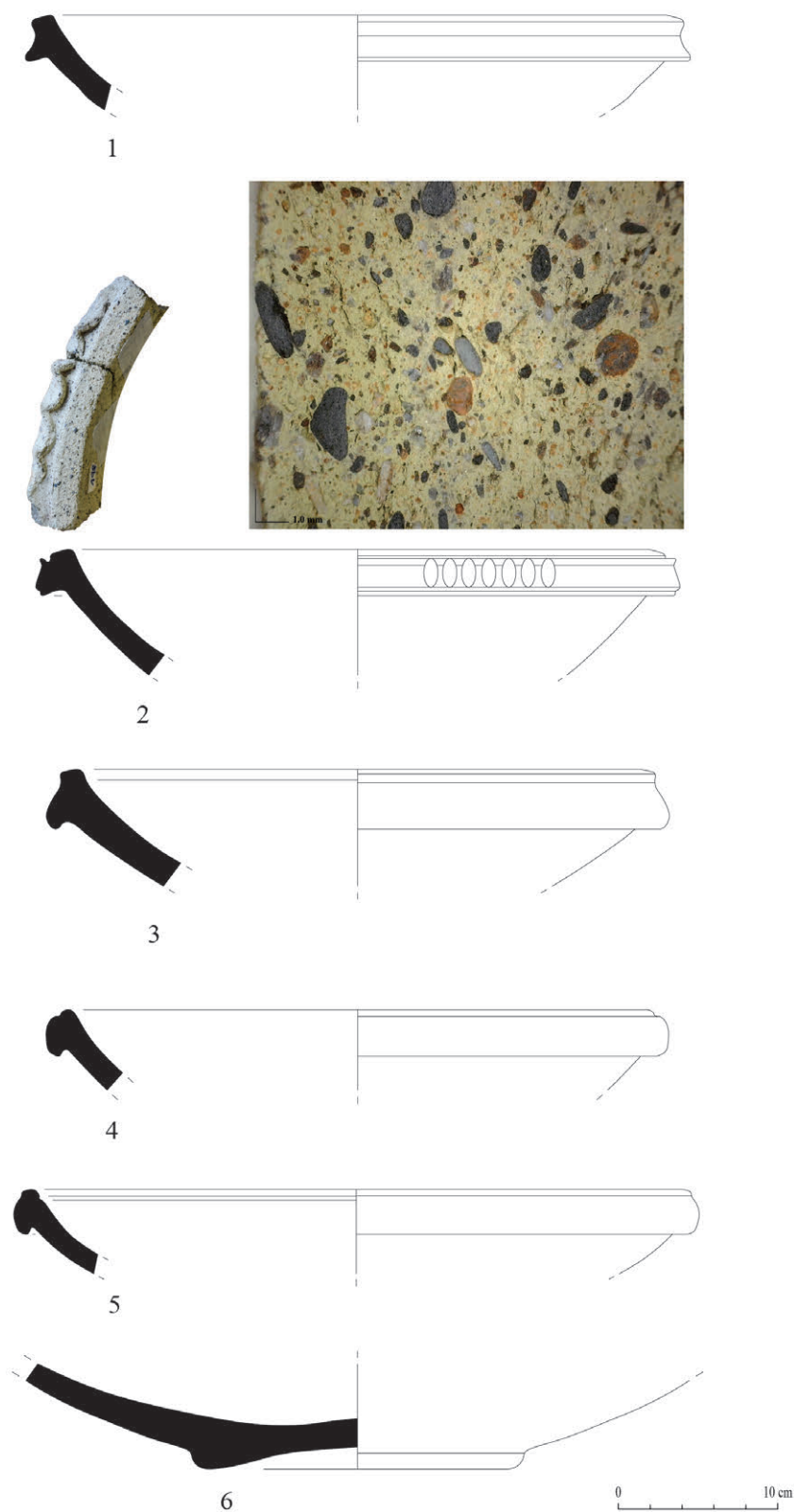


Figura 4. Cerámicas comunes de la Ulterior litoral: morteros de la bahía malacitana (s/n.º 381, s/n.º 382, s/n.º 329, s/n.º 330, s/n.º 392 y CV/7/317 respectivamente).

La tonalidad de esta pasta, que va del amarillenta claro al verdoso, coincide con la de las producciones de cerámica común detectadas en los alfareros de la zona centro de la ciudad de Málaga, aunque las que conocemos son de cronología más avanzada (Serrano, 2000: 61-62).

Este diseño es asimismo frecuente en la Campania, donde también se produjo (Aguarod, 1991: 123; Peinado, 2011: 288), caracterizado por bordes de sección triangular, fondo plano, con piedras incrustadas en el interior y bandas digitadas en la parte externa del borde, como es el caso de uno de los morteros del campamento (figura 4, n.º 2). En *Lattes* estos recipientes, que componen el tipo COM-IT 8e, se han fechado en los siglos II y primera mitad del I a. C. (Bats, 1993: 362).

Otros dos morteros que incluimos en este grupo (figura 4, n.º 4 y 5), fabricados con la misma pasta amarillenta que el grupo anterior, presentan bordes moldurados, de sección redondeada, en los que no es tan evidente la separación del borde. Vale aquí lo que fue dicho para el motero fabricado con pasta de la Ulterior litoral (figura 5, n.º 3) y también los fabricados con pastas de la Ulterior Guadalquivir (forma COM-IT 8e).

El fragmento de fondo representado (figura 4, n.º 6), con pie moldurado y fondo exterior levantado, no permite con todo determinar a cuál de los dos grupos de formas pertenecería.

Siendo cierto que no se pueden relacionar únicamente con la cocción, con el consumo o con el almacenamiento, las tapaderas funcionaban como piezas complementarias en los más variados ámbitos. En efecto, no podemos garantizar que estos elementos hayan sido utilizados juntamente con las cerámicas de cocina. Las tapaderas de origen meridional están representadas solamente por dos ejemplares (figura 5, n.º 4 y 5). De una de estas se conservó el pomo, de amplio diámetro y con un relieve alrededor que facilitaría el agarre, de la otra se ha conservado el borde, con diámetro de 14 cm y con acanaladuras internas. Estas ranuras podían tener como función su mejor ajuste a recipientes de menores dimensiones, lo que le permitiría adaptarse a distintos contenedores.

Como dijimos, la mayoría de las cerámicas comunes importadas integra el grupo de recipientes de mesa. Los cuencos responden a la forma más documentada, totalizando 20 NFR. Los diámetros varían entre los 15 y los 22 cm y las superficies exteriores fueron alisadas. Suelen tener perfiles semihemisféricos, con bordes sencillos de sección redondeada, siendo frecuentes los ejemplares de borde engrosado externamente (figura 5, n.º 6 a 11) o ligeramente exvasados (figura 5, n.º 12). Además de estos, otros presentan tenues variaciones, también engrosados externamente, pero de paredes rectas o bordes aplanados (figura 5, n.º 13). Estos recipientes equivalen a los tipos GDR 1.2 y 1.3 de A. Sáez Romero (2005; 2008a: 624-625) y al tipo 17.1 de L. Girón (2018: 319-320), datados con cronologías muy amplias, lo que está demostrado por la abundancia de contextos en que aparecen, tanto de producción como de consumo. Lo más destacable de estos contenedores es su función como recipiente de consumo individual, algo que se pone de manifiesto con la vida cotidiana de cada contubernio en el que los comensales podrían preparar y confeccionar las comidas en conjunto, pero que, a la hora de consumirlas, cada comensal utilizaría su propio servicio.

Los cuencos, que podían ser utilizados en el consumo de semisólidos o incluso líquidos, podían hacer juego con los platos. Sin embargo, como veremos y al contrario de los cuencos, los platos son escasos en el conjunto, por lo que debemos tener aquí en cuenta que el servicio del legionario estaba igualmente compuesto por otras categorías cerámicas, como es el caso de los barnices negros itálicos. Entre la cerámica común importada tan solo identificamos tres NFR, de perfiles bajos y sencillos. Uno de ellos corresponde a una base de forma indeterminada (figura 5, n.º 17) y los restantes presentan perfiles que parecen delatar fabricaciones inspiradas en la

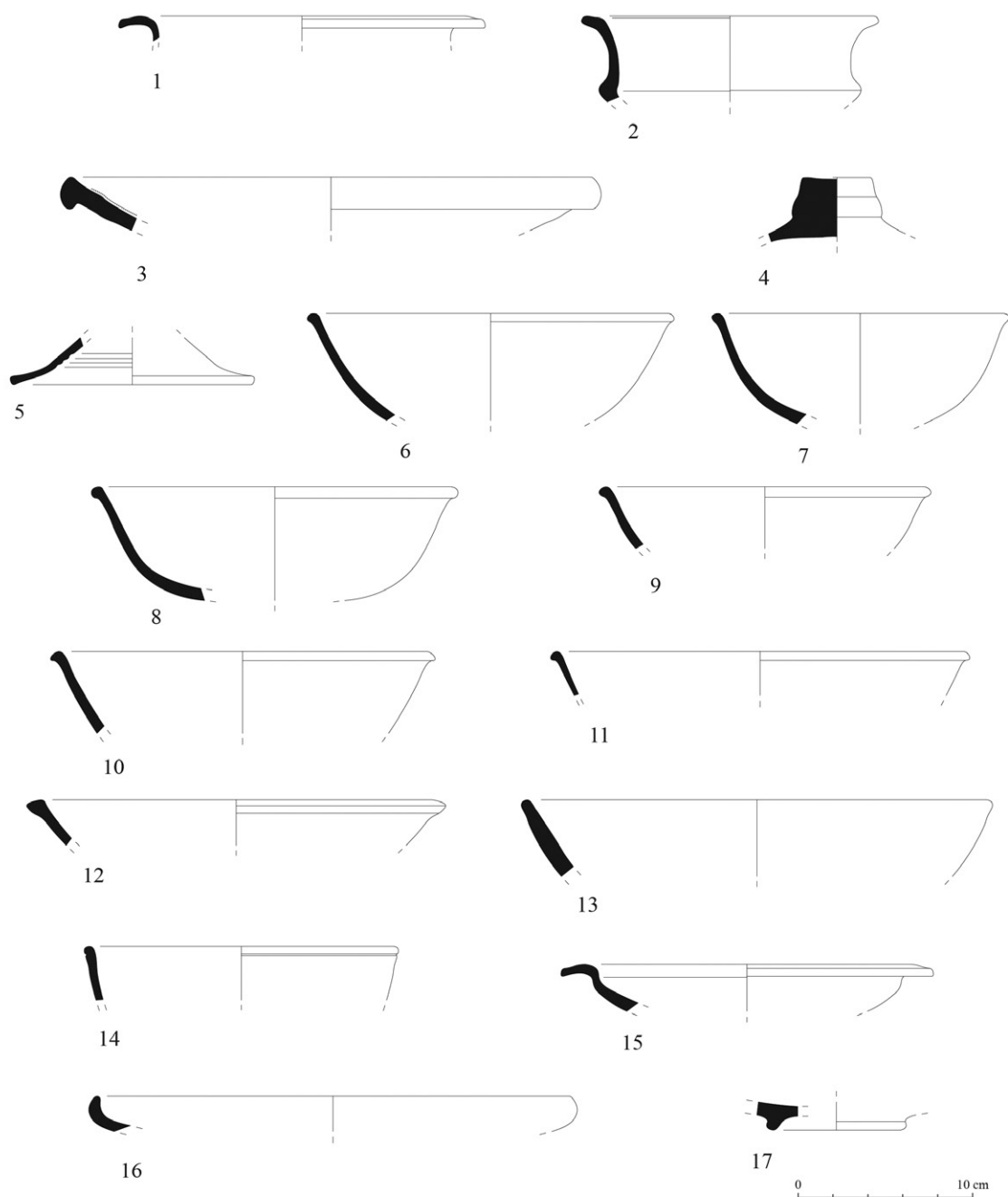


Figura 5. Cerámicas comunes de la costa Ulterior: n.º 1 y 2, *catini* (CV/6/159 y RGZM s/n.º 13); n.º 3, mortero (CV/7/312); n.º 4 y 5, tapaderas (CV/6/488 y s/n.º 616); n.º 6 a 14, cuencos (respectivamente: CV/6/465, CV/7/307, CV/6/335, CV/3/56, CV/3/83, CV/1/28, s/n.º 385, CV/6/273 y s/n.º 570); n.º 15 a 17, platos (CV/6/336, s/n.º 276 y 3612).

cerámica de barniz negro. En efecto, ambos platos ostentan pastas claramente del área meridional de la Ulterior, significando que de igual forma también ahí se producían imitaciones de aquellas cerámicas itálicas.

Uno de estos platos (figura 5, n.º 15) tiene perfil que encaja perfectamente en el tipo 1312b de J.-P. Morel (1981: 102-105), equivalente al tipo 36 de N. Lamboglia (1952), y ha sido producido durante el siglo II a. C. y primera mitad de la siguiente centuria. Las producciones napolitanas son frecuentes en el Occidente, presentes en Mesas do Castelinho (Alves, 2010: 55), en Monte Molião (Dias, 2010: 58) y en Lisboa (Pimenta *et al.*, 2018: 119-120). Su presencia en el área de Cádiz es igualmente abundante, donde incluso fue producida (Muñoz Vicente y Frutos, 2004: 146; Sáez Romero, 2008a: 322).

El otro fragmento es similar a los grandes platos de tipo Lamb. 7 (figura 5, n.º 16), pareciendo ajustarse a la especie 2280 de Morel y, eventualmente, a la serie 2286. Contrariamente a los originales que el plato anterior ha imitado, estas pateras de barniz negro itálico documentadas en el occidente peninsular ostentan sobre todo pastas con características de las producciones etruscas y calenas, en general fechadas en la segunda mitad del siglo II y I a. C. Este tipo se encuentra bastante diseminado en la península ibérica, estando presente en la mayoría de los asentamientos con ocupación romana republicana. Cáceres el Viejo, además de haber importado los originales itálicos (Adroher *et al.*, en este volumen), también ha producido localmente estos platos.

Otro fragmento, que se corresponde al pie del recipiente (figura 6, n.º 1), es difícil de clasificar. Si bien es posible que pueda integrar los cálices, que frecuentemente presentan un pie elevado (Girón, 2018: 153-155), no es improbable asimismo que pueda tratarse de un pie de incensario idéntico a los que publicó G. Olcese (2003: 91-92), aunque estos sean más tardíos. Por otro lado, no descartamos la posibilidad de que podamos estar ante un contenedor crateriforme, idéntico al que fue reconocido en el grupo de CoLR, eventualmente inspirado en los prototipos de barniz negro itálico.

Seguramente relacionados con el servicio utilizado en la mesa encontramos un conjunto de jarras y botellas monoansadas. Debemos mencionar que el simple hecho de que fusionemos aquí recipientes que podían integrar los servicios de mesa y de almacenamiento / transporte se debe, por un lado, a la multifuncionalidad de estos contenedores, como ya se dijo antes, y, por otro, porque no siempre es clara la distinción morfofuncional de las jarras y de las botellas. A pesar de ello, es consensual que las jarras suelen tener bocas más amplias y las botellas aperturas más estrechas y cuellos más cortos. No obstante, es frecuente encontrar en los repertorios de cerámicas comunes recipientes que contrarían dicha división, como es el caso de las jarras de boca trilobulada que pueden presentar cuellos considerablemente estrechos.

En Cáceres el Viejo identificamos un total de nueve jarras / botellas, que ofrecen distintas morfologías. Dos (figura 6, n.º 2 y 3) tienen paralelo en el conjunto de Monte Molião (Sousa y Arruda, 2014: 65-66), donde se han integrado genéricamente en el tipo GDR 10 de A. Sáez Romero (2005), y en Cartagena (Pérez Ballester *et al.*, 1996: 193). Sin embargo, el típico gollete que estos recipientes poseen inmediatamente por debajo del borde (*olpe* con collarinho, Olcese, 1993: 274), al cual se une el asa, no puede considerarse desde un punto de vista contextual y cronológico, ya que también se pueden encontrar en época alto imperial.

No obstante, contrariamente a los ejemplares trilobulados presentados por G. Olcese, los de Cáceres el Viejo y de Monte Molião tienen boca circular. Si bien desconocemos los contextos de los fragmentos extremeños, ambos recuperados en las campañas realizadas por Schulten, los del sur

de Portugal se han fechado indiscutiblemente en época romana republicana (Sousa y Arruda, 2014: 65-66). Además, la presencia de recipientes completos con características similares en pecios tardorrepublicanos permite sugerir que este contenedor (figura 6, n.º 2) puede ser el resultado de relaciones con agentes itálicos y no de influencias púnico-gaditanas. Para el restante fragmento (figura 6, n.º 3) sugerimos que puedan tratarse de variantes de las jarras púnico-ebusitanas de tipo COM-EB 21.

Otro ejemplar (figura 6, n.º 4), de boca más ancha, borde invertido y engrosado en el exterior, ofrece características que son frecuentes en los repertorios cerámicos del área de la bahía de Cádiz. En efecto, dicho fragmento se puede integrar en el tipo 11.3 de L. Girón (2018: 200), documentado tanto en El Jardín del Cano, como en la Calle Troilo 5 (Lagóstena y Bernal, 2004). También constatamos su presencia en el pecio de Miladou (Dumontier y Joncheray, 1991: 189), que permite corroborar su datación tardorrepublicana.

Si los ejemplares antes descritos podían integrar la categoría de las botellas, un fragmento de borde (figura 6, n.º 5), de diámetro más amplio, parece integrar la de las jarras. Pertenecería a un contenedor de tendencia ovoide, de borde exvasado, ligeramente engrosado en el interior, y de cuello de paredes curvadas indiferenciado del cuerpo. Puede considerarse perteneciente al tipo 11.5a de L. Girón, forma a la que se le asigna una cronología bastante dilatada, pero que se inicia en mediados del siglo I a. C. (2018: 202-204).

Otra jarra, más completa, pero que no conserva el borde ni el asa (figura 6, n.º 6), seguramente ha integrado los servicios de la primera mitad del siglo I a. C., pues es uno de los tipos más frecuentes en este momento (Aguarod, 2017: 65-66). El éxito de este tipo, cuyo prototipo sería de origen itálico incluso justificaría su producción en ámbito local / regional, satisfaciendo la demanda de los ocupantes del recinto militar.

De menores dimensiones es el cuerpo de otro recipiente que estaría destinado al servicio de líquidos. Aunque en este caso se deba tener en cuenta su posible utilización como reservatorio para ungüentos o cosméticos. Tiene perfil bitroncocónico (figura 6, n.º 7) y tendría una sola asa que se uniría a la parte superior del cuerpo. Presenta un pie destacado, delimitado por una moldura. Este recipiente podría integrarse en el tipo GDR 10.4.1 o el 10.4.2 (Sáez Romero, 2005: 161-162), tratándose de influencias centro mediterráneas en las producciones gaditanas, aunque las dataciones propuestas no parecen alcanzar los primeros decenios del siglo I a. C. Otro fragmento de un fondo puede igualmente integrarse en este tipo, aunque tenga un pie todavía más destacado y oblicuo (figura 6, n.º 8).

Un fragmento de cuello, amplio, diferenciado del cuerpo del recipiente por un ángulo recto y con una moldura en relieve en la parte superior (figura 6, n.º 9), puede ser incluido en la categoría de las jarras biansadas. Este es justo uno de los contenedores que permitía una evidente multifuncionalidad de utilizaciones realizadas tanto en la cocina, en la mesa, pero sobre todo en el almacenamiento y/o transporte. Este tipo concreto está documentado en todo el mediterráneo, presente incluso en pecios (Dumontier y Joncheray, 1991: 168). Se ha fabricado en el área meridional y fue registrado en las excavaciones del antiguo hospital de las Cinco Llagas de Sevilla (Huarte, 2003: 222, tipo V). Estos recipientes suelen considerarse producciones del bajo Guadalquivir y se han datado en torno al cambio de Era, pero M. Vegas había afirmado que este tipo comenzó a producirse en época romana republicana (1973: 90, tipo 37).

En el servicio utilizado en la mesa podemos incluir también un grupo de fragmentos (figura 6, n.º 10 a 14) que puede componer el tipo GDR 7.2.1 de A. Sáez Romero (2005: 157-158). Sin embargo, debemos reconocer que hay que ser prudente en esta afirmación, ya que tan solo

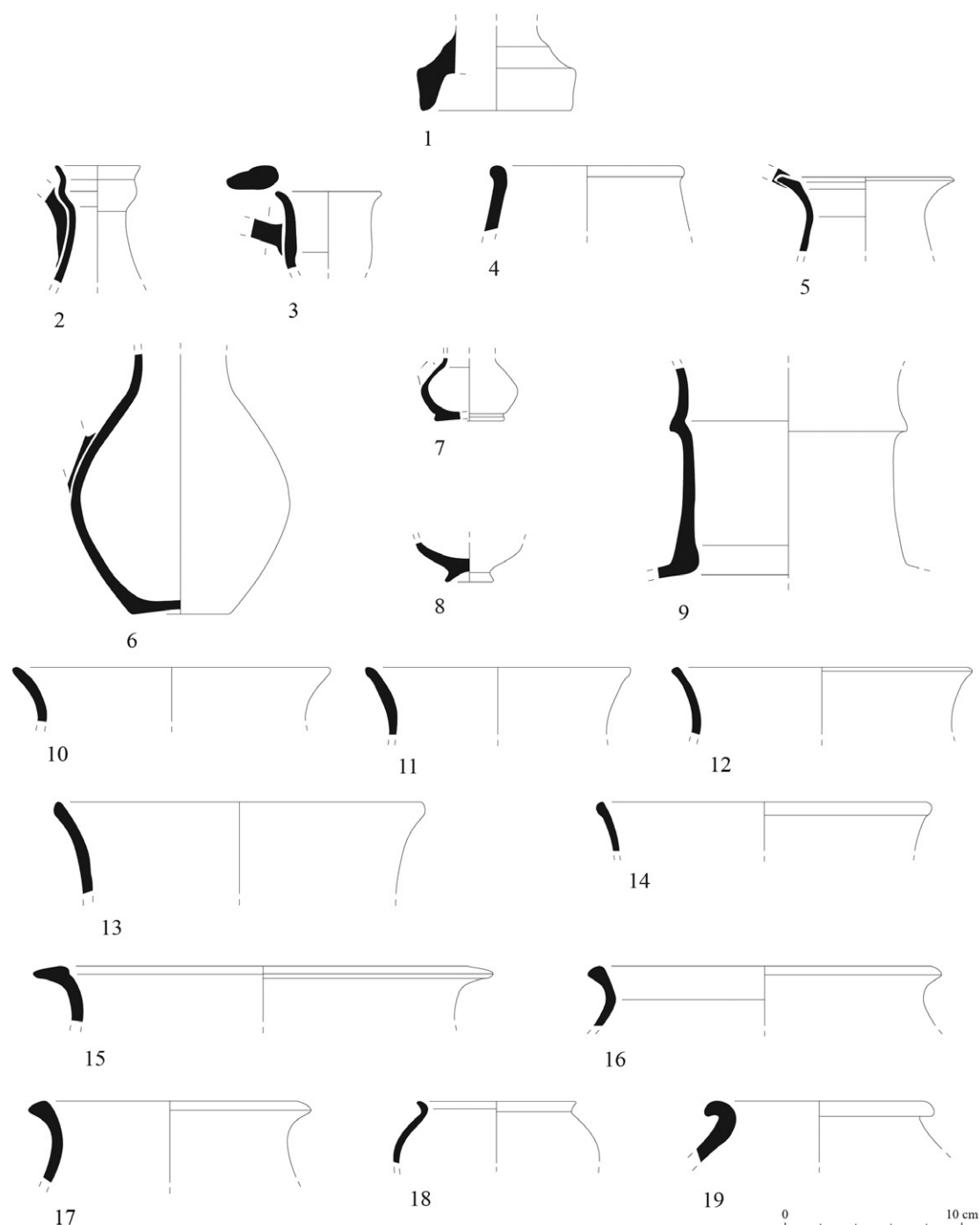


Figura 6. Cerámicas comunes del litoral de la Ulterior: n.º 1, posible Calix (CV/4/78); n.º 2 a 8, jarras/botellas (s/n.º 405, RGZM 19582, CV/5/18, CV/6/170, 3447, s/n.º 130, CV/6/299 y RGZM s/n.º 66); n.º 10 a 14, vasos GDR 7.2.1 (CV/5/13, CV/3/99, CV/6/166, CV/6/275 y CV/3/55); n.º 15, *urceus*/cántaro/jarra (CV/7/309); n.º 16 a 19, ollas (CV/1/90, CV/5/35, s/n.º 129 y CV/1/80).



Figura 7. Cerámicas comunes de la costa Ulterior:
pitorro vertedor de *guttus* (3453).

identificamos elementos de borde, sin que se haya conservado la carena o el asa. No obstante, su abundante producción en la bahía de Cádiz, influenciada por las producciones cartaginesas (*ibid.*), permite por lo menos sugerir tal propuesta.

En el conjunto de cerámica importada fue posible reconocer la presencia de tres fragmentos de *guttus*, que se corresponden al pitorro vertedor (figura 7). Este es un recipiente cuya función no está aún totalmente identificada, pero que se ha relacionado sobre todo con contenidos vinarios u oleícolas (Hilgers, 1969: 192). Asimismo, otras funciones han sido consideradas, concernientes con la farmacopea y los *balsamaria* (Aguarod *et al.*, 2011; 2021). Por otro lado, se ha sugerido que podría responder a un «recipiente de succión», motivo por el que se han denominado biberones (Hilgers, 1969: 192). Con todo, teniendo en cuenta la presencia masiva de este tipo de vaso en las fábricas de salazones del litoral mauritano a partir del siglo I a. C., algunos autores consideraron que se destinaria a contener *liquamen* (Ponsich y Tarradel, 1965: 108-110), algo que podría justificar la presencia del colador embutido en el interior del cuello.

En efecto, el concepto aplicado a este contenedor por las fuentes literarias remite a un vaso que se utilizó, por lo menos, desde el siglo III a. C. (Girón, 2018: 30) y que funcionaría como colador y dosificador de líquidos. Respecto a estos contenidos, además del vino o del aceite, hay que considerar otros, como es el caso del agua (Sánchez Sánchez, 1992: 59) o de los mencionados productos piscícolas. Resulta interesante constatar que, aunque las cerámicas comunes sean, por general, las que emulan las cerámicas finas, en este caso la situación parece invertirse, reproduciéndose este vaso en *terra sigillata* africana (Hayes, 1972: 177-178) y en cerámicas de paredes finas (Mayet, 1975: 112-113).

Desafortunadamente no se documentan abundantes recipientes de este tipo con cronologías antiguas, conociéndose particularmente aquellos que componían contextos de las primeras centurias después del cambio de Era, como es el caso de Cádiz (Bernal *et al.*, 2013: 21-26, Figs. 5.5; 6.7) o de Mérida (Sánchez Sánchez, 1992: 59-60, Fig. 15). Es en el área meridional que encontramos los ejemplares del siglo I a. C., concretamente en la Calle Troilo, en Cádiz, y en el asentamiento de La Florida (Girón, 2018: 193). Además de estos, otros igualmente meridionales merecen una referencia ya que presentan cronologías coincidentes con los del campamento extremeño, aunque sean formalmente distintos. Ese es el caso de Cerro de Los Mártires (Sáez Romero, 2008a: 471) o de Centro Atlántida (*ibid.*, 435).

Las cerámicas importadas del litoral de la provincia Ulterior destinadas al almacenamiento y al transporte están igualmente presentes en Cáceres el Viejo. Aunque no sean abundantes, ya que su producción más representativa es la local / regional, ofrecen una considerada variedad

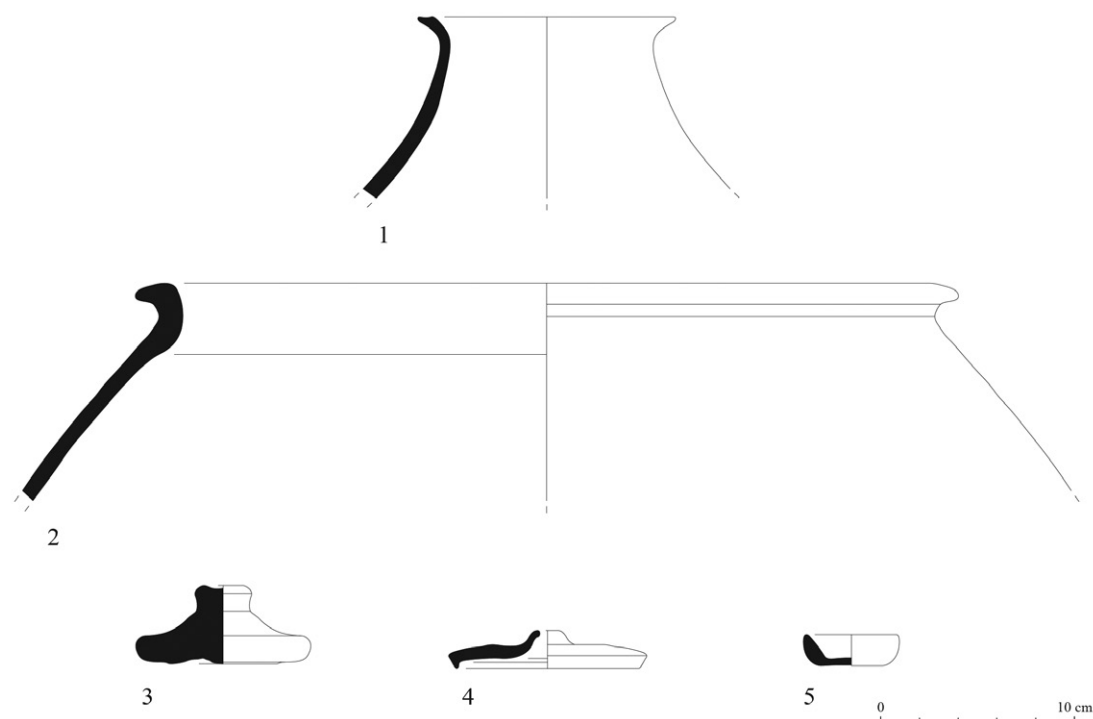


Figura 8. Cerámicas comunes de la Hispania Ulterior litoral: n.º 1, olla (CV/6/251); n.º 2, *dolium*/grande recipiente (RGZM s/n.º 68); n.º 3 y 4, *operculi*/opérculos (CV/6/205 y CV/1/75); n.º 5, útil lúdico/pieza discoidal (3646).

de formas. Entre estos destaca la presencia de un *urceus* (cántaro / jarra) de borde horizontal, triangular, y de cuello ancho (figura 6, n.º 15), para el que no pudimos establecer paralelos que permitan asegurar su datación.

Las tinajas de tipo GDR 8.1.1 están igualmente representadas en el conjunto, aunque tan solo por dos fragmentos de pequeño tamaño que no han permitido representación gráfica.

Más abundantes son las ollas de borde exvasado, aplanado o engrosado. De estas, dos podrían integrar el tipo GDR 12.2.3 (Sáez Romero, 2008a: 654-656) que, aunque se propuso que perduraran solamente hasta mediados del siglo II a. C., no parece improbable que su producción y consumo se haya prolongado. Ambos bordes son exvasados (figura 6, n.º 16 y 17), tienen cuellos cortos y el inicio de las paredes delata un cuerpo globular o de tendencia globular.

Además de estas, se han documentado otras ollas de morfologías comunes, globulares y de bordes exvasados (figura 6, n.º 18 y 19), pero asimismo otras de morfologías atípicas, como parece ser el caso de un recipiente de grandes dimensiones de borde bífido (figura 8, n.º 1).

De mayor dimensión es otro contenedor (figura 8, n.º 2), de gran capacidad, que puede integrar la categoría de los *dolia*, aunque su morfología parezca ajustarse mejor a las orzas (Aguarod, 2017: 78). Con independencia de su clasificación, corresponde a un recipiente con características propias de los centros productores hispánicos, conociéndose mayoritariamente por la definición de «grande recipiente» (Pinto y Schmitt, 2010; Bargão, 2017; Fabião, 1998).

El conjunto de cerámica común importada del litoral gaditano contempla asimismo la presencia de algunos complementos, como es el caso de los *operculi*, reconociéndose dos ejemplares

bastante completos. De estos, uno pudo haber sido utilizado como complemento de las cerámicas de cocina o de almacenamiento / transporte, ya que presenta una morfología algo tosca y un pomo grosero (figura 8, n.º 3). No obstante, el diámetro similar al del otro ejemplar (figura 8, n.º 4), que corresponde seguramente a un *operculum* de ánfora, obliga a que seamos cautos en su atribución funcional. Este, a su vez, puede pertenecer al tipo 2B de D. Bernal y A. Sáez Romero (2008: 6-7).

Finalmente, entre las producciones meridionales hay que mencionar también la presencia de un fondo de recipiente que fue reutilizado y adaptado para cumplir otras tareas. Se trata de un pie destacado (figura 8, n.º 5) que, seguramente después de la inutilización del vaso original, fue desgastado para ganar una nueva forma. Desconocemos la función que pasó a cumplir, eventualmente utilizado como útil lúdico, aunque tampoco se debe descartar su uso como tapadera.

3. 2. Ulterior Guadalquivir

Entre el conjunto de cerámicas importadas CoB fue posible identificar un restringido grupo de recipientes que ofrece pastas con composiciones y apariencia distinta a las cerámicas gadiritas. Este grupo engloba las producciones más típicas del valle del Guadalquivir (tabla 4) de época romana republicana, cuyas pastas varían entre tonos beige-blanquecinos y amarillos-claros, que suelen tener una cantidad significativa de inclusiones, de dimensiones considerables y de aspecto rugoso.

Desafortunadamente, hasta el momento no ha sido realizada una tipología que defina las formas producidas en esa área geográfica durante el momento contemporáneo a la ocupación del campamento militar de Cáceres el Viejo. Por este motivo nos limitamos a una exposición de las formas identificadas, mencionando algunos paralelos mejor conocidos en el occidente peninsular en contextos coetáneos.

El conjunto cuenta con un total de 26 NFR, de los que ocho son de forma indeterminada y, de los restantes, tan solo catorce han permitido representación gráfica. Formalmente no ofrecen una variedad heterogénea, siendo más abundantes los contenedores destinados a la preparación de alimentos para la cocina y al servicio de líquidos. Como quedará evidente, desde un punto de vista tipológico los recipientes fabricados en el valle del Guadalquivir, durante el momento que nos ocupa, no difieren de forma clara de los fabricados en el litoral gaditano. Aunque no podamos indicar una zona concreta para su fabricación, dicha situación puede ser indicio de que estos recipientes, por lo menos los exhumados en Cáceres el Viejo, puedan corresponderse a producciones del bajo Guadalquivir que, surgidos en una fase precoz de estas producciones y cercanas a las *figlinae* del litoral, reproducían semejantes productos.

En efecto, el único ejemplar de lebrillo parece ser una emulación del tipo GDR 4.1.1 (Sáez Romero, 2005), con un diámetro que excede los 50 cm (figura 9, n.º 1), que fue copiosamente producido en esa área, concretamente en Torre Alta, en Campo del Gayro, en El Canal y en Gallineras (*ibid.*: 155). Además, está igualmente documentado en centros de consumo, como es el caso de Monte Molião (Sousa y Arruda, 2014: 61) o de Castelo da Lousa (Pinto y Schmitt, 2010).

Estos recipientes suelen ser vasos abiertos de grandes dimensiones y considerablemente profundos. Tienen el borde exvasado, que puede formar un pequeño labio en pestaña y pendiente. Es frecuente la presencia de una carena en la parte superior del cuerpo. Estos lebrillos surgen en mediados del primer milenio a. n. e., perdurando hasta el siglo II a. C., pero que, como vimos, pueden ser asimismo identificados en contextos posteriores.

Cerámica común de la Ulterior Guadalquivir			
	Forma	NFR	NMI
Cocina/confección	Tapadera	1	1
Cocina/preparación	Lebrillo	1	1
	Morteros	7	5
Utilización en la mesa	Jarras	6	5
Almacenamiento/transporte	Urceus	1	0
	Tapaderas	2	2
Indeterminados		8	0
Total clasificables		18	
Total		26	14

Tabla 4. Distribución de las formas de la Ulterior Guadalquivir de la cerámica común de Cáceres el Viejo.

Bien representados están los morteros, habiéndose identificado un total de siete NFR, de los que dos se corresponden al fondo del contenedor. A juzgar por el perfil de los bordes se pueden observar dos tipos claramente distintos, aunque en cada uno de ellos podamos verificar algunas diferencias tenues. Tres (figura 9, n.º 2 a 4) tienen paralelos en los servicios itálicos de cronología republicana, como vemos en Bolsena, entre la segunda mitad del siglo III y el I a. C. (Santrot y Santrot, 1995: 172, Fig. 51, 434), también en un mortero perteneciente a la vajilla de a bordo del pecio de Illa Pedrosa, fechado entre los años 140-130 a. C. (Vivar, 2016: 115, 2918). Sin embargo, hemos visto que esta misma forma fue producida en el litoral andaluz, de la que se identificó un fragmento en el recinto militar de Cáceres el Viejo (figura 5, n.º 3, forma COM-IT 8b).

Otros ejemplares constituyen creaciones béticas arraigadas en la tradición feno-púnica (figura 9, n.º 5 y 6) y se corresponden a producciones de la provincia Ulterior, eventualmente del área de Marismas. Integran el tipo GDR 3.1.1 (Sáez Romero, 2005: 630, Fig. 32; Peinado, 2011: 290), aunque el borde, que puede definirse como bífido o reentrante, resulta más recto en la parte externa, cuando lo comparamos con el prototipo de la tipología. Sin embargo, exhibe el típico peldaño en la parte interna del borde, a pesar de que uno de ellos este vuelto hacia arriba y en el otro apunte hacia dentro. No obstante, a pesar de que este tipo debió de ser mayoritariamente producido en el litoral gaditano, no es improbable que haya sido reproducido, a partir de determinado momento, en los centros productores situados más al interior. La gran preponderancia de morteros del valle del Guadalquivir puede ser indicio de que eran recipientes de comercialización cercana y aceptable relación calidad / precio. Diversos ejemplares similares se han documentado en el poblado minero de La Loba, en torno al 100 a. C., fabricados con pastas de variados tipos (Passelac, 2002: 274-275, Fig. 125, n.º 5-6), pero también en contextos de la tercera fase de El Santo de Valdetorres, fabricados en arcillas blanquecinas, con una cronología centrada en el último tercio del siglo II a. C. (Heras Mora, 2018: 677, Fig. 132). En uno de los ejemplares de La Loba, de perfil casi completo, puede constatar el diseño de la vertedera, que se realizaba por medio del filete interior del reborde, que se interrumpe, abriéndose y doblándose hacia el exterior para formar un canalillo de desagüe.

Estos recipientes ostentan pastas de tonalidad rojiza-clara, laminares, poco compactas y con algunas áreas arenosas, con inclusiones variadas (angulosas blanquecinas de 0,4 mm, cuarzos transparentes angulosos de 0,5 mm, de tonos negros con formas irregulares con 0,6 mm y láminas de micas amarillentas), con frecuentes vetas arenosas en el interior. Se ha realizado análisis

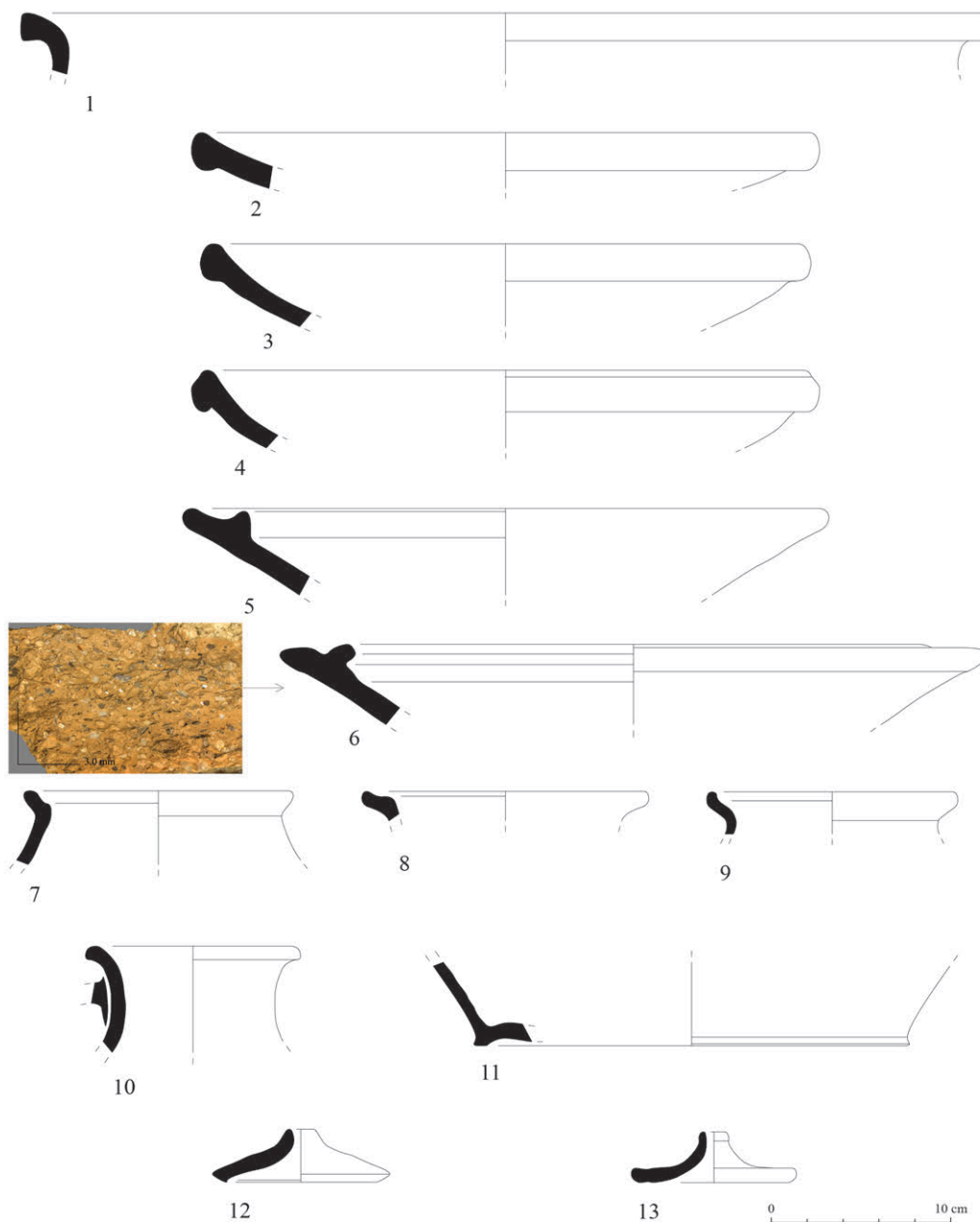


Figura 9. Cerámicas comunes de la Ulterior Guadalquivir: n.º 1, lebrillo (CV/3/13); n.º 2 a 6, morteros (RGZM s/n.º 14, RGZM s/n.º 69, RGZM s/n.º 67, CV/7/240 y CV/7/283); n.º 7 a 10, jarras (CV/7/81, CV/3/6, CV/6/463 y CV/2/8); n.º 11, posible *urceus* (s/n.º 14); n.º 12 y 13, *operculi* (s/n.º 68 y CV/7/77).

arqueométrico de un fragmento (figura 9, n.º 6) y su estudio petrológico a través de lámina delgada, que ha mostrado una composición metamórfica / granítica, con presencia de restos de fósiles (*vid.* Anexo II, pasta tipo 4, lámina 20-CV5). Esta pasta puede tener equivalencia con el grupo UA 9 establecido por Daniel Mateo Corredor para las ánforas de tipo Beltrán IIB, Dressel 1, 2-4, 20

antiguas, 7-11, Haltern 70, Lomba do Canho (= ovoide 1) u ovoide 2, a la que se consideró un área de origen localizada en el bajo Guadalquivir o su desembocadura (2015: 36-52).

Además de estos recipientes hemos identificado otros con funciones relacionadas con el servicio o almacenamiento de líquidos. Es el caso de seis ejemplares de jarras (figura 9, n.º 7 a 10) que se pueden dividir en dos conjuntos distintos. Tres de ellas presentan el borde de perfil en S y paredes oblicuas, no pareciendo improbable que la forma del borde se destinara a encajar una tapadera. El otro vaso (figura 9, n.º 10), de ancho cuello, ostenta el borde exvasado y de forma redondeada.

Entre las cerámicas importadas de la provincia de Ulterior Guadalquivir consideramos un fondo (figura 9, n.º 11), seguramente perteneciente a un contenedor que estaba destinado al almacenamiento o al transporte. En efecto, sus dimensiones permiten intuir que podría pertenecer a la categoría de los cántaros (*urcei*).

Finalmente, completan el conjunto tres complementos de recipientes, concretamente tapaderas. De estas una habría formado parte del servicio de cocina y las demás pertenecerían al grupo de los *operculi* de ánforas, uno del tipo 2B (figura 9, n.º 12) y el otro del tipo 3 (figura 9, n.º 13) de la tipología de D. Bernal y A. Sáez Romero (2008).

3.3. Cerámica común de probable procedencia bética

En este apartado se incluyen dos formas concretas, un *caccabus* y una olla, realizadas con pastas idénticas definidas en el estudio petrológico como Tipo 1, de naturaleza no calcárea y procedente de un área granítica / metamórfica (*vid.* Anexo II). Consideramos que por sus rasgos tipológicos estos recipientes pueden atribuirse a talleres de la Ulterior, sin que, con todo y en el estado actual, estemos en disposición de aportar mayores precisiones sobre su lugar de fabricación. De momento carecemos de publicaciones en las que se recojan pastas de textura similar, motivo por el que matizamos su clasificación como «probable».

El fragmento de *caccabus*, s/n.º 308, (figura 10, n.º 1) se corresponde al borde de una cazuela en cuyo perfil destaca su cuello engrosado al interior y el borde vuelto al exterior, con un rebaje interior para apoyo de la tapadera. Desde el punto de vista tipológico esta forma parece conectar con las de tradición púnica, dotadas en ocasiones con asas horizontales aplicadas al borde (Sáez Romero, 2010: 310, Fig. 6). Se ha realizado el estudio petrológico de la pasta de este fragmento a través de lámina delgada (figura 10, n.º 1a), mediante el uso de microscopio óptico de polarización (*vid.* Anexo II, pasta tipo 1, lámina 20-CV2).

La olla que estudiamos en este capítulo conserva el borde, CV/6/96, (figura 10, n.º 2), se trata de un recipiente de excelente factura y acabado, la superficie es de color rojo oscuro (Munsell 2.5YR 5/6). Posee un borde horizontal que se dobla al exterior, con su extremo resaltado y apuntado crea un tope cuyo diseño ofrece una zona muy adecuada para el encaje estable y hermético de la tapadera.

El fragmento conserva huellas de uso consistentes en un fuerte ahumado de color gris negruzco que se limita a la parte superior y exterior del borde, mientras el cuerpo no está ennegrecido. Esto denota ser el resultado de la exposición al fuego y calentamiento del borde, antes de proceder a su revestimiento con pez líquida para sellar de este modo la tapadera correspondiente, que también sería empegada previamente. Este procedimiento, mencionado por Columela (*Rust.* 12.8.2; 12.10.4; 12.15.2 y 12.42.3), constituye una señal de su uso para contener conservas. El empegado proporcionaría una condición estanca para el interior de la vasija, preservando de la degradación los alimentos allí almacenados. Esta práctica pudo constatare en un lote de ollas,

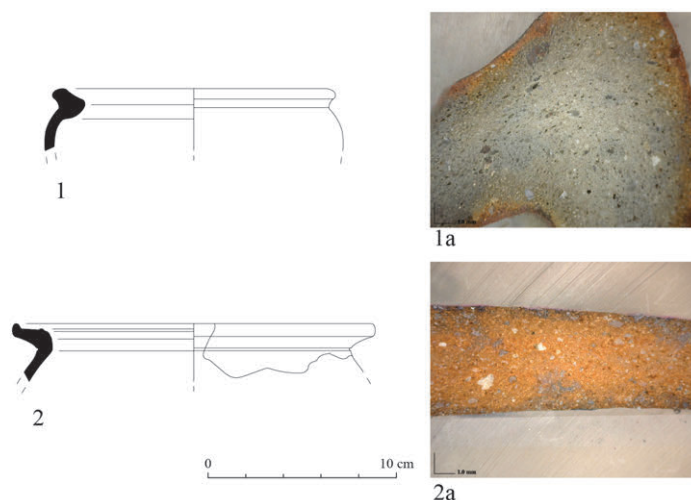


Figura 10. Cerámicas comunes de la Ulterior de procedencia incierta: n.º 1, *caccabus*/cazuela (s/n.º 308); n.º 1a, lámina delgada de la respectiva pasta; n.º 2, olla (CV/6/96); n.º 2a, lámina delgada de la respectiva pasta.

destinadas a conservar, en la Casa de los Delfines de la colonia *Celsa* (Velilla de Ebro, Zaragoza) (Aguarod, *apud* Beltrán Lloris *et al.*, 1998: 118-119).

También para este fragmento se ha realizado el estudio petrológico de la pasta a través de lámina delgada (figura 10, n.º 2a), mediante el uso de microscopio óptico de polarización (*vid.* Anexo II, pasta 1, lámina 20-CV1).

Respecto a la tipología del recipiente, hallamos fragmentos de perfil similar en la excavación de la calle Argote de Molina de Sevilla, en niveles fechados en la segunda mitad del siglo II a. C. (Campos Carrasco, 1986: 70-71, Figs. 35, 3247 y 56, 3700). A estos paralelos se une otro procedente del mismo yacimiento, hallado en las excavaciones realizadas en el Patio de Banderas del Alcázar de Sevilla.⁶ Se trata de un fragmento de borde de perfil similar al que nos ocupa en un nivel correspondiente a la fase Republicana I, fechada en los primeros decenios del siglo I a. C., forma 2161-4604. Debemos mencionar que un tipo de cazuela dotada de borde, que presenta similitud con el que estudiamos, procede de uno de los hornos de la Villa de los Castellones (Málaga), aunque con una cronología bastante más avanzada, que podría encontrarse en los inicios del principado de Augusto (Serrano, 2000: 107 y 110, Fig. 20).

En lo referente a la pasta Tipo 1, de posible procedencia bética, de esta producción, hemos recabado la opinión de diferentes especialistas a los que agradecemos su información. Para V. Peinado y E. García Vargas esta pasta difiere de las características del alto y medio Guadalquivir, de naturaleza calcárea. Dentro de la Ulterior, ante su posible identidad con las producciones gadiritas, según la opinión de A. Sáez Romero, esta no coincide con las pastas de los alfares conocidos hasta el momento en la bahía de Cádiz, que poseen pastas calcáreas con inclusiones de cuarzo y cuarcitas redondeadas y no angulosas, sin presencia de micaesquistos. También según su opinión, desde el punto de vista tipológico, estas formas presentan semejanzas con los diseños púnicos antiguos, pero difieren de las cazuelas y ollas locales que se presumen para el repertorio del siglo I a. C. en esta área.

⁶ Esta información, inédita, ha sido amablemente proporcionada por Enrique García Vargas, a quien agradecemos su ayuda.

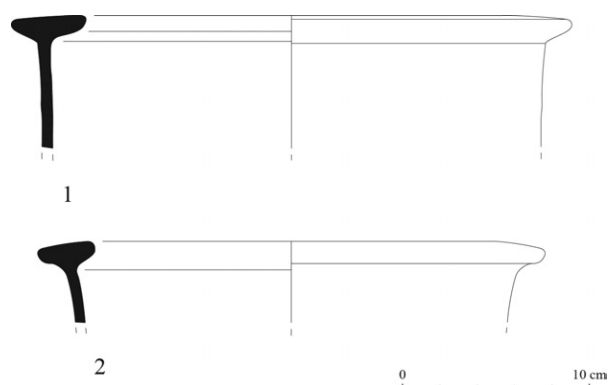


Figura 11. Cerámicas de la Hispania Citerior: n.º 1 y 2, *kalathoi* (CV/6/286 = CV/6/284 y CV/4/13).

Como comentario final a esta producción, el escaso número de individuos representados dentro del conjunto de las cerámicas comunes estudiadas apoya su carácter alóctono al área del yacimiento. El hecho de que uno de los recipientes esté destinado a contener conservas nos habla de un foco de suministro alimenticio que abastecería tanto al campamento de Cáceres el Viejo como a Sevilla.

4. Cerámica común procedente de la Hispania Citerior

De la fachada oriental de la península ibérica, concretamente del área tradicionalmente denominada de «área ibérica», son procedentes dos ejemplares de *Kalathoi* (figura 11), con pastas compactas y bastante depuradas, cuyas tonalidades están entre el beige y el naranja-claro. Se trata de una producción poco expresiva en el conjunto, identificándose únicamente la presencia de un tipo formal.

La presencia de este tipo de vasos está bien documentada en el occidente peninsular (Muccioli, 2014), donde se fecha en contextos comprendidos entre mediados del siglo II a. C. y mediados de la siguiente centuria. Estos contenedores son en general abiertos, profundos, de perfiles sencillos y paredes verticales, dotados de un borde horizontal. Se encuentran frecuentemente decorados con motivos pintados.

Este es uno de los pocos recipientes pertenecientes a la Cultura Ibérica que fue exportado a otras zonas de la Península, perdurando su aparición durante bastante tiempo después de la conquista romana. Correspondiente al tipo 7 de Mata Parrero y Bonet Rosado (1992: 129-130) y al tipo 1 o 2 de Conde i Berdós (1992), un análisis reciente ha permitido proponer que su contenido fuera la miel (Casini *et al.*, 2015), algo que podría justificar su éxito durante el periodo romano-republicano, pues no pocas veces están acompañados por ánforas vinarias.

La presencia de estos recipientes en yacimientos del entorno y en fechas próximas, como es el caso de las necrópolis de Villasviejas del Tamuja (Hernández Hernández *et al.*, 2008: 329, Fig. 7), del establecimiento militar de El Santo de Valdetorres (Heras Mora, 2018: 680, Fig. 131) y del enclave minero de La Loba (Blázquez Martínez *et al.*, 2002: 260-264), nos señala un aprovisionamiento alimenticio común para esta zona.

5. Cerámica común de fabricación local / regional

5.1. Grupos de fábrica y caracterización de las pastas

Los grupos de fábrica establecidos *de visu* para el estudio de la cerámica CoLR de Cáceres el Viejo no pretenden representar recipientes de distintas procedencias o producidos en distintos centros de fabricación. La totalidad de materiales que se integra en este capítulo se corresponde a lo que consideramos producciones locales / regionales y, como tal, las variaciones entre los distintos grupos de fábrica pueden resultar de la selección de las materias primas por parte del propio alfarero, de las técnicas utilizadas en la fabricación de cada recipiente o del origen de las arcillas.

En este análisis hay que tener en cuenta que las características diferenciadoras entre los distintos contenedores de fabricación local / regional pueden resultar, por ejemplo, de la mayor o menor concentración de inclusiones. En efecto, recipientes de mayor dimensión, como es el caso de los *dolia*, exigían una mayor cantidad de inclusiones en sus pastas, lo que permitía incrementar su resistencia y plasticidad. No obstante, el origen de las arcillas jugó igualmente un papel importante en la variedad de pastas y de las fábricas identificadas, reflejando la diversidad geológica de la propia región extremeña.

Los grupos petrográficos macroscópicos han sido designados según un código alfanumérico, precedido por el acrónimo referente a las producciones de cerámica común local / regional (CoLR), que evoluciona según el grado de depuración de la pasta. De este modo, la nomenclatura obedece a un modelo preestablecido surgiendo en primer lugar las pastas más finas, para dar paso a las más groseras. Después del acrónimo de la producción, el primer dígito, representado por un numeral romano, se refiere a la matriz cerámica y a las condiciones de cocción, mientras que el segundo dígito, representado por un carácter, expone la textura de la pasta, la dureza y las inclusiones.

La matriz de las cerámicas comunes de Cáceres el Viejo varía entre pastas calcáreas y no-calcáreas, correspondiendo las producciones locales / regionales íntegramente a las de matriz no-calcárea.

Los modos de cocción identificados en estas producciones varían entre las realizadas en Modo A y B (Picon, 2002). Las hornadas realizadas en Modo A (cocción que ocurre en ambiente reductor y enfriamiento en ambiente oxidante) suelen producir tonos antagónicos entre el núcleo y las superficies de los contenedores, situación que origina colores más claros en las superficies interna y externa o únicamente en la externa. Hay que referir, con todo, que dicha situación es más evidente en las cerámicas de pastas no-calcáreas, que suelen obtener tonos que varían entre el marrón y el beige en las superficies y gris o marrón-oscuro en el núcleo. En el caso de las cerámicas calcáreas, aunque pueda suceder lo mismo, las tonalidades se muestran más homogéneas.

Las cerámicas expuestas a cocciones en Modo B, en la que no hay presencia de oxígeno, debido a que se ha consumido durante la combustión o porque el horno se ha cerrado herméticamente, las pastas presentan tonos grises o negros. De los tres principales grupos identificados en esta producción de esta categoría cerámica tan solo uno se corresponde a cerámicas cocidas en ambientes reductores (grupo II).

Las descripciones que se incluyen a continuación se han realizado visualmente mediante auxilio de una lupa de 16 aumentos y, como tal, se pautan por criterios distintos de los que se han utilizado para las descripciones presentes en los anexos a este estudio. Por ese motivo el resultado

de las observaciones mediante microscopio es bastante más detallado y, siempre que posible, remitimos a él.

5. 1. 1. GRUPO I:

COLR IA

Pasta no-calcárea, con tonalidades que varían entre el naranja-marrón (Munsell 2.5YR 3/8) y el beige (quizás el Munsell 5Y 9/2) en las superficies interna y/o externa, con tonos más oscuros en el núcleo, alternando entre tonos de grises (Munsell 7.5YR 6/1) y negros-claros (Munsell 10YR 4/1). Suelen ser pastas de texturas homogéneas, en general polvorientas y con frecuentes inclusiones bien distribuidas (10%), de dimensiones pequeñas y medias (0,5 a 1 mm) (figura 12a). Entre estas destacan los cuarzos, las micas y las areniscas. Estos elementos son componentes geológicos abundantes en la región que, junto con los esquistos, las areniscas ferruginosas y las cuarcitas (Mapa Geológico de Extremadura 1:250.000), resultan abundantes en los niveles ordovícicos y silúricos del paleozoico.

En este subgrupo de fábrica se han contemplado 69 NFR. Es arriesgado asociar determinados grupos o subgrupos de pastas a formas concretas, sobre todo porque, como comentábamos anteriormente, algunas características pueden resultar de la selección de las materias primas u otras decisiones por parte del artesano. A pesar de ello, presentamos un breve panorama de las principales formas reconocidas en cada subgrupo. En este se nota una mayor existencia de recipientes destinados a procesos culinarios en caliente (*ollae* y *patinae*), pero están igualmente presentes los destinados a la preparación (*pelvis*) o al almacenamiento (*ollae* o *operculi*).

COLR IB

Pasta no-calcárea, con tonalidades que varían entre el marrón-claro (Munsell 7.5YR 6/4) y el beige (Munsell 10YR 8/3). Suelen ser pastas de texturas homogéneas, compactas y porosas. Presentan pocos desgrasantes medianamente distribuidos (20%), de dimensión pequeña y media (0,5 a 2 mm) (figura 12b). Cuando ha sido posible identificar los elementos geológicos se han reconocido cuarzos, micas y alguna arenisca. La cantidad y la distribución de los elementos petrográficos no siempre es homogénea, además de que algunos fragmentos presentaban desgrasantes bien visibles, mientras en otros, con inclusiones menores, eran más difíciles de identificar.

En este subgrupo se han integrado 29 NFR con una considerable variedad de formas, estando presentes las que antes se mencionaron, pero identificándose ahora otras que estaban ausentes en el grupo Ia. Estas presencias, entre las que destacan los *dolia* y los soportes, parecen resultar en nuestra perspectiva de la mayor variabilidad técnico-petrográfica.

COLR IC

Pasta no-calcárea, con tonalidad que varía entre el marrón (Munsell 7.5YR 6/6) y el beige (Munsell 10YR 8/3). Presenta en general texturas poco homogéneas, compactas, pero ligeramente porosas. Ostenta abundantes desgrasantes, con una distribución granulométrica moderada (20%), de dimensiones pequeñas y medias (0,5 a 2 mm) (figura 12c). Entre las variadas inclusiones se han identificado cuarzos, micas plateadas, fragmentos de esquistos, algunas calcitas y areniscas.

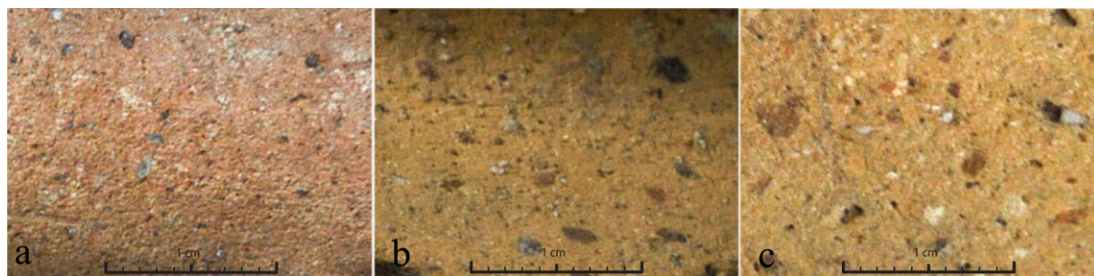


Figura 12. Aspecto de las pastas del grupo de fábrica I.



Figura 13. Aspecto de las pastas del grupo de fábrica II.

Con estas características se ha identificado un total de 29 NFR entre las cerámicas comunes locales / regionales. Aunque se mantenga la pluralidad de formas, algo particular de este grupo I, se nota ahora un mayor porcentaje de contenedores destinados al servicio y al almacenamiento / transporte de líquidos (*lagoenae*).

5. 1. 2. GRUPO II

COLR IIA

Pasta no-calcárea de tonalidad marrón-oscuro (Munsell 2.5YR 4/3) o rojiza-oscuro (Munsell 10R 4/8), compacta, ligeramente porosa y homogénea. Presenta abundantes inclusiones granulométricamente bien distribuidas (10%), de dimensiones pequeñas, media y alguna grande (entre 0,5 y superiores a 1 mm), destacando micas, cuarzos, cuarcitas y areniscas (figura 13a).

En este subgrupo se han considerado 45 NFR, de los que la mayoría pertenece a contenedores correspondientes a ollas, ya sea para uso en la cocina o en la despensa. Junto a ellas, otras formas menos representadas ostentan estas pastas, es el caso de las jarras (*lagoenae*), los lebrillos (*pelvis*) y algunos platos / fuentes (*patinae*).

COLR IIB

Pasta no-calcárea con tonos que varían entre el marrón-oscuro (Munsell 5YR 4/6) y grises (Munsell 10B 6/1). Presenta en general un aspecto compacto, sólido y heterogéneo. Integran abundantes desgrasantes moderadamente distribuidos (20%), de dimensiones pequeña y mediana (0,5 a 2 mm), destacando micas plateadas, cuarzos y cuarcitas (figura 13b).

Con dichas características se han identificado 42 NFR pertenecientes, la mayoría, a recipientes de forma indeterminada. De los que fue posible clasificar constatamos que pertenecen sobre todo a contenedores de almacenamiento o transporte (ollas y grandes recipientes), aunque también se reconocieron otras formas minoritarias, como es el caso de los lebrillos (*pelvis*), las tapaderas (*operculi*) y un cuenco (*poculum*).

COLR IIC

Pasta no-calcárea con tonalidades marrón-oscuros (Munsell 2.5YR 4/3) o rojizas (Munsell 2.5YR 6/6), medianamente depurada, heterogénea, solida, pero porosa. Ostenta frecuentes inclusiones medianamente distribuidas (20%) de dimensiones pequeñas y medianas (1 a 2 mm). Destacan los cuarzos, las micas y algunas areniscas (figura 13c).

Este subgrupo presenta características reconocidas en un conjunto restringido de cerámicas comunes, concretamente 23 NFR. Se corresponde al grupo de características visuales que mejor representa los contenedores cocidos en ambientes reductores, sobre todo debido a los tonos que en general presenta. Asimismo, en este caso los recipientes que más destacan en cantidad son los que estaban aptos para la cocción de alimentos, concretamente las ollas y las cazuelas, frecuentemente alteradas por la exposición a las temperaturas elevadas. Sin embargo, otros se pueden relacionar con el almacenamiento y/o transporte, es el caso de algunos fragmentos de *dolia* y de grandes recipientes, a los que se suman los lebrillos (*pelvis*).

5. 1. 3. GRUPO III

COLR IIIA

Pasta no-calcárea, con tonalidad que varía entre el naranja (Munsell 10R 5/14) y el rojo (Munsell 2.5YR 5/6). Suelen ser pastas de texturas porosas, polvorientas y homogéneas. Presentan frecuentes desgrasantes con moderada y homogénea distribución granulométrica (10%), de dimensiones pequeñas y medianas (entre 0,5 y 1 mm). Destacan los cuarzos, las areniscas y las micas (figura 14a).

Este subgrupo es sin duda uno de los más abundantes en el conjunto de las cerámicas fabricadas localmente, integrando un total de 184 NFR que se distribuyen por un variado número de morfotipos. Comprensiblemente el mayor número se corresponde a fragmentos amorfos, concretamente 117. No obstante, el patrón de los grupos anteriores parece mantenerse inalterado, es decir, imperan los recipientes destinados a la cocción de alimentos o a su almacenamiento, como es el caso de las ollas, ya sean las utilizadas en la cocina como en la despensa.

Además de este tipo otros se han reconocido, sin que, con todo, alcancen valores tan elevados, como es el caso de los lebrillos (*pelvis*), las jarras (*lagoenae*), los platos / fuentes (*patinae*), los cuencos (*poculi*) o las tapaderas (*operculi*). Finalmente, también los *clibani*, las cazuelas (*caccabi*), las botellas (*lagoenae*), y los *dolia* están representados en este subgrupo, aunque por un menor número de ejemplares.



Figura 14. Aspecto de las pastas del grupo de fábrica III.

COLR IIIB

Pasta no-calcárea, con tonos que pueden variar entre el naranja (Munsell 10R 5/14) y el rojo-claro (Munsell 2.5YR 4/8). Presentan, en general, texturas porosas, ligeramente polvo-rientas y homogéneas. Ostentan abundantes inclusiones moderadamente distribuidas (20%), dimensiones pequeñas y medianas (entre 0,5 y superior a 1 mm). Entre estas destacan los cuarzos, cuarcitas, algunas areniscas, fragmentos de esquisto y, a veces, algunos nódulos de arcilla (figura 14b).

Este subgrupo incorpora la mayoría de los fragmentos del conjunto, concretamente un total de 591 NFR, de los que 281 no han permitido clasificación. En los demás se nota una preponderancia de las típicas formas aptas tanto para la cocina como para la despensa, nos referimos particularmente a las ollas. Sin embargo, ahora son las restantes formas las que más se hacen presentes, sobre todo las destinadas a la preparación y consumo de alimentos, aunque asimismo son relevantes las que se utilizaron para el almacenamiento / transporte. Como decíamos, otras vasijas son más relevantes en este subgrupo, ese es justo el caso de los lebrillos (*pelvis*), de las tapaderas de ollas y de *dolia*, destacándose igualmente las jarras (*lagoenae*), los cuencos (*poculi*), los *dolia* y los grandes recipientes. Tienen menor representatividad los platos / fuentes (*patinae*), los morteros, los platos, las cazuelas y los *gutti*. En este subgrupo se incluyó asimismo un elemento lúdico, una ficha de juego que recicló fragmentos de contenedores cerámicos que seguramente se habían roto.

COLR IIIC

Pasta no-calcárea de tonalidades que, tal como en el subgrupo anterior, suelen variar entre el naranja y el rojo. Presentan texturas compactas, sólidas y heterogéneas. Incluyen abundantes desgrasantes granulométricamente mal distribuidos (30%), con dimensiones pequeñas, medianas y grandes (0,5 a 3 mm). Destacan claramente los cuarzos, cuarcitas, micas, areniscas y elementos de esquisto (figura 14c).

En este subgrupo se han contemplado 49 NFR, de los que solamente uno es de forma indeterminada. La distribución de los tipos se altera considerablemente en este caso, situación que se debe sobre todo a la gran cantidad y dimensión de los elementos geológicos añadidos en las pastas, pero que, a pesar de ello, ostentan características petrográficas semejantes a las de los grupos y subgrupos anteriores. Por este motivo, pero también porque consideramos que muchos de estos elementos geológicos se han añadido premeditadamente, los tipos identificados integran particularmente la categoría de cerámicas destinadas al almacenamiento, como parece ser el caso de

los *dolia*, de los grandes recipientes y de sus respectivas tapaderas. Asimismo, reconocemos tres fragmentos de cerámicas destinadas a la preparación de alimentos, correspondientes a morteros, aunque estos parecen tener una función bastante específica que exigía las mismas particularidades tecno-petrográficas.

5. 2. Las formas

Las formas identificadas en el conjunto de las producciones locales / regionales son, invariablemente, variadas y polivalentes. En efecto, están presentes prácticamente todos los tipos de recipientes utilizados en ese momento, tanto en la cocina, como en la mesa o en la despensa. Sin embargo, se notan algunas diferencias en las cantidades obtenidas en cada uno de estos ámbitos, algo que no puede dejar de ponerse de manifiesto con el propio suministro al campamento, pero de igual forma con la presencia de otras categorías cerámicas, como es el caso de la cerámica de barniz negro itálico.

La cerámica que estaba destinada a su uso en la mesa es claramente la menos representada, con un total de 63 NFR (tabla 5). Aunque podría sorprender dicha situación, eso es algo que está de acuerdo con las demás categorías cerámicas y, incluso, con las demás producciones. Como pudimos constatar, las importaciones de esta misma categoría cerámica presentan una situación inversa, es decir, el grupo más representado es el de utilización en la mesa, lo que podremos relacionar con dos fenómenos distintos; con el simple hecho de que los pequeños recipientes de formas abiertas eran más fáciles de transportar por rutas terrestres; al corresponder las importaciones sobre todo a las producciones meridionales, no estaban capacitadas para cumplir funciones relacionadas con la cocción.

Ambas situaciones se reflejan de forma bastante evidente en el conjunto de cerámicas comunes de producción local / regional, pues las formas destinadas al uso en la mesa se corresponden a recipientes de consumo individual y/o servicio de líquidos. Por otro lado, los contenedores destinados al almacenamiento / transporte son claramente mayoritarios, contando con 320 NFR (tabla 5). Tal cantidad de recipientes se debe, como dijimos antes, a que se trata de formas poco rentables de transportar en largos recorridos desde el punto de vista económico, pero también, por constituir recipientes necesarios para la conserva y distribución de víveres en el campamento.

Las formas clasificadas que se han utilizado en la cocina suman 211 NFR y de estos 190 NFR estaban destinados a la cocción, mientras los demás eran utilizados en la preparación. Se debe tener en cuenta asimismo que algunos de estos podrían estar en uso en otros ambientes, como es el caso de la higiene personal. Veamos, sin embargo, de que formas concretas hablamos.

5. 2. 1. De utilización en la cocina: cocción

5. 2. 1. 1. CAZUELAS

CACCABUS 1A

Las cazuelas no son abundantes en el conjunto de cerámica común de Cáceres el Viejo. Con pastas locales / regionales se constata tan solo un ejemplar de este tipo (figura 15, n.º 1). Se trata de un contenedor de perfil carenado, de paredes rectas o ligeramente convexas, cuerpo troncocónico,

Cerámica común local/regional			
	Forma	NFR	NMI
Cocina/confección	<i>Caccabus</i> 1a	1	1
	<i>Patina</i> 2a	2	2
	<i>Patina</i> 2b	1	1
	<i>Patina</i> 2c	10	10
	<i>Olla</i> 3a1	1	1
	<i>Olla</i> 3a2	12	12
	<i>Olla</i> 3b1	5	5
	<i>Olla</i> 3b2	30	30
	<i>Olla</i> 3b3	5	5
	<i>Olla</i> 3c	3	3
	<i>Olla</i> 3d	4	4
	<i>Olla</i> 4a	15	15
	<i>Olla</i> 4b	3	3
	<i>Olla</i> 4c1	23	23
	<i>Olla</i> 4c2	21	21
	<i>Operculum/Clibanus</i> 5a	2	1
	<i>Operculum</i> 5b	44	22
	<i>Operculum</i> 5c	8	6
Cocina/preparación	<i>Pelvis/Lasanum</i> 6a	1	1
	<i>Pelvis</i> 6b	5	5
	<i>Pelvis</i> 6c	1	1
	<i>Mortarium</i> 7a	1	1
	<i>Mortarium</i> 7b	4	4
	<i>Mortarium</i> 7c	1	1
	<i>Mortarium</i> 7d	1	1
	<i>Mortarium</i> indeterminado	2	0
	<i>Catinus</i> 8a	2	2
	<i>Catinus</i> 8b	2	2
	<i>Catinus</i> 8c	1	1
Utilización en la mesa	<i>Catinus/Poculum</i> 9a	13	13
	<i>Catinus/Poculum</i> 9b	1	1
	<i>Catinus/Poculum</i> 9c	4	4
	<i>Catinus/Poculum</i> 9d	2	2
	Vaso Crateriforme 11	1	1
	<i>Lagoena</i> 12a	11	2
	<i>Lagoena</i> 12b	2	1
	<i>Lagoena</i> 12c	1	1
	<i>Lagoena</i> 12d	1	0
	<i>Urceus</i> 13a	4	3
	<i>Urceus</i> 13b	13	13
	<i>Urceus</i> 13c	6	6
	<i>Urceus</i> 13d	2	2
	<i>Urceus</i> 13e	2	2

Cerámica común local/regional			
	Forma	NFR	NMI
Almacenamiento/transporte	Olla 14a	139	139
	Olla 14b	12	12
	Olla 14c	15	15
	Olla 14d	3	3
	Olla 14e	3	3
	Olla 14f	10	10
	Olla 14g	4	4
	Urceus 15a	5	5
	Olla de miel 16a	1	1
	Olla de miel 16b	2	2
	Grande recipiente 17a1	25	23
	Grande recipiente 17a2	8	8
	Grande recipiente 17a3	2	2
	Grande recipiente 17a4	2	2
	Grande recipiente 17b1	16	16
	Grande recipiente 17b2	1	1
	Grande recipiente indeterminado	14	2
	Dolium 18a	45	45
	Dolium 18b	2	2
	Dolium 18c	1	1
	Dolium 18d	2	2
	Operculum dolium 19a	4	3
	Operculum dolium 19b	1	1
	Operculum dolium 19c	1	1
	Suportes	2	2
Útil ludico		4	
Útil de uso ritual		2	1
Indeterminados		464	24
Total clasificables		598	
Total		1064	565

Tabla 5. Distribución de las formas de cerámica común de fabricación local/regional de Cáceres el Viejo.

bordes horizontales que pueden ser más o menos desarrollados y fondo redondeado. Tal como comentamos respecto al ejemplar importado documentado en el campamento (figura 2, n.º 1), suelen tener un escalón cóncavo que facilita el encaje de la tapadera.

Esta forma emula las denominadas «*pentole a tesa*» itálicas descritas por G. Olcese, pertenece al tipo 2a (2003: 39-40, 74-75, Tav. II, 1-4), creadas probablemente en la zona tirrénica central (Bats, 1988: 46-48; Olcese, 2003: 39). En la Tarraconense concierne a un recipiente que aparece con bastante frecuencia en los niveles tardorrepublicanos, conocido como forma *Celsa* 79.28 (Aguarod, 1991: 99-103). Asimismo, está bien documentado en los asentamientos meridionales (Girón, 2018: 149) encontrando paralelo en el tipo 4 de M. Vegas (1973: 20-21).

La distribución de la variante 2a de G. Olcese se extiende principalmente por el área tirrénica y diversos lugares costeros del Mediterráneo occidental, en general acusando pastas claramente itálicas (COM-IT 3c o 3e, Bats, 1993), pero muchos contenedores del sur parecen tratarse de producciones hispánicas (Sáez Romero, 2010: 310-311).

5. 2. 1. 2. PLATOS / FUENTES

PATINA 2A

Las *patinae* integran formas abiertas que han realizado funciones similares a la de los actuales platos / fuentes, motivo por el que surgen frecuentemente con fondos quemados. Sin embargo, no pueden descartarse otras utilidades, como es la posibilidad de servir en la mesa. Tienen, en general, perfiles bajos, de paredes ligeramente curvadas y fondos amplios y rectos. Es una forma bastante común en la cocina romana y parece tener su origen en los platos / fuente itálicos de engobe rojo-pompeyano, que esta variante imita.

Este subtipo, representado por dos ejemplares (figura 15, n.º 2 y 3), presenta el borde más o menos almendrado, invertido, a veces engrosado interna y externamente, con diámetros que exceden los 24 cm. Como adelantamos antes, esta forma emula los modelos de engobe rojo-pompeyano, concretamente la forma Luni 1, que surge en final del siglo II a. C. y resulta bastante abundante en contextos de la primera mitad de la siguiente centuria (Aguarod, 1991: 63-67 y 190-191). Las pastas de estos ejemplares integran exclusivamente las fábricas del grupo CoLR III.

Estos recipientes, aunque tuvieran utilidades concretas, podrían haber sido utilizados para confeccionar guisos o para saltar alimentos. Por este motivo los originales itálicos conservan, en la superficie interna, revestimientos de engobes antiadherentes, situación que se pone asimismo de manifiesto con la introducción de nuevas costumbres alimenticias y culinarias procedentes del mundo romano (Bats, 1988: 214). En los pecios del Mediterráneo estos recipientes de cocina aparecen con frecuencia asociados a las sartenes (*sartagina*) itálicas de tipo COM-IT 5a.

PATINA 2B

El plato / fuente de borde biselado es morfológicamente idéntico al que comentamos antes, con fondo plano y diámetros amplios que sobrepasan los 24 cm, pero el borde ostenta una acanaladura en el extremo, cuya función está relacionada con el encaje de una tapadera (Vegas, 1973: 43; Aguarod, 2003: 139). Una vez más es sumamente difícil desvincular la utilización de estos recipientes en cuanto platos o fuentes, pues la multifuncionalidad de las cerámicas de cocina seguramente fue considerable.

Puesto que la introducción de los amplios platos / fuentes se debe a las costumbres y prácticas alimenticias romanas, también este recipiente resulta ser una inspiración en los modelos itálicos, concretamente del plato de borde bífido de cerámica común itálica. Con cuanto sea una de las formas más abundantes en el Occidente (Mazzocchin, 2009: 712; Pinto y Schmitt, 2010: 257-259; Ribera, 2014b: 72; Pimenta, Gaspar *et al.*, 2014: 136), las imitaciones realizadas con pastas locales / regionales son más escasas, habiéndose identificado solamente un ejemplar en Cáceres el Viejo (figura 15, n.º 4).

Este tipo tiene equivalencia con las formas 14.3 de M. Vegas (1973: 44), 15.3 de Lurdes Girón (2018: 295-296), 1 de la tipología establecida para la cerámica común de Castelo da Lousa (Pinto y

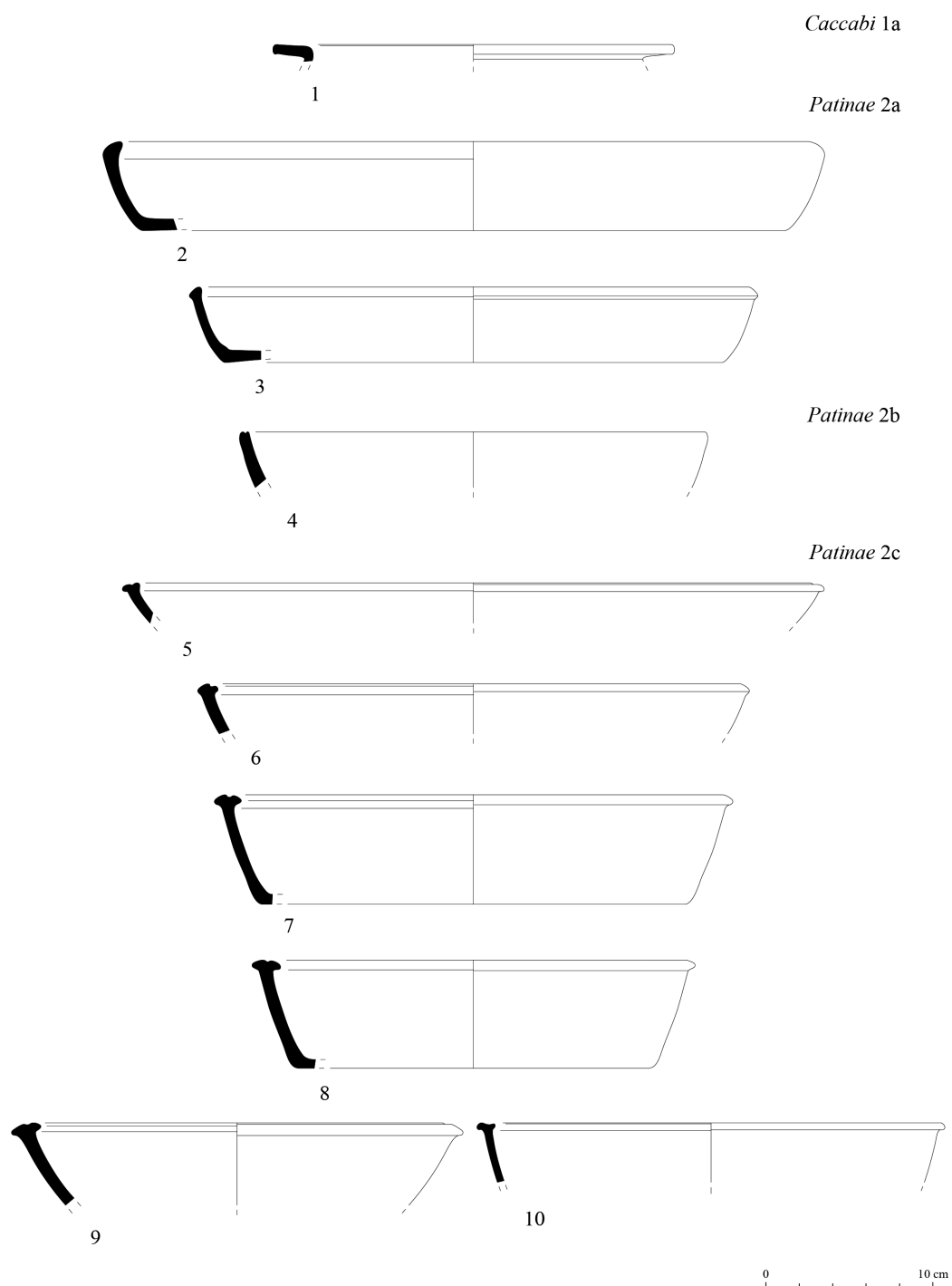


Figura 15. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1, cazuela de tipo 1a (CV/7/254); n.º 2 y 3, platos fuente de tipo 2a (CV/7/89 y CV6/403); n.º 4, plato/fuente de tipo 2b (CV/4/54); n.º 5 a 10, platos/fuentes de tipo 2c (CV/7/90, CV6/82, CV/7/46, CV/7/170, CV/7/83 y RGZM s/n.º 73).

Schmitt, 2010: 258) y COM-IT 6c (Bats, 1993: 360). Como ya referimos, su origen deberá ser relacionado con la circulación de los contingentes militares romanos que, entre la parafernalia transportada, seguramente incluían recipientes de tradición helenística (Vegas, 1973: 45), situación que justifica a la vez su amplia difusión. Este éxito puede evidenciar la propuesta de que estos platos / fuentes sean el precedente de los modelos de borde bífido o escalonado (Girón, 2018: 296), de que son ejemplos algunos producidos en Andújar (Peinado, 2010: 148; 2017: 128).

PATINA 2C

La variante más abundante de los platos / fuentes en el recinto militar de Cáceres el Viejo es sin duda la *patina* de borde bífido engrosado interna y externamente, representada por 10 ejemplares (figura 15, n.º 5 al 10). Estos recipientes, producidos localmente, pueden constituir una modificación / evolución de los congéneres itálicos de borde biselado, tal como vimos antes también producidos localmente, pero en menor número, que incluso han originado formas idénticas adaptadas y utilizadas en la iluminación (Morillo y Pereira, en este volumen). Aunque manteniendo las características de los prototipos itálicos, el borde tiene una apariencia aplastada, conservando la típica acanaladura en la parte superior.

En el Occidente esta variante parece estar ausente en otros contextos romano-republicanos, identificándose las opciones de borde aplanado biselado (Pinto y Schmitt, 2010: 257-259; Pimenta, Gaspar *et al.*, 2014: 136). Su escasa presencia en otros asentamientos, exceptuando únicamente el yacimiento de Cabeça de Vaiamonte, contrasta firmemente con su abundancia en Cáceres el Viejo, lo que corrobora la producción local / regional, con pastas integradas en las fábricas CoLR IIIa y IIIb.

5. 2. 1. 3. OLLAS

OLLA 3A

La presencia de ollas en el campamento romano de Cáceres el Viejo es una realidad constante. Sin embargo, debemos admitir que ni siempre fue posible determinar de forma evidente cuales se destinaban a un uso en la cocina y cuales se utilizaron en la despensa, además de que seguramente con frecuencia los mismos contenedores se utilizaron a la vez en la cocción y en el almacenamiento de alimentos. En efecto, no es improbable que los mismos recipientes se adaptaban alternadamente a ambas funciones. Teniendo en cuenta que la mayoría de los fragmentos se corresponden a bordes, la presencia o ausencia de exposición al fuego fue un criterio importante a la hora de determinar si las ollas se usaron en la cocina, aunque también ya vimos que incluso cuando se utilizaron para guardar alimentos podrían presentar las mismas evidencias. Así, pues, consideramos que los recipientes que se presentan a continuación habrían sido utilizados principalmente en la cocina.

Este tipo en concreto tiene perfil en forma de S, con borde exvasado, curvado y oblicuo, conservando un evidente y funcional encaje para la tapadera. Es un tipo de contenedor diversificado en el que incluimos recipientes de borde engrosado internamente (figura 16, n.º 1 a 3), engrosado externamente (figura 16, n.º 4 y 7) o sencillo (figura 16, n.º 9). Algunos ejemplares ostentan asas horizontales, de sección circular, que arrancan del cuerpo superior del recipiente (subtipo 3a1), fusionándose con el borde (figura 16, n.º 1).

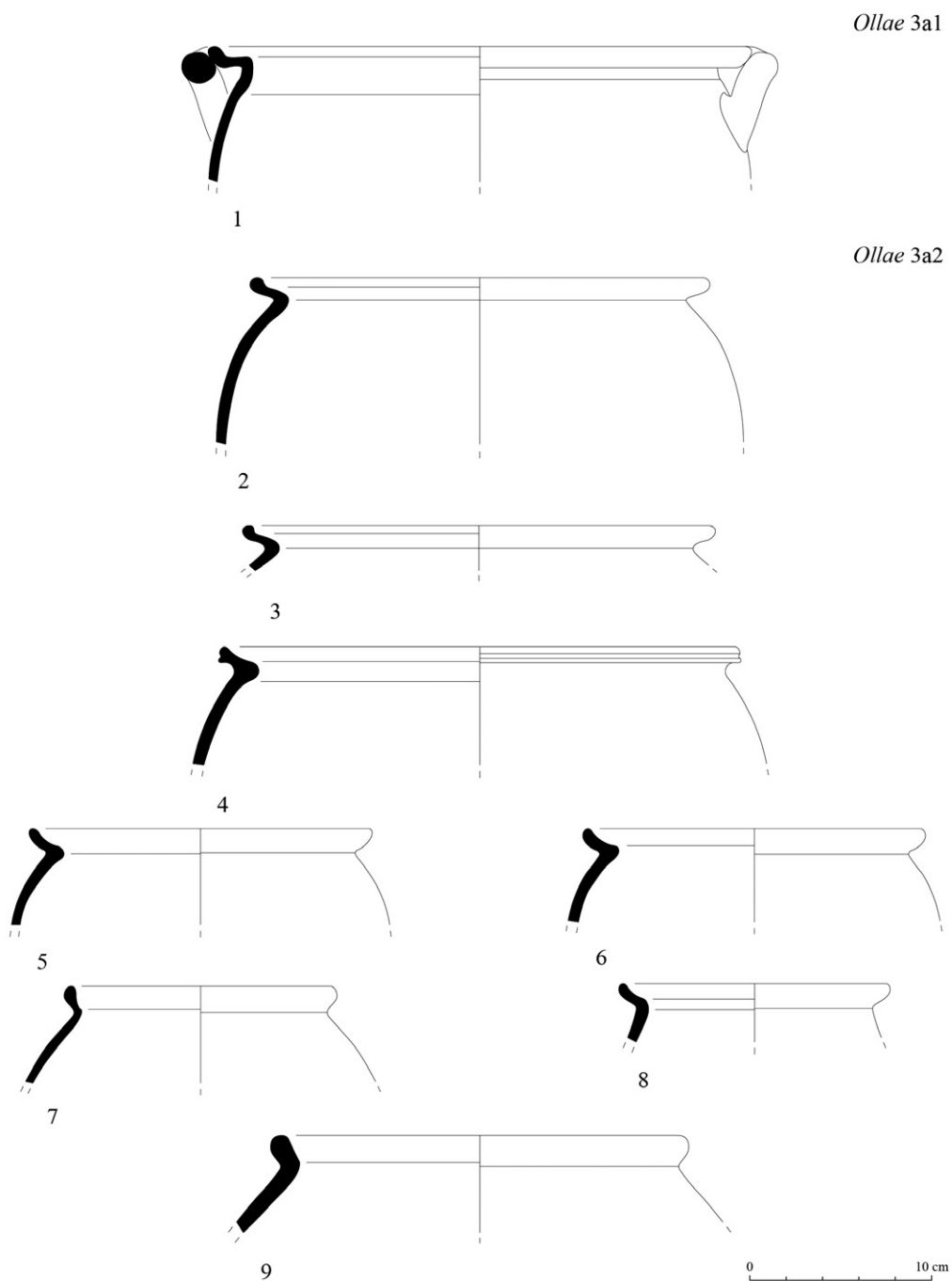


Figura 16. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1, olla de tipo 3a1 (RGZM 19564); n.º 2 a 9, ollas de tipo 3a2 (RGZM s/n.º 87, RGZM s/n.º 11, RGZM s/n.º 92, RGZM s/n.º 88, RGZM s/n.º 89, s/n.º 339, CV/1/77 y MNQ s/n.º 13).

Esta forma está documentada en el área de la Hispania Ulterior, pero en contextos más antiguos (Sáez Romero, 2008a: 659, Fig. 39), de final del siglo III a. C. y primera mitad de la centuria siguiente. Con equivalencia en los tipos GDR 12.6.1 y 12.6.2., es interesante constatar que algunos de esos ejemplares también presentan el mismo tipo de asa, documentados en cantidades que sugieren su producción en Torre Alta, en Campo del Gayro y en la Avda. Constitución-Huerta del Contrabandista (Sáez Romero, 2008a: 655-659). Recientemente el mismo autor (Sáez Romero, 2018: 151) ha sugerido tratarse, en efecto, de una producción local, concretamente variantes evolucionadas de las *chytrai*, inspirada en los prototipos griegos y púnicos.

Estas ollas están presentes en otros asentamientos de ocupación contemporánea a la del recinto militar extremeño, aunque con pastas que delatan corresponder a otro tipo de producción (Sousa y Arruda 2014: 81). En el territorio próximo al campamento hallamos ejemplares que constituyen versiones locales del prototipo común a esta forma, correspondientes a ollas de bordes ganchudos, asas horizontales, cuerpos globulares y fondos con umbo, procedentes de una de las necrópolis del yacimiento de Villasviejas del Tamuja.⁷

Se ha realizado estudio arqueométrico de la olla s/n.º 339 (figura 16, n.º 7), por medio de análisis petrográfico a través de lámina delgada, difracción de rayos X y espectroscopía de emisión por plasma de acoplamiento inductivo, que confirma su procedencia local / regional (*vid.* Anexo III, pasta del grupo metamórfico, n.º 2).

Integramos en este tipo un total de 13 NFR (tabla 5), que presentan pastas de aspecto fino / medio y con presencia considerable de areniscas y fragmentos de esquisto, típicos en las fábricas CoLR I y III.

OLLA 3B

Teniendo en cuenta que analizamos materiales de un campamento militar romano, seguramente gestionado bajo la egida senatorial, la presencia de materiales de influencia itálica resulta evidente frecuentemente. Dentro del conjunto fue identificado un considerable grupo de contenedores que se inspiraron en las típicas ollas itálicas de tipo Vegas 2 (1973: 17), correspondiente al tipo 3 de G. Olcese (1993: 126; 2003: 80) o COM-IT 1b (Bats, 1993: 358).

Se trata de ollas frecuentemente denominadas de «borde almendrado» (Vegas, 1973: 16-17) o de «orlo a mandorla» (Lamboglia, 1950: 57 y ss.), de paredes ligeramente curvadas, fondos planos o levemente cóncavos, de bordes moldurados y engrosados en el exterior, de sección semicircular. Su producción está atestiguada en los centros productores de Lacio y del Tirreno centro-meridional (Olcese, 2003: 26-27, Tab. 3). Puede presentar distintos diámetros o borde más o menos engrosados o de perfil más o menos redondeado. Sin embargo, tienen claras afinidades morfotológicas que permiten reunir las en el mismo grupo. Dicha variedad de diámetros ha alentado algunas propuestas que sugieren que estas ollas podrían integrar conjuntos de distintos tamaños que encajaban unas en las otras. Parece probable que las distintas dimensiones estén relacionadas con la preparación de mayores o menores cantidades de alimentos.

Los ejemplares de fabricación local / regional reconocidos en Cáceres el Viejo han permitido distinguir algunas variantes, según la presencia (subtipo 3b1) o ausencia (subtipo 3b2) de un corto

⁷ Agradecemos esta información, inédita, a Francisca Hernández Hernández. Los materiales a que nos referimos, en el momento de redacción de este texto, se encontraban en vías de publicación dentro de una monografía sobre una de las necrópolis del yacimiento.

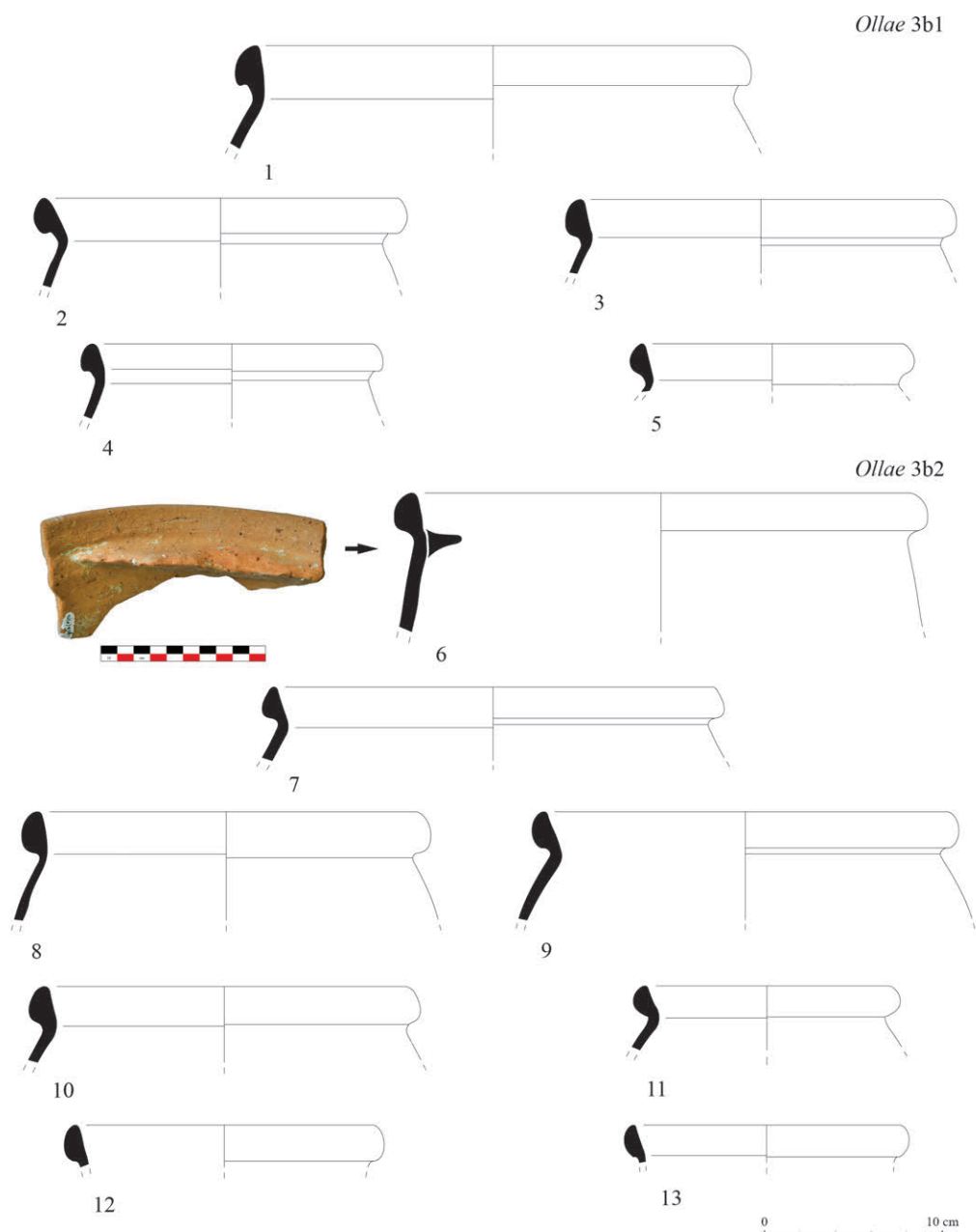


Figura 17. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 5, ollas de tipo 3b1 (CV/6/363, CV/6/562, CV/5/27, CV/6/510 y s/n.º 303); n.º 6 a 13, ollas de tipo 3b2 (CV/6/428, CV/7/252, s/n.º 304, CV/3/98, CV4/140, RGZM s/n.º 93, CV/2/21 y CV/2/22).

cuello. Además de estos dos grupos se consideró asimismo un tercer grupo (subtipo 3b3) que contempla bordes más estilizados y heterogéneos con fuertes afinidades a los prototipos. El perfil del recipiente es idéntico, el borde puede ser más vertical y alargado o más engrosado externamente, perdiendo el típico perfil almendrado o semicircular.

Esta forma en concreto se ha fechado en los siglos II y I a. C., aunque parezca ser más abundante en la primera mitad de esta centuria, sin que permaneciera más allá de época augustea (Vegas, 1973: 16-17; Serrano, 2000: 13). No obstante, su difusión y su utilización fue posteriormente matizada, constatándose algunos ejemplares de Ostia recuperados tanto en contextos más antiguos, de segunda mitad del siglo III a. C., como en contextos posteriores al reinado de Augusto (Olcese, 2003: 26-27), tipo que actualmente pertenece a un momento centrado del siglo I d. C. (Quercia, 2008: 200). Con cuanto dicha realidad sea más evidente en los centros productores o en los centros de consumo italianos, en la península ibérica está consensuado que esta forma fue consumida sobre todo durante final del siglo II y primera mitad del siglo I a. C. En efecto, en los contextos de *Hispalis* estas ollas no están presentes en las facies posteriores al cambio de Era (Vázquez *et al.*, 2018).

En Cáceres el Viejo es bastante evidente la considerable cantidad de este tipo de ollas de influencia itálica, representadas por un total de cuarenta fragmentos. Comparativamente a otros asentamientos de evidente contemporaneidad, como es el caso de Cabeça de Vaia Monte (Fabião, 1998; Pereira, 2018) o de *Netobriga* (Berrocal-Rangel *et al.*, 2017), Cáceres el Viejo demuestra en sus ejemplares una tradición itálica bastante destacada, situación que se refleja en las propias producciones del campamento, que buscaron reproducir el *modus vivendi* romano. A pesar de ello, uno de los ejemplares tiene una particularidad que se podría entender como una innovación local / regional (figura 17, n.º 6), ya que la pestaña interna que presenta es inédita y no se documenta en otros casos.

Así, pues, podemos destacar como hecho relevante la abundancia de este tipo itálico entre las producciones del taller que surte al campamento. Resulta un hecho diferenciador que, en yacimientos de cronología similar, pero con población de carácter civil, como es el caso de la fundación colonial de *Valentia*, las ollas de borde almendrado aparecen de manera minoritaria, generalmente como importaciones. En contraste, las ollas numéricamente más abundantes corresponden, por lo general, a las de perfiles ibéricos sencillos, con bordes moldurados o en forma de S, de diseño y producción local o regional (Huguet, 2016: 542, 549).

En otros yacimientos con niveles correspondientes a la etapa del conflicto sertoriano: con población civil como *Valentia*; situados en el interior de la península ibérica, como La Caridad de Caminreal, un poblado minero controlado por Roma; o *Libisosa*, un establecimiento indígena, estas ollas no se constatan, utilizándose las de tradición regional (Vicente y Ezquerro, 2022: 127-128, Fig. 8; Uroz Rodríguez, 2012: 145-148, Figs. 111-113).

Se ha realizado estudio arqueométrico de la olla CV/6/363 (figura 17, n.º 1), por medio de análisis petrográfico a través de lámina delgada, difracción de rayos X y espectroscopía de emisión por plasma de acoplamiento inductivo, que confirma su procedencia local / regional (*vid.* Anexo III, pasta del grupo metamórfico, n.º 1).

OLLA 3C

En este subtipo solamente se han registrado tres fragmentos de borde (figura 18, n.º 7) que, además de su poca cantidad, están bastante fragmentados, lo que impide demasiadas consideraciones sobre esta forma. Se trata de bordes horizontales, de perfiles cuadrados, que podrían desarrollar cuerpos tendencialmente globulares aptos para las labores realizadas en la cocina.

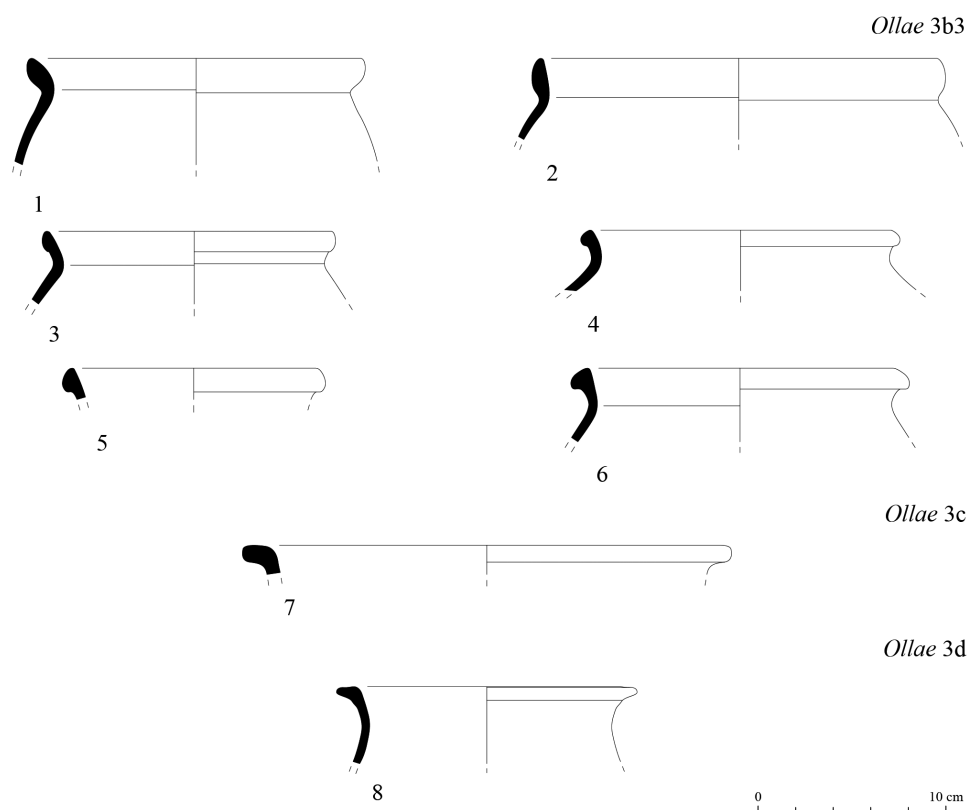


Figura 18. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 6, ollas de tipo 3b3 (CV/3/65, CV/6/509, CV/4/10, s/n.º 301, CV/2/20 y CV/6/36); n.º 7, ollas de tipo 3c (s/n.º 310); n.º 8, ollas de tipo 3d (CV/Z/1).

OLLA 3D

Situación distinta es la de este tipo de olla, probablemente heredera de las que se han producido en el área meridional de la península ibérica, concretamente el tipo GDR 12.4.1 (Sáez Romero, 2008a: 656). Sin embargo, este tipo no parece alcanzar el final del siglo II a. C., lo que exige tener en cuenta otras influencias. La existencia de ejemplares análogos de producción gaditana en el campamento, que se han presentado en capítulos anteriores, permite con todo establecer dicha relación.

Estos recipientes tienen, en general, bordes sencillos, de tendencia vertical o exvasada, de perfiles rectangulares o ligeramente triangulares. Los diámetros pueden variar entre los 11 y los 16 cm, y se han identificado 4 NFR (figura 18, n.º 8) que cumplen tales características. En algunos asentamientos del sudoeste peninsular se ha considerado este tipo dentro de la categoría de cerámicas comunes, siendo ejemplo de ello Castelo da Lousa (Pinto y Schmitt, 2010: 272, Est. LXVI, n.º 27).

5. 2. 1. 4. OLLAS

La gran variedad de este tipo de recipientes, como decíamos, dificulta considerablemente su sistematización. En efecto, aunque para los tipos antes descritos podamos asegurar, con las

evidentes reservas, tratarse de ollas, para otros no es posible ser tan concreto. Este tipo de vasos pudo realizar tareas de distintas funciones en varios ambientes, además de la cocción, pero que por presentar un elevado grado de fragmentación y la aparente ausencia de señales que indiquen que estuvieron expuestos al fuego difícilmente se pueden distinguir con claridad. Por otro lado, incluso cuando presentan indicios de ahumado dicha situación no determina indudablemente que sirvieran para la cocción, pues los bordes de ollas destinadas al almacenamiento eran calentados con frecuencia para que, después, se pudieran sellar herméticamente (Aguarod, 2017: 76).

Por estos motivos justificamos la diferenciación entre las ollas de tipo 3 y las de tipo 4, siendo para estas más difícil aseverar una función en la cocina. Asimismo, su integración en este tipo resulta de la necesidad de distinguir entre los recipientes que manifiestan influencias exógenas, como parece ser el caso de las ollas de tipo 3, mientras las que se integran en este tipo parecen ostentar morfologías autóctonas que dan continuidad a morfotipos precedentes al contacto con romanos.

OLLA 4A

Este subtipo incluye ollas de probable perfil bajo de tendencia globular, con el borde desarrollado y exvasado de contorno curvado en forma de S. No parece improbable que estos contenedores tuvieran dos asas, motivo que nos lleva a considerar que también pudieran estar destinadas a la despensa. Los diámetros varían entre los 16 y los 22 cm. Las pastas identificadas suelen ser heterogéneas, alternando entre cocciones oxidantes y reductoras. 15 fragmentos se han integrado en este subtipo (figura 19, n.º 1 a 6).

Contrariamente a muchas de las formas antes presentadas, para estos recipientes no se puede indicar una influencia itálica. No obstante, tampoco se les puede asignar un origen concreto, puesto que estos perfiles son frecuentes en los conjuntos de cerámica común púnico-gadirita (Sáez Romero, 2005; 2010: 310), ibérica (Mata y Bonet, 1992), celtibérica (Burillo *et al.*, 2008; Sánchez Climent, 2016) e incluso en las producciones locales / regionales del sudoeste (Fabião, 1998; Pinto y Schmitt, 2010; Berrocal-Rangel 1989; Berrocal-Rangel *et al.*, 2017).

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, debemos decir igualmente que estas ollas son abundantes en el área meridional en contextos de los siglos I a. C. y I d. C., hallándose paralelos en la forma 13.18a de L. Girón (2018: 263-264). Esta autora considera, con todo, que este contenedor deberá tener equivalencia con el tipo 31 de M. Vegas (1973: 75-77), algo que nos parece improbable, pues no se asemejan ni en la forma ni en las dimensiones, además de que el tipo mencionado integra la categoría de paredes finas (Mayet, 1975). De igual forma se constata su presencia en el litoral malagueño que, aunque morfológicamente similares, tampoco consienten integrarse en el mismo tipo.

OLLA 4B

Las ollas de tipo 4b son morfológicamente idénticas al tipo precedente, pero este caso incluye recipientes de fabricación más fina, con bordes de tendencia horizontal y, a veces, levemente engrosados en el exterior. Además, los tres ejemplares identificados (figura 19, n.º 7 a 9) ostentan pastas del grupo de fábrica CoLR III, situación que contrasta con la de los recipientes del grupo anterior.

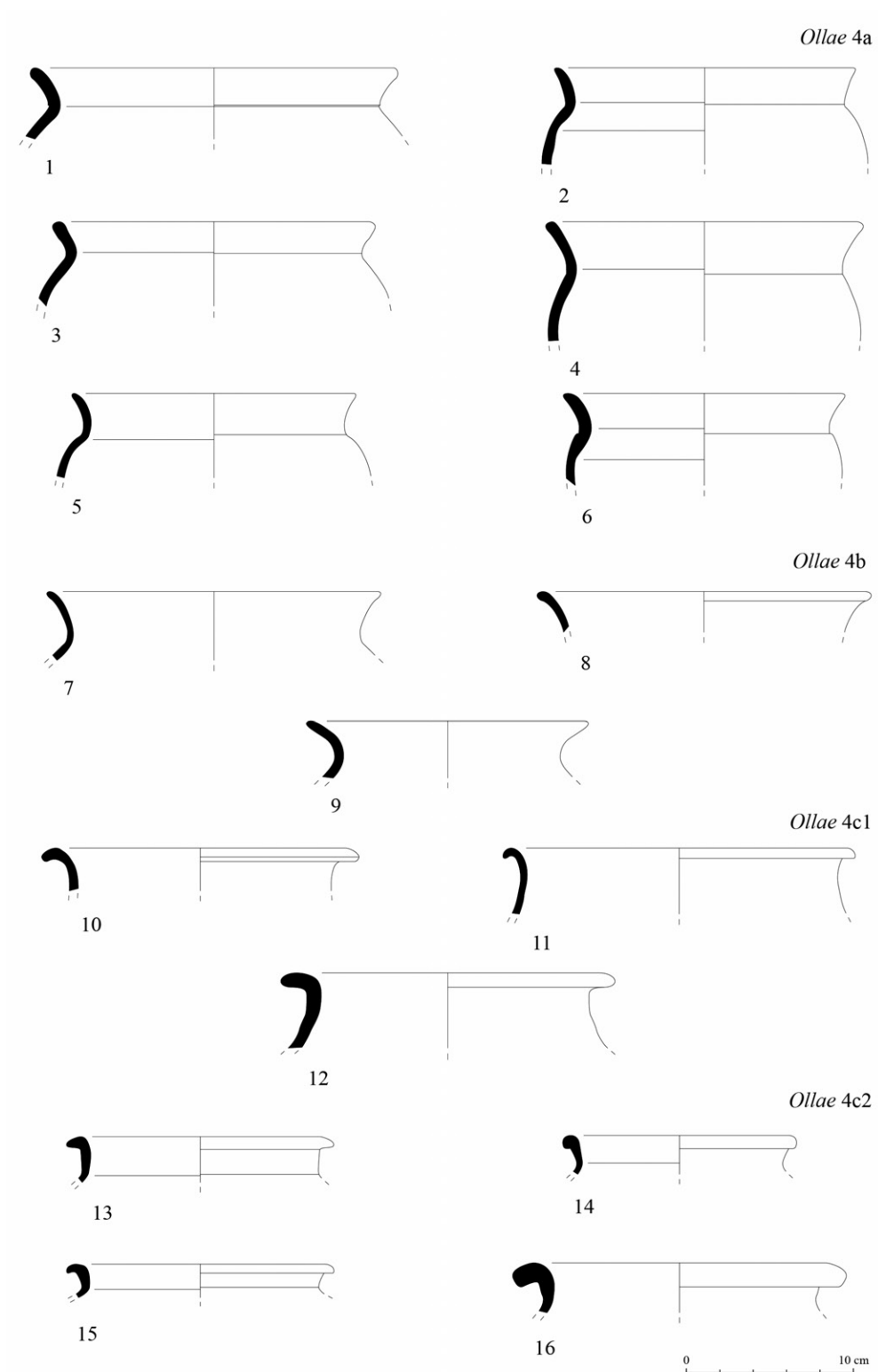


Figura 19. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 6, ollas de tipo 4a (respectivamente, CV/3/66, CV/7/82, RGZM s/n.º 111, CV/6/332, CV/7/47 y CV/7/166=CV/7/168); n.º 7 a 9, ollas de tipo 4b (CV/7/48, CV/5/15 y s/n.º 15); n.º 10 a 12, ollas de tipo 4c1 (CV/7/193, CV/7/280 y RGZM s/n.º 85); n.º 13 a 16, ollas de tipo 4c2 (CV/Z/14, CV/1/72, s/n.º 294 y CV/7/103).

Con cuanto los ejemplares integrados en este tipo presenten bordes exvasados y bastante curvados o engrosados externamente, ostentan particularidades que han justificado la diferenciación de dos subgrupos distintos. Así, en un primer grupo (4c1) consideramos recipientes de bordes vueltos hacia fuera, de cuello recto, delatando perfiles de tendencia piriforme. Los diámetros se equivalen a los del tipo anterior y las fábricas de pastas identificadas son heterogéneas, integrándose tanto en el grupo CoLR I, como en el III. 23 ejemplares se han incluido en este subtipo (figura 19, n.º 10 a 12).

Las ollas del subtipo 4c2 ostentan asimismo un borde vuelto hacia fuera, a veces engrosado, pero con presencia de un cuello corto, seguido de paredes oblicuas que deberían desarrollarse en recipientes igualmente piriformes. Los diámetros van desde los 14 a los 18 cm y las pastas suelen ser considerablemente heterogéneas, presentes en los tres grupos definidos, aunque sean mayoritarias las pastas finas y bien depuradas. Se han reconocido 21 NFR de esta forma (figura 19, n.º 13 a 16).

Atendiendo a las características de los bordes no es improbable que estos recipientes puedan corresponderse a eventuales herederos de las tinajas púnico-gadiritas de tipo GDR 8.1.1 (Sáez Romero, 2005: 158-159), abundantemente producidas en el sur desde el final del siglo IV a. C. y durante, por lo menos, las dos centurias siguientes (Bernal *et al.*, 2003; Sáez Romero, 2005: 158). En algunos asentamientos occidentales estos contenedores de tipo GDR 8.1.1 han convivido con otros morfológicamente idénticos a los que aquí se presentan, también de producción del litoral de la provincia Ulterior (Sousa y Arruda, 2014: 65, Fig. 5).

A pesar de lo que se dijo, debemos reconocer que esta variante se acerca asimismo a algunas formas de cerámica común itálica, como parece ser el caso de los tipos 4 y 5 de la tipología elaborada por A. Quercia (2008: 200), aunque el autor considere esas formas un poco más tardías a las que se han presentado antes. Estas ollas se acercan igualmente a los tipos 2 y 4b de G. Olcese (2003: 80-84), que ofrecen cronologías coetáneas a las del campamento militar.

5. 2. 1. 5. TAPADERAS

OPERCULUM / CLIBANUS 5A

El *clibanus*, es una campana de cocción portátil, generalmente dotada de un ala saliente, que permite cocinar *sub testu* en cualquier lugar; es decir, hornear bajo cubierta sin tener que contar con un horno de obra. Existen numerosas menciones a este instrumento y su técnica de cocción en la literatura latina (Cubberley *et al.*, 1988: 100-102). Plinio relaciona su uso con la *artopta*, bandeja o molde para hornear pan, que se podría utilizar asociado a un *clibanus* (Hilguers, 1969: 110, 148; André, 1981: 67, n.º 194).

Esta tapadera, previamente atemperada entre las brasas del hogar, podría colocarse sobre una fuente o directamente sobre el suelo caliente, cubriendo con brasas ardientes su parte superior, sobre el ala saliente y también su periferia.

La versatilidad de este utensilio lo hace adecuado para su uso en las cocinas de campaña de contextos militares, ya que permite hornear alimentos imprescindibles como el pan o guisar en medio húmedo y a fuego lento diversos alimentos colocados sobre una fuente. Apicio, en su *De Re Coquinaria*, menciona el *clibanus* en cinco recetas para asados de carne, cordero o lirones.

Existía un tipo de pan denominado *panis clibanicius* que se cocía en el interior del *clibanus* (André, 1965: recetas n.º 272, 289, 361, 363 y 397). Herodiano nos dice que el emperador Caracalla, dentro de su política populista de congraciarse con la tropa compartiendo las costumbres militares, llevó la vida de un soldado ordinario, que incluía, además de moler su ración de grano, hornear su propio pan, detallando que lo hacía en las cenizas (Davies, 1971: 126; Roth, 1999: 45). Este pasaje nos indica que era frecuente que los legionarios tuvieran que cocer individualmente su ración de pan y no hacerlo en hornos comunales, para el que el *clibanus* resultaba ser un instrumento de gran utilidad.

Desde el punto de vista tipológico existen diversas variantes de *clibani*, interpretaciones locales de una misma forma, particularizados por sus centros de fabricación (Olcese, 2003: 88-89). Estas formas, de cuerpos semiesféricos o troncocónicos, son frecuentes en la zona central de Italia.

Algunos ejemplares están dotados de un asa en su zona superior, para facilitar su manejo, sobre todo cuando están calientes. La mayor parte de los *clibani* posee un ala aplicada que sobresale al exterior, lo que permite colocar sobre ella brasas candentes con estabilidad. Resulta frecuente encontrar en la pared de estas tapaderas perforaciones aisladas que pueden encontrarse tanto sobre el ala aplicada, como bajo ella, que actúan como elementos de tiro, ventilación y control de la cocción que se efectúa en su interior.

Dentro del reportorio cerámico del campamento de Cáceres el Viejo contamos con dos fragmentos de paredes de *clibani*, uno de ellos, s/n.º 399, (figura 20, n.º 1), está dotado de un ala saliente con el extremo del borde apuntado y perforaciones para la ventilación en su parte inferior. Se trata de un interesante ejemplar con paralelos en Benevento, Módena y Ostia, fechados en contextos de mediados del siglo II a. C. y del siglo III-I a. C. (Cipriano y Fabrizio, 1996: 210, Fig. 8, 2; Labate, 1988: 75, Fig. 48; Olcese y Coletti, 2016: APC-8, 199, 209, 408, cat. 241). Se ha llevado a cabo un análisis arqueométrico de este fragmento y su estudio petrográfico se ha realizado a través de lámina delgada (Anexo II). Los resultados han revelado que se ha realizado con una pasta con componentes metamórfico-sedimentarios, definida como Tipo 2, igual al Grupo CoLR IIIb, el más numeroso entre las cerámicas comunes del conjunto. La presencia de cuarzos y cuarcitas, muy características en el entorno geológico del yacimiento de Cáceres el Viejo, unido a ocasionales inclusiones de pizarras-filitas y los óxidos de hierro que pueden asociarse tanto a sedimentos, como a rocas metamórficas nos lleva a considerar su procedencia como de origen local / regional.

El segundo ejemplar de *clibanus* hallado en el campamento (figura 20, n.º 2) se corresponde al fragmento de pared y posee una sencilla ala recta que presenta similitud con ejemplares de Cosa y Ostia, fechados entre los siglos III a. C. y el I d. C. (Dyson, 1976: 21, Fig. 1, CF5; Olcese y Coletti, 2016: 169, 174, Fig. 3, g).

Respecto a la distribución de esta forma en la península ibérica en época republicana, su presencia se circunscribe a establecimientos militares, como vemos en la segunda fase del yacimiento de El Santo de Valdetorres, fechada en torno al tercer cuarto del siglo II a. C. (Heras Mora, 2018: 680). Entre los materiales de los varios campamentos de la circunvalación de Numancia, publicados por Koenen en 1929, existen tres recipientes, dos de ellos interpretados en su momento como coladores debido a que poseen perforaciones aisladas bajo un ala aplicada (Koenen, 1929: 289, Tafel 66, n.º 32, n.º 34, n.º 35). Nuestra propuesta es que puedan identificarse con *clibani*, siempre con la debida cautela, ya que para confirmar tal hipótesis habría que examinar las piezas originales, sobre todo el ejemplar de Renieblas; aunque los de Peña Redonda y Valdeborrón, que

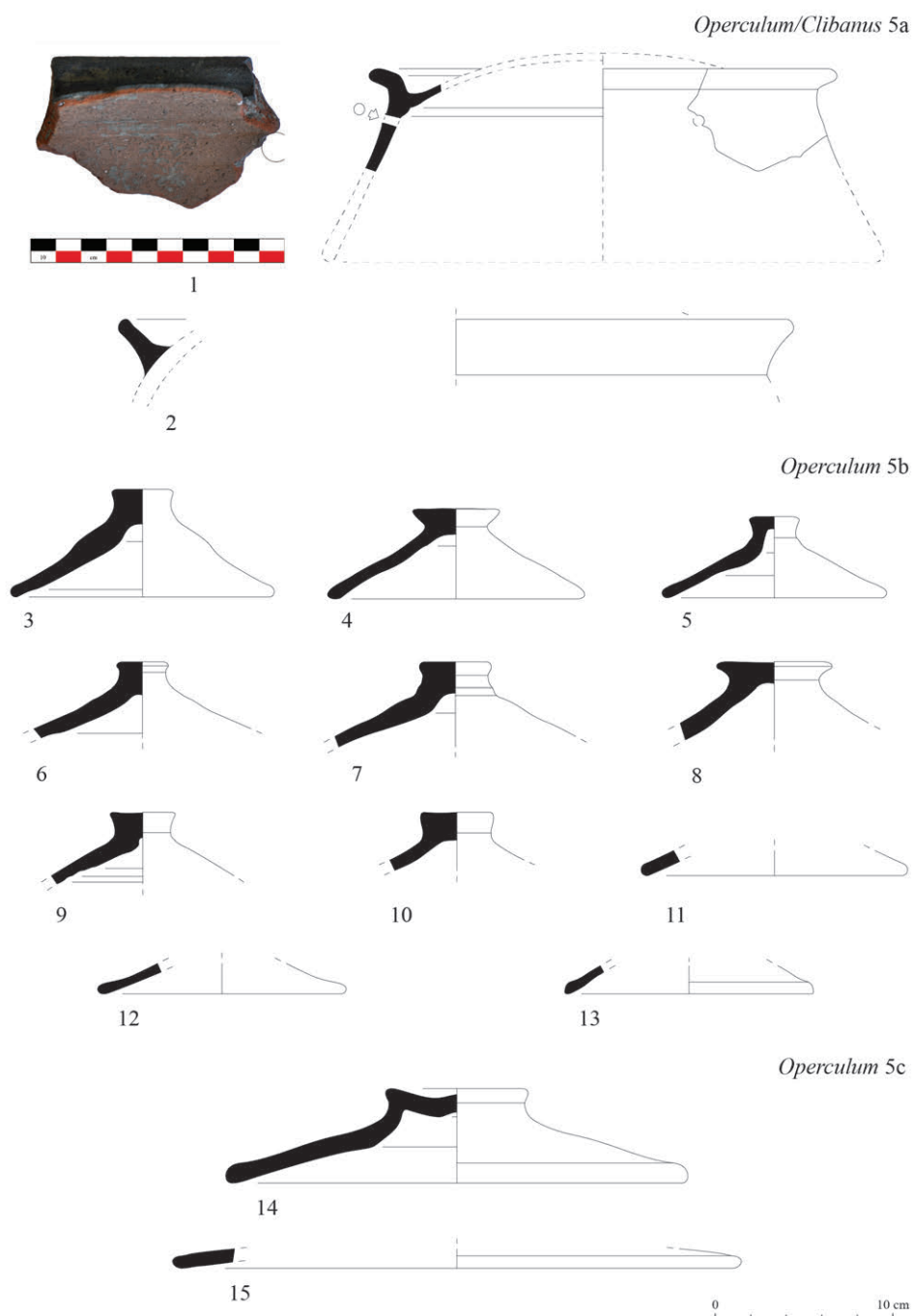


Figura 20. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 y 2, tapaderas/*clibani* de tipo 5a (s/n.º 399 y s/n.º 372); n.º 3 a 13, tapaderas de tipo 5b (s/n.º 63, RGZM 19578, s/n.º 58, s/n.º 17, s/n.º 57, s/n.º 25, CV/4/16, CV/2/25, CV/1/27, s/n.º 375 y s/n.º 373); n.º 14 y 15, tapaderas de tipo 5c (s/n.º 535 y CV/5/12).

poseen perforaciones bajo el ala saliente, parecen bastante evidentes (Aguarod, 2022: 324-327, Figs. 2 y 3).

Desde el punto de vista tipológico, uno de los fragmentos (figura 20, n.º 1) resulta bastante similar al de Valdeborrón mencionado con anterioridad y datado en los años anteriores a la caída de Numancia, en el 133 a. C. (Sanmartí, 1985; Morillo y Morales Hernández, 2015; Aguarod, 2022: Fig. 3, n.º 5).

Resulta significativa la ausencia de *clibani* fuera de los campamentos militares, como sucede en los niveles republicanos de *Valentia*, en donde no se ha documentado (Hugué, 2016: 581). Ello parece confirmar su utilización preferente en el ámbito de la vida cotidiana castrense.

OPERCULUM 5B

Las tapaderas que integramos en este subtipo son las más frecuentes en el conjunto, totalizando 44 ejemplares (figura 20, n.º 3 a 13). Correspondiente al tipo más difundido y reproducido, algo que impide intuir en que producción están inspiradas las reproducciones extremeñas de pastas locales / regionales. El hecho de que los diámetros de estas tapaderas sean coincidentes con el de las ollas de tipo 3, al cual sugerimos una eventual tradición itálica, puede ser argumento que justifique una correspondencia con las tapaderas de tipo 2 de G. Olcese (2003: 99, Tav. XIX). Sin embargo, la cronología de estos elementos es considerablemente más tardía. Debe tenerse igualmente en cuenta las tapaderas itálicas de tipo COM-IT 7e (Bats, 1993: 361) con dataciones coetáneas a las de Cáceres el Viejo que aquí se presentan.

No obstante, una influencia de las producciones de la provincia Ulterior tampoco debe ser desconsiderada, donde estos *operculi* se han fabricado y a los que los hallados en el campamento también se asemejan, concretamente con el tipo GDR 6 (Sáez Romero, 2005: 156-157), o, aunque con menos probabilidad, las producciones de cerámica ibérica (Bonet y Mata, 1992).

Aunque la mayoría de las tapaderas puedan igualmente ser utilizadas como cuenco o como plato, parece improbable suponer dicha situación para las que aquí presentamos, pues presentan un pomo notablemente constreñido, a veces saliente, que facilitaría el agarre, algo que no permitiría dar estabilidad al utilizarlo boca arriba. Tienen perfiles cónicos y el pomo es, en general, macizo. Los bordes siempre son aplanados, aunque levemente engrosados y/o exvasados, con diámetros que varían entre los 13,5 y los 17 cm. Las pastas identificadas suelen tener correspondencia con las fábricas CoLR II, si bien algunos, pocos, fragmentos puedan ser considerados del grupo CoLR I.

OPERCULUM 5C

Los *operculi* de este subgrupo son más escasos, identificándose solamente ocho fragmentos (figura 20, n.º 14 y 15). Con más seguridad podemos considerar que su fabricación se inspiró en las tapaderas / platos itálicos, de que son ejemplo las de tipo COM-IT 7a (Bats, 1993) o las de tipo 8 de A. Quercia (2008: 216). En efecto, su morfología y sus amplios diámetros permitían la dupla función de estos elementos, pues en estos casos el pomo / fondo permitía estabilidad cuando se utilizaba boca arriba. Dicha situación de funciones complementares seguramente era fomentada por sus amplios diámetros, aptos sobre todo para sellar las ollas destinadas al almacenamiento.

Tal como en el apartado anterior, los bordes suelen ser rectos, pero los perfiles son más sesgados, a veces casi horizontales. Los diámetros rondan los 30 cm y las pastas se corresponden mayoritariamente a las características del grupo de fábrica CoLR II.

5. 2. 2. De utilización en la cocina: preparación

5. 2. 2. 1. LEBRILLOS

Aunque frecuentemente se considere este contenedor en la vajilla utilizada en la cocina, particularmente con funciones destinadas a la preparación de alimentos, una vez más hemos de tener en consideración la polivalencia de la mayoría de las cerámicas comunes. Así pues, no es improbable que algunos de estos recipientes realizaran tareas en otros ambientes, por ejemplo en el contexto de la higiene personal (Varro, *Ling.* 5.119; Pascualini, 2002; Girón, 2018: 38).

Si la multifuncionalidad de estos contenedores obliga a que seamos cautos cuanto a los cometidos que realizaron, más acertado parece ser la consideración de que tales funciones estaban sobre todo relacionadas con el uso del agua (Non. *Comp.* 543; Hilgers, 1969: 15, 73-74). Hay que reflexionar, con todo, que el término latino *pelvis*, adecuado para identificar a estas formas, puede contemplar una amplia variedad de recipientes, pudiéndose asociar determinadas morfologías a funciones concretas. Por este motivo ya apuntamos que el uso de los *pelvis* se puede hallar asimismo en ambientes agrónomos de época romana (Cato, *Agr.* 10.2; 13.3; Girón, 2018: 39).

Los lebrillos suelen ser considerablemente frecuentes en la mayoría de los asentamientos, no siempre han sido hallados en contextos que podamos considerar de uso culinario. En el recinto militar de Cáceres el Viejo están también presentes y, en el caso concreto de las fabricaciones locales / regionales, delatan una limitada variedad de morfotipos. Contrariamente a las consideraciones que hicimos para el servicio destinado a la cocción, parece evidente que la mayoría de los subtipos de *pelvis* inspiran sus características en sus congéneres prerromanos. Sin embargo, como veremos adelante, no faltan formas que sugieren además una influencia itálica.

PELVIS / LASANUM 6A

Este recipiente puede identificarse con un *lasanum*, término griego que designa al vaso de noche (Hilgers, 1969: 209). El único ejemplar reconocido en el conjunto del recinto militar (figura 21, n.º 1) presenta un perfil abierto, el borde es horizontal, bífido en su extremo, y las paredes oblicuas firmando un cuerpo de forma oblonga que favorecía su uso. En efecto, parece reproducir los lebrillos que empezaron a ser fabricados durante momento tardorrepblicano, no pareciendo ser frecuentes en el Occidente. Recipientes con estas mismas características se han interpretado acertadamente como orinal, siendo bastante frecuente en la Galia y en la Germania (Pascualini, 2002: 267; Bouet, 2009: 68-75).

PELVIS 6B

Contrariamente a la variante anterior, esta forma resulta algo más abundante, representada por cinco fragmentos (figura 21, n.º 2 a 5), estando igualmente documentada en Castelo da Lousa (Pinto y Schmitt, 2010: Est. LVII, n.º 8 y 9). Se trata de lebrillos ovalados o rectangulares que, si bien se consideran más tardíos, pueden surgir en contextos del primer tercio del siglo I a. C., como es el caso. Corresponde a un contenedor genuinamente romano (Pinto y Schmitt, 2010: 265) que ha gozado de particular éxito durante el Alto-Imperio (Pinto, 2003: 286).

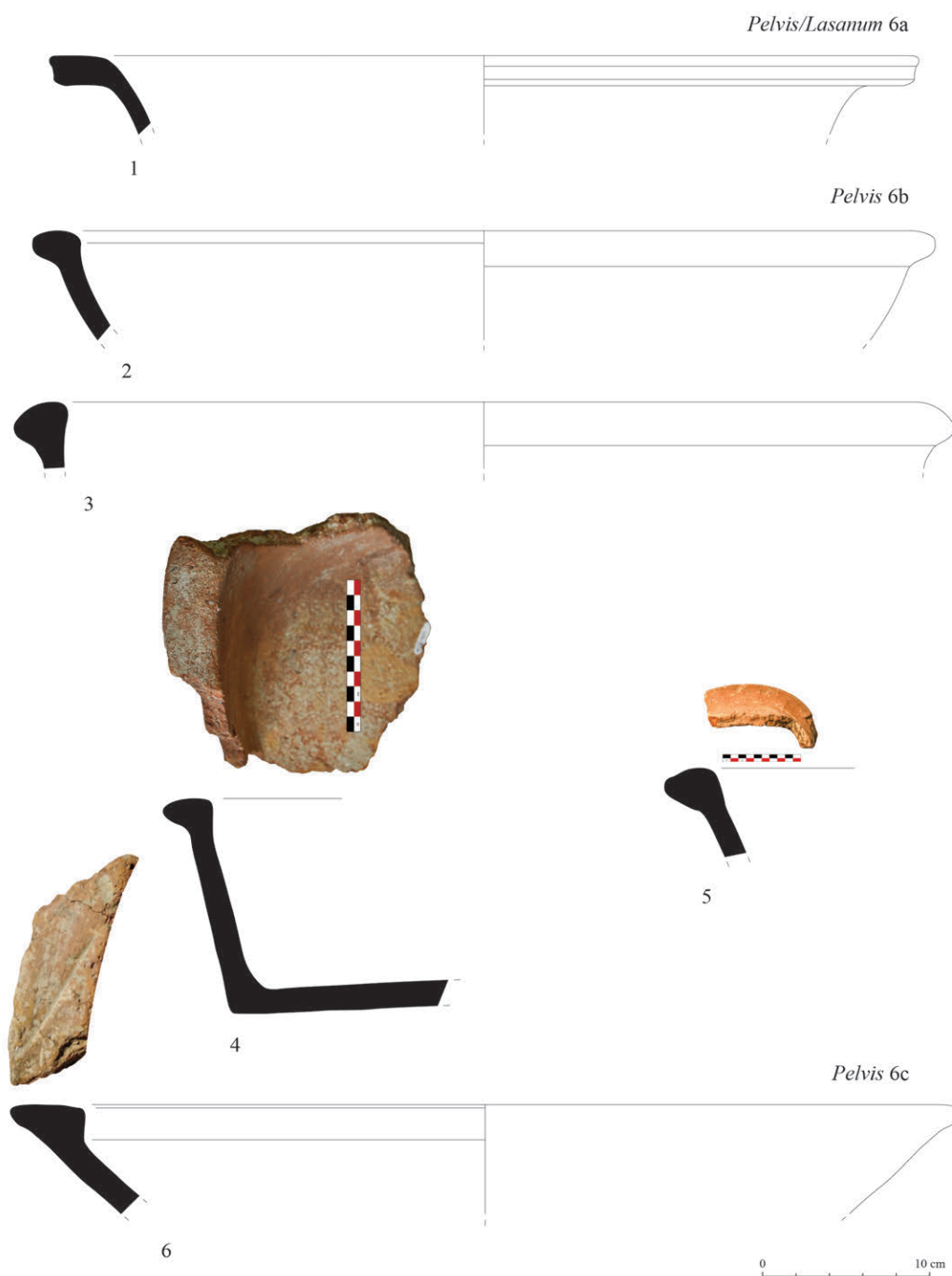


Figura 21. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1, lebrillo/orinal de tipo 6a (s/n.º 395); n.º 2 a 5, lebrillos de tipo 6b (s/n.º 394, RGZM s/n.º 103, CV/6/427 y CV/Z/23); n.º 6, lebrillo de tipo 6c (CV/7/113).

Estos recipientes de boca elíptica, para los que también se propuso una función de vaso de noche (Pascualini, 2002), están igualmente presentes en el área meridional de la península ibérica, clasificados bajo la forma 16.2 (Girón, 2018: 306-307), pero presentando bordes más próximos de las formas itálicas.

A pesar de que se consideren estos recipientes de boca ovalada más tardíos (Pinto, 2003: 281-282), otros contextos han demostrado que su cronología puede retrasarse (Pinto y Schmitt, 2010: 265), a ellos se suma ahora el de Cáceres el Viejo, que señala su introducción en los servicios cerámicos durante la primera mitad del siglo I a. C.

PELVIS 6C

Este subtipo contempla un único ejemplar (figura 21, n.º 6) de forma abierta. Su morfología atípica puede ser confundida con la categoría de los morteros, aunque no parezca tener pastas y dimensiones aptas para cumplir funciones de desmenuzar. Aun así, se trata de un recipiente de gruesas paredes, borde engrosado internamente formando una arista interna y paredes oblicuas que delatan un perfil bajo. El diámetro es de 55 cm y la pasta es, en general, bastante grosera. En la parte superior del borde posee incisiones que forman una línea en zigzag.

5. 2. 2. 2. MORTEROS

Los morteros de fabricación local / regional no son abundantes en el campamento militar extremeño, totalizando tan solo nueve ejemplares, dos de los cuales se corresponden a fondos de tipo indeterminado. De ser correcta la propuesta de algunos autores, que sugieren que estos recipientes servirían, entre otras funciones, para realizar el triturado de los cereales (Peinado, 2011: 285), sería de esperar una presencia más destacada en un ambiente en que la dieta estaría basada sobre todo en ellos, como lo demuestra, incluso, la existencia de abundantes molinos circulares. No obstante, dicha escasez en las producciones de CoLR se puede justificar por la poca idoneidad de las arcillas locales para su fabricación, mientras en cambio se constata una mayor presencia de morteros fabricados en el litoral de la Ulterior.

Juzgando, pues, evidente que estos recipientes estaban destinados al uso en la cocina, las funciones que permitían deberían relacionarse con la elaboración de otro tipo de alimentos, más blandos. En general, estos recipientes estaban dotados de pico vertedor, elemento que indica que los contenidos preparados en ellos deberían licuar con relativa facilidad. Es improbable su utilización para triturar alimentos sólidos de gran dureza, por lo menos en grandes cantidades, puesto que las paredes internas se desgastaban con facilidad y pocos morteros presentan un deterioro acentuado. A pesar de ello, la existencia de estrías o cuarzos en el interior evidencian su función: desmenuzar y mezclar diversos alimentos y ligar salsas con ellos.

Es interesante constatar que, en la mayoría de los asentamientos de ocupación romana republicana del occidente peninsular, no se constata la presencia de este tipo de recipiente producido localmente. En efecto, inclusive en el yacimiento que aquí se presenta no son abundantes, pero los pocos ejemplares reconocidos delatan potencialmente influencias itálicas.

MORTARIUM 7A

El mortero que integramos en esta variante (figura 22, n.º 1) presenta borde engrosado, bífido, que ostenta decoración plástica en su parte superior. En la pared interna, por debajo del borde, tiene embutidos cuarzos aplicados en la superficie que tendrían el objetivo de crear una superficie

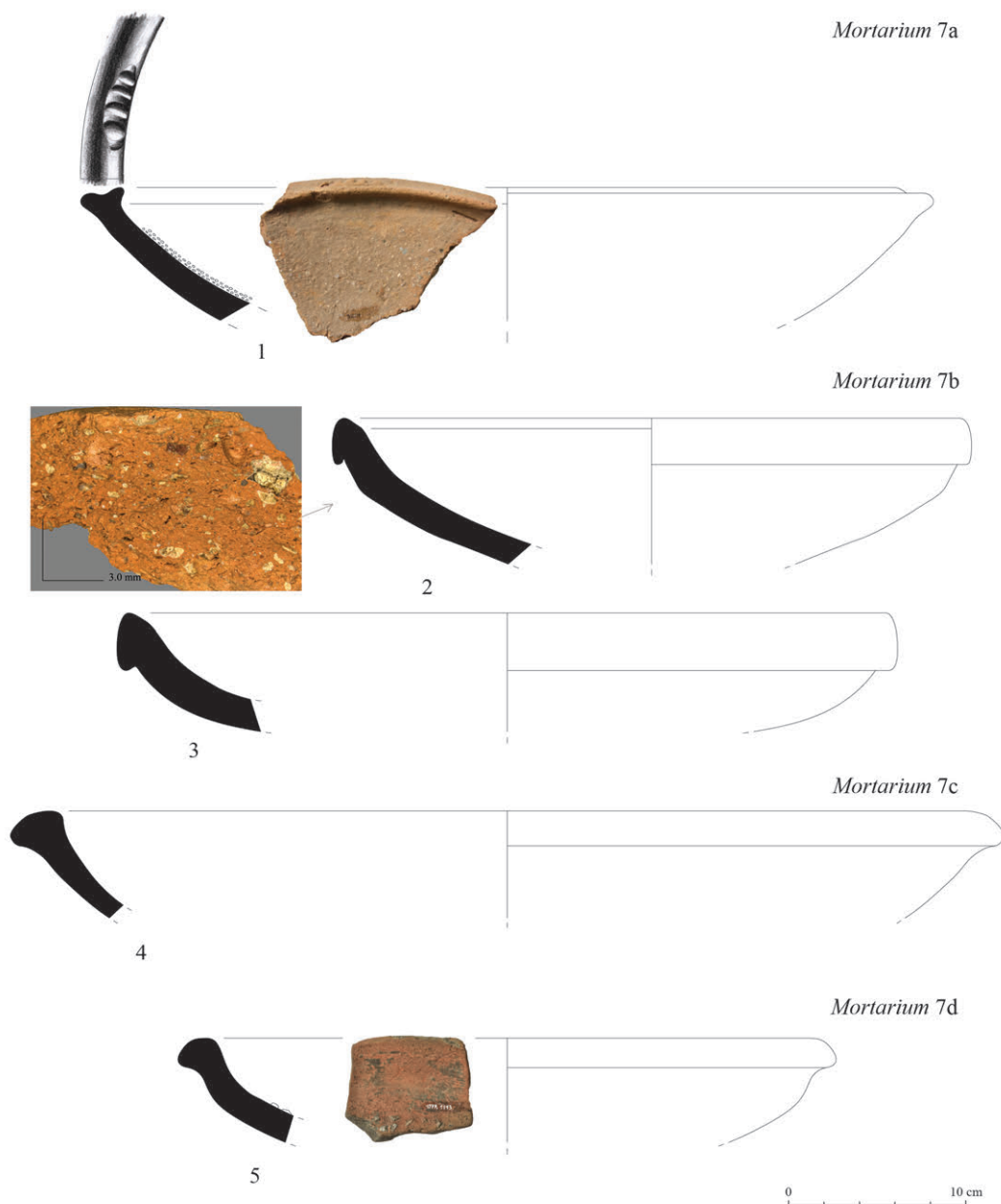


Figura 22. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1, morteros de tipo 7a (3621); n.º 2 y 3, morteros de tipo 7b (CV/6/430 y MNQ s/n.º 18); n.º 4, morteros de tipo 7c (RGZM s/n.º 70); n.º 5, morteros de tipo 7d (MNQ s/n.º 17).

áspera y resistente que facilitaría el triturado. Las paredes son oblicuas y el perfil bajo, no excediendo el diámetro los 50 cm.

Su perfil es similar al del mortero de producción de la Ulterior Guadalquivir (figura 9, n.º 6), por lo que no repetimos lo expuesto en su apartado en lo correspondiente a la tipología, de clara raigambre fenicio-púnica (forma GDR 3.1.1). El hecho de que se le haya aplicado una tira de arcilla con la impresión de «dediles» en la parte superior del borde, constituye una particular innovación del alfar en el que se ha fabricado, adopción de una característica frecuente en los morteros itálicos.

Seguramente heredero de los ejemplares itálicos serán los morteros de tipo 7b. Se trata de piezas con borde aplanado y engrosado en el exterior, algo colgante y poco saliente (figura 22, n.º 2 y 3). En los cuatro ejemplares documentados no se han constatado piedrecitas incrustadas en las paredes internas. En efecto, los bordes triangulares parecen ser una constante en los morteros romano-republicanos (Olcese y Coletti, 2016: 452).

Se ha realizado estudio arqueométrico del mortero CV/6/430 (figura 20, n.º 2), por medio de análisis petrográfico a través de lámina delgada, difracción de rayos X y espectroscopía de emisión por plasma de acoplamiento inductivo, que confirma su procedencia local / regional (*vid.* Anexo III, pasta del grupo metamórfico, n.º 4).

MORTARIUM 7C

Este tipo, representado por un único ejemplar (figura 22, n.º 4), puede ser fácilmente confundido con los lebrillos de borde elipsoidal, pues el borde presenta morfologías bastante similares. En general, se encuentra engrosado interna y externamente y el diámetro puede oscilar entre los 50 y los 57 cm. Hallamos una forma idéntica en la cisterna n.º 5 de Bolsena con una cronología estimada entre el siglo III y el I a. C. (Santrot y Santrot, 1995: 172, Fig. 50, 433). Contrariamente a los lebrillos de tipo *Pelvis* 6b, los morteros tienen paredes bastante oblicuas y perfiles considerablemente más bajos.

MORTARIUM 7D

De igual forma escaso es el recipiente que integramos en esta variante. Se corresponde a un modelo que reproduce los morteros de tipo COM-IT 8b (Benoit, 1961: Pl. XVIII; Joncheray, 1972; Bats, 1993), de borde exvasado y con una inflexión inmediatamente por debajo de este (figura 22, n.º 5). En la superficie de la pared interna se han incrustado piedras de cuarzo. Es una pieza bastante baja y de diámetro que no excede los 40 cm. La pasta fue considerada del grupo CoLR III, con características tecno-petrográficas que permiten asociarla claramente a las producciones locales / regionales.

5. 2. 2. 3. GRANDES CUENCOS

Los grandes cuencos (*catinus*), que pueden asimismo surgir en la bibliografía bajo la designación latina de *catillus* (Girón, 2018: 27), aunque puedan haber realizado funciones vinculadas con la cocción (Bats, 1988: 70), con más probabilidad se han utilizado en la preparación o en el servicio de alimentos (Aguarod, 2017: 35), tal y como es considerado en el «Tesauro Tipológico de los Museos Aragoneses» (Aguarod *et al.*, 2011; 2021). En efecto, reiteradamente debemos tener en cuenta la polivalencia de la mayoría de los recipientes de cerámica común.

Aunque no sean abundantes en los reportorios cerámicos, presentan en general una gran diversidad de diseños, como incluso sucede en el conjunto de Cáceres el Viejo. Suelen presentar perfiles carenados o arqueados, de paredes exvasadas, con un fondo que podría ser plano o con pie destacado.

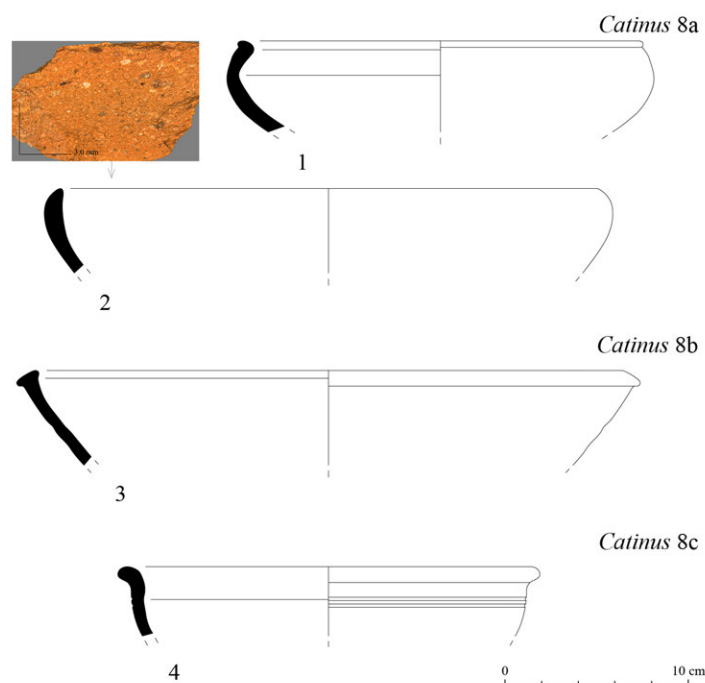


Figura 23. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 y 2, cuencos largos de tipo 8a (CV/4/85 y CV/6/469); n.º 3, cuenco largo de tipo 8b (RGZM s/n.º 75); n.º 4, cuenco largo de tipo 8c (RGZM s/n.º 74).

La inclusión de estos contenedores en la categoría de las cerámicas de preparación de alimentos, como parece ser evidente, es el resultado únicamente de la opinión de diversos autores, no existiendo datos que garanticen una u otra función. No obstante, debemos recordar que este mismo vaso puede tener funciones diversas, pues su contenido podría ser preparado y servido en él, la presentación en la mesa implicaría que su contenido estaba destinado a un considerado número de comensales. Dicha situación podría, en efecto, ser compatible con la realidad la vida cotidiana del campamento militar, aunque la escasa cantidad de estos recipientes puede ser síntoma de que los *contubernia* optaran por raciones individuales.

Del conjunto de cerámicas producidas en el área de Cáceres que han abastecido al recinto militar solamente cinco fragmentos se han considerado *catini*, lo que puede resultar asimismo de la difícil categorización entre los *catini* y los *caccabi*. A pesar de ello, ofrecen una variedad morfológica considerable.

CATINUS 8A

Este contenedor es frecuentemente denominado de *terrina* en la bibliografía portuguesa, nomenclatura que podría ser sinónimo de la que utilizamos. Todavía, el concepto actual se reporta sobre todo a contenidos líquidos, mientras las fuentes literarias dejan claro que los *catini* también solían contener / servir alimentos semisólidos o sólidos (Girón, 2018: 26-27).

Estas piezas en concreto, de las que identificamos dos NFR (figura 23, n.º 1 y 2), presentan el borde vuelto hacia el interior, eventualmente engrosado en la parte externa. Su perfil es redondeado y seguramente tendría un perfil bajo. El diámetro máximo excede los 24 cm y la pasta presenta características del grupo CoLR IIIb.

Esta variante parece tener similitudes con las *scodelle* de tipo 1 de Quercia (2008: 216) y con los *catini* de tipo 6.16 de las producciones gaditanas (Girón, 2018: 169-170). Para los modelos hispánicos esta autora ha considerado una cronología comprendida entre los siglos I a. C. y IV d. C.

CATINUS 8B

Cuenco largo de amplio diámetro, cerca de 34 cm, de perfil semicircular, borde engrosado interna y externamente y paredes de tendencia rectilínea. Aunque algunos de estos contenedores aún puedan fecharse el siglo I a. C., son frecuentes a partir del cambio de Era (Girón, 2018: 162). En Cáceres el Viejo se han identificado dos fragmentos de este tipo (figura 23, n.º 3), con pastas de igual forma pertenecientes al grupo de fábrica CoLR IIb.

CATINUS 8C

Contrariamente a las variantes precedentes, estos *catini* presentan borde vuelto hacia fuera y engrosado, característica que seguramente facilitaba la sujeción y el transporte del recipiente. Tiene asimismo perfil semicircular y paredes curvadas. La apertura de boca ostenta un amplio diámetro, de cerca de 25 cm, lo que permite diferenciarla de los cuencos de uso individual, más pequeñas. Solamente un ejemplar ha sido clasificado en esta variante (figura 23, n.º 4).

5. 2. 3. De utilización en la mesa

5. 2. 3. 1. CUENCO

En los estudios de cerámica común frecuentemente la polivalencia de los contenedores impide la atribución de nomenclaturas capaces de definir adecuadamente sus respectivas funciones. Si bien para alguna de piezas de la vajilla de cocina se puede llegar a conclusiones, a nuestro entender la clasificación se agrava cuando pasamos al estudio de las cerámicas comunes de utilización en la mesa. Aunque algunos recipientes pueden haber realizado funciones que podemos considerar de uso entre la cocina y la mesa, lo más probable es que con frecuencia se habrán utilizado indistintamente.

Además, la nomenclatura atribuida a las cerámicas comunes no está únicamente relacionada con el contexto de su utilización, sino también con el contenido. Algunos de los recipientes que presentamos no permiten asegurar la naturaleza del alimento que recibían, motivo por el que, en algunos casos, optamos por presentar dos nomenclaturas alternativas. Veamos, como ejemplo, el caso de los cuencos que pueden haber sido utilizadas para la ingestión tanto de alimentos semisólidos, como de alimentos líquidos. En efecto, a veces la elección de la nomenclatura es bastante difícil de determinar, pues en este caso los términos de *catinus* o *poculum* se relacionan directamente con contenidos. Por ese motivo, algunos autores, tal vez favorables a la utilización de los cuencos con alimentos semisólidos, optan por la terminología latina *catinus* (Aguarod, 2017: 62), mientras otros son favorables a la utilización de estos recipientes para la ingestión de líquidos, denominándolos de *poculi* (Girón, 2018: 40-41).

Así pues, no podemos dejar de justificar el motivo que nos lleva a aislar en subcapítulos distintos la cerámica común de utilización en la cocina de la que puede haber servido en la mesa.

Desde luego es evidente que la organización de este trabajo sigue los criterios del Tesauro Tipológico de los Museos Aragoneses (Aguarod *et al.*, 2011; 2021), si bien optamos por un formato jerárquico simplificado. Por otro lado, tal justificación se relaciona con lo anteriormente expuesto, es decir, por el hecho de que algunas formas se puedan relacionar con ambientes domésticos concretos y con funciones o contenidos específicos.

En el caso de los cuencos, con cuanto podamos considerar las funciones de ingestión de alimentos la más usual, en la misma obra (Aguarod *et al.*, 2011; 2021) se han considerado otras funciones, relacionadas con la higiene, con la farmacopea o como útil lúdico. En efecto, estos recipientes podrían estar destinados a todo tipo de utilizaciones y de consumo, convirtiéndose en un elemento de preparación, de cocción y de servicio en la mesa sumamente común y polivalente, algo que ciertamente es anterior a la presencia romana. Tal vez por este motivo algunos de los recipientes tienen diámetros amplios, algo que permite suponer una utilización distinta a la de consumo individual.

No obstante, parece evidente que, cuando utilizado en la mesa, correspondería a un elemento de uso individual, algo que queda aclarado también por las referencias a las fuentes clásicas (Girón, 2018: 40-41). Además, la reiterada abundancia de los cuencos en la mayoría de los yacimientos arqueológicos puede igualmente ser un argumento de su utilización individual, tanto en las producciones exógenas como en las producciones locales / regionales (Sousa y Arruda, 2014). Por otro lado, esa misma individualidad se refleja en los contextos funerarios, donde no pocas veces encontramos ajuares personales del difunto (Pereira, 2018a: 473).

En el recinto militar de Cáceres el Viejo fue posible clasificar un total de veinte fragmentos de cuencos producidos en la región extremeña, para las que es arriesgado asegurar cronologías coetáneas a la función del campamento puesto que el conjunto contempla materiales de otras ocupaciones esporádicas, más antiguas, pero también más recientes. El éxito que este recipiente tuvo hizo que prácticamente no haya evolucionado a lo largo de mucho tiempo.

CATINUS / POCULUM 9A

Los cuencos de tipo 9a de producción local / regional son los más frecuentes en el recinto militar. Tienen características morfológicas y técnicas bastante sencillas, en general con paredes curvas semiesféricas, borde indiferenciado del cuerpo, sencillo y recto, a veces con una superficie horizontal.

Los diámetros alternan entre los 18 y los 28 cm, no excediendo en altura los 10 cm. Por lo tanto, la relación altura vs diámetro es bastante variable, admitiéndose que algunos de estos recipientes puedan haber asumido funciones de preparación o de servicio de alimentos, concretamente los de diámetros más grandes. Sin embargo, suelen aparecer en menor número.

En esta variante incluimos trece fragmentos de cuencos (figura 24, n.º 1 a 7), que muestran integralmente fábricas de pastas CoLR III, mayoritariamente IIIa, con pastas finas y bien depuradas, aunque con abundantes desgrasantes de arenisca y con fragmentos de esquisto.

Aunque algunos autores consideren algunas de estas piezas imitaciones de cerámica de mesa, de la cerámica de barniz negro o de la *terra sigillata* (Vegas, 1973: 59), en la realidad deberán de corresponder a evoluciones / continuidades de épocas anteriores, exceptuando tan solo algunos casos concretos. Con todo, debemos admitir que, tal como ya fue comentado antes (Fabião, 1998: II, 37), la simplicidad de la forma desarma al investigador de cualesquiera argumentos que permitan sugerir eventuales orígenes o posibles influencias.

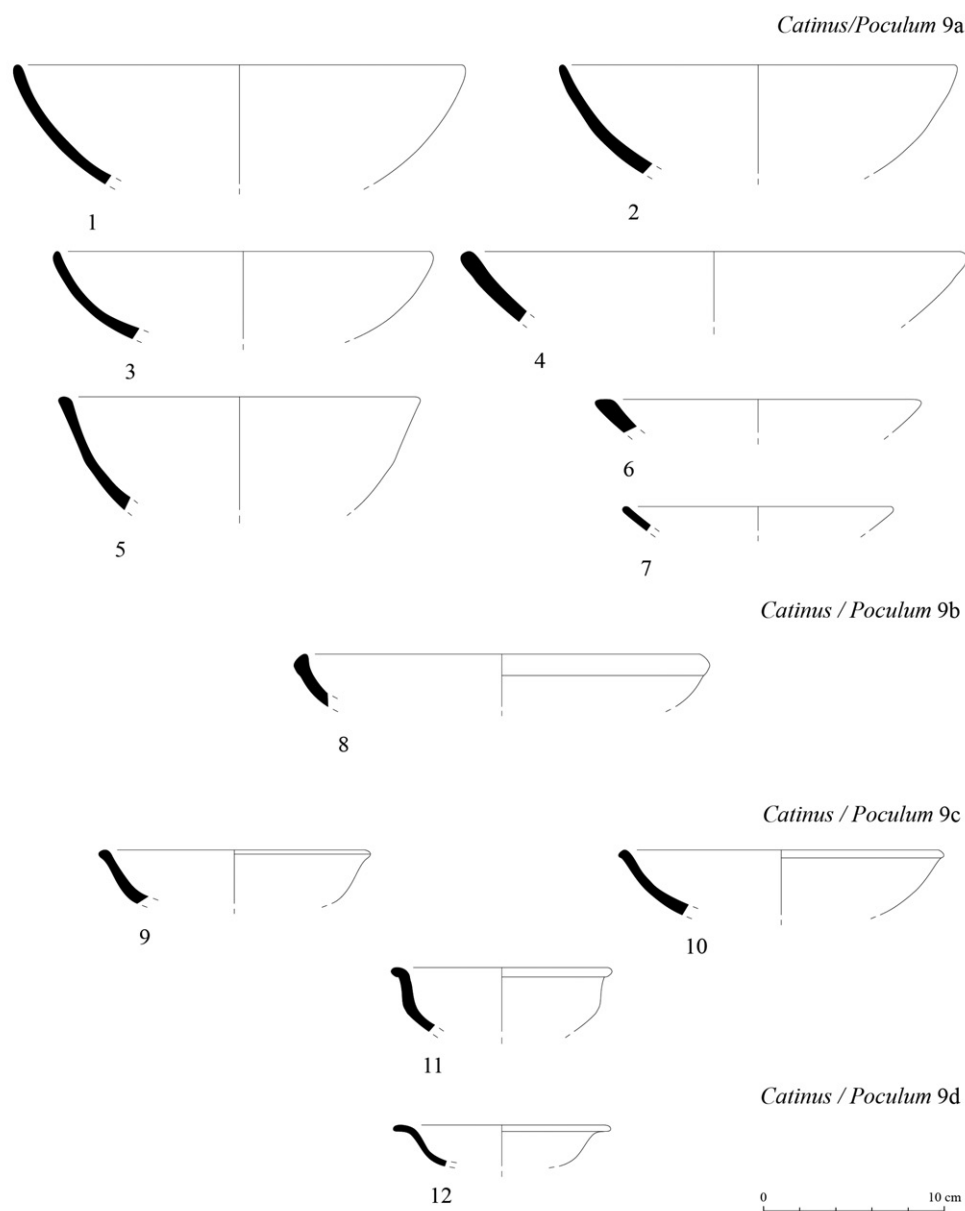


Figura 24. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 7, cuencos de tipo 9a (CV/7/90, s/n.º 326, s/n.º 386, CV/7/171, CV/3/57, CV/4/14 y s/n.º 33 respectivamente); n.º 8, cuenco de tipo 9b (CV/7/196=CV/7/200); n.º 9 a 11, cuencos de tipo 9c (s/n.º 384, CV/2/11 y CV/7/277); n.º 12, cuenco de tipo 9d (CV/6/460).

CATINUS / POCULUM 9B

Representada por un único ejemplar (figura 24, n.º 8), se puede considerar que la forma 9b pudo ser utilizada tanto en la cocina, como en la mesa, uso sugerido por la amplia apertura del recipiente y por su gran diámetro, algo que permitiría, incluso, su función como tapadera. Se trata de un contenedor bajo, de paredes curvas semiesféricas. El borde puede ser más o menos diferenciado del cuerpo, levemente engrosado tanto interna como externamente, y de perfil triangular. El diámetro alcanza los 23 cm.

Este tipo concreto de cuenco parece haber sido profusamente producido en la provincia de la Ulterior, tanto en el interior, aunque en un momento considerablemente posterior (Peinado, 2010: 137-138), como en el litoral (Girón, 2018: 324-325). No obstante, desde un punto de vista crono-tipológico, el ejemplar de Cáceres el Viejo parece acercarse notablemente a los cuencos de fabricación litoral, concretamente del tipo 17.7a. El tipo establecido por la autora puede estar relacionado con los cuencos carenados de tipo GDR 2.1.1 (Sáez Romero, 2005: 151-152), pareciendo aquella forma corresponder a una evolución de esta. En efecto, el éxito que el cuenco prerromano tuvo, justificada por su producción y abundancia en los asentamientos meridionales, sugiere que haya permanecido en los servicios de mesa.

A pesar de estas consideraciones, no podemos ignorar que la forma tiene semejanzas evidentes con el tipo F2538 de las cerámicas de barniz negro, pero que, teniendo en cuenta su antigüedad (Morel, 1981: 181) o su parca representación en los yacimientos del Occidente, consideramos improbable que reproduzca dicha forma.

CATINUS / POCULUM 9C

Este tipo integra cuencos de borde vuelto hacia fuera, que pueden ser más o menos pronunciados. Además de esta característica presenta las paredes carenadas, a veces traducándose tan solo en una curvatura destacada. Los diámetros alternan entre los 12 y los 18 cm, de apertura más amplia en estos casos (figura 24, n.º 9 a 11).

Como en el caso anterior, aunque ahora nos suscite más dudas y sin que seamos demasiado específicos, también es posible sugerir que esta forma se inspire en los modelos itálicos de barniz negro. De hecho, el perfil y la morfología acuerdan la serie F-2610 de Morel, de la que algunos tipos concretos son contemporáneos de la ocupación militar de Cáceres el Viejo. También el tratamiento dado a las cerámicas les ha conferido una estética que las acerca a las de barniz negro itálico, es decir, las superficies alisadas con tonos negros.

Insistiendo en la problemática acerca de la función de estos recipientes, la confirmación de que algunos de los tipos incluidos en esta forma parezcan inspirarse en los modelos de cerámicas itálicas permite sumar un argumento más en favor de una eventual utilización en la mesa, pues reproducen formas de cerámicas finas de uso exclusivo los mencionados servicios.

CATINUS / POCULUM 9D

Consideramos aún otra variante para los cuencos que se diferencia de la anterior por presentar un borde horizontal, de tendencia pendiente, y por una altura menor. Además de ello, debe destacarse la menor dimensión general del recipiente, comparativamente con el subtipo precedente. Solamente dos fragmentos se han clasificado en esta forma (figura 24, n.º 12), con diámetros que rondan los 12 cm.

5. 2. 3. 2. VASO «CRATERIFORME»

Este tipo de vaso nos es frecuente en contextos del siglo I a. C., menos aún producidos en cerámica común. En efecto, la forma a que más se asemeja nuestro tipo es a la que Morel consideró en la especie F4750 (1981: 328-329), la cual fue integrada en el género F4700, que considera formas tipológicamente heterogéneas.

J.-P. Morel ha atribuido a los recipientes incluidos en aquella especie una producción de «aire etrusco», relacionándola con las de Campaniense B de mejor calidad y con una cronología de la primera mitad del siglo II a. C.

Debemos mencionar que después de los trabajos de Morel otros han examinado tipos concretos de la especie F4750, es el caso de la serie F4753 reconocida en Cataluña (Sanmartí, 1981) y en *Tarraco* (Dupré y Fernández Lillo, 1987), siguiendo los autores las propuestas, tanto productivas como cronológicas, del autor francófono. Todavía, otros trabajos vuelven a dedicarse a esta especie de la tipología de Morel, en los que se ha considerado, con base en la dispersión de ejemplares en la península itálica, que su origen más probable, en vez de la etrusca, sería seguramente calena (Pedroni, 1990: 141-151). Tal posibilidad tendría igualmente implicaciones cronológicas, puesto que esos vasos se ajustarían a los mediados o a la segunda mitad del siglo II a. C.

Sin que pretendamos profundizar en esta problemática del origen de la especie F4750, pero considerando la posibilidad de tratarse de una producción calena de segunda mitad del siglo II a. C., con particular incidencia en el último tercio, tal justificaría la reproducción de esta configuración «crateriforme» en momento inmediatamente posterior, perdurando por lo menos hasta al reinado de Augusto (Olcese, 2003: 103). En efecto, la autora italiana identificó esta misma forma en cerámica común en Ostia y en Vasanello, pero, incluso reconociendo sus similitudes con aquella especie de la cerámica de barniz negro itálico, le ha atribuido una clasificación que para nada tiene que ver con la de los originales en que este vaso se ha inspirado. La autora ha considerado que estos contenedores corresponderán a lebrillos o a morteros, estando por lo tanto relacionados con la preparación de alimentos, mientras que los originales etruscos y calenos se relacionan con la preparación e ingestión de líquidos, concretamente el vino.

A su vez herederos de las cerámicas griegas, es difícil atribuirles otra función que no la de utilización en la mesa o, si se prefiere, entre la cocina y la mesa, pues los de barniz negro griego servían justamente para diluir y para servir el vino (Arruda y Lopes, 2012: 408-409). Otros ejemplos, al igual con idénticos fines, podemos encontrarlos en la parte oriental de la Hispania, como es el caso de *Libisosa*, en donde formas «crateriformes» y «caliciformes» se han recuperado en ambientes destinados a la preparación y consumo de estos líquidos (Uroz Sáez *et al.*, 2007).

CRATERIFORME 11

La opción de definir este ejemplar únicamente como «vaso crateriforme» resulta del hecho de que la pieza no se ajusta plenamente a ningún tipo concreto de la tipología de Morel. Es una forma abierta, profunda, con borde exvasado y engrosado en el interior, moldurado y con una acanalamura en la parte superior, probablemente destinado al encaje de una tapadera (figura 25). Tiene un diámetro máximo de 32 cm. Por debajo del borde el recipiente está dotado de asas en forma de arco invertido, horizontales y de sección circular. Tiene el pie en anillo alto y destacado, sencillo y de paredes oblicuas, aunque el de los originales de barniz negro sea por norma moldurado.

Aunque admitamos que la forma recuerda algunos lebrillos (Olcese, 2003: 103), consideramos que su función sería similar a la del recipiente realizado en barniz negro itálico. En efecto, en este caso concreto parece improbable que la fabricación del recipiente se limitara a reproducir únicamente la morfología, pues seguramente reproducía también la función.

Debemos tener aún en cuenta, además de la existencia de un abundante conjunto de cerámicas destinadas al transporte o al consumo de líquidos (Pereira *et al.*, en este volumen; Sousa,

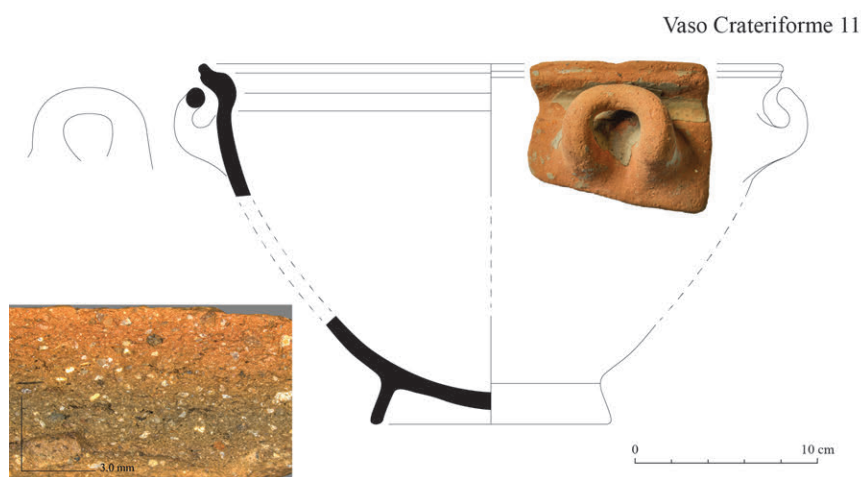


Figura 25. Cerámicas comunes locales/regionales: vaso “crateriforme” de tipo 11 (CV/3/101=CV/3/102=CV/3/103=CV/3/104).

en este volumen), la presencia de frecuentes recipientes de inspiración itálica que se destinaban a tales propósitos. Por otro lado, la propia tipología del recinto militar invita a tal consideración, ya que la circulación, dilución y consumo de vino fue constante en estos ambientes.

Se ha realizado estudio arqueométrico de la cratera CV/3/103 (figura 25), por medio de análisis petrográfico a través de lámina delgada, difracción de rayos X y espectroscopía de emisión por plasma de acoplamiento inductivo, que confirma su procedencia local / regional (*vid.* Anexo III, pasta del grupo ígneo, n.º 5).

La pasta es de tonalidad anaranjada y fue integrada en el grupo CoLR IIIb. Sería por lo tanto de esperar que la pasta reprodujera los tonos oscuros de las cerámicas barnizadas. Dicha situación está bien documentada en otros ejemplares formalmente afines, aunque más antiguos, como es el caso del vaso «crateriforme» del Castro de Segóvia (Bargão, 2017: 399), en Elvas, o de la necrópolis de El Raso de Candeleda (Fernández Gómez, 1986), en Ávila. En este asentamiento los vasos «crateriformes» son particularmente frecuentes en las fases II y III (Fernández Gómez *et al.*, 1986-87; Fernández Gómez y López Fernández, 1990: 101-109). No obstante, consideramos más probable que el recipiente extremeño se hubiera inspirado en los vasos itálicos de barniz negro, incluso porque, como expusimos, son frecuentes las formas de cerámica común producidas localmente que claramente emulan prototipos itálicos.

5. 2. 3. 3. BOTELLAS

Bajo el concepto latino *lagoena*, término genérico (Hilgers, 1969: 61-65; 203-205), consideramos únicamente las formas correspondientes a botellas, aunque a veces es bastante difícil aislar las que se han utilizado en el servicio en la mesa de las que tuvieron funciones relacionadas con el almacenaje o transporte (Aguarod, 2017: 61). De la misma forma, la distinción entre botella y jarra no siempre es evidente, motivo por el cual preferimos seguir la normalización establecida en el Tesauro Tipológico de los Museos Aragoneses (Aguarod *et al.*, 2011; 2021). Por otro lado, no es improbable que algunas de estas formas se utilizaran en ambos contextos, la mesa y el almacén.

A las botellas de cerámica común, la mayoría de los autores parece conferirles una función relacionada con el vino y con el agua, sobre todo en época romana-republicana, aceptándose así mismo su utilización en la mezcla de ambos líquidos (Col. *Rust.* 12.41). Sin embargo, no se debe descartar un posible contenido de vinagre de vino. En efecto, son varias las referencias de autores clásicos a este líquido (Plin. *NH* 18.308; Col. *Rust.* 12.10), utilizado en recetas (Ap. *Coq.*) y también en la mesa, en general diluido con agua para formar la *posca*.

Atendiendo a la variedad de posibles contenidos y a la heterogeneidad de formas que se ha documentado no es improbable que a determinadas formas se asociaran contenidos concretos, como incluso se ha propuesto (Girón, 2018: 195-196). Por otro lado, es arriesgado asumir tal consideración sin que tengamos claro que estos contenedores eran comercializados por su contenido y no por el envase, a la semejanza de lo que sucede para las ánforas. En efecto, es plausible asumir que a determinadas formas se asociaban contenidos concretos, pero dichas asociaciones serían realizadas por el consumidor y, seguramente, no por el *mercator*, pues sobre todo aquel era el que necesitaba reconocer el contenido visualmente. Por otro lado, la reutilización de determinados recipientes para algunos contenidos habrá sido frecuente en ámbitos domésticos, situación que no garantiza que todos los consumidores utilizaran las mismas formas para contenidos semejantes.

De ser probable tal propuesta, quizás nos encontremos ante procesos de redistribución, como se ha documentado en León (Morais *et al.*, 2015: 47-48), sistema que justifica la presencia de contenedores estandarizados destinados al suministro en ámbitos militares. Con cuanto el caso de León muestra tal situación para la redistribución del aceite, no es improbable que el mismo sistema fuera utilizado, quizás por un *dispensator expeditionis* (CIL VI, 8541), para el suministro de vino en ámbitos militares más antiguos.

En Cáceres el Viejo fue posible la identificación de una cantidad apreciable de botellas, concretamente 15 NFR, pero asimismo de jarras (*urcei*), 27 recipientes, que exponen igualmente una amplia heterogeneidad de formas, algunas de las cuales se destacan por los posibles prototipos en que se inspiraron.

LAGOENA 12A

Ese es justo el caso de la forma 12a, donde incluimos botellas que seguramente se inspiraron en los modelos helenísticos, posiblemente los *lagynoi* de largo cuello y cuerpo carenado. Este tipo de contenedor presenta una morfología muy característica que se ha producido durante todo el siglo II y primera mitad del I a. C., siendo frecuente en el Mediterráneo oriental (López Mullor *et al.*, 2013: 198-199). Este tipo de botella, aunque también escasa en esta región, está particularmente presente en la parte oriental de la Hispania, como es el caso de *Emporion*, *Valentia*, *Ilici* y *Carthago Nova* (Cabrera Bonet, 2004; Pérez Ballester, 1994; 1998; Verdú Parra, 2017: 48-49). Merece destacarse un ejemplar con decoración en relieve hallado en *Libisosa* (Lezuza, Albacete) (Uroz Rodríguez, 2012: 264, Fig. 208a), de donde procede asimismo un ejemplar de engobe blanco (Uroz Rodríguez, 2012: 273-274 y 298, Fig. 213; Uroz Rodríguez y Uroz Sáez, 2014: 203-204, Figs. 7 y 8c).

Con cuanto los primeros ejemplares se correspondan a importaciones, este tipo de recipiente acabaría por imponerse sutilmente en los servicios de mesa a partir de final del siglo II a. C., como lo demuestra los que se hallaron en este campamento, manteniendo frecuentemente el característico revestimiento exterior (figura 26). Tal como los modelos helenísticos, algunos de los



Figura 26. Cerámicas comunes locales/regionales engobadas con distintas capacidades (3444, 3593 y 3469).

engobados casi completos documentados en Cáceres el Viejo presentan cuello vertical bastante alto, estrecho y dotado de un asa (figura 27, n.º 1 a 4). El cuerpo es amplio, horizontal, bicónico, con una carena alta. El borde puede asumir morfologías variadas, siendo más frecuente la versión exvasada y curvada. De igual forma las dimensiones son variadas, lo que demuestra la existencia de diferentes capacidades (López Mullor *et al.*, 2013: 198). En efecto, con base sobre todo en los ejemplares completos engobados, estimamos tres medidas standard que varían entre capacidades de 4,10, 1,36 y 0,35 litros (figura 26). No obstante, el diámetro del borde tiene variaciones reducidas, alternando entre los 4,5 y los 7 cm.

Resulta bastante lógico pensar que las capacidades de los recipientes para contener líquidos que se encuentran en un campamento militar estén en función de las raciones de alimentos que se suministraban a los legionarios, tal y como han propuesto A. Morillo y R. Morais para la redistribución de aceite en el campamento de León, en donde encontraron una relación entre la capacidad de las ánforas de fondo plano de 6,5 litros, 2 *congi*, y las pequeñas botellas monoansadas de 1,2 litros, 1/3 de *congius*, es decir 1/6 de la capacidad de las ánforas (Morillo y Morais, 2020: 144). En Magdalensberg también se ha propuesto la utilización de *lagoenae* de diferentes dimensiones para el reparto de vino, aunque sin especificar capacidades (Schindler Kaudelka y Mantovani, 2018: 333).

Parece probable que las entregas de las raciones se realizasen por bloques de *contubernia*, es decir, una entrega conjunta para ocho soldados, que se suministrarían para varios días. De hecho, como transmite Josefo, los legionarios solían llevar con ellos como parte del equipamiento del *contubernium* raciones para tres o cinco días con la ayuda de una mula, y en el caso de contar con una segunda mula, raciones para once o trece días (Davies, 1971: 122; Roth, 1999: 78).

Si intentamos relacionar las capacidades de las botellas con las medidas romanas nos enfrentamos a diversas dificultades, entre las que se destaca el desconocimiento de las cantidades exactas de vino, vinagre y aceite que recibían los legionarios romanos en la etapa republicana, pero por fuentes cronológicamente posteriores contamos con algunas referencias que pueden

orientarnos, pues parece que no variarían mucho. De este modo, a final del siglo IV d. C. la ración de vino diario equivaldría a un *sextarius* (0,54 litros) o medio *sextarius* (0,27 litros) (Roth, 1999: 39), la de vinagre se estima en 0,15 litros (Le Roux, 1994 *apud* Roth, 1999: 40) y la de aceite en cuatro libras mensuales, es decir 1,3 litros (Remesal, 1986: 76-77).

Dentro del terreno de las hipótesis y si nos atenemos a las cantidades mencionadas para las raciones de alimentos líquidos, una de las *lagoena* de 1,36 litros de capacidad podría contener cuatro libras de aceite, por poner un ejemplo, y otra con 0,35 litros dos *quartarius* de vinagre, por ejemplo. No obstante, estas propuestas constituyen una mera hipótesis.

Las pastas son notablemente heterogéneas, sobre todo en lo que a la tonalidad respecta, motivo por el que varían entre las fábricas CoLR I y III, pero siempre pastas moderadamente depuradas, homogéneas y algo polvorientas. Presentan frecuentes desgrasantes moderadamente distribuidos (10%) de pequeña y mediana dimensión (0,5 a 2 mm), destacándose los cuarzos, las micas y las areniscas.

Se ha realizado estudio arqueométrico de la *lagoena* 3444 (figura 26, n.º 1), por medio de difracción de rayos X y espectroscopía de emisión por plasma de acoplamiento inductivo, que confirma su procedencia local / regional (*vid.* Anexo I, pasta con inclusiones procedentes del zócalo granítico herciano).

Resulta interesante considerar y sugerir que, aunque la mayoría de las botellas no conserve ningún revestimiento, algunos ejemplares podrían haber recibido el mismo engobe blanco que conservan las piezas incluidas en la categoría de las cerámicas pintadas (Gomes, en este volumen). Es muy probable que estas botellas, carentes de engobe, pero sobre todo las engobadas, se inspiraran en los *lagynoi* helenísticos y reprodujeran su forma y apariencia.

LAGOENA 12B

Más difícil de interpretar es el fragmento que incluimos en esta variante. Su forma permite considerarlo en esta categoría de recipientes para guardar o servir líquidos, sin embargo, reconocemos que también podría eventualmente integrar el grupo de las cerámicas destinadas a contener ungüentos o cosméticos.

Se trata de un fragmento con carena (figura 27, n.º 5), con diámetro máximo de 7 cm, que, aunque vagamente pueda ser comparable con las formas ya descritas, parece ser más correcto considerar una influencia de algunas formas de barniz negro itálico en su fabricación. No obstante, la forma a la que mejor parece ajustarse es la de los *lekytoi* áticos de barniz negro, situación que parece improbable, a pesar de las semejanzas, pues el desajuste temporal entre ambos recipientes es considerable.

LAGOENA 12C

También difícil de datar es el ejemplar que fue individualizado en este tipo. En efecto, sin datos contextuales no resulta fácil determinar con facilidad el momento en que este contenedor fue utilizado en Cáceres el Viejo. Se trata de un recipiente de pequeñas dimensiones, de cuerpo globular, con un elemento plástico adicionado que no resulta claro si se trata de un asa o de una protuberancia de tipo mamelón (figura 27, n.º 6). La pasta es atípica, aunque consideramos que es de producción local / regional. Es de tonalidad naranja-rojiza, mal depurada, homogénea, porosa, sólida

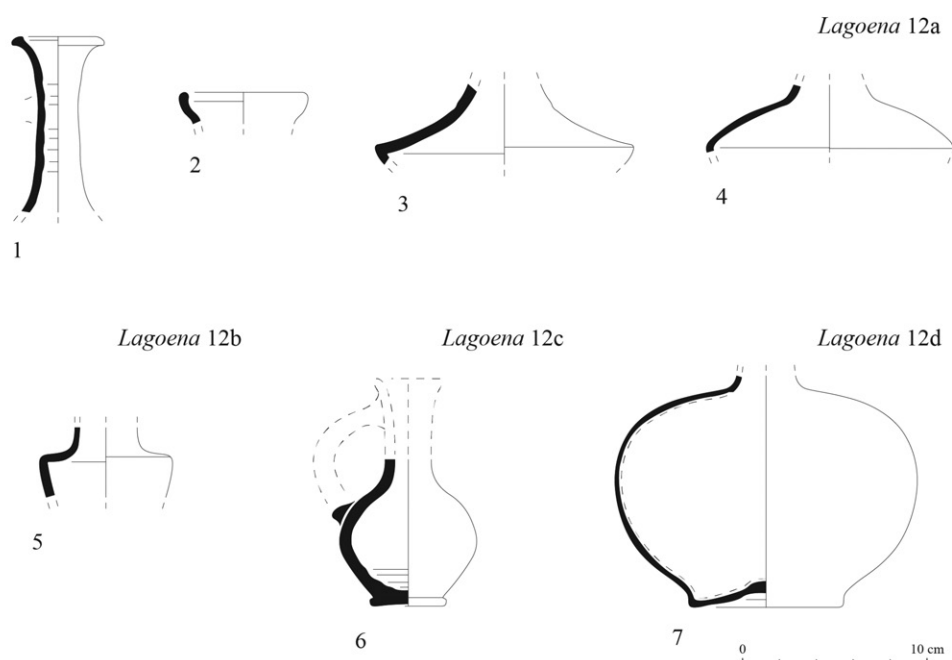


Figura 27. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 4, botellas de tipo 12a (3650, s/n.º 196, s/n.º 408 y s/n.º 402); n.º 5, botella de tipo 12b (s/n.º 404); n.º 6, botella de tipo 12c (3446); n.º 7, botella de tipo 12d (3442).

y con desgrasantes mal distribuidos. Estos suelen ser abundantes (más de 20%) de dimensiones pequeña, mediana y grande (0,5 a 3 mm), entre los que destacan una gran cantidad de cuarzos, cuarcitas, areniscas y menos numerosos fragmentos de esquisto.

LAGOENA 12D

Resulta difícil determinar la influencia que ha originado la producción de este tipo de botella. Se trata de un recipiente globular, de base destacada, formando un pie saliente, y de cuello bastante constreñido (figura 27, n.º 7). Este ejemplar tiene una capacidad de 1,35 litros, equivalente exacto a cinco heminas, es decir, la ración de vino diario para cinco hombres o de un hombre para cinco días, según se mire (Roth, 1999: 39-40). Sus dimensiones son comparables a algunas de las botellas de tipo 12a, lo que podría significar que de igual forma este ejemplar pudo ser utilizado en la mesa. Todavía, la función tanto de las botellas como de las jarras no siempre es evidente y pudo ser similar, pues ambos servirían a la vez para servir y para guardar líquidos.

Algunos ejemplares análogos, pero con decoraciones pintadas en bandas, se han considerado variantes de jarras púnico-ebusitanas. Aunque desde un punto de vista morfológico estos recipientes se les asemejen, el fondo del ejemplar extremeño exhibe claras influencias que consideramos locales / regionales (Pereira y Dias, 2020).

5. 2. 3. 4. JARRAS

Aunque frecuentemente se utilice el termino latino *lagoena* para especificar un recipiente concreto, utilizado en el servicio de líquidos en la mesa, lo mismo concepto sirve para incluir tanto las botellas como las jarras. Es justo por esta dificultad en separar funcionalmente estos dos contenedores que ha fomentado la utilización de un único termino para ambos. Insistimos, con todo, que preferimos utilizar el concepto latino de *lagoena* para clasificar las botellas, reservando el de *urceus* para las jarras (Aguarod, 2017: 59-73). En cuanto a la función, si nos atenemos en la completa ausencia de ejemplares de boca trilobulada, ambos serian fácilmente utilizados en la mesa y a la vez en el transporte y/o almacenamiento. Consideramos que las dimensiones no pueden ser tomadas como criterio de diferenciación.

URCEUS 13A

Esta forma puede ser similar a las *lagoenae* de tipo 12a, tanto en su versión sin cubierta o engobada, aunque los fragmentos aquí considerados ostenten ligeras diferencias. En efecto, los bordes suelen ser más ganchudos (figura 28, n.º 1 y 2), pero la diferencia que más se hace notar es el simple hecho de que tienen diámetros bastante superiores a las dimensiones de los originales que imitan (figura 27, n.º 2). Si bien hemos mencionado que de igual forma aquel tipo contempla recipientes de distintas capacidades, los cuellos de este tipo pueden igualmente ser estrechos, motivo por el que tomamos sobre todo la apertura de la boca como principal criterio. Si en el caso de las botellas los diámetros no exceden los 7 cm, las jarras ofrecen dimensiones que oscilan entre los 10 y los 12 cm.

La opción de haber diferenciado estos elementos de las botellas de tipos 12a, como dijimos de borde semejante, resulta únicamente de la imposibilidad de garantizar que las dimensiones superiores resulten de un eventual regionalismo de la producción local / regional de estas jarras, algo que puede tener reflejo en el limitado número de casos reconocidos. Sin embargo, consideramos igualmente en este tipo un fondo y cuerpo que parece completar el recipiente (figura 28, n.º 3 y 1-3) y que nos incita a pensar en un más que probable origen itálico para muchas de estas piezas. Tiene cuerpo alto, de tendencia cilíndrica y fondo levemente convexo. Su morfología lo acerca a otros contenedores recuperados en niveles sertorianos de *Contrebia Belaisca* y de Azaila (Aguarod, 2017: 71-73, Fig. 33), así como a varios ejemplares de pecios tardorrepublicanos.

URCEUS 13B

Aunque no sea tan frecuente, este tipo de jarra está igualmente bien representada en el conjunto de Cáceres el Viejo, con un total de trece ejemplares. Se trata de un recipiente de boca ancha, paredes oblicuas delatando un perfil piriforme y cuello indiferenciado que da continuidad al perfil del cuerpo (figura 28, n.º 4 a 7). El borde es exvasado y horizontal, a veces pendiente, y en la parte superior tiene generalmente una acanaladura. Los diámetros varían entre los 10 y los 15 cm y las pastas integran el grupo CoLR I.

Este contenedor se corresponde con el tipo 44 de M. Vegas (1973: 102-103, Fig. 36, 4) y con las jarras de tipo 2 de G. Olcese (2003: 93, Tav. XXV), es bastante abundante durante el alto-imperio y está presente en toda la costa del Mediterráneo. Los ejemplares más semejantes son, con todo, los que se han fabricado en Los Villares de Andújar, concretamente el tipo COM-RO-BET 5.1 (Peinado, 2010: 141-142 y 361, Fig. 4.17).

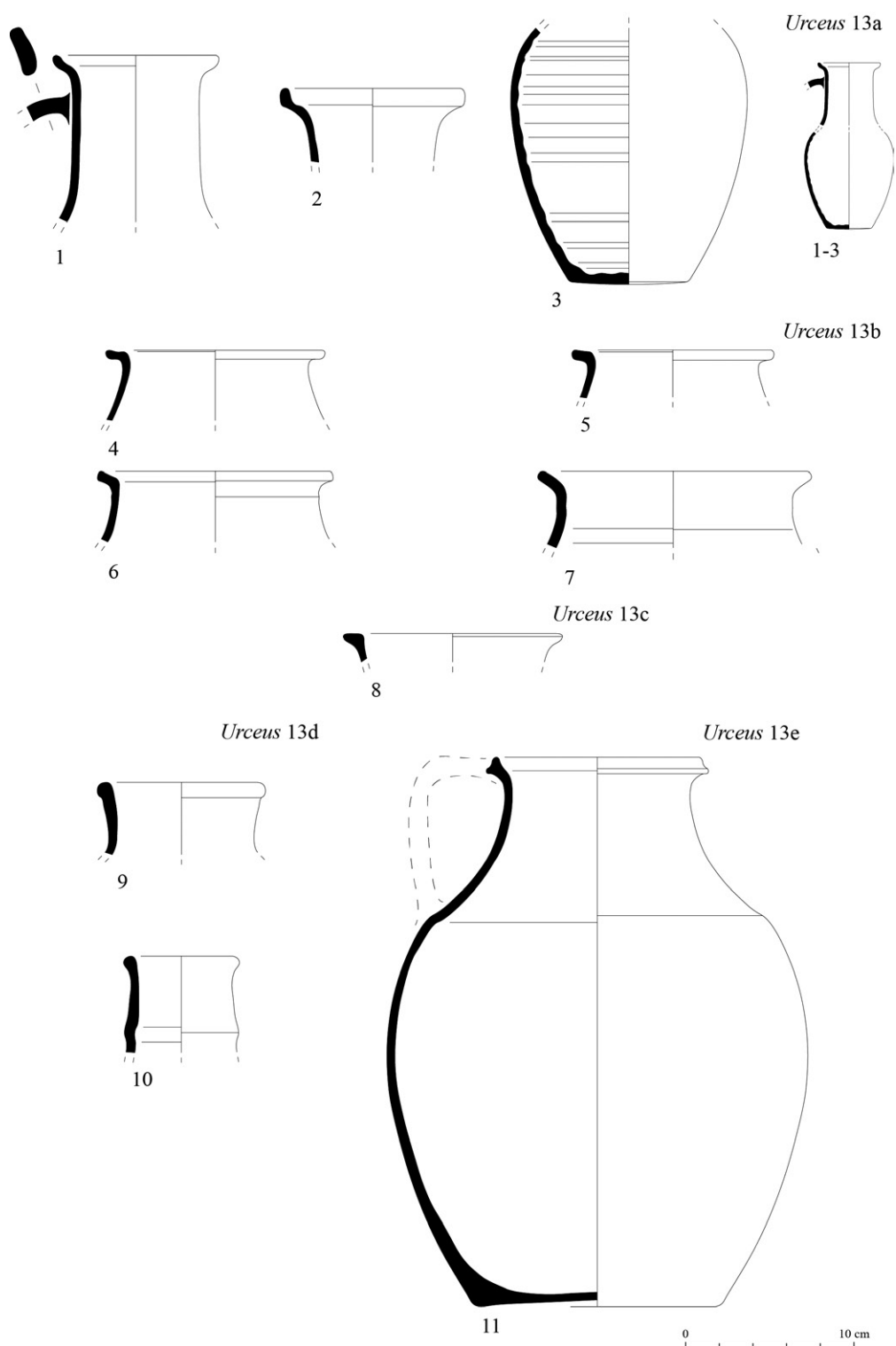


Figura 26. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 3, jarras de tipo 13a (CV/7/311, CV/7/178 y 3594); n.º 1-3, reconstitución hipotética del tipo 13a; n.º 4 a 7, jarras de tipo 13b (s/n.º 311, RGZM s/n.º 7, CV/7/87 y CV/4/138); n.º 8, jarra de tipo 13c (CV/1/89); n.º 9 y 10, jarras de tipo 13d (s/n.º 391 y RGZM s/n.º 12); n.º 11, jarra de tipo 13e (CV/4/206).

Con cuanto este tipo, en el que se integran seis piezas, sea idéntico al anterior, ostenta algunas diferencias que consideramos importantes en la hora de construir esta tipología. Sin embargo, debemos ser cautos sobre este aparente tipo distinto, ya que la mayoría de los fragmentos están muy fragmentados y tan solo ha sido posible dibujar uno de ellos. Tiene paredes oblicuas que delatan un cuello largo, pero que no permiten intuir la morfología del cuerpo (figura 28, n.º 8). Los diámetros son similares a los del tipo anterior.

Desafortunadamente, la forma de estos recipientes no permite conjeturas a nivel cronológico, pues fue un recipiente que perduró bastante en el tiempo, como lo demuestran algunos ejemplares (Aquilué *et al.*, 2007: 39, Fig. 8).

URCEUS 13D

Los jarros considerados en este tipo (figura 28, n.º 9 y 10) demuestran que, aunque la mayoría de los materiales arqueológicos se integre en la ocupación militar, algunas cerámicas comunes pueden incorporar tipos con otras cronologías. Todavía, teniendo en cuenta que la cerámica común cuando descontextualizada es difícil de datar, estamos imposibilitados de hacer más consideraciones respecto a esta forma. En efecto, su morfología parece ser más frecuente en contextos tardíos, ya de momento alto-imperial.

Con cuanto el tipo 42 de M. Vegas remita a fechas tardías (1973: 97, Fig. 35), como decíamos, lo que está demostrado por contextos que lo corroboran, otros sin embargo permiten suponer que este recipiente habrá empezado a ser producido a partir del cambio de Era. El tipo COM-RO-BET 5.4, establecido por Peinado Espinosa, ofrece una morfología idéntica a la de los ejemplares extremeños, pero que no será anterior a aquella fecha (2010: 143; 2017: 123).

Si las producciones béticas del valle del Guadalquivir no permiten una cronología anti-gua para estas jarras, para los de tipo 11.24, producidos en el litoral de la provincia romana, fue sugerida una datación anterior (Girón, 2018: 224-225), concretamente a partir de mediados del siglo I a. C. Esta propuesta está basada sobre todo en la obra de M-H Santrot y J. Santrot (1979: 199), autores que asocian a estos recipientes los similares de origen púnico.

URCEUS 13E

Las jarras de este tipo presentan características que consideramos ya típicamente romanas, como vemos en el ejemplar APC-38 hallado en Ostia, con una cronología entre el siglo IV y el I a. C. (Olcese y Coletti, 2016: 214, Tab. 8). De hecho, el borde moldurado y exvasado, con una acanaladura para encaje de la tapadera (figura 28, n.º 11), son características que están presentes sobre todo durante el siglo I a. C. Además del surco para la tapadera, que es de por sí un indicio de que este recipiente fue utilizado en la despensa, también el hecho de tener mayor capacidad sugiere tal utilización (Aguarod, 2017: 71-73, Fig. 33, 1-2). El ejemplar completo de Cáceres el Viejo tendría una capacidad que ronda los 5,63 litros, unos diez *sextarii* de 0,547 litros, que equivalen por ejemplo a unas veinte raciones de vino.

5. 2. 4. De almacenamiento o transporte

5. 2. 4. 1. OLLAS

Aunque nos vemos obligados a repetir lo que ya dijimos, no parece demasiado subrayar que no resulta fácil establecer criterios inequívocos que permitan distinguir las *ollae* utilizadas en la cocina de las que se utilizaron en la despensa. Justo por este motivo la mayoría de los autores prefiere clasificar indistintamente estos recipientes cuanto a su función (Pinto y Schmitt, 2010; Sousa y Arruda, 2014). Además, hay que considerar que muchos de estos contenedores estaban plenamente capacitados para varias tareas la vida cotidiana, incluso utilizados en ámbitos que no los domésticos.

A pesar de ello, consideramos en este trabajo algunos criterios relevantes que han permitido proponer que algunos recipientes se han utilizado con particular dedicación en el almacenamiento y/o en el transporte. Desde luego la morfología fue un criterio para tener en cuenta, pues estas ollas presentan en general una acanaladura en la parte superior interna del borde para el apoyo de la tapadera, pero asimismo se tuvo en cuenta la presencia de vestigios de exposición al fuego. Sin embargo, cuando estos vestigios están presentes únicamente en el borde ello puede deberse al simple hecho de que fueron calentados para sellar el contenedor con pez, algo que ya comentamos antes.

La mayoría de los fragmentos incluidos en este tipo no ostenta tales vestigios o, cuando los presenta, parecen limitarse al borde, aunque admitimos que algunas ollas puedan haber sido utilizadas en la cocina. Con todo, las notables dimensiones de los bordes de estos recipientes, así como la forma de sus cuerpos nos llevan a pensar que una gran parte estaría destinada al almacenamiento de alimentos. Para cubrir sus amplias bocas podían utilizarse tapes confeccionados en madera o pieles curtidas que se ajustarían bajo los labios mediante un cordel.

Como es de esperar esta forma es una de las más abundantes, algo que se pone de manifiesto con su fabricación en las inmediaciones del campamento y que se justificaría por la necesidad de contenedores con tales funciones.

OLLA 14A

Esta variante es la más abundante en la categoría de cerámica común de fabricación local / regional, identificándose un total de 138 NFR. Debe hacerse notar, que algunos de los fondos que no han permitido clasificación pueden corresponder a esta gran variante de ollas, pero que asimismo se pueden poner en relación con las que se utilizaron en la cocina.

Estos contenedores ostentan bordes siempre exvasados y engrosados, a veces almendrados sin que tengan surco interno para el encaje de la tapadera (figuras 29 y 30). El cuello es bastante corto y el cuerpo sería globular o de tendencia globular. Los diámetros pueden ser bastante amplios, oscilando entre los 14 y los 30 cm. Aunque algunas de estas ollas pudieran tener en su origen asas, en realidad no se reconoce ninguna con tal elemento. Frecuentemente los bordes están quemados, algo que ya relacionamos con el cierre del recipiente, ya que de esa forma se podría sellar herméticamente.

Esta forma, con gran dispersión geográfica y cronológica, es frecuente en la mayoría de los asentamientos, lo que se refleja de igual forma en una amplia variedad de producciones. Por este motivo no aventuramos más consideraciones, ni establecemos paralelos con otras tipologías de

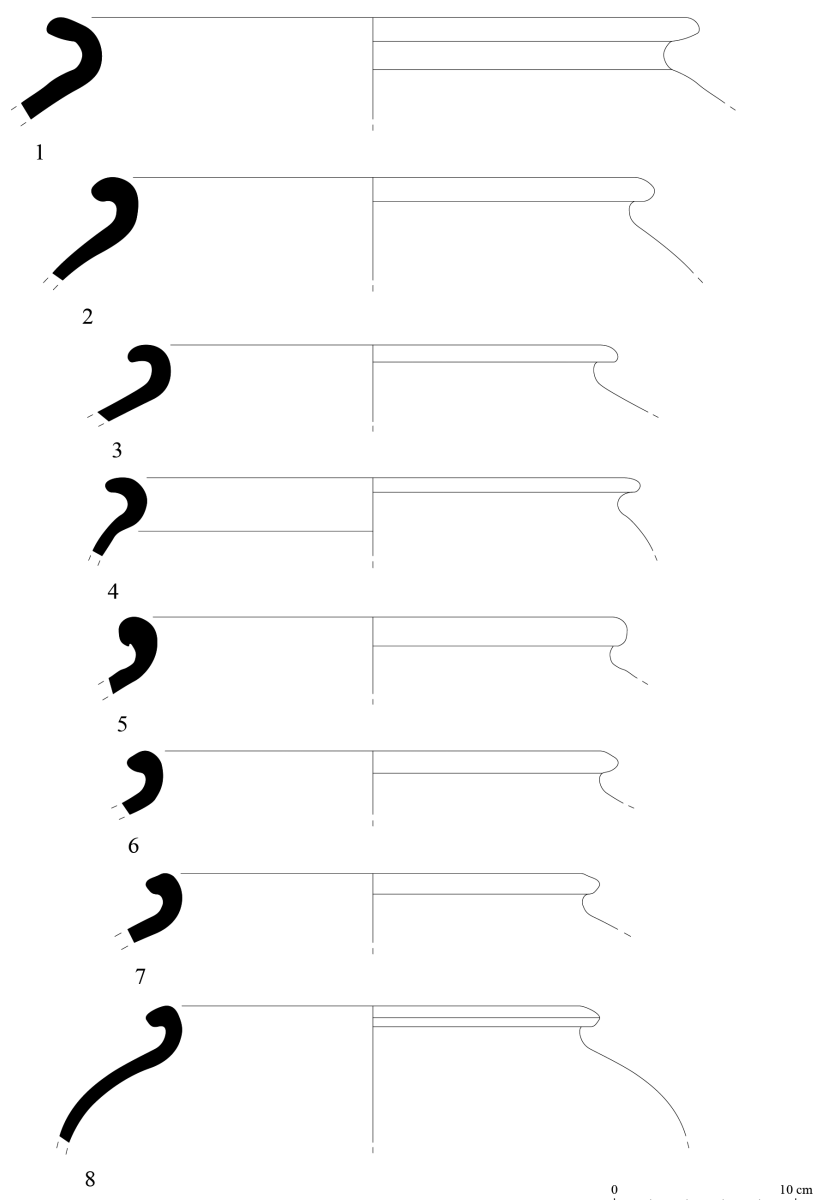


Figura 29. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 8, ollas de tipo 14a (RGZM s/n.º 82, s/n.º 90, CV/7/181, MNQ s/n.º 14, s/n.º 370, RGZM s/n.º 81, RGZM s/n.º 86 y RGZM s/n.º 84).

cerámicas comunes. Merece destacarse el hecho de que presentan una variedad de pastas heterogéneas, estando presentes en prácticamente todos los grupos de fábricas establecidas.

Recipientes con bordes de perfiles en forma de S similares los encontramos en los niveles republicanos de Sevilla, en la segunda mitad del siglo II a. C. (Campos Carrasco, 1986: 107, Figs. 55-56).

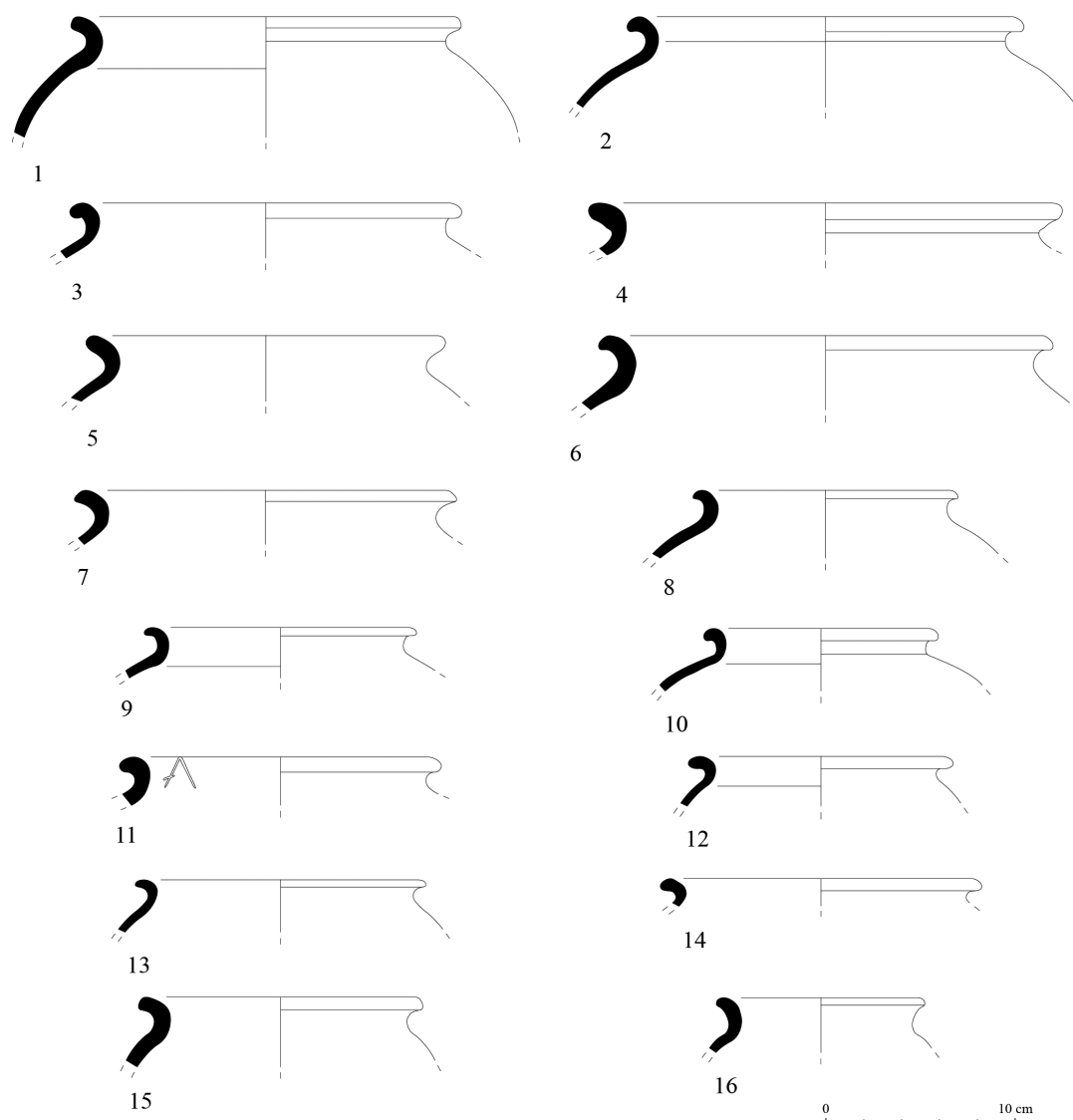


Figura 30. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 16, ollas de tipo 14a (respectivamente: RGZM s/n.º 80, CV/7/255, CV/6/514, CV/7/190=CV/7/191, s/n.º 99, s/n.º 98, RGZM s/n.º 95, s/n.º 292, MNQ s/n.º 12, RGZM s/n.º 76, RGZM s/n.º 5, RGZM s/n.º 97, RGZM s/n.º 96, 3601, s/n.º 281 y CV/7/322).

OLLA 14B

Estas ollas son menores en dimensión comparativamente a sus precedentes. El borde es desarrollado y vuelto hacia el exterior, con labios alargados (figura 31, n.º 1 a 6). El cuello es corto e inmediatamente por debajo del borde se estrecha para dar forma al cuerpo. Las paredes muestran un cuerpo de perfil curvado de tendencia piriforme, habiéndose identificado tan solo doce ejemplares. Los diámetros varían entre los 16 y los 20 cm y las pastas son diversificadas, oscilando entre los modos de cocción oxidante y reductor.

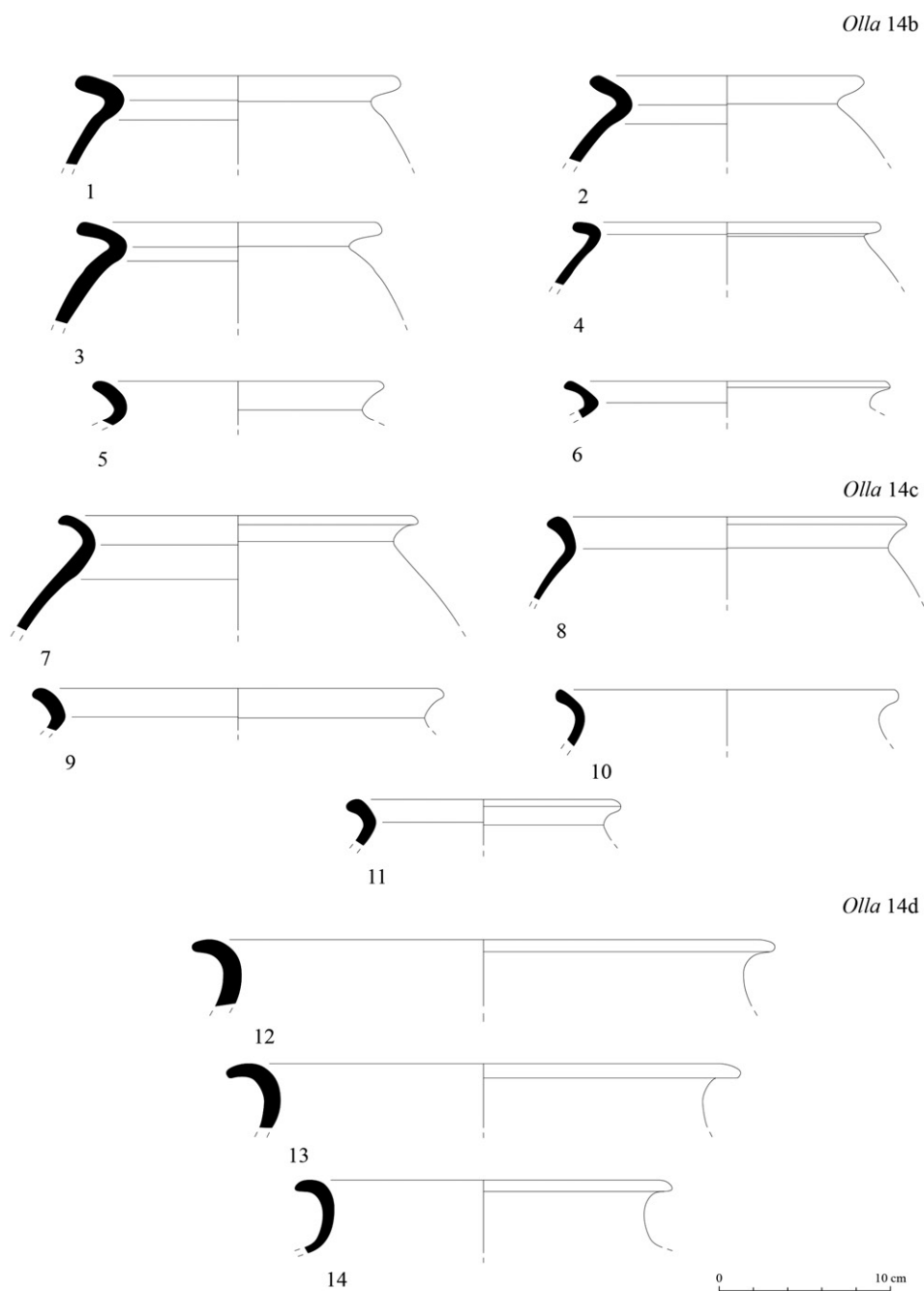


Figura 31. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 6, ollas de tipo 14b (s/n.º 94, RGZM s/n.º 90, RGZM s/n.º 91, RGZM 19559, CV/6/366 y CV/7/194=CV/7/202); n.º 7 a 11, ollas de tipo 14c (s/n.º 296, CV/6/470, s/n.º 305, CV/7/87 y CV/6/505); n.º 12 a 14, ollas de tipo 14d (s/n.º 19, s/n.º 283 y RGZM s/n.º 9).

OLLA 14C

Se trata de una forma idéntica a la anterior en la cual el borde evoluciona para convertirse en algo más vertical y el cuello menos acentuado (figura 31, n.º 7 a 11). Se pierde la angulosa inflexión característica del tipo precedente. El borde, además de exvasado, puede ser asimismo engrosado

en su extremo. Los diámetros obtenidos de los 15 NFR varían entre los 16 y los 22 cm, dimensiones que están de acuerdo con las del tipo anterior.

OLLA 14D

Tal como para los demás tipos de esta forma, resulta difícil considerar a estas ollas una adscripción crono-cultural concreta, sobre todo porque al contrario de otros tipos estos recipientes exhiben morfologías consideradas indígenas. En efecto, las ollas de esta variante tienen bordes exvasados y aplanados, con cuellos más elevados y de perfil curvado (figura 31, n.º 12 a 14).

Suelen tener dimensiones considerables, con diámetros comprendidos entre los 22 y los 34 cm, de cuerpo probablemente globular. Estas características permitían funciones tanto en la cocina como en la despensa. Todavía, la ausencia aparente de vestigios de exposición al fuego obliga a su integración en este tipo, aunque no descartemos su utilización en la cocción. Se identificaron tan solo tres ejemplares.

OLLA 14E

Las tres ollas incluidas en esta variante son de mayor dimensión, con diámetros entre los 30 y 35 cm. Una vez más la forma es similar a las anteriores, con la particularidad de que los bordes son ahora oblicuos, engrosados externamente y con el cuello corto de perfil redondeado (figura 32, n.º 1 y 2). Uno de los que se integró en este tipo tiene acanaladuras horizontales, constituyendo uno de los pocos casos que ostenta decoración.

OLLA 14F

En este tipo se han incluido contenedores que exhiben paredes curvadas de tendencia globular, borde inclinado hacia fuera y engrosado (figura 32, n.º 3 a 5). El diámetro varía entre 13 y 24 cm y las pastas corresponden a grupos de fábrica con modos de cocción oxidantes, sobre todo los grupos CoLR Ia y IIIa. Se han identificado 10 NFR. Teniendo en cuenta que ejemplares similares presentan las superficies engobadas en blanco (Gomes, en este volumen), no descartamos que algunos de ellos tuvieran en origen el mismo pigmento, pero que no se ha conservado.

Esta forma tiene paralelo en el tipo 13.10 de L. Girón (2018: 258), autora que considera una cronología contextual para los ejemplares béticos comprendida entre mediados del siglo I a. C. y final del siglo IV o inicio del V d. C. Sin embargo, como es comprensible, los ejemplares de Cáceres el Viejo deberán tener cronología anterior. Los contextos de *Hispalis* confirman la predominancia de estos contenedores a partir de este momento (Vázquez *et al.*, 2018: 129-130).

OLLA 14G

Esta forma tiene una morfología que se acerca a los *dolia*. El cuerpo es globular, con el borde vuelto hacia dentro, levemente exvasado, con molduras en el hombro (figura 32, n.º 6). Desconocemos la altura de esta variante, pero, aunque se considere que suelen ser bastante altos se conocen contenedores parecidos de perfil bajo (Vegas, 1973: 17-18; Girón, 2018: 270). Además, el

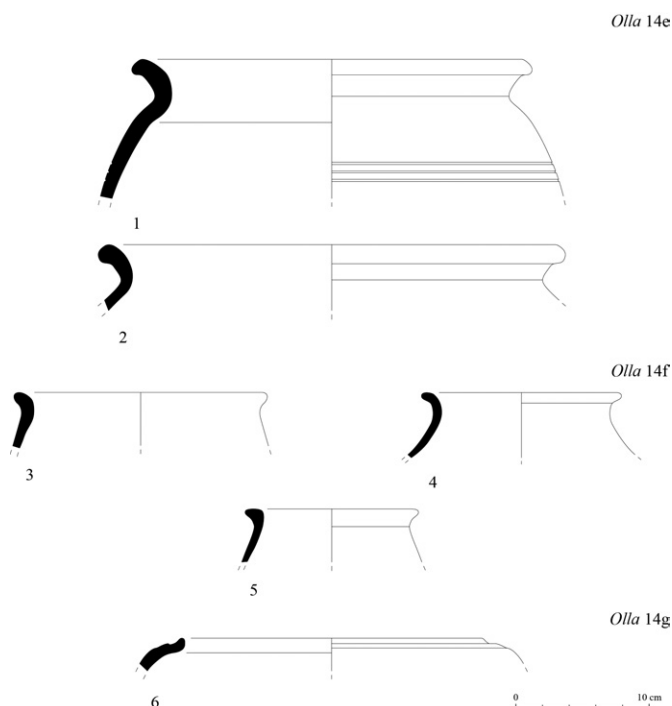


Figura 32. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 y 2, ollas de tipo 14e (s/n.º 92 y RGZM s/n.º 79); n.º 3 a 5, ollas de tipo 14f (s/n.º 307, CV/7/164 y s/n.º 306); n.º 6, olla de tipo 14g (CV/6/290).

diámetro del borde varía en las dimensiones de ambos tipos, oscilando entre 10 y 24 cm. En este tipo incluimos un total de cuatro NFR.

Recipientes de perfiles similares, en este caso dotados de asas horizontales aplicadas bajo el borde, proceden del poblado de La Loba, en el tránsito del siglo II al I a. C. (Blázquez Martínez *et al.*, 2002: 268, Fig. 122, n.º 1 y 2).

Algunos fragmentos de Cáceres el Viejo se han recuperados en conjunto con ánforas itálicas vinarias, cerámicas de barniz negro de Cales y *kalathoi* ibéricos, asociación que valida, en cierta medida, la posibilidad de que este tipo pueda corresponder, quizás, a una evolución de las ollas de tradición púnica identificadas en la categoría de las cerámicas de cocina gadirita (Sáez Romero, 2010: 309-310). En efecto, ofrece una morfología bastante idéntica a la de algunos ejemplares producidos en la *figlina* de Villa Maruja.

5. 2. 4. 2. ORZAS

Las orzas son, quizás, uno de los contenedores que seguramente se ha utilizado en el almacenamiento, pues en general suelen presentar formas, sobre todo del borde, aptas para que se puedan sellar herméticamente. Tiene correspondencia con el término latino *urceus*, que como vimos puede abarcar varios tipos de contenedores, y se corresponde a un recipiente alto, con dos asas, de cuerpo trapezoidal o cilíndrico.

Este tipo de recipiente está documentado en contextos romano-republicanos (Aguarod, 2017: 78) y presenta cierta variedad de morfologías a las que ya se han considerado distintas influencias, concretamente la púnico-ebusitana (tipo PE 73b) y la itálica (del tipo COM-IT 2d).

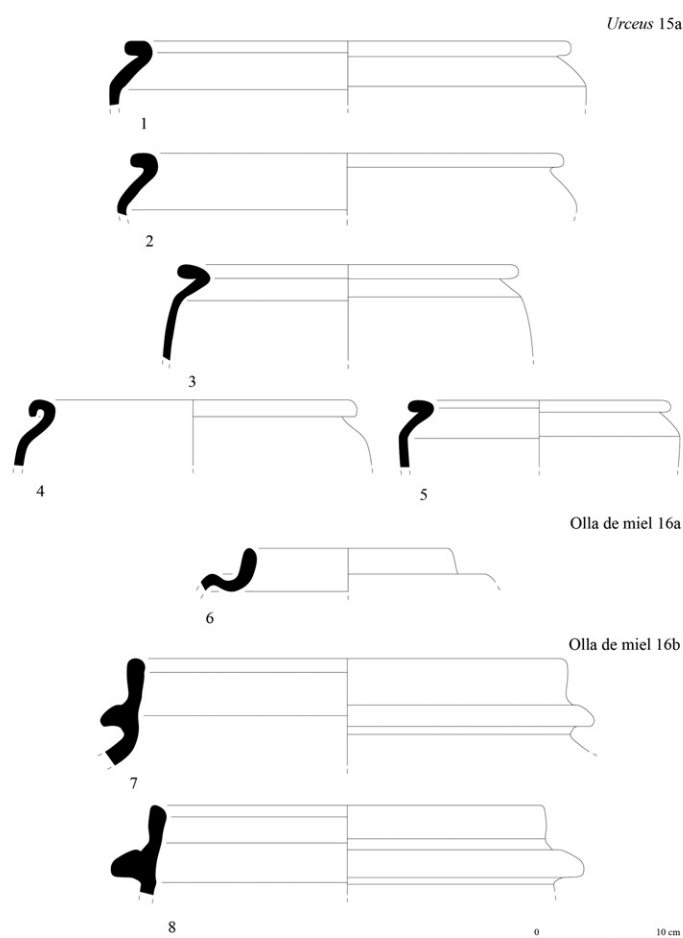


Figura 33. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 5, orzas de tipo 15a (RGZM s/n.º 83, RGZM s/n.º 77, s/n.º 282, s/n.º 100 y RGZM 19557); n.º 6, olla de miel de tipo 16a (s/n.º 398); n.º 7 y 8, ollas de miel de tipo 16b (CV/7/104a y CV/7/104).

La forma de este tipo de contenedor parece estar perfectamente adaptada al uso en la despensa, pues al ser biansada permite su fácil manejo y al tener bordes vueltos hacia fuera facilitaba su cierre con un cordel alrededor de este. No obstante, algunas propuestas sugieren que estos contenedores tendrían funciones en la cocina (Bats, 1993: 358), propuesta que no parece haber tenido éxito.

URCEUS 15A

En este grupo consideramos recipientes de perfil fondo, con aperturas de boca más o menos amplias, con diámetros que pueden alcanzar los 26 cm. Exhiben paredes rectas, que pueden ser a veces levemente oblicuas, que parecen corresponder a un cuerpo cilíndrico. Los fondos suelen ser planos o ligeramente convexos y los bordes horizontales o pendientes. Tienen en general diámetros amplios y un hombro pronunciado después del borde. Está representada por un total de cinco fragmentos (figura 33, n.º 1 a 5).

Este tipo de contenedor puede surgir frecuentemente en la bibliografía como olla. En efecto, la actual terminología puede englobar varias morfologías que se pueden confundir, sobre todo si el recipiente no está completo, pero para los ejemplares de Cáceres el Viejo parece evidente el contenedor ante el que estamos. En efecto, suelen presentar perfiles carenados que evolucionan de más altos, en recipientes más antiguos, a más bajos en los ejemplares alto-imperiales. Sus congéneres parecen tener un origen en la transición del siglo II para el I a. C., siendo bastante común en esta centuria y perdurando durante la primera mitad del siglo I d. C. (Pinto y Schmitt, 2010: 267).

Los ejemplares extremeños se pueden considerar de influencia itálica, tal como ya se propuso para contenedores similares. En el pecio de la Baie de Cavalière encontramos un recipiente que presenta bastante similitud con esta forma, que puede definirse como una orza o tarro de despensa, dotado de dos asas, con una cronología que se sitúa hacia el año 100 a. C. (Charlin *et al.*, 1987: 39-40, Figs. 21, 8 y 18, 2).

Se ha realizado estudio arqueométrico del *urceus* s/n.º 282 (figura 33, n.º 3), por medio de análisis petrográfico a través de lámina delgada, difracción de rayos X y espectroscopía de emisión por plasma de acoplamiento inductivo, que confirma su procedencia local / regional (*vid.* Anexo III, pasta del grupo ígneo, n.º 3).

5. 2. 4. 3. OLLAS DE MIEL

OLLA DE MIEL 16A

En este tipo se han considerado recipientes que, eventualmente, tuvieran como función el almacenamiento de miel. Admitimos que este uso podría ser realizado en contenedores de formas más comunes entre las que aquí se individualizan. Sin embargo, sabemos que también se utilizaron recipientes concretos, dotados de pestañas curvas salientes, próximas a la boca, que permitían la creación de un canal, que tenían como función concreta «[...] criar um canal de água em torno da parte superior do bojo para impedir que insectos como as formigas cheguem ao produto e, por outro lado, evitar que este escorra ao longo das paredes [...]» (*op. cit.* Morais, 2006: 151).

A pesar de su rareza, estos recipientes son bien conocidos y de fácil identificación, debido a dicha característica, algo que ha permitido establecer su evolución desde los ejemplares más antiguos, contemplados en las «cerámicas ibéricas pintadas» (Horizonte Ibérico Antiguo al Horizonte Ibérico Pleno), fechadas entre 600 al 200 a. C. (Pérez Ballester y Rodríguez Traver, 2004: 102).

El fragmento incluido en este grupo, que conserva el canal justo por debajo del borde (figura 33, n.º 6), puede corresponder a una evolución de los modelos ibéricos, ya que esos suelen estar dotados de solapa formada por el mismo recipiente y no de pestaña. Por otro lado, la dimensión del fragmento, con 16 cm de diámetro de borde, parece estar de acuerdo con la morfología de aquellos tarros de miel, ya que los romanos suelen ser de mayores dimensiones.

OLLA DE MIEL 16B

Otros dos fragmentos de bordes (figura 33, n.º 7 y 8) parecen integrar una categoría completamente distinta de tarros de miel. Tienen perfil vertical, aplanados, con una moldura espesa en la parte

externa del cuello que posiblemente se destinaria a sujetar un cordel que sellaría el contenido en su interior. Desafortunadamente no conservan la típica pestaña que permite ratificar su clasificación y que estaría ubicada en el cuerpo del recipiente. Todavía, algunos ejemplares conocidos permiten considerarles tal contenido (Morais, 2006; 2014).

Si la función de estos recipientes, aunque discutible, parece clara, más difícil es atribuirles una datación concreta. En efecto, los paralelos morfológicamente más cercanos, fechados en época romana (Díaz y Vázquez, 1988: 40-41, n.º 13), parecen ser más tardíos, pero asimismo se conocen ejemplares similares helenísticos en la Etruria, más antiguos a los que aquí se presentan. El autor italiano sugiere que estos contenedores han perdurado hasta el final del siglo II e inicio del I a. C. Si bien no podemos garantizar la cronología de los ejemplares de Cáceres el Viejo, es cierto que la protuberancia / canal ubicado en el cuerpo del contenedor es una característica que se puede retrasar a época helenística.

5. 2. 4. 4. GRANDES RECIPIENTES

Es frecuente encontrar en los conjuntos de cerámica común recipientes que, por sus dimensiones, no permiten una clasificación ni como ollas ni como *dolia*. En efecto, en la mayoría de los casos la morfología de estos contenedores recuerda la de las ollas utilizadas en la despensa, pero su dimensión parece ser incompatible con una función de almacenamiento que permita su movilidad. De esa forma, estos recipientes, cuando eran utilizados, deberían estar inmovilizados en una zona destinada a almacén. No debemos excluir asimismo una utilización en cuanto recipiente de transporte. Por lo tanto, podemos considerarlos como una combinación entre las ollas y los *dolia*, ya que su función se acerca a los unos, pero la morfología a las otras.

Como decíamos, la presencia de estos contenedores es reconocida en la mayoría de los asentamientos del Occidente, considerados como herencias prerromanas por su morfología, pero a la vez por la presencia de matrices estampilladas y a decoraciones incisas (Fabião, 1998, II: 62-63). Además de los ejemplares de Cabeça de Vaiamonte se reconocen otros contenedores en el Castro de Segóvia (Bargão, 2017: 426-429, Est. 103), en Cáceres Viejo de Santa Marina (Pereira y Dias, 2020), en Castrejón de Capote (Berrocal-Rangel, 1989) o en Castelo da Lousa (Pinto y Schmitt, 2010: 284, Est. CXXXVI). Sin embargo, ni uno solo fragmento de Cáceres el Viejo presenta estos elementos decorativos.

Admitiendo que en el campamento militar extremeño han convivido contenedores de almacenamiento de influencia indígena y romana, como es el caso de los *dolia*, una breve comparación entre las cerámicas comunes de este asentamiento con las de Cabeça de Vaiamonte demuestran que son realidades dispares, pues en este caso se nota un mayor peso de las formas con morfología y funciones endógenas. En el caso de Cáceres el Viejo es evidente que la cerámica común de producción local / regional se inspira sobre todo en modelos exógenos. Dicha realidad se puede asimismo poner de manifiesto con el simple hecho de que en el yacimiento portugués se constata una ocupación anterior y mucho más dilatada en el tiempo.

El conjunto de contenedores de este tipo se divide claramente en dos grandes grupos, uno de volumen cilíndrico (tipo a) y otro de volumen globular (tipo b), aunque dentro de cada uno de ellos se hayan considerado otras subdivisiones.

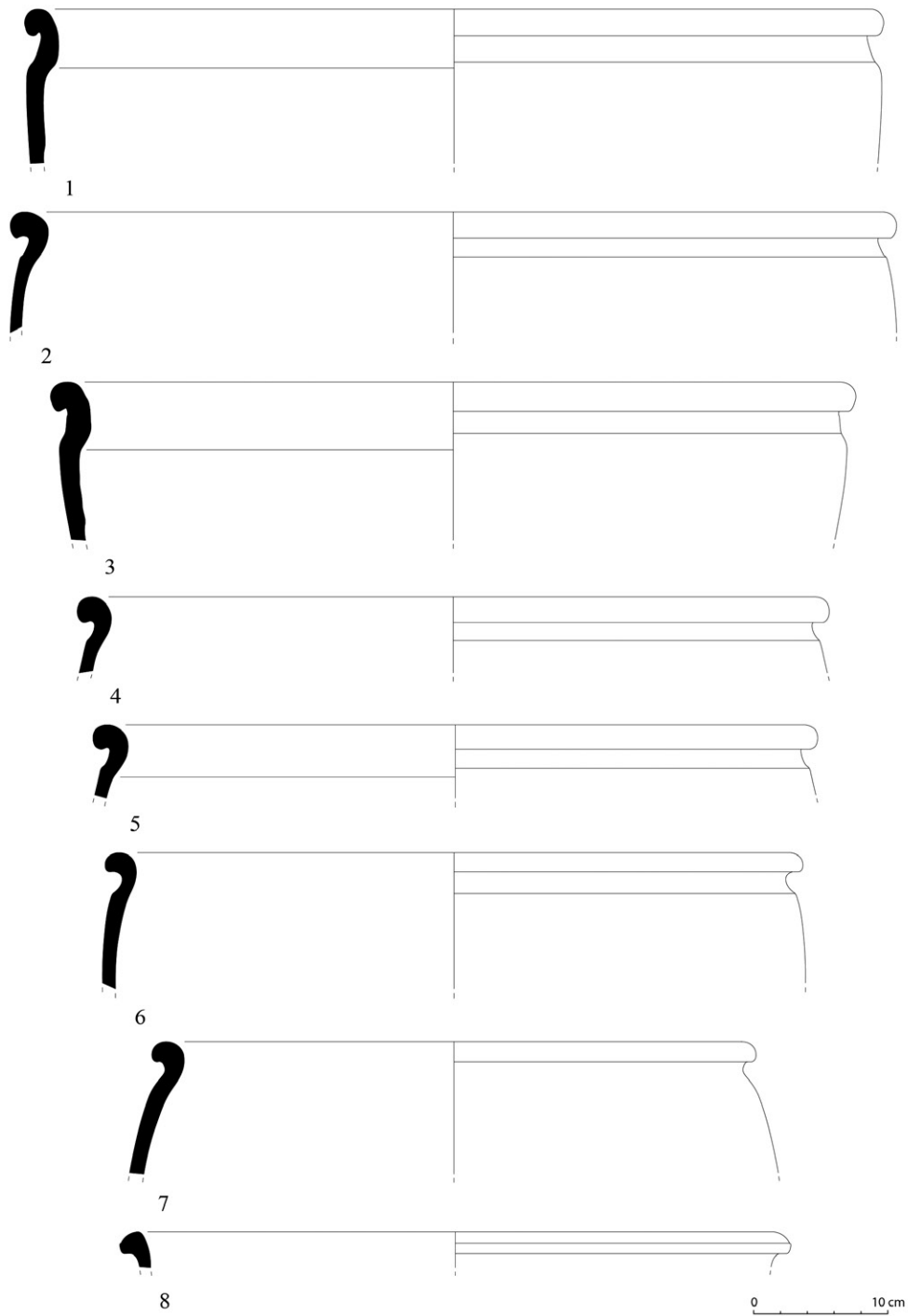


Figura 34. Cerámicas comunes locales/regionales: grandes recipientes de tipo 17a1 (respectivamente: MNQ s/n.º 11, s/n.º 60, s/n.º 93, RGZM 19562, RGZM s/n.º 72, CV/7/330, CV/7/107 y CV/7/85).

Este tipo integra grandes recipientes cilíndricos, abundantes en el recinto militar, contando con 25 NFR (figura 34). Pueden ser más abiertos o cerrados, situación que puede provocar algunas confusiones de clasificación. De hecho, algunos recipientes similares pueden clasificarse como lebrillos, ofreciendo paredes en general más inclinadas y morfologías poco profundas. Contrariamente a estos, cuando estos recipientes son bastante profundos y de paredes rectas, como parece ser el caso, pertenecen a grandes contenedores cilíndricos con hombros aquillados. Estas mismas consideraciones se han tenido en cuenta para el conjunto de Castelo da Lousa, diferenciándose entre el «lebrillo / bacía» y el «contenedor abierto» (Pinto y Schmitt, 2010: 263), admitiendo asimismo las autoras que no siempre esa repartición es clara.

Esta forma tiene diámetros bastante dilatados, oscilando entre los 48 y los 66 cm, y el borde está vuelto hacia el exterior (Pinto y Schmitt, 2010: 263), siendo en general engrosados y, luego después del borde, ostentan un hombro que señala la separación del borde y del cuerpo del recipiente. Dentro de la amplia variedad de grandes recipientes este parece ser uno de los que mejor representa la cultura prerromana del Occidente, estando presente en la mayoría de los asentamientos conocidos, como es el caso del mundo celtibérico (Sánchez Climent, 2016: 356-358), de la región que se atribuye a los vacceos (Blanco García, 2010: 275, Fig. 17), pero de igual forma en el sudoeste peninsular (Fabião, 1998: II, 48, Fig. 40; Pinto y Schmitt, 2010: 263-265). Un ejemplar muy similar a estos se encuentra en el poblado minero de La Loba, en torno al tránsito entre el siglo II y el I a. C. (Blázquez Martínez *et al.*, 2002: 275, Fig. 126, 1). Además de estar asimismo documentado en contextos republicanos de Aliseda, en Cáceres, esta forma fue considerada una de las que tuvo mayor éxito y aceptación en los asentamientos de la Beturia durante los siglos II y I a. C. (Rodríguez Díaz y Pavón Soldevilla, 1999: 80-84).

Se ha realizado estudio arqueométrico del gran recipiente s/n.º 93 (figura 34, n.º 3), por medio de análisis petrográfico a través de lámina delgada, difracción de rayos X y espectroscopía de emisión por plasma de acoplamiento inductivo, que confirma su procedencia local / regional (*vid.* Anexo III, pasta del grupo ígneo, n.º 6).

GRAN RECIPIENTE 17A2

La variante 17a2 de producción local / regional identificada en Cáceres el Viejo es morfológicamente idéntica a la anterior, presentando como principales diferencias el borde en solapa pendiente alargado y la ausencia del hombro marcado por debajo del borde, en la pared exterior (figura 35, n.º 1 a 4).

Los diámetros varían entre 48 y 52 cm y, al igual que los de la variante 17a1, presentan fábricas groseras. Solamente las pastas CoLR III están presentes en estos fragmentos, concretamente los grupos IIIb y IIIc. En esta variante se han considerado ocho NFR.

GRAN RECIPIENTE 17A3

El gran recipiente que incluimos en esta variante presenta una forma atípica en los repertorios de las cerámicas comunes romanas-republicanas. Sus dimensiones se adaptan al almacenamiento y las paredes verticales parecen indicar que se trata de un contenedor cilíndrico. En efecto, la

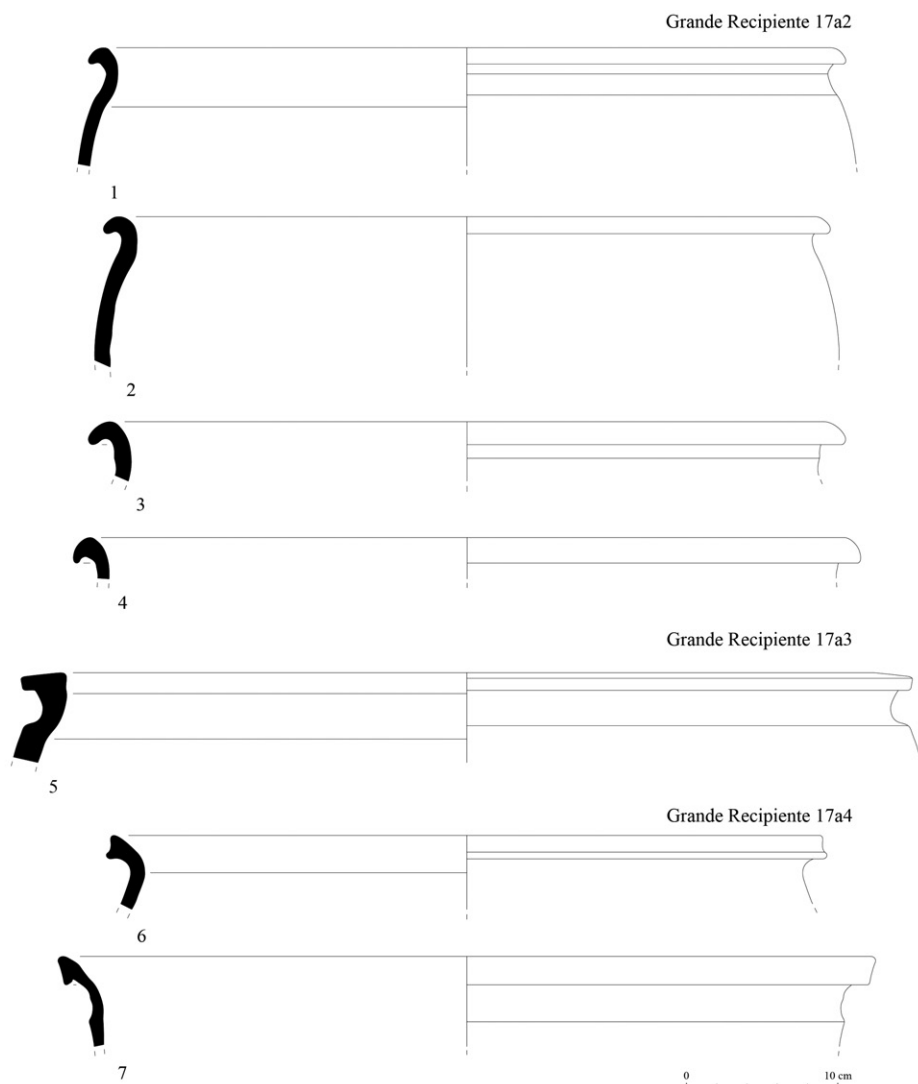


Figura 35. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 4, grandes recipientes de tipo 17a2 (CV/7/222, CV/7/102, CV/7/111 y CV/7/87); n.º 5, grande recipiente de tipo 17a3 (RGZM s/n.º 102); n.º 6 y 7, grandes recipientes de tipo 17a4 (MNQ s/n.º 15 y CV/6/426).

forma del borde (figura 35, n.º 5) tiene la misma forma de los restantes, es decir, borde exvasado y engrosado externamente, con un surco inmediatamente por debajo de este. Dichas características facilitaban el manejo del vaso y su transporte en cortas distancias.

GRAN RECIPIENTE 17A4

Más problemática es esta variante. Aunque la forma se asemeja a las típicas «tinajas» púnico-gadiritas, el amplio diámetro de 48 a 50 cm obliga a ponderar tratarse de un grande recipiente. El borde, exvasado y bífido (figura 35, n.º 6 y 7), puede considerarse, a falta de mejores datos, un «contenedor abierto», tal y como fue considerado para algunos recipientes del Castelo da Lousa (Pinto y Schmitt, 2010: 264).

Los contenedores considerados en este tipo ostentan características que pueden relacionarse con una influencia local / regional. Tienen un perfil globular o de tendencia globular, con paredes curvadas, borde exvasado, que puede ser aplanado o engrosado, y cuello corto (figura 36, n.º 1 a 8). Es frecuente la presencia de un hombro inmediatamente por debajo del cuello.

No obstante, estas características generales, se pueden registrar ligeras variaciones en el borde, más o menos moldurado o engrosado, o cuello más corto o más alto. Sin embargo, son pormenores que para nada cambian la forma general de este tipo de piezas. Los diámetros oscilan entre 34 y 50 cm, desconociéndose la altura máxima, ya que no pudimos registrar ningún ejemplar completo. De la totalidad del conjunto, 16 NFR integran este grupo.

Solamente uno fragmento fue incluido en esta variante. Se trata de un borde que, a pesar y tener un diámetro pequeño, concretamente 26 cm, deberá corresponderse a un recipiente y grandes dimensiones. La principal diferencia, cuando comparado con el tipo precedente, sería el perfil del cuerpo. Asimismo, el borde ofrece una morfología distinta, en solapa horizontal (figura 36, n.º 9), idéntico al de algunos del conjunto de Castelo da Lousa (Pinto y Schmitt, 2016: 358, n.º 7). Las dudas que admitimos en la clasificación de este fragmento fueron fomentadas por su mala conservación y caso único, admitiéndose asimismo que podría, eventualmente, corresponder a un fragmento de *dolium*.

5. 2. 4. 5. TINAJAS

Estos recipientes se conocen sobre todo por su elevada capacidad para el almacenamiento, algo que se asocia a una morfología bastante concreta. Son frecuentes las referencias literarias que relacionan estos contenedores con líquidos, sobre todo con el vino (Col. *Rust.* 1.13.7; Ov. *Fast.* 5.269-5.270; Plin. *NH* 14.134), pero también el aceite (Cato, *Agr.* 67.2; Col. *Rust.* 12.52.14). A pesar de estas frecuentes asociaciones a productos concretos, seguramente que los *dolia* servirían para guardar otros alimentos y, inclusive, tuvieron otras funciones (Hilguers, 1969: 171-176).

Las dimensiones de estos contenedores se adaptaban perfectamente al almacenamiento, aunque para momentos posteriores al que tratamos también se han relacionado con el transporte marítimo y fluvial, pero hemos de tener en cuenta que por su tamaño su movilidad no resultaba fácil. Por este motivo, su producción era mayoritariamente de carácter local / regional, adquiriendo las pastas características propias de los talleres inmediatos. En efecto, este es el caso de la totalidad de los *dolia* registrados en el campamento romano de Cáceres, 50 NFR, algunos de ellos con vestigios de engobe blanco (Gomes, en este volumen). Suelen tener mayoritariamente pastas groseras, fábrica CoLR III, con grandes cantidades de desgrasantes y fracturas que exponen la técnica utilizada en su fabricación en torno lento o incluso manual, para lo que se utilizaba la técnica de rollos de arcilla. En estos casos es frecuente que los recipientes se rompan en esos puntos de unión, resultando en fracturas irregulares, pero lineares y horizontales.

Su función, como dijimos particularmente apta para el almacenamiento, ha determinado seguramente su morfología, globular, de paredes bastante espesas y con aperturas amplias, forma que apenas parece haber evolucionado a lo largo de mucho tiempo. Son contenedores que están

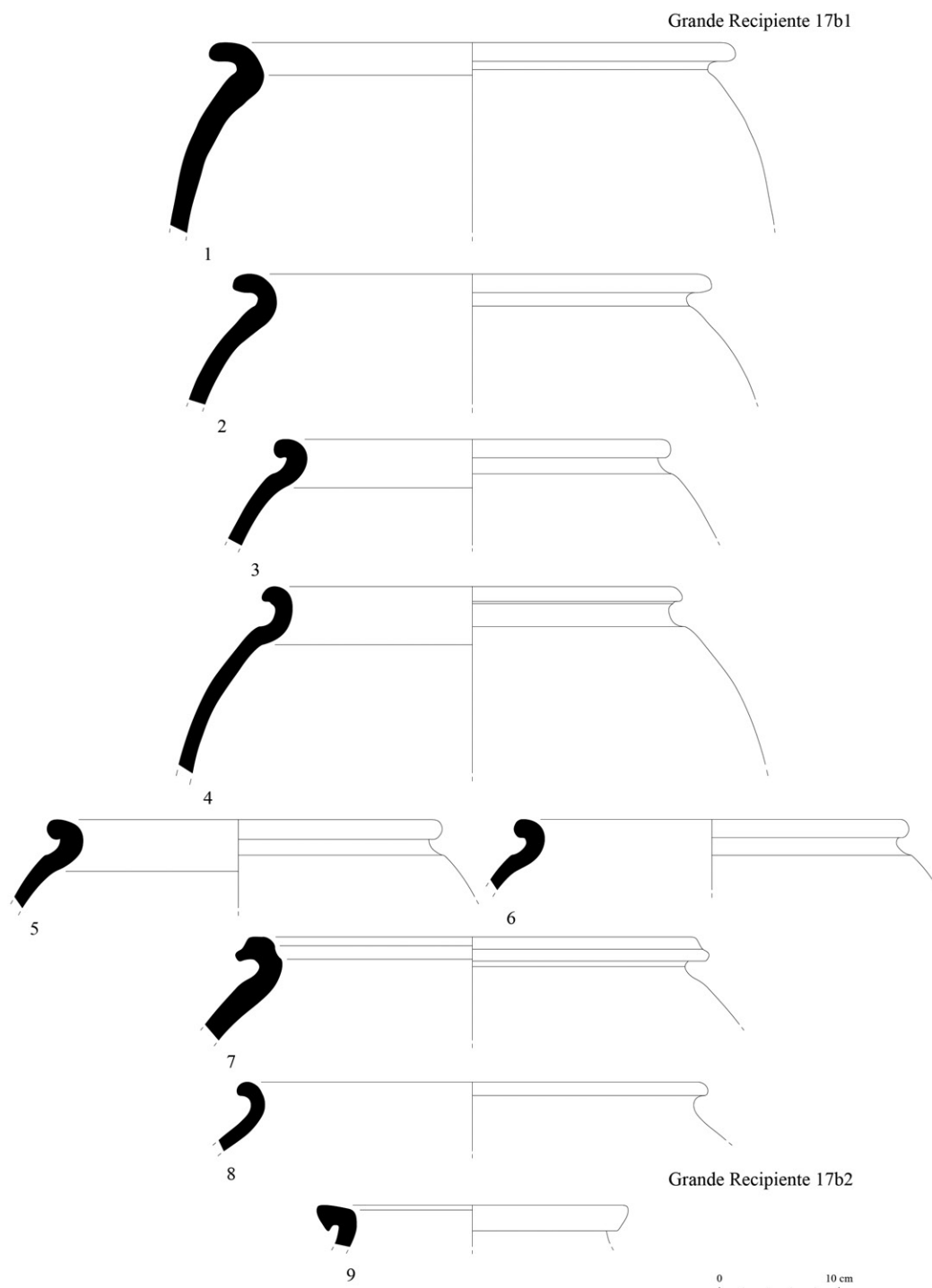


Figura 36. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 8, grandes recipientes de tipo 17b1 (RGZM 19561, s/n.º 103, RGZM s/n.º 101, s/n.º 101, s/n.º 61, RGZM s/n.º 78, CV/7/112 y CV/7/105); n.º 9, grande recipiente de tipo 17b2 (CV/6/561).

presentes en la mayoría de los asentamientos, tanto domésticos como industriales, pero de igual forma urbanos y rurales. Sin embargo, reconocemos que los más antiguos presentan una fisonomía ligeramente distinta (Aguarod, 2017: 81), de cuerpo en general de tendencia piriforme.

En este conjunto identificamos cuatro tipos distintos de *dolia*. Todavía, el que más se destaca por su cantidad es, sin duda, el tipo 18a de que hablamos a continuación.

DOLIUM 18A

En efecto, este tipo es el más abundante en el campamento, contando con un total de 45 NFR. Se trata de un contenedor de grandes dimensiones, en el que el perfil puede ser globular o de tendencia piriforme y la altura sería superior a la anchura (figura 37, n.º 1 a 5). Las paredes son curvadas y el borde es característico con una solapa horizontal de perfil triangular. Los diámetros oscilan entre 26 y 42 cm. Es probable que los fondos fueran planos, aunque se han documentado otros de características más elaboradas, pero que por sus dimensiones deberían pertenecer a recipientes de gran tamaño. Prueba de ello es el que Schulten y Paulsen descubrieron en sus excavaciones (Schulten, 1930: 53, Abb. 12), casi completo, pero del que, en la actualidad, no fue posible hacer su reconstitución integral.

Dentro de la tipología de Carrato para la Galia Narbonense, esta forma tendría cierto paralelismo con el tipo II, de borde triangular, sin resultar totalmente coincidentes pues en este caso los perfiles resultan ser más esbeltos (2017: 116). Es un recipiente abundante en el registro arqueológico, por lo menos, desde el siglo II a. C. En las excavaciones del teatro romano de Cádiz este tipo fue documentado en niveles de final del siglo II e inicio del I a. C. (Bernal *et al.*, 2013: 17-18), lo que demuestra su utilización en fechas cercanas a las del recinto militar de Cáceres. también hallamos un paralelo de esta forma en el yacimiento de Tossal de la Cala (Alicante), de cronología sertoriana (Bayo, 2018: 501, Fig. 152). Este tipo se ha considerado, además, particularmente habitual durante la última centuria antes del cambio de Era (Salido, 2017: 250).

Sin embargo, su presencia no es extensible a la totalidad de asentamientos con ocupación anterior a ese momento, es decir, al cambio de Era. Yacimientos como Castelo da Lousa (Pinto y Schmitt, 2010), Cabeça de Vaíamonte (Fabião, 1998) o Castro de Segóvia (Bargão, 2017) no acusan la presencia de *dolia* de este tipo, aunque en el último de ellos algunos fragmentos de perfil triangular puedan corresponderse a variantes.

Tal como se ha constatado para otras formas, dicha situación puede ponerse de manifiesto con la presencia de formas tradicionalmente itálicas en Cáceres el Viejo, de que, una vez más, este tipo es ejemplo. Aunque producido con arcillas locales, reproduce los grandes contenedores de almacenamiento que se utilizaban en la península itálica durante la primera mitad del siglo I a. C., donde son abundantes las formas de borde con solapa horizontal (Nicoletta, 2007).

DOLIUM 18B

Este tipo es idéntico al anterior, presentando, no obstante, un borde más engrosado, manteniendo el perfil triangular, pero que tiende a una apariencia cada vez más cuadrangular (figura 37, n.º 6 y 7). Por este motivo suelen ser bordes más altos y engrosados. La tipología de Natalia Nicoletta contempla de igual forma este tipo de *dolium*, concretamente su tipo D2, para el que la autora asigna una fecha contemporánea a la del tipo precedente (Nicoletta, 2007: 166-167). Tan solo dos fragmentos se han integrado en esta variante.

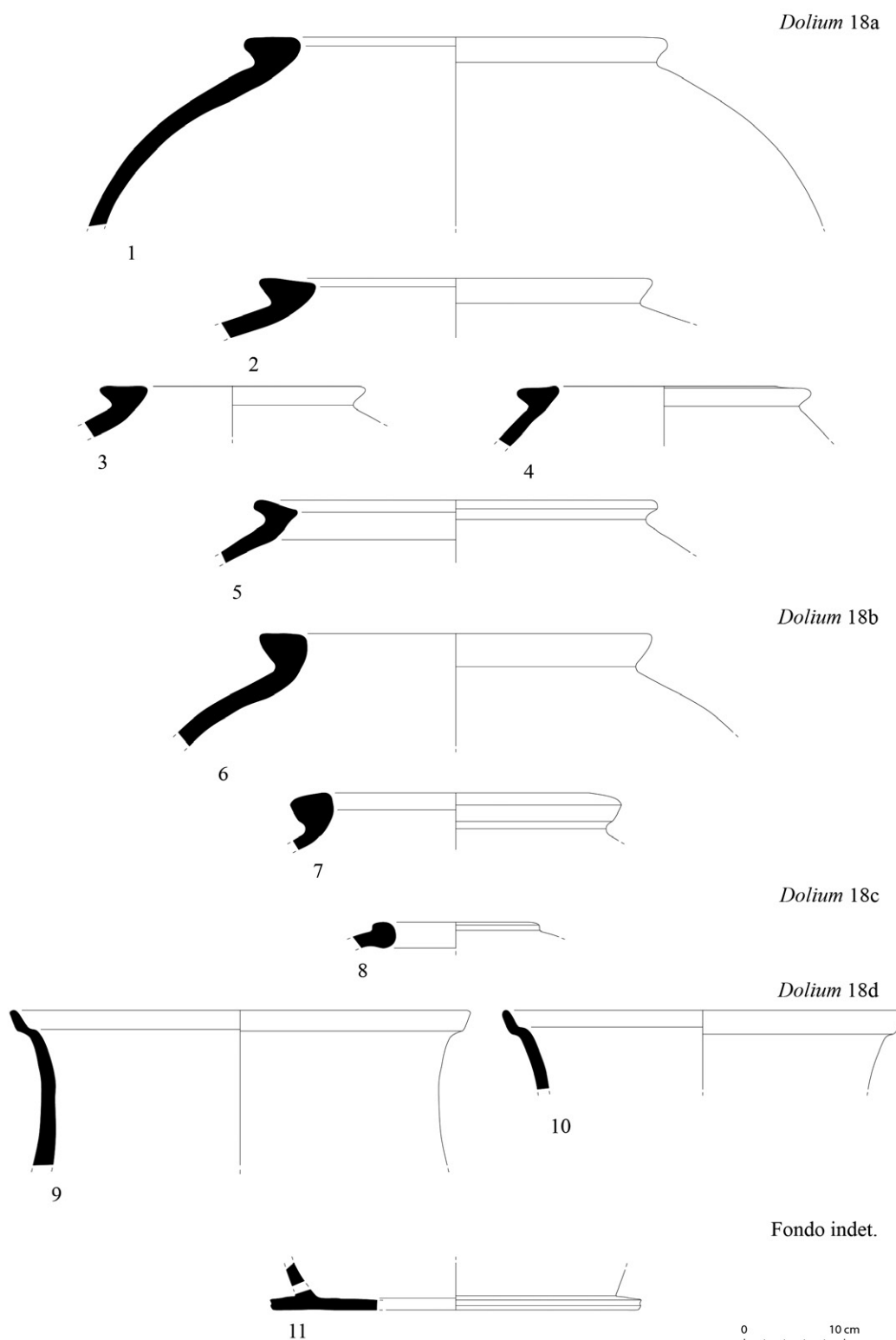


Figura 37. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 5, tinajas de tipo 18a (s/n.º 476, s/n.º 352, MNQ s/n.º 9, NMQ s/n.º 8 y s/n.º 328); n.º 6 y 7, tinajas de tipo 18b (RGZM s/n.º 108 y s/n.º 364); n.º 8, tinaja de tipo 18 c (RGZM s/n.º 114); n.º 9 y 10, tinajas de tipo 18d (s/n.º 102 y MNQ s/n.º 10); n.º 11, fondo de grande recipiente indeterminado (s/n.º 343).

Con cuanto hemos documentado un único fragmento en el conjunto de la cerámica común del yacimiento (figura 37, n.º 8), este tipo corresponde al más abundante en los asentamientos con ocupación romana. Sin embargo, su parca presencia en el campamento, al igual que no es frecuente en los contextos de Castelo da Lousa (Pinto y Schimtt, 2010) o de Cabeça de Vaíamonte (Fabião, 1998), se puede relacionar con el hecho de que fue producido sobre todo a partir del cambio de Era, abundante en momentos posteriores (Pereira y Morais, 2015: 34-36, Tipo II).

En este tipo se han considerado grandes recipientes de borde exvasado, con una acanaladura que tenía como objetivo apoyar a la tapadera (figura 37, n.º 9 y 10). Tiene cuello ancho a partir del cual se desarrollaba el cuerpo de la pieza. Desafortunadamente, por no ser abundante (tan solo dos ejemplares) ni se conserva ningún ejemplar completo o paralelos cercanos, desconocemos cuál sería su forma general. Por estas razones poner en tela de juicio integrarla en el grupo de los *dolia*, aunque las grandes dimensiones y el encaje para tapadera nos están indicando esta posibilidad.

Las pastas son siempre oxidantes, en general de las fábricas CoLR I o III, con diámetros superiores a los 40 cm, tamaños coincidentes con la mayoría de las tapaderas de tinajas. Las superficies no tienen cualquier tratamiento además del alisado propio de la labor del alfarero.

Parece probable que dos fragmentos de fondos (figura 37, n.º 11), que tienen la misma pasta y las mismas características petrográficas, puedan pertenecer a este recipiente. No obstante, sin datos contextuales que lo demuestren tan solo podremos intuir tal relación.

5. 2. 4. 6. TAPADERAS DE TINAJA

De la misma forma que, por norma, los *dolia* son relegados para un según plano en los estudios de las cerámicas comunes romanas, lo mismo se puede admitir para las tapaderas que los sellaban. En efecto, aunque algunos estudios dediquen algunas páginas a los grandes contenedores, no contemplan el mismo ejercicio para los respectivos complementos (Girón, 2017: 183-190) y son pocos los casos en que tal sucede (Pinto, 2003: tipo XV).

De hecho, está aún por determinar con exactitud la evolución de estos elementos de recipientes, pareciendo evidente que en época romana-republicana son mayoritariamente de perfil plano, evolucionando para tapaderas cada vez más convexas, de perfil triangular. Este tipo está documentado en Castelo da Lousa (Pinto y Schmitt, 2010: 288), comprobando que su fabricación local puede ser considerablemente antigua.

En Cáceres el Viejo están individualizados tres tipos distintos, representados por un total de seis fragmentos.

Se corresponde al tipo más abundante (figura 38, n.º 1 a 3), de perfil plano, borde engrosado en la parte superior y de límite inclinado. En el centro tiene el característico pomo, bajo y ancho, que

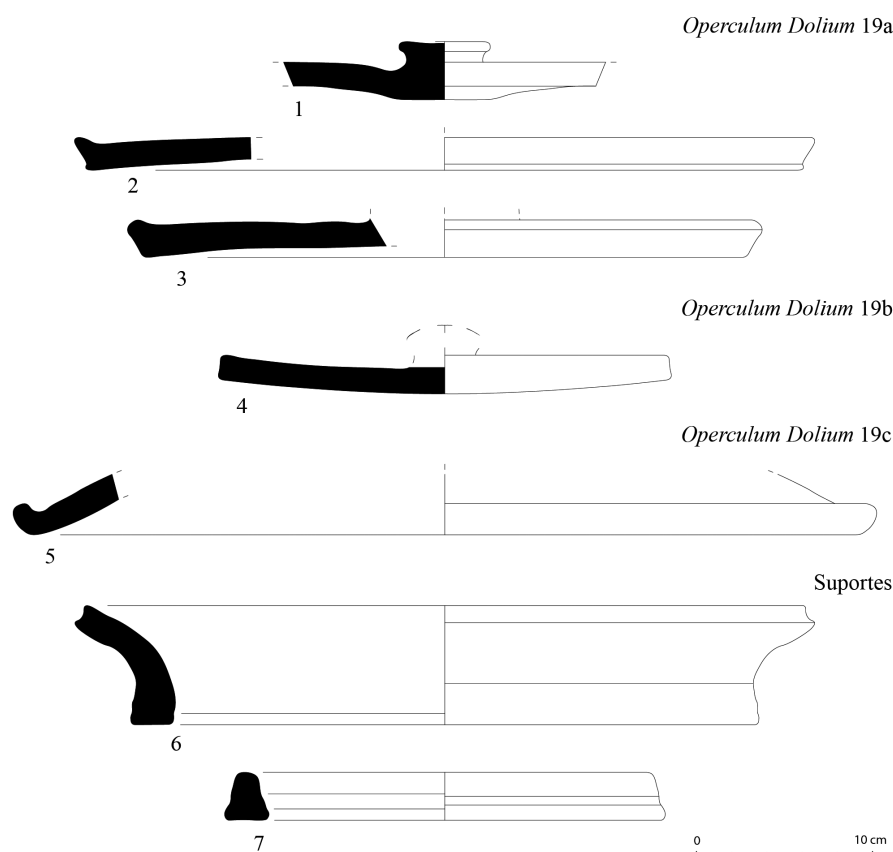


Figura 38. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 3, tapaderas de tinajas de tipo 19a (s/n.º 59, s/n.º 376 y RGZM 19584); n.º 4, tapadera de tinaja de tipo 19b (RGZM 19583); n.º 5, tapadera de tinaja de tipo 19c (RGZM s/n.º 8); n.º 6 y 7, soportes (RGZM s/n.º 100 y s/n.º 413).

permitía su agarre y movilidad. Los diámetros pueden variar entre los 36 y 46 cm, aunque los más frecuentes parecen estar en el alrededor de los 40 cm.

Contrariamente a los ejemplares tardíos de época imperial (Pinto, 2003: 474-476), no es habitual que presenten agujeros que permitieran la circulación de aire en el interior del *dolium*. Las pastas son en general de aspecto tosco, correspondiendo a las fábricas CoLR I y III.

OPERCULUM DOLIUM 19B

Aunque se trate igualmente de tapaderas planas, este tipo integra ejemplares que al contrario del tipo precedente son de tendencia convexa. El borde es aplanado (figura 38, n.º 4), con la extremidad de forma cuadrangular y el pomo es redondeado. El diámetro no supera los 26 cm.

OPERCULUM DOLIUM 19C

Este es un tipo de tapadera de perfil triangular cóncavo, borde exvasado formando un ángulo de 90 °C y paredes oblicuas (figura 38, n.º 5). El diámetro es bastante amplio, alcanzando con frecuencia a los 49 o 50 cm.

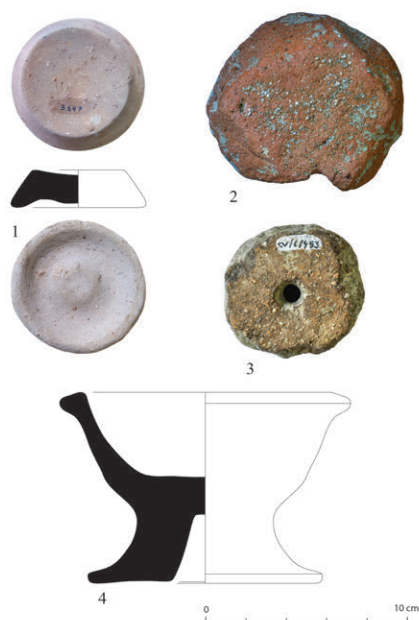


Figura 39. Cerámicas comunes locales/regionales: n.º 1 a 3, útiles lúdicos o utilitarios (3647, s/n.º 366 y CV/6/453); n.º 4, útil ritual/*turibulum* (3443).

5. 2. 4. 7. SOPORTES

Este tipo incluye recipientes auxiliares morfológicamente sencillos, consisten en simples anillos cerámicos, de borde biselado, que tendrían como principal finalidad servir de base a otros recipientes de probable fondo convexo. En el recinto militar de Cáceres el Viejo se han identificado dos ejemplares de distintas morfologías. Uno de ellos (figura 38, n.º 6) tiene la parte superior exvasada para permitir el encaje del recipiente, y la inferior plana. El otro (figura 38, n.º 7), que clasificamos con más dudas, corresponde a un simple anillo de cerámica de perfil bajo y de forma triangular.

5. 2. 5. *De utilización lúdica*

Además de los tipos antes descritos, el conjunto de producción local / regional incluye aun algunos fragmentos que, después de estar sujetos a transformaciones posteriores a su función inicial, cumplieron otras tareas. Seguramente que, aunque no lo podamos asegurar para la mayoría de los casos, parte de estos objetos ha sido utilizada en actividades lúdicas o culturales.

Es justo el caso de tres pies fragmentos de recipientes que después de su inutilización se han trabajado para que fueran utilizados (figura 39, n.º 1 y 2), quizás, como piezas de juego. No obstante, su dimensión y la forma permite sugerir asimismo haber sido utilizadas como eventuales soportes o bases de pequeños objetos. En efecto, tanto el culto público como el privado eran habituales en ambientes militares (Andrés, 2002: 150-151), en donde se podría utilizar o reutilizar elementos de esta naturaleza. En este sentido, debemos mencionar el bien conocido altar de cerámica del campamento extremeño (Morillo y Durán, en este volumen), al cual se ha añadido otro fragmento.

Finalmente, otro elemento fue transformado en un objeto similar a los *calculi*, pero de menores dimensiones (figura 39, n.º 3). En el centro presenta un orificio, indicio que puede indicar que se trata de una fusayola.

5. 2. 6. De utilización ritual

5. 2. 6. 1. TURIBULUM / THYMIATERIUM

Dentro del conjunto de cerámica común contamos con una pieza poco frecuente. Se trata de un recipiente destinado a quemar perfumes, incienso u otras sustancias olorosas, frecuentemente denominado *turibulum* o *thymaterium*. Entre los grupos de *turibulum* / *thymaterium* establecidos por Hilguers este vaso se encontraría dentro del n.º 3, es decir, *thymaterium* en forma de copa (1969: 82-83).

La función de esta forma resulta evidente por las huellas de uso que posee en su pared interior, fuertemente calcinada y ennegrecida. Con frecuencia estos vasos se fabricaban en los alfares con la misma pasta que las cerámicas comunes, como sucede en los ejemplares hallados en Bolsena, la villa de Settefinestre y Ostia (Santrot y Santrot, 1995: 174-177, n.º 438-447; Pavolini, 2000: 249-250, Fig. 61).

El ejemplar extremeño, completo, tiene el borde engrosado en el exterior, con un diámetro de 14,5 cm, y pared tenuemente curvada. El pie es bajo, engrosado y grosero, situación que coincide con la producción local / regional. Además, es oblicuo y destacado hacia el exterior (figura 39, n.º 4). Las características tecno-petrográficas corroboran dicha posibilidad, pues la pieza ostenta una pasta poco homogénea, compacta, medianamente depurada y porosa, con abundantes desgrasantes moderadamente distribuidos (20%), de pequeña y media dimensión (0,5 a 2 mm), destacándose los cuarzos (muy abundantes), las micas y las areniscas.

Esta forma se localizó en el edificio IX, del lado oeste del foro y en el mismo lugar en el que apareció la estatuilla de la diosa Minerva, junto a una de las máscaras de arcilla y un conjunto metálico de naturaleza variada. Todo parece llevar a reforzar su uso cultural junto a la escultura de la diosa; el uso de pequeños incensarios era frecuente en espacios domésticos y lararios.

6. Contribución de la cerámica común para el estudio del campamento

Como queda evidente con el estudio de esta categoría cerámica, la cantidad de cerámicas comunes en el campamento militar de Cáceres el Viejo es muy abundante, lo que se refleja en una presencia de producciones de distintos orígenes. Están presentes los productos importados desde la península itálica y desde la provincia de la Ulterior, pero los más destacables son los que se produjeron localmente (figura 40). No obstante, hemos de tener en cuenta que el área excavada en el campamento es, de por sí, bastante amplia y seguramente que sobrepasa ya las varias hectáreas. De hecho, hemos calculado que seguramente el área intervenida es bastante superior a las dos hectáreas, lo que queda claro por las informaciones que nos han sido transmitidas por Publio Hurtado (1927: 329).

A pesar de que la vajilla importada no sea tan cuantiosa como la que se fabricó en la zona próxima al campamento, presenta asimismo una variedad interesante de procedencias. Desde la

NFR de cerámica común

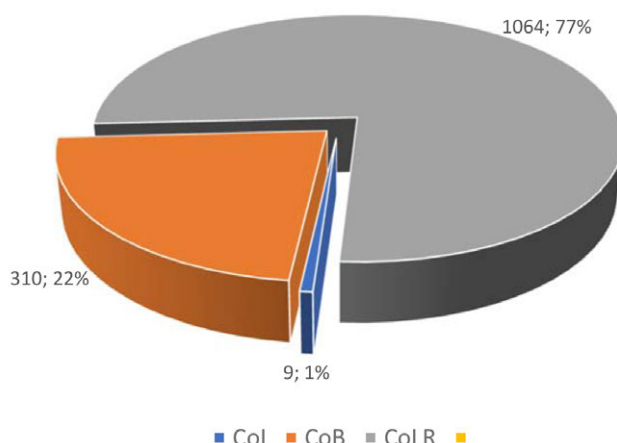


Figura 40. Distribución de las producciones de cerámica común identificadas.

península itálica han llegado productos procedentes tanto de las áreas del Lacio y la Campania, como desde los talleres de la Etruria, ubicada más al Norte. Aunque los productos del Tirreno estén presentes en el campamento, los de la costa del Adriático están ausentes, algo que es frecuente en el registro arqueológico de esta categoría cerámica, aunque se hayan reconocido algunas ánforas con ese origen (Pereira *et al.*, en este volumen).

6. 1. Producciones itálicas

El lote de cerámica itálica del campamento está limitado a la batería de cocina y es muy reducido, tan solo una evidencia de las diversas producciones importadas. Pero si tenemos en cuenta que con toda probabilidad el campamento no fue destruido, sino abandonado, estos escasos fragmentos representan una significativa muestra de su presencia. Naturalmente, todo el ajuar doméstico que estuviera en buen uso sería aprovechado y retirado de las instalaciones militares al desmantelarlas.

Resulta notable el esfuerzo que representa haber transportado por ruta terrestre hasta el campamento, situado en las tierras del interior, distante de la costa y de los cursos fluviales navegables, un lote de cerámica de cocina itálica. Ello desvela un gran interés por realizar una facies culinaria centro itálica a la que los militares itálicos estaban habituados, que se plasma en sus prácticas alimenticias mediterráneas, ajenas al medio indígena en el que se insertan, representando un marcador cultural diferenciador. De hecho, tres recipientes itálicos para fuego que encontramos en este apartado nos remiten a diversas técnicas culinarias, algunas netamente mediterráneas: ollas, cazuelas y fuentes.

Las ollas, que suelen utilizarse entre las brasas del hogar, recibiendo el calor de modo perimetral o en su parte inferior, ya sea en hornillos portátiles o sobre un trípode de hierro, de los que han aparecido ejemplares en el campamento (Pereira y Erice, en este volumen). Son los recipientes utilizados para cocer alimentos en un medio líquido. Es una forma frecuente en las baterías de cocina de los indígenas y de los militares romanos, solo que con diferentes tipologías.

Dentro de la alimentación habitual de los legionarios resulta el recipiente adecuado para confeccionar la receta básica de la *puls*, consistente en harina cocida con agua y sal, una papilla considerada el plato nacional de los romanos (André, 1981: 60-61, 72).

La Cazuela, en este caso de fondo abombado, puede recibir y distribuir el calor en toda su superficie inferior y debe sostenerse mediante la ayuda de un trípode o con apoyos portátiles. En el caso de que la cazuela integre tres patas en su diseño, constituye un *tripex*, recipiente del que contamos con un ejemplar importado en el campamento, junto a alguna copia local. El diseño de la cazuela resulta adecuado para rehogar los guisos, incluso efectuar cocciones al vapor o a baño maría. Sus bordes, dotados con un rebaje interno, permiten recibir tapaderas de modo bastante hermético, lo que favorece cocciones prolongadas con menor pérdida de vapor.

La fuente de horno, además de utilizarse dentro de estructuras de combustión cerradas, hornos de panadero, que es su destino principal, puede colocarse entre las brasas del hogar, añadiendo en ese caso un aporte de calor desde la parte superior mediante la colocación de brasas candentes sobre una tapadera o una campana de cocción, el *clibanus*; forma representada en el campamento con ejemplares procedentes de un taller local. En estas fuentes pueden cuajarse recetas amalgamadas con huevo, las *patinae*, realizarse guisos en medio líquido o asados. En dos de las fuentes estudiadas, hemos podido comprobar que el diámetro de su parte superior coincide con medidas estándares romanas; en la fuente de engobe de interno rojo-pompeyano se trataría de un tamaño palmipedal y en el de la fuente de borde bífido de un tamaño pedal.

Respecto a los hábitos alimenticios de los militares que habitaban en el campamento, queda atestiguado que dentro de sus menús se encontraban las *patinae*, recetas que se cocinaban en las fuentes de horno homónimas, revestidas con engobe interno rojo-pompeyano, que las dotaba de cualidades antiadherentes. La *patina* constituía una receta de consistencia bastante similar al relleno de una quiche actual, que amalgamaba huevo batido con alimentos desmenuzados que, según los ingredientes elegidos para su confección, ya fuesen carne, pescado, verduras o frutas, podía resultar bastante contundente; por ello una vez hecha y desmoldada, su consumo podía realizarse en porciones triangulares para poder distribuirlas entre un grupo de personas. Por ejemplo, la fuente Luni 1 de tamaño palmipedal, resultaba perfectamente adecuada para confeccionar una *patina* de tamaño suficiente para repartir entre los ocho integrantes de un *contubernium*.

El origen del menaje que se surte al campamento nos remite a dos zonas diferentes de la península itálica, que vienen definidas por la naturaleza petrológica de las inclusiones en sus pastas. De este modo, contamos con un grupo de recipientes en cuyas pastas dominan los componentes graníticos, estando ausentes los de naturaleza volcánica. Las formas son una olla de borde almendrado, una fuente de engobe interno rojo-pompeyano, con su tapadera, y una cazuela. La procedencia de este conjunto debe encontrarse en la Etruria o en alguna parte del norte del área tirrénica. El otro grupo, con inclusiones de naturaleza volcánica en sus pastas, lo compone una fuente de borde bífido y dos de sus tapaderas fabricadas en la Campania, probablemente dentro del área de los Campos Flegreos, donde se ubican los talleres de Cumas y su periferia.

La concurrencia de las diversas producciones de cocina importadas que se encuentran en el nivel de abandono del campamento de Cáceres el Viejo es coincidente con los conjuntos que caracterizan los niveles de una serie de yacimientos con niveles fechados en la etapa del conflicto sertoriano. La batería de cocina compuesta por la forma Luni 1 del engobe interno rojo-pompeyano en pasta granítica, las cazuelas Olcese 2a, las fuentes de borde bífido Vegas 14 y las ollas

Olcese 3a, junto a sus correspondientes tapaderas, se constatan en Azaila, La Cabañeta del Burgo de Ebro, La Caridad de Caminreal, *Valentia* y en el Tossal de la Cala.

En el aspecto gastronómico, la presencia de fuentes de horno, importadas o de fabricación local, destinadas a realizar *patinae* o asados aderezados, denota procesos culinarios elaborados con un cierto nivel de complejidad, con la utilización de especias, aceite y *garum*, para los que se requiere tiempo y dedicación. Esta cocina difiere de las austeras preparaciones que reflejan las medidas disciplinarias tomadas por P. C. Escipión Africano sobre la vajilla y la alimentación de la tropa en el transcurso del asedio de Numancia, unas cuantas décadas antes del conflicto sertoriano. Al respecto, las fuentes literarias nos transmiten una alimentación basada en la carne hervida o asada en espeto, pan y gachas, y una batería de cocina en la que la olla sería el único recipiente autorizado; encontrándose teóricamente ausentes las fuentes de horno y los morteros para la realización de salsas (Santapau *et al.*, 2003: 13-14).

Debemos considerar que, dado el escaso número de fuentes de horno que se encuentran dentro del conjunto cerámico del campamento, con un ejemplar importado, al que se unen trece de fabricación local, parece evidente que estos recipientes no estaban a disposición de la tropa en general, sino probablemente de los cuadros de mando que podían contar con personal a su servicio dedicado a realizar las tareas domésticas entre las que estarían incluidas las referentes a la alimentación, a diferencia del legionario raso que preparaba él mismo su comida, junto con sus compañeros de *contubernium*.

Dentro de este conjunto no contamos con la presencia de morteros itálicos, recipientes indispensables en la cocina romana, cuyo suministro, como veremos más adelante, fue proporcionado por los procedentes de talleres meridionales y locales.

El sistema de aprovisionamiento de la cerámica de cocina itálica formaría parte de los circuitos comerciales, probablemente estatales, organizados desde Italia para el abastecimiento de las tropas, sobre todo para sus élites. La vajilla de cocina viajaría en los mismos barcos que las ánforas vinarias, la cerámica de barniz negro y otros productos procedentes de la costa tirrénica hasta llegar a los puertos de la Ulterior. Sin duda, poder disponer de la gastronomía mediterránea y de sus técnicas de cocción, a la que estaban habituados los legionarios itálicos contribuía a mantener alta la moral de la tropa, con un régimen de vida civilizado (Morillo, 2006: 35) y para ello era necesario el abastecimiento de ciertos recipientes especializados.

Por otra parte, los acontecimientos políticos, como el conflicto bélico sertoriano en el que se desarrolló la vida del campamento, propician que en el territorio donde se desarrollan se produzcan repercusiones socio-culturales, entre las cuales la difusión de la gastronomía itálica es un hecho relevante; las fuentes de horno junto a las recetas y costumbres culinarias que les son propias serán popularizadas en el territorio y llegarán para quedarse, integrándose en la cultura autóctona de la zona que pronto adoptará la nueva cocina «a la romana» y sus ingredientes.

6. 2. Producciones béticas

De la Ulterior es procedente un total de 310 NFR que, al contrario de las cerámicas itálicas, presentan una variedad de formas y de contenedores bastante más heterogénea. En efecto, de las que fue posible clasificar, la vajilla destinada a la cocina es ahora más limitada, mientras que las formas destinadas a la preparación y almacenamiento, o como la vajilla de mesa, es más frecuente (figura 41). Tuvimos ya oportunidad de relacionar esta situación con la composición de las pastas

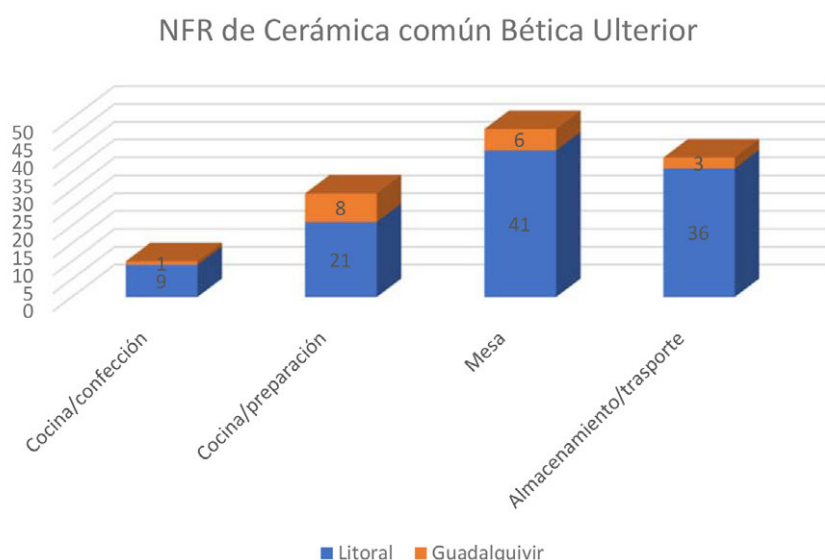


Figura 41. Cuantificación de las cerámicas comunes de la Hispania Ulterior por NFR. El gráfico no incluye los fragmentos de forma indeterminada.

de los recipientes producidos en el litoral de la Ulterior, calcáreas, que no estaban capacitadas para soportar su recurrente exposición al fuego.

En la etapa tardía de la República, en la que nos movemos en este estudio, la Ulterior ha constituido un territorio en el que la industria alfarera alcanzó gran pujanza; eran numerosas las *figlinae* que fabricaban como recipientes principales ánforas para el envasado y exportación de productos alimenticios, fundamentalmente piscícolas, a la par que elaboraban un repertorio complementario de cerámica común, realizado principalmente en pasta calcárea, como dijimos antes, que fue objeto de exportación conjunta (Pinto y Morais, 2007). Por ello no resulta extraño que sus talleres surtieran de vajilla al campamento de Cáceres el Viejo, donde vamos a encontrar un conjunto vascular bastante variado, abundante sobre todo en cerámicas de mesa y almacenamiento, aunque, como vimos, también las destinada a la preparación de alimentos se hace notar.

Dentro de este apartado contamos con un espacio dedicado a dos vasos de probable fabricación bética, sin que estemos en condición de asegurarlo por falta de paralelos, a los que se ha realizado un análisis arqueométrico que ha revelado poseer una pasta rica en inclusiones de cuarzo anguloso. Una de esas formas corresponde a una cazuela y la otra a una interesante olla, utilizada para contener conserva. El mencionado uso de la última fue definido por su borde, en el que se pueden apreciar, a simple vista, huellas del empegado utilizado para sellar su correspondiente tape. Esta forma posee sus paralelos más cercanos en diversos niveles republicanos de Sevilla, lo que nos está indicando, dentro de un horizonte cronológico similar, que un mismo productor de suministros alimenticios abastecía tanto al campamento de Cáceres el Viejo, como a Sevilla, cuya localización concreta queda por el momento indeterminada.

Procedentes de los talleres del litoral bético encontramos documentados dos tipos de producciones. La primera consiste en un pequeño grupo de recipientes de cocina consistente en copias, bastante fieles, de prototipos itálicos; entre ellos se documenta una cazuela trípode y una olla forma Vegas 2, junto a cazuelas de borde horizontal y fuentes. El otro grupo de formas, en

cambio, remite a prototipos de tradición feno-púnica, muy enraizados en los alfares gadiritas, representado por cazuelas y *catini*.

Más abundantes resultan los vasos destinados a los servicios de mesa y preparación culinaria, entre ellos hallamos cuencos de perfil semiesférico, utilizados para el consumo de alimentos, junto a interesantes ejemplares de platos que imitan las formas 1312b de Morel y la Lamb. 7 de la cerámica de barniz negro.

Para contener y servir líquidos se documentan jarras / botellas de tipología variada, formas de cuello estrecho para el transporte y consumo de vino y aceite, y de boca amplia para el agua. También se encuentran recipientes de almacenaje, tinajas y *dolia*, contenedores muy necesarios dentro de la logística del campamento, donde era obligado contar con reservas alimenticias para abastecer a la legión.

En las tareas de preparación de los alimentos, el mortero es el instrumento de cocina esencial dentro de la gastronomía romana. Su uso estaba destinado además de para triturar grano o legumbre, en la elaboración de salsas amalgamadas con especias, pero también para otras recetas, como para preparar el popular *moretum*, que mezclaba queso con diversas hierbas.

Los recipientes de cerámica común fabricados en la Ulterior llegaron junto a suministros alimenticios. Es el caso de las producciones del bajo Guadalquivir y del área gaditana representadas por envases anfóricos conteniendo conservas salazoneras, como la Greco-Itálica evolucionada, las variantes de Dressel 1 hispánica, Mañá Cb2, T-8.2.1.1. o T-9.1.1.1. o las Tripolitanas Antiguas (= Africana Antigua).

Los morteros son recipientes de paredes anchas y dimensiones medias y grandes, cuyo peso suponía un inconveniente para su transporte terrestre; de hecho, no resulta extraño que en el conjunto estudiado no contemos con ejemplares importados itálicos. Es lógico que los responsables del aprovisionamiento de *instrumentum domesticum* para el campamento buscaran proveedores más cercanos en diversos alfares regionales de la Ulterior, cuya proximidad abarataría los gastos de transporte, acompañando probablemente a otras mercancías en los envíos de suministros.

Dentro de la tipología del conjunto de los morteros béticos estudiados hemos podido constatar la presencia de perfiles con un característico borde reentrante bífido, de tipología autóctona y tradición feno-púnica (forma GDR 3.1.1), que se fabricaron en numerosos talleres. La procedencia de los dos ejemplares con que contamos ha podido atribuirse, a través de su análisis arqueométrico, a la zona litoral, en concreto al bajo Guadalquivir, donde se fabricaban diversas formas de ánforas con pastas similares, de aspecto arenoso, caracterizadas por su composición metamórfica / granítica con restos de fósiles.

Una novedad destacable dentro de las exportaciones béticas ha consistido en la identificación de una producción de morteros procedentes de la costa malacitana, de la que contamos con un análisis arqueométrico. Este grupo se caracteriza por estar fabricado con una pasta ígneo / metamórfica de color amarillento verdoso con abundante desgrasante, compuesto mayoritariamente por esquistos y escasos microfósiles, cuyos perfiles copian con bastante acierto formas de diseño itálico; algunos de borde vertical, de sección triangular, ligeramente colgante, con aplicaciones en su borde exterior de bandas plásticas con digitaciones, destinadas a facilitar su aprehensión (forma *Emporiae* 36,2; COM-IT 8e), y junto a ellos, otros más sencillos, de paredes abiertas y bordes curvilíneos (COM-IT 8b).

Pero estos morteros de tipología itálica fabricados en la costa malacitana presentan ante nosotros una interesante cuestión: ¿Con qué mercancías llegaban estas producciones? Por el

momento no contamos con ánforas que los acompañen y aporten una razón evidente para su largo viaje. Estos recipientes demuestran el suministro de vajilla de cocina al campamento más allá de la zona del Estrecho, quizás junto con provisiones cuya huella no ha quedado atestiguada por restos materiales. De este modo los morteros malacitanos se convierten por sí mismos en la evidencia de un contacto comercial, una ruta de abastecimiento de la que son testigos. Otro tema es el itinerario seguido para su distribución. La conexión con productos documentados en Sevilla, como hemos comentado más arriba para una olla de conserva, y los paralelismos que se recogen en los apartados dedicados a las lucernas (Morillo y Pereira, en este volumen) y la cerámica de barniz negro halladas en el campamento (Adroher *et al.*, en este volumen), sugieren rutas o flujos de abastecimiento a considerar en un futuro, en relación con Córdoba. Tal y como se recoge en el apartado dedicado a las ánforas en este trabajo la ruta que comunicaba *Malaca* con la antigua cuenca minera cordobesa podría ser una de ellas, muy bien documentada por los hallazgos numismáticos que la jalonan.

La presencia de morteros entre los ajuares domésticos del campamento revela una cocina condimentada con salsas especiadas y un cierto nivel gastronómico, lejos de la austeridad dictada por las medidas adoptadas por P. C. Escipión Emiliano en el cerco de Numancia, como hemos mencionado con anterioridad. Respecto a la distribución de estos recipientes entre el ajuar de la tropa, su número no resulta muy elevado contando con once ejemplares; probablemente un mortero y una jarra grande o cántaro serían para uso colectivo contubernial, cómo sugiere Alcorta para el campamento de *Aquae Querquennae*, en época cronológicamente más avanzada (2006: 320).

Entre la variedad de alimentos que se consumían en el campamento se encontraba la miel, que parece era suministrada, al menos en parte, desde la Citerior, como indican varios de sus envases, los *kalathoi*. La presencia de estos recipientes también se constata en una de las necrópolis de Villasviejas del Tamuja, en el establecimiento militar del Santo de Valdetorres y en el enclave minero de La Loba, lo que denota un suministro alimenticio común para esta zona.

6. 3. Producciones locales / regionales

Esta categoría engloba la mayor parte de las cerámicas comunes estudiadas (figura 42). En este caso el grupo mayoritario corresponde al de almacenamiento / transporte, con un 54% de la cerámica común, seguida por la cerámica de cocina, con un 35%. Al contrario de lo que sucedía en las producciones de la Ulterior, el grupo de cerámica de cocina resulta más abundante, con formas destinadas a la cocción, de pastas más robustas y adecuadas para ese uso. La cerámica de mesa está representada tan solo por un 11% del conjunto.

Las pastas en las que se han fabricado las cerámicas de procedencia local del campamento de Cáceres el Viejo se han clasificado desde el punto de vista macroscópico en tres grandes grupos, denominados I, II y III, divididos cada uno de ellos a su vez en otros tres subgrupos, denominados a, b y c. Lo que proporciona un total de nueve pastas individualizadas. Todas se encuentran poco depuradas en general y poseen inclusiones que se aprecian a simple vista. Su composición petrográfica es similar, con fragmentos de rocas metamórficas / sedimentarias entre las que destacan cuarcitas y ocasionalmente pizarras, junto con óxidos de hierro. Las diferencias entre cada una de ellas responden a aspectos relacionados con su grado de depuración, el tamaño o la cantidad de desgrasantes y el tipo de fuego empleado en su cocción. Dentro de las pastas, la más utilizada es el grupo III, en el que encontramos una gran variedad de formas.

NFR de Cerámica común local/regional

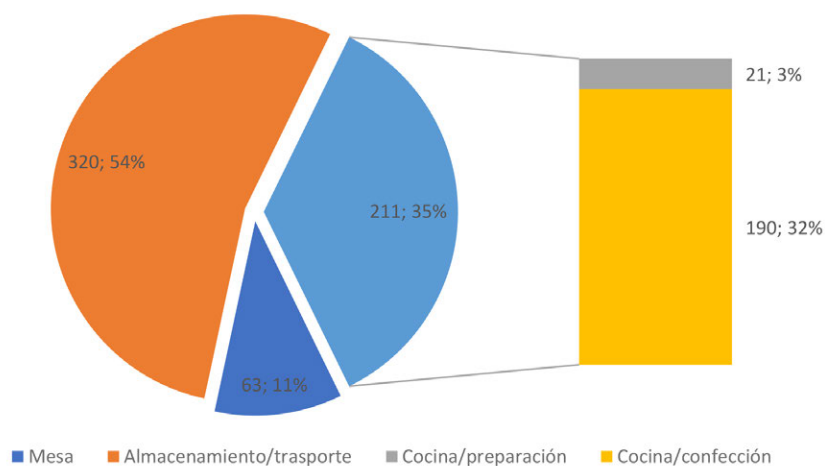


Figura 42. Distribución y porcentaje de la cerámica común local/regional. Fragmentos de forma indeterminada, útiles lúdicos y de uso ritual no incluidos.

Se trata de pastas no calcáreas, a las que teóricamente su composición hace más indicadas para fabricar recipientes destinados a la cocción, con resistencia al choque térmico; pero curiosamente en este taller se han utilizado para la alfarería tanto de fuego, como de agua y almacenaje. Parece evidente que este tipo de arcilla, no calcárea, era la más abundante en la geología de la zona periférica al campamento y se ha utilizado para todas las funciones. Hemos tenido ocasión de examinar y apreciar *de visu* que otros elementos también fabricados en arcilla hallados en el campamento, como pesas, máscaras, ladrillos romboidales y *thymateria* decorados, comparten en su composición abundantes inclusiones, muy características, de color rojo claro, que los hacen asimilables a las mismas canteras de arcilla con las que se ha realizado la cerámica común. Además, esta similitud quedó evidenciada por los análisis que se han realizado a seis muestras de cerámicas comunes y tres de elementos arquitectónicos (Anexo III), levadas a cabo en el laboratorio de la Universidad de Alicante, identificándose firmas litológicas en ellas que permiten sugerir tres áreas fuente en la envolvente del campamento.

En la tipología de este apartado hallamos una gama de recipientes entre los que abundan las ollas y tinajas de tamaño medio y grande utilizadas para preservar los alimentos, seguidas por ollas para cocción, morteros para la preparación, fuentes de horno, jarras y botellas para contener líquidos, cuencos y alguna forma excepcional como dos *clibani*, un *thymaterium* y una cratera. Sin embargo, hemos de señalar que la tipología construida, que puede ser extensible a otros asentamientos contemporáneos de la zona, se hizo cumpliendo un criterio que permita que sea una tipología abierta, lo que hace posible que en el futuro se puedan añadir nuevas formas.

Nos encontramos ante un campamento de sólidas estructuras, dotado de edificios realizados en mampostería, de carácter estable, destinado a cuartel de invierno o quizás a constituir la cabecera de un centro de operaciones territoriales durante más de un decenio (Ulbert, 1984: 202). Por ello no resultaría extraña la existencia de un taller alfarero cercano, que pudiera surtir de bienes de primera necesidad a los legionarios acantonados en su interior, tanto para guisar como para almacenar los alimentos. Un modelo de instalación artesanal complementaria que sabemos con

seguridad se desarrollará tiempo después, en época augustea, para solucionar la logística de suministro en los campamentos de la región septentrional de la península ibérica (Morillo, 2006: 43).

La tipología, claramente itálica, de algunos de los recipientes fabricados en pastas de carácter local / regional perfila la existencia de una *officina* en el que trabajaban alfareros que conocían perfectamente la morfología de la batería de cocina importada, que consideramos con toda probabilidad alfareros itálicos, al menos los maestros responsables, reforzados por colaboradores hispanos; ya que una parte de las formas fabricadas con estas pastas poseen asimismo algunos rasgos y tipologías propios de la Ulterior.

Entre la batería de cocina destinada al fuego encontramos algunas reproducciones de recipientes itálicos, como fuentes de horno, *patinae*, entre las que vemos ejemplares pertenecientes al repertorio del engobe interno rojo-pompeyano, como la forma Luni 1 y otras de borde bífido, Vegas 14, formas 2a y 2b. Pero la forma más numerosa es una creación con un toque local / regional que se inspira en estas últimas, forma 2c, pero en la que el borde se ha ensanchado y engrosado respecto a los modelos itálicos, mientras la hendidura de su parte central lo divide en dos partes equidistantes que se desarrollan tanto al interior, como al exterior del recipiente.

En el repertorio de los vasos destinados a cocciones en medio líquido, destaca un considerable grupo que responde a la más pura tradición itálica, se trata de las ollas 3b1, 3b2 y 3b3, de bordes almendrados y cuellos más o menos cortos o desarrollados. Esta forma se encuentra representada también por un ejemplar importado, estudiado en el apartado correspondiente de este trabajo. La existencia de este nutrido grupo de recipientes de cocina de borde almendrado resulta peculiar y poco frecuente. Nos encontramos ante un vaso esencialmente utilitario, para cuya función el diseño del borde, en este caso concreto, no resulta esencial y cuyo desempeño podría realizarse igualmente en ollas de perfil indígena; no obstante, los alfareros que las han fabricado han buscado realizar una perfecta reproducción de una forma que les resultaba familiar dentro de la batería de cocina a la que estaban habituados, lo que nos lleva a considerar su procedencia itálica y, dado que las canteras de arcilla con las que trabajaban responden al entorno geológico del campamento, nos hace suponer que los alfareros pudieran desarrollar su actividad en una *figlina* cercana.

Respecto a las ollas de borde almendrado podemos destacar como hecho diferenciador que, en un yacimiento con un nivel de cronología similar, pero con población de carácter civil como *Valentia*, una fundación colonial *ex novo*, estos recipientes aparecen porcentualmente de manera minoritaria, siempre como importaciones; en contraste con las formas de ollas numéricamente dominantes que corresponden a formas ibéricas de perfiles sencillos, con bordes moldurados o en ese; diseños utilizados en los alfares de tradición ibérica que abastecían a la ciudad y cuyos alfareros no veían la necesidad de copiar prototipos itálicos para la función de cocer alimentos.

Continuando con el conjunto del campamento, junto a estas ollas de diseño itálico, contamos con un representativo número de otras de tradición endógena, serie 3a, dotadas de bordes curvos, ganchudos, desarrollados al exterior, con un rebaje interno para apoyo de la tapadera, cuerpos globulares, que pueden poseer asas horizontales, localizadas bajo el borde. Esta forma, inspirada en prototipos griegos y púnicos, muy enraizados en los alfares gadiritas (GDR 12.6.1 y 12.6.2.), de la que el alfar que surte al campamento ha realizado su propia versión, la encontramos también representada en el cercano yacimiento de Villasviejas del Tamuja.

Otro recipiente de prototipo itálico lo encontramos en la orza de borde vuelto y hombro aquillado, muy adecuada para preservar alimentos en la despensa, que se corresponde al tipo 15a.

Con las mismas pastas que las ollas de borde almendrado y las de diseño bético los figlinarios del taller realizan unas formas especializadas destinadas a la vida cotidiana de los legionarios, los *clibani*, campanas de cocción portátil. Se trata de piezas que forman parte de los ajuares militares destinadas a la realización de cocciones entre las brasas del hogar, a cielo abierto, tanto en recinto del campamento, como en campaña. La versatilidad de este instrumento culinario, que sustituye la función de un horno de obra, lo hace adecuado para su uso polivalente, ya que, bajo el mismo recipiente, que se rodea y cubre de brasas candentes, puede realizarse tanto la cocción de pan, el denominado *panis clibanicius*, como el guiso de alimentos en medio húmedo y convenientemente aderezados, si se le coloca cubriendo una fuente de horno. El consumo del grano asignado a cada soldado podía realizarse, una vez molido, de dos modos: uno era guisado en *puls* o gachas y otra era en pan. Existen menciones al modo en el que los legionarios realizaban el pan que preparaban para sí mismos. Herodiano nos transmite que Caracalla, en campaña, molía su ración de grano y horneaba su propio pan en las cenizas, como un soldado común (Davies, 1971: 126; Roth, 1999: 45). Sin duda, el *clibanus* facilitaría la tarea de la cocción del pan en la hoguera del *contubernium*.

La presencia de estas formas, escasamente representadas en la península ibérica, va unida a los enclaves de carácter castrense, como los campamentos de la circunvalación de Numancia y el vecino establecimiento de El Santo de Valdetorres.

Otra forma de indudable diseño itálico la representan los vasos de noche, de los que contamos con un ejemplar, forma 6a, de borde horizontal y extremo moldurado, junto a algunos *pelvis*.

Uno de los recipientes que no podía faltar en el ajuar de la cocina romana es el mortero, del que este taller fabricó la serie denominada 7, inspirada en modelos itálicos de paredes abiertas y bordes triangulares. Pero, junto con los de inspiración itálica hallamos una versión derivada de prototipos feno-púnicos, de borde bífido, muy frecuentes en la Ulterior, a la que se le han añadido tiras de apliques plásticos con digitaciones, a la manera itálica. Esta conjunción de formas de diseño itálico y autóctono, fabricadas con la misma pasta, es lo que nos lleva a pensar en una convivencia de alfareros con diferentes procedencias, figlinarios itálicos, trabajando junto a alfareros hispanos, que aportarían sus repertorios para determinadas formas de carácter autóctono y realizarían sus versiones de otras importadas.

Siguiendo con los recipientes del repertorio itálico hallamos formas destinadas al servicio y consumo de vino o de la *posca*, de las cuales contamos con una reducida representación. Únicamente se documenta un vaso crateriforme, forma 11, junto con diversos cuencos, *catini*, versiones del repertorio de las cerámicas de barniz negro, estos últimos utilizados para el consumo individual en la mesa.

Dentro de las botellas para contener líquidos alimenticios, fundamentalmente vino, hallamos la serie 12, *lagoenae* de cuellos esbeltos y cuerpos carenados o globulares, que resultan más frecuentes en acabados con engobe blanco, que se estudian en su apartado correspondiente dentro de este trabajo. En concreto la forma 12e posee una capacidad para 1,35 litros, que responde exactamente a cinco heminas, o sea el vino diario para un grupo de cinco soldados. Junto a las botellas se encuentran jarras, *urcei*, de amplias bocas y hombros carenados, adecuadas para contener agua o *posca*, como la serie de la forma 13, entre las que destaca la forma 13e, de borde moldurado, hombro aquillado y un asa, perfil estandarizado dentro de la tipología de los recipientes republicanos, con paralelos en diversos yacimientos itálicos e hispanos. Entre los grandes recipientes para almacenamiento, la única forma de diseño itálico que vamos a encontrar es el *dolium*, serie 17a, dotado de un característico borde de sección triangular.

En el grupo de formas de carácter indígena o autóctono vemos ollas para fuego, alguna miera, serie 15, y sobre todo recipientes para almacenar, ollas de dimensiones notables, como el grupo 14, o grandes recipientes, como la serie 16, de morfologías endógenas, con cuerpos globulares y sencillos bordes vueltos, con abundantes paralelos en yacimientos del sudoeste hispano.

Dentro del apartado de recipientes destinados al culto religioso contamos con un pequeño *thymaterium*, en forma de vaso y carente de decoración, que fue hallado en el lado occidental de la zona forense, en el edificio IX, en el mismo contexto que la pequeña escultura de la diosa Minerva, una de las máscaras de terracota y otros elementos metálicos de naturaleza variada.

La *figlina* que suministraba la mayor parte del *instrumentum domesticum* cerámico hallado en el campamento de Cáceres el Viejo, utilizando las mismas canteras de arcilla y las mismas pastas, realizaba dos series de formas: una que reproduce de una manera cuidada las morfologías itálicas, tanto de la alfarería de fuego, destinada a usos culinarios, como de la que tradicionalmente es definida como de agua, utilizada para contener líquidos y su consumo. Este primer grupo de productos y su factura hace pensar en la procedencia itálica de sus fabricantes, tal y como hemos comentado anteriormente; junto a ella, otra segunda serie en la que hallamos rasgos que personalizan algunos prototipos itálicos junto a tipos autóctonos comunes a otras zonas de la Ulterior, en la que junto a formas destinadas al fuego, se produce un notable conjunto dedicado a contenedores para el almacenaje de alimentos, cuyas tipologías remiten a manufacturas salidas de las manos de alfareros hispanos.

Respecto a la naturaleza de la gestión del alfar que suministraba la vajilla y otros elementos cerámicos al campamento de Cáceres el Viejo, existen dos posibilidades: una que fuese de titularidad privada, con lo cual la instalación artesanal tendría que hacer frente a las condiciones de inestabilidad ocasionadas por el conflicto bélico que se desarrollaba en el territorio; y otra que plantea la posibilidad que esta *figlina* tuviera un carácter militar, estando protegida y siendo dependiente del campamento de Cáceres el Viejo y que los alfareros constituyeran parte de la tropa. A nuestro parecer resulta más plausible la segunda posibilidad y que nos encontremos ante una *figlina* legionaria extramuros del campamento, ya supuesta por Ulbert (1984: 206), lo que abre la puerta a sugerentes aspectos que esperamos puedan abordarse en futuros estudios a partir de los necesarios trabajos a desarrollar dentro del área de influencia territorial en la que se inserta Cáceres el Viejo.