

# ACEITE, VINO Y SALAZONES HISPANOS EN OBERADEN

## SPANISH OLIVE OIL, WINE AND SALTED PRODUCTS IN OBERADEN

Horacio González Cesteros\*  
Bettina Tremmel\*\*

### RESUMEN

Durante los primeros momentos de la presencia romana en tierras del Rin, Augusto y sus generales intentaron ampliar los dominios de Roma, lanzándose a la conquista de los territorios situados entre el Rin y el Elba. En los relatos de los escritores antiguos ya se mencionan las campañas que Druso, lugarteniente de Augusto, llevó a cabo desde el año 12 a.C., hasta su muerte en el 9 a.C. La arqueología ha confirmado ampliamente esta visión, sacando a la luz varios de los campamentos utilizados por las tropas. Oberaden, con una extensión de 56 hectáreas y situado en el mismo centro del valle del Lippe, es uno de los más importantes.

Desde las primeras excavaciones a comienzos del siglo XX, pudo constatarse la llegada de productos típicos de la dieta y costumbres mediterráneas gracias al hallazgo de numerosas ánforas procedentes de todos los rincones del mundo romano, si bien especialmente de Hispania. En este trabajo, pretendemos mostrar el alcance de las importaciones de aceite, vino y salazones hispanos, mediante el estudio del volumen anfórico del material de las excavaciones efectuadas bajo la dirección de J-S. Kühlbörn durante los últimos veinticinco años. Ello nos ha permitido ahondar en los resultados que en su momento presentó S. Loeschcke, y de observar con mayor nitidez el papel de la península Ibérica en el abastecimiento del ejército romano durante las campañas de expansión hacia el Elba.

**Palabras clave:** Campamento militar, Lippe, Augusto, ánfora, importación.

### ABSTRACT

In the first period of the roman presence on the Rhine, August and their commanders tried to extend the roman domains to the river Elbe. Ancient writers tell us about the military operations carried on by Drusus from 12 to 9 b. C. The archaeological record confirms this vision with the discovery of a big number of roman military camps. Oberaden is one of the most important. It reaches 56 hectares and is placed in the middle of the Lippe valley.

The excavations of the beginning of the XX century asserted the arrive of typi-

---

\* Instituto Catalán de Arqueología Clásica, Tarragona. E-mail: hgonces@hotmail.de

\*\* Landschaftsverband Westfalen-Lippe – Archäologie für Westfalen. E-mail: bettina.tremmel@lwl.org

cal Mediterranean products due the big amount of amphorae finds witch were imported from the hole roman world, but specially from ancient *Hispania*. In this paper we try to show the role of Hispanic oil, wine and salted fish products, analysing the amphorae volume of the last twenty-five years excavations under the direction of J-S. Kühlbörn. This Study allowed us to go deeper in the data of S. Loeschcke and to have a better idea of the role played by the Iberian Peninsula in the roman army supply during the campaigns towards the Elbe.

**Keywords:** Military Camp, Lippe, Augustus, amphora, import.

## I. INTRODUCCIÓN<sup>1</sup>.

El campamento militar romano de Oberaden fue erigido con motivo de las campañas augusteas de conquista del norte de Germania, en concreto de las operaciones dirigidas por Druso entre el 12 a.C., y su muerte en el 9 a.C. Actualmente se encuentra a 2 km al sur del Lippe, un río que al ser navegable para barcos de mediano calado se convirtió en la principal vía de penetración hacia el este en el área del bajo Rin, estableciéndose en sus orillas, no sólo Oberaden, sino varios campamentos más de cronología augustea, aunque sin lugar a dudas, Oberaden fue el más grande de todos ellos (lám. 1).

Situado en el mismo centro del valle fluvial, tradicionalmente ha sido relacionado con el *Aliso* que mencionan las fuentes escritas. El campamento tuvo unas 56 ha de extensión, capacidad suficiente para albergar a más de dos legiones y un buen número de tropas auxiliares, algunas de las cuales provenían de Asia Menor, como parecen mostrar los materiales arqueológicos del lado noroeste del campamento, cuya planta irregular con siete ángulos, fue acompañada de una fosa defensiva. En las partes excavadas se ha conseguido discernir que el muro perimetral contaba con unos tres metros de anchura, siendo construido a la manera más habitual en la arquitectura militar de Germania en época augustea, es decir, con dos caras fabricadas con postes de madera clavados a intervalos regulares (un metro en este caso), unidos con tablas de madera y cuyo interior, donde se colocarían generalmente tablones horizontalmente también con una distancia de 1 m, quedaba relleno de tierra o arcilla mezclada con guijarros o piedras no muy grandes. Es lo que la investigación alemana ha venido denominando como Holz-Erde-Mauer y la inglesa Rampart box. El esquema del campamento se completaría con la existencia de

cuatro grandes puertas de entrada y la instalación de una torre cuadrangular cada 25 m.

Gracias a la conservación de la parte inferior de un gran número de postes de roble utilizados para la construcción del muro perimetral, han podido realizarse dataciones dendrocronológicas, que aportan una fecha de construcción en el 11 a.C. Con posterioridad a la muerte de Druso en el 9 a.C., la base continuó estando ocupada hasta algún momento entre el otoño y la primavera del 8/7 a.C., instante en el que se documentan el incendio y destrucción intencionada de los edificios con motivo de su abandono definitivo.

Descubierto en 1905, Oberaden fue excavado en varios periodos, destacando 1906-1914, 1937-1938 y 1962-1964. En estas campañas no lograron interpretarse correctamente las estructuras interiores y hubo que esperar a que en 1976 S. Von Schnurbein y, posteriormente, J.-S. Kühlbörn, tomaran el mando de la investigación para que pudieran excavar y reinterpretarse amplias partes del interior del campamento. Este es el caso de los bloques de barracones, de los cuarteles de los oficiales y del *praetorium* y del *principia* en el centro del campamento.

Las pistas que el material de Oberaden nos aporta para el conocimiento de lo que fue la economía de exportación hispana tienen una gran trascendencia, ya que nos indican que en un momento tan temprano como el de las campañas de Druso al este del Rin, la península Ibérica ya estaba en condiciones de abastecer regularmente a un importante número de soldados estacionados a miles de kilómetros de distancia de los lugares de producción de bienes. Ello demuestra que el Estado romano había elegido a las provincias hispanas como las principales fuentes de aprovisionamiento de sus ejércitos occidentales, una decisión que también se extendió al abastecimiento de la población de la misma capital del Imperio, a donde comienzan a llegar cantidades ingentes de productos hispanos envasados en ánforas.

<sup>1</sup> Este trabajo ha sido realizado en el marco del proyecto de I+D Amphora ex Hispania (HAR2011-28244)



Lámina 1. Planta de la superficie descubierta y excavada del campamento de Oberaden (comp. González – Tremmel después de Kühlborn, 2008).

A pesar de que los materiales con los que contamos los arqueólogos son una pálida muestra de lo que aconteció en épocas pasadas, y puede decirse que más aún cuando se trata de averiguar las pautas de consumo y comercio de un yacimiento, el estudio de las ánforas se muestra imprescindible si queremos tener una mínima idea de ello. En el caso de Oberaden aparte de las ánforas también se cuenta con interesantes restos paleobotánicos provenientes de la zona de letrinas del campamento, que nos hablan de la importación de frutas y frutos secos de regiones mediterráneas, como el higo o la uva (Kühlborn, 2008, 24). Igualmente, hay constatados hasta unos sesenta toneles que una vez vaciados de su contenido original (probablemente vino o algún derivado), fueron reutilizados para construir pozos en distintas zonas del campamento (Kühlborn, 1992; Marlière, 2002).

No obstante, son las ánforas las que nos dan una idea más completa del tipo de importaciones recibidas por los soldados romanos en Oberaden. En la fig. 1 puede observarse que, según los fragmentos encontrados, hay un buen número de regiones que participaron en el abastecimiento con distintos tipos de productos. Sin embargo, salta a la

vista que, por encima de todas ellas, se encuentra el sur de Hispania, la Bética.

## II. ÁNFORAS DE LA BÉTICA.

El sur de la península Ibérica, los territorios que configuraron la denominada provincia de *Hispania Ulterior* y posterior *Beatica*, vivieron durante el periodo augusteo un momento de especial apogeo económico y social, al cual contribuyó enormemente la exportación de los productos de su campo y sus mares por todo el mundo romano e incluso allende sus fronteras.

Este auge productivo tuvo mucho que ver con la creación de nuevos mercados por parte del Estado romano, materializados principalmente en el recién formado ejército permanente de las fronteras del Imperio, pero también en la gran masa poblacional de la ciudad de Roma, cuya capacidad de producir bienes alimenticios fue siempre muy limitada. En este sentido, la conquista del área germana ha de ser entendida como un enorme desafío logístico en el que un número bastante alto de

Total de ánforas en Oberaden. N.M.I: 341.

ITALIA	25	7,3 %				
CAMPANIA	17	5%	Dr. 1: 1	Dr. 2-4: 16		
ETRURIA	2	0,6%	Dr. 1: 2			
ADRIÁTICO	6	1,7%	Dr. 6A: 6			
EGEO	28	8,2%	INDETER: 2			
Cos	6	1,7%	Coan Amp: 6			
Rodas	20	5,9%	Rodias: 20			
LEVANTE	1	0,3%	Carrot: 1			
AFRICA PROCON.	1	0,3%	INDETER: 1			
HISPANIA	280	82%				
BAETICA	265	77%				
V. Guadalquivir	139	40,7%	Ob. 83: 96	Haltern 70: 33	Dr. 2-4: 4	Dr. 7-11: 6
B. Cádiz	125	36,6%	INDETER: 1	Dr. 7-11: 123	Dr. 12: 1	
B. Algeciras	1	0,3%	Dr. 8: 1			
TARRACONENSIS	15	4,4%	INDETER: 1	P.1: 6	Ob. 74: 8	
GALLIA	6	1,7%				
MARSELLA	2	0,59%	INDETER: 2			
V. RÓDANO	4	1,2%	Dr. 2-4: 3	Lyon 3A: 1		

Figura 1. Cuantificación de las cantidades y procedencias de las ánforas descubiertas con posterioridad a 1945 en Oberaden (según González – Tremmel).

tropas<sup>2</sup>, debían de disponer de un constante suministro de la mayor parte de los productos necesarios para la supervivencia de los soldados, así como para el buen

<sup>2</sup> No se sabe a ciencia cierta cuál fue el número de tropas asentadas en Germania durante las campañas de Druso, aunque parece que entre el alto y bajo Rin rondarían las ocho legiones.

desarrollo de las actividades militares, siendo prácticamente imposible obtener *in situ* los bienes necesarios. De este modo, los productos demandados tuvieron que ser proporcionados por otras regiones del mundo romano, estando la Bética en una situación inmejorable para atender la demanda.

## II.1. Costa bética.

Acabamos de referirnos al auge económico de la Bética en su globalidad durante el periodo augusteo, observándose que son las regiones costeras, principalmente aquellas ligadas al *conventus gaditanus*, las que viven su mejor momento a nivel de exportaciones. La enorme producción de salsas y salazones de pescado está bien constatada gracias a las numerosas *cetariae* encontradas no sólo en la propia Bética, sino también, como extensión transmarina de la misma, en el norte del actual Marruecos<sup>3</sup>. Ello llevó aparejado un volumen muy importante de fabricación de envases para la exportación de las salsas y conservas de pescado que, a tenor de los datos arqueológicos, se manifiesta preferentemente en dos áreas, la bahía de Algeciras y la bahía de Cádiz<sup>4</sup>.

El material con el que contamos en Oberaden es un fiel reflejo de esta situación, ya que las ánforas procedentes de los talleres costeros béticos suponen el 37% del total, estando únicamente superadas por aquellas del valle del Guadalquivir. En nuestro campamento los productos de la costa llegan principalmente en envases de la familia de las Dr. 7-11, ya que únicamente se ha constatado un ejemplar de Dr. 12 al que habría que sumar un pivote macizo y el inicio de la parte inferior del cuerpo, de una tipología que no nos hemos atrevido a determinar, aunque pensamos que bien pudiera tratarse de otra Dr. 12 o algún tipo de Dr. 7-11 que presenta un anómalo pivote macizo (fig. 2, 2). A esta “uniformidad tipológica” hay que unirle la concentración de áreas de producción en una sola, la bahía de Cádiz, ya que únicamente contamos con un pivote que, a tenor de las características de su pasta, puede ser caracterizado como una producción de la bahía de Algeciras (fig. 2, 3)<sup>5</sup>, algo que a pesar de todo

3 Las excavaciones que actualmente están llevando a cabo el Servicio de Arqueología Marroquí y la Universidad de Cádiz en la región de Tánger y Tetuán, están sacando a la luz nuevos restos de fábricas de salazones, que se vienen a unir a las ya conocidas para las costas mediterráneas y atlánticas. Los resultados de estas excavaciones suponemos que serán publicadas en breve.

4 A pesar del dominio cuantitativo del área en torno a estas dos bahías, existen más zonas que están produciendo ánforas en estos momentos, destacando la costa malagueña desde Estepona hasta la desembocadura del Vélez.

5 Las recientes excavaciones en Ceuta de un horno con numerosos fragmentos de ánforas de cocción defectuosa, han proporcionado la posibilidad de estudiar por primera vez material de producido en la orilla sur del denominado círculo del estrecho. Las primeras noticias al respecto indican la producción de Dr. 7-11 y Beltrán II A, cuyas pastas, a nivel macroscópico se confunden con las de la orilla peninsular (Bernal – Díaz – Rodríguez – Suárez – Villada, 2010). Esperamos con impaciencia el resultado de los análisis arqueométricos que actualmente se están llevando a cabo en la Universidad de Cádiz.

hay que tener muy en cuenta, ya que en general en el área renana no se suelen constatar ánforas de esta zona<sup>6</sup>.

La elevada cantidad de envases gaditanos nos habla sin duda alguna de un vínculo muy claro entre la región de Cádiz y el gran campamento del Lippe, que aporta ciertas pistas para entender mejor el suministro de las legiones asentadas en Germania en el periodo de conquista y en general durante buena parte del siglo I d.C. Desde nuestro punto de vista, la ciudad de Gades no tendría únicamente un papel clave como núcleo productor de envases para aquellas salazones que se exportaban a las tropas del Rin, sino que, funcionando a la manera de un *Emporio/Portorium*, sería el puerto principal desde el que salieron la práctica totalidad de los productos béticos con dirección a los campamentos militares. El trayecto que estas ánforas seguirían hasta llegar a su lugar de destino sigue siendo objeto de controversia, más aún para un periodo tan temprano, si bien nos resulta difícil aceptar que la ruta atlántica ya estuviera activa al poco de haberse conquistado los territorios de Galicia y el Cantábrico.

Como acaba de ser mencionado, dejando al margen un fragmento de labio con inicio del cuello de una Dr. 12, el resto de importaciones gaditanas documentadas en Oberaden, pertenecen o están ligadas a la familia de las Dr. 7-11. Hay que destacar que se cuenta con bastantes ejemplares de Dr. 7, pero también con algunos de Dr. 8 bastante tempranas y con Dr. 9 y 10, sin que esté constatada la forma 11, algo que encaja perfectamente con la cronología de Oberaden, ya que dentro de esta familia de envases surhispanos, las Dr. 7 y las Dr. 10 parecen ser las que en mayor número se producen en las fases más tempranas, mientras que las Dr. 11 son producciones más tardías, de época de Claudio en adelante (García Vargas, 1998, 76-101).

Si bien hemos clasificado dentro de la familia de las Dr. 7-11 al conjunto de las importaciones de la costa bética, no descartamos que algunos fragmentos de labio pudieran ser clasificados aún como de tipo “ovoide gaditano”, aunque en ausencia de datos concluyentes hemos preferido incluirlos dentro de las Dr. 7-11 que son las ánforas que se están produciendo en mayor cantidad en este momento. Igualmente, cabría destacar que aunque las ánforas de tipología púnica, como las Maña C2b siguen siendo fabricadas en la región del Estrecho de Gibraltar a finales del siglo I a.C., en Oberaden no hemos encontrado ningún ejemplar con

6 La ausencia de materiales de Algeciras en otros yacimientos tempranos de Germania como Anreppen, Haltern, Nimega o Neuss, lleva a dar especial relevancia a este hallazgo para la zona del Rin.

pastas béticas. Por el contrario, si que se cuenta con un asa que tal vez pudiera incluirse dentro de esta tipología, aunque a tenor de la pasta nos inclinamos a situar su lugar de fabricación en la región del norte de la actual Túnez, por lo que también cabría la posibilidad de que se tratara de algún otro tipo de ánfora de tradición púnica fabricada en este periodo.

## II. 2. Valle del Guadalquivir.

Es de sobra conocida la importancia que el Valle del Guadalquivir tuvo en la economía del mundo romano, alzándose durante los tres primeros siglos de nuestra era como la región exportadora de aceite de oliva más importante de todo el Mediterráneo. El mejor reflejo de ello es la colina artificial formada por millones de ánforas que se conoce desde hace siglos con el nombre de Monte Testaccio, y que está situada en las cercanías de los *Horrea Galbani*, en el área portuaria y mercantil de Roma. Esta ingente exportación olearia fue principalmente formada por la deposición del contenedor número 20 de la tabla elaborada por H. Dressel para el tomo XV del *Corpus Inscriptorum Latinarum*, que fue el ánfora más difundida del mundo antiguo y que junto con Roma encontró en los mercados militares de las fronteras del norte de Europa uno de sus destinos más importantes<sup>7</sup>.

Sin embargo, las Dr. 20, o sus predecesoras de época augustea, no fueron el único tipo en ser exportado desde el Guadalquivir, es más, puede decirse que durante el último cuarto del siglo I a.C., también las Haltern 70 se documentan en buen número en los lugares de consumo. Recientemente han aparecido interesantes trabajos sobre la evolución y desarrollo de esta última tipología (García Vargas – Almeida – González Cesteros, 2011; Berni, 2011). Analizando la dispersión en las primeras fases de ocupación de campamentos como Neuss o Xanten y, sobre todo en el Noroeste hispano que a día de hoy aparece como su mercado principal, se puede llegar a la conclusión de que las Haltern 70 están plenamente estandarizadas en el último tercio o cuarto del siglo I a.C., mientras que las Dr. 20 se encuentran aún en proceso de consolidación, lo que impide identificarlas como tal y es mejor hablar de prototipos como son las Oberaden 83 o las Haltern 71. A pesar de esta premisa, tenemos que señalar que en el conjunto de Obe-

raden las Haltern 70 se encuentran sin lugar a dudas en un número bastante menor que las Oberaden 83.

Al margen de estas dos tipologías, entre el material trabajado han aparecido algunos fragmentos que formalmente se corresponden con la familia de las Dr. 7-11 pero cuyas pastas son idénticas a las presentadas por un buen número de Haltern 70 y cuyo lugar de fabricación ha de ser situado en el Bajo Guadalquivir o ya en la región de las Marismas (Almeida, 2008, 45-48; Carreras, 2001, 422-425). Igualmente, se han documentado fragmentos de Dr. 2-4 con pastas que nos indican en la misma dirección (fig. 3).

### II.2.1. Oberaden 83.

Nos acabamos de referir a las ánforas Dr. 20 y sus prototipos o predecesoras a la hora de hablar de las exportaciones de aceite de oliva bético. En el caso del campamento de Oberaden nos hallamos precisamente frente a un prototipo que fue descrito por el mismo Loeschke cuando tuvo la posibilidad de estudiar el malogrado material de las excavaciones anteriores a la segunda guerra mundial, y que toma el nombre de la clasificación hecha por este autor para el material de nuestro yacimiento, que la situó con el número 83 de su lista (Loeschke, 1942, 101-104, láms. 17, 18, 35). El periodo cronológico en el cual se encuadra Oberaden es un momento fundamental para la economía de las regiones hispanas, que están sujetas a unas exigencias productivas muy altas, pasando en apenas medio siglo de ser regiones volcadas en el autoconsumo a enormemente excedentarias, tanto que en pocos años sus productos van a inundar los mercados occidentales del mundo romano, llegando incluso a estar bien presentes en las regiones orientales<sup>8</sup>. Este acelerado desarrollo tiene su reflejo en una evolución veloz de las tipologías anfóricas, cuyo mejor ejemplo es el caso de las ánforas olearias, que van evolucionando desde prototipos que probablemente imitan a las ánforas de tipo ovoide de Apulia, hasta llegar a los primeros envases que pueden ser denominados plenamente Dr. 20 ya en época de Tiberio (Berni, 1998; *id.*, 2008; *id.*, 2011; García Vargas – Almeida – González Cesteros, 2011).

De este modo, las Oberaden 83 se presentan como un tipo intermedio, para cuyas características recurrimos a la

<sup>7</sup> Hay una amplia bibliografía respecto a la importación de aceite bético en las fronteras del Imperio romano, principalmente en las occidentales, destacando la labor pionera de Remesal Rodríguez en Alemania, cuya obra más completa sigue siendo la publicada en 1997 (Remesal, 1997). En el caso de Britannia, se cuenta con un trabajo publicado por Carreras Monfort (Carreras, 1998).

<sup>8</sup> Para el material hispano en las regiones orientales, una primera visión puede hallarse en: Bernal Casasola, 2001. En el caso concreto de sellos de ánforas olearias en algunos de los yacimientos más importantes del Mediterráneo oriental: Will, 1983. No obstante, a raíz de la experiencia adquirida por uno de nosotros en el trabajo del material anfórico de Éfeso, pensamos que la difusión de tipos hispánicos y en concreto de Dr. 20 en los principales puntos de comercio de las regiones orientales romanas, fue más amplia de lo que en la actualidad se cree (Bezezcky, 2006; *id.*, 2008).

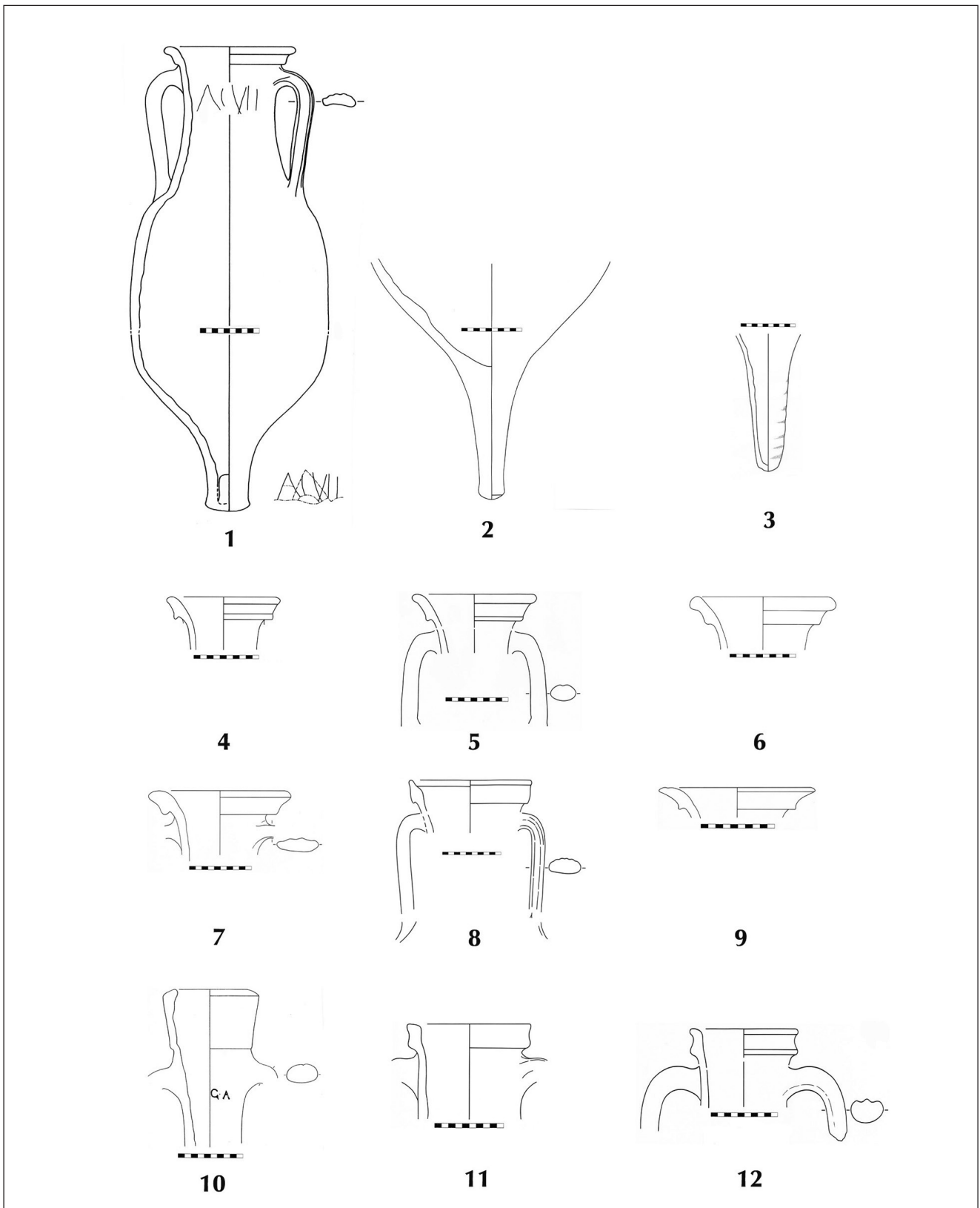


Figura 2. Ánforas de la Bética costera y de la Tarraconensis: 1. Dr. 7 con grafitos antecocuram; 2. Pivote macizo con pasta de la B. Cádiz; 3. Pivote de Dr. 8 con pasta de la B. Algeiras; 4, 7. Dr. 7; 6, 9. Dr. 9; 5,8. Dr. 8; 10. P.1; 11, 12. Ob.74 (dibs. González – Tremmel).

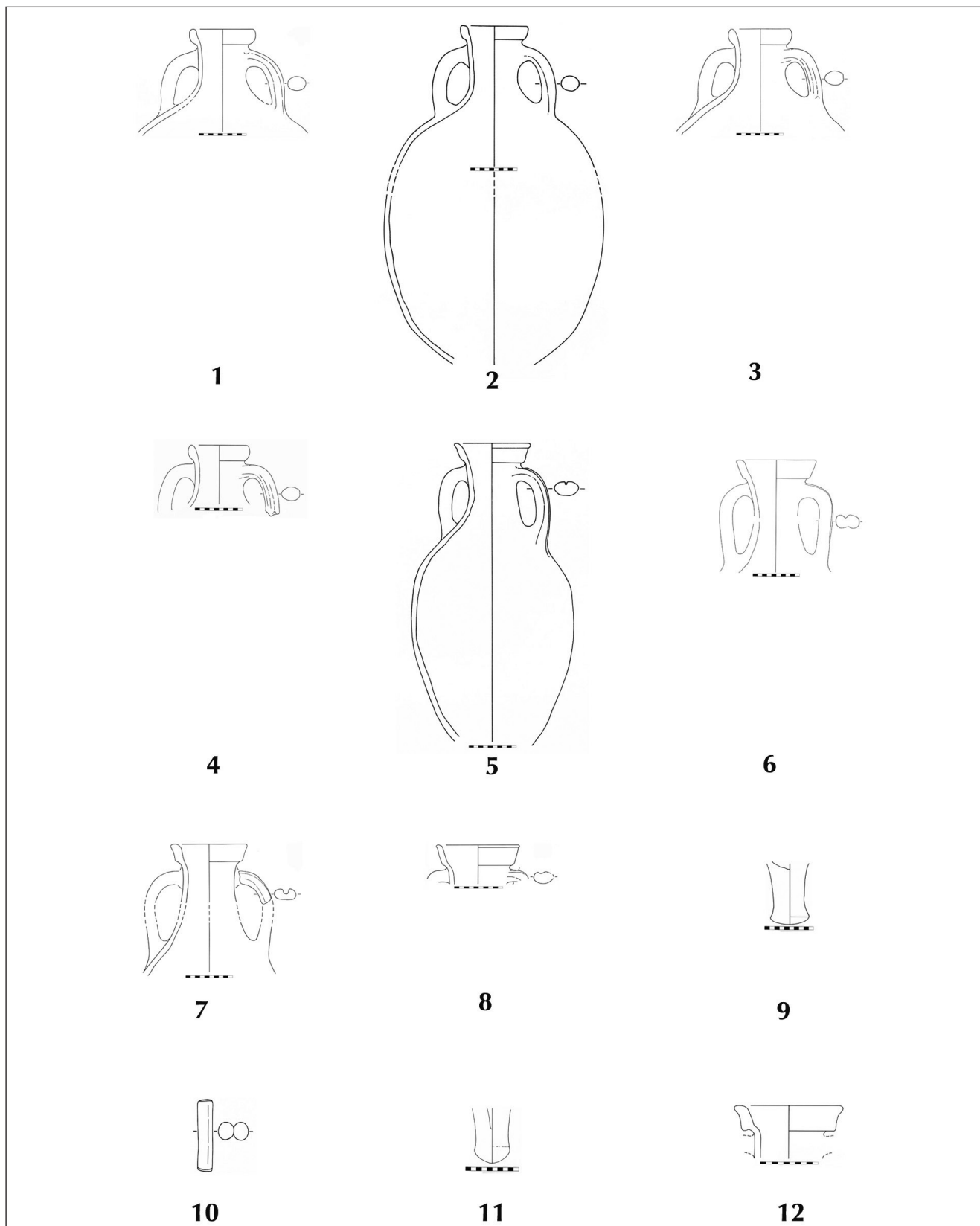


Figura 3. Ánforas del Valle del Guadalquivir: 1-4. Ob.83; 5-8. Ha.70; 9-10. Dr. 2-4; 11-12. Dr. 7-11 (dibs. González – Tremmel).



descripción efectuada por Loeschke (1942, 101), quien ya se dio cuenta de que los alfareros béticos estaban buscando crear un ánfora de cuerpo redondo, aunque sin poder aún conseguirlo y teniéndose que conformar con algo parecido a una “gota de mucho peso” (schwerflüssigen Tropfen). Conviene resaltar una característica muy importante de las Oberaden 83 y que desde nuestro punto de vista las distingue de la generación siguiente de ánforas olearias del Valle del Guadalquivir, es decir, de las Haltern 71 (García Vargas – Almeida – González Cesteros, 2011). Esta no es otra que el presentar aún un cuello más o menos alto si se compara con los tipos posteriores, con labio de banda fina y alargada y ligeramente exvasado. Las asas son normalmente redondeadas si bien puede presentarse alguna más aplanada, pero, por lo menos en el caso del material de nuestro campamento, nunca tienen acanaladura central, diferenciándose de otros prototipos anteriores o de las Haltern 70. La unión entre la parte superior de las asas y el cuello se hace en general de forma recta, sin presentar ningún surco o acanaladura, algo que las diferencia de las Haltern 71 y de las primeras Dr. 20. El periodo de vida de las Oberaden 83 probablemente se circunscriba a poco más de uno o dos decenios. La comparación con otros yacimientos germanos con cronologías precisas como Neuss, Dangstetten, Haltern o Anreppen, probablemente nos ayude a aclarar esta cuestión, ya que como hemos señalado en las páginas precedentes, los campamentos germanos del periodo de conquista, debido a lo cerrado de su cronología, son un excelente fósil director para la mayor parte de las tipologías del momento. En el caso de las precursoras de las Dr. 20, la importancia de los campamentos germanos reside en que el periodo augusteo es un momento en el que tanto en la península Ibérica como en el Monte Testaccio, apenas contamos con muchas evidencias.

En el conjunto del material de Oberaden se han constatado 96 ejemplares (*nmi*), pudiéndose afirmar que presentan una alta homogeneidad tanto formal como en el tipo de pasta, que suele ser de aspecto compacto y coloración marrón claro, con algunas vacuolas y con inclusiones más o menos abundantes de cuarzo semiredondeado de tamaño mediano, junto con algunos elementos ferrosos y calizos. El alto número de ejemplares hace que sean la segunda tipología más representada, situándose por detrás de las Dr. 7-11.

### II.2.2. Haltern 70.

Son el otro tipo de ánforas producidas en gran número en el Valle del Guadalquivir, aunque no fueron fabri-

cadas exclusivamente en los talleres de la Bética interior. Dejando al margen las imitaciones y posteriores evoluciones que van a darse en el sur de Galia a partir de época de Tiberio (Martin-Kilcher, 1994; Desbat, 2003), dentro del propio material con el que se cuenta en Oberaden, parecen presentarse varios tipos de pasta que en principio creemos que han de corresponder con distintas áreas de fabricación. De esta manera, junto a pastas idénticas a las que presentan las Oberaden 83, la mayor parte cuentan con características distintas, mostrando mayor número de inclusiones, si bien es cierto que normalmente se trata del mismo tipo de desgrasantes, es decir, cuarzos semiredondeados y ocasionales inclusiones de hematita y feldespatos de pequeño tamaño. Otra diferencia es que en general el tamaño de las vacuolas es menor, así como el de las inclusiones calizas. Estas características influyen en la textura y dureza de las pastas, que se muestran más difíciles de romper y se exfolian bastante menos que en el caso de las Oberaden 83. A ello se le suma el hecho de que el color de las pastas, tanto en su interior como por fuera, en la mayor parte de los casos es distinto al de las Oberaden 83. De este modo, las Haltern 70 presentan unas tonalidades más anaranjadas, que suelen girar en torno al rosa salmón, al beige-rosa y al naranja-beige y que algunos autores han atribuido a una producción localizada en el entorno del antiguo *Lacus Ligustinus* y curso bajo del Guadalquivir (Carreras, 2001, 420; Almeida, 2008,45).

La importancia porcentual de este envase en Oberaden no es excesivamente alta, contándose con 33 piezas, lo que contrasta con lo observado en otros yacimientos contemporáneos en el Rin como Xanten o Neuss donde se encuentran en cantidades mayores. Sin embargo, en los campamentos del Valle del Lippe la tónica general parece ser una representatividad en torno al 8-10%<sup>9</sup>. En el total de Oberaden, las Haltern 70 son la tercera tipología bética e igualmente la tercera en el conjunto de ánforas, aunque a gran distancia de las Dr. 7-11 y de las Oberaden 83. El supuesto contenido de estos envases ha hecho correr ríos de tinta y generado una fructífera discusión que aún está lejos de haber sido zanjada. Desde nuestro punto de vista, en este momento histórico este tipo de contenedores han de ser envases multiusos, usados para el transporte de varios tipos de mercancías líquidas o semilíquidas, entre las que podríamos incluir

<sup>9</sup> El trabajo de los campamentos de Haltern y Anreppen, que son los que han proporcionado material cerámico en abundancia, se encuentra en vías de finalización, contándose con la ayuda de P. Monsieur y de T. Matter en el caso de Haltern.

el vino y sus derivados, las conservas de aceitunas y puede que otros frutos, e incluso el aceite (Berni, 2006). Para poder entender el carácter de este envase, es fundamental observar y ver la evolución formal del mismo, que va desde las Ovoide 4 de las décadas centrales del siglo I a.C. (Almeida, 2008; García Vargas – Almeida – González Cesteros, 2011), hasta los últimos tipos de inicios del siglo II d.C. No menos importante se presenta la observación de los mercados a los que llegan las Haltern 70 y de las cantidades en que las mismas aparecen, divisiéndose a día de hoy una difusión marcadamente atlántica desde el periodo augusteo hasta los decenios centrales del siglo I d.C. (Morais – Carreras, 2004, 96-99).

Dentro de los fragmentos que hemos podido clasificar como Haltern 70, vemos que no hay una gran variación formal. Los pivotes con los que nos hemos encontrado suelen ser bastante altos (en torno a los 10-15 cm), y macizos en unas tres cuartas partes ya que en la margen superior se presentan siempre huecos. Dependiendo del ejemplar tienen más o menos marcado el característico botón, que en ocasiones muestra una o dos ligeras hendiduras hechas por el alfarero con sus dedos antes de cocer la pieza. Dos de los pivotes presentan *grafitti ante cocturam*, en uno de ellos se trata de una “X” y en el otro de una “I” o hasta incompleta. A pesar de no poder contarse con ningún ejemplar completo y por lo tanto no poder ver en su totalidad la forma del cuerpo, éste parece ser generalmente ovoide o en ocasiones ligeramente piriforme, similar a los ejemplares del pecio de Cabrera 5 (Cerdà, 2000, 36, fig. 17). En la parte superior del ánfora, el cuello no es proporcionalmente muy alto, rondando los 15 cm y contando en la mayoría de las ocasiones con una boca exvasada en torno a los 80° que presenta un labio alargado y ligeramente moldurado al exterior. Si bien es cierto que hay algunas variaciones en cuanto a la altura y grosor de los labios, por lo general suelen ser bastante finos, sobrepasando en escasas ocasiones los 1,5 cm de espesor. Las asas se unen en la parte superior del cuello casi al final del labio, y en la parte inferior ligeramente por encima de los hombros. Son más o menos cortas, con un perfil prácticamente en ángulo recto redondeado, aunque se inclinan levemente hacia arriba. En este sentido tienen cierta similitud con las asas de las Oberaden 83, si bien la sección no tiene nada que ver con las del prototipo oleario anteriormente descrito, al aparecer de forma más o menos ovalada y con la típica acanaladura dorsal que suele ser más marcada en la parte alta del asa.

### II.2.3. Dressel 7-11.

Como ya ha sido avanzado, entre el material trabajado en Oberaden se encuentran 6 fragmentos que pueden ser perfectamente clasificados tipológicamente como Dr. 7-11, cuyas pastas, idéntica a la que presenta una buena parte de las Haltern 70, indican al Valle del Guadalquivir o zonas circundantes como región productora.

La existencia de una producción de Dr. 7-11 en el entorno del *Lacus Ligustinus* y curso bajo del Guadalquivir ya fue puesta de manifiesto por Ponsich (1991) y confirmada por Carreras (2001, 422) hace más de una década. Hoy en día se tiene constancia de la presencia de estos contenedores en lugares de importación en Alemania como Xanten (Carreras, 2006), Neuss (Carreras – González Cesteros, 2012.), o Anreppen (González Cesteros – Tremmel, e.p.), en el noroeste peninsular (Carreras – Berni, 2003), en Lusitania (Almeida, 2008, 166-171) y recientemente también en el yacimiento de Valeria en el centro peninsular (González Cesteros, 2012.). La importación de Dr. 7-11 del interior bético parece estar restringida al periodo que abarca desde el último tercio del siglo I a.C., hasta Tiberio, y siempre suelen aparecer en un número minoritario, aunque suficiente como para poder confirmar la exportación de productos piscícolas de una región que actualmente se encuentra tierra adentro<sup>10</sup>.

### II.2.4. Dressel 2-4.

En Oberaden contamos con tres fragmentos de asa y dos pivotes (*nmi*, 4), que han de ser clasificadas como Dr. 2-4 producidas en distintas zonas dentro del Valle del Guadalquivir. De este modo, un fragmento de asa aparecido en superficie, presenta un tipo de pasta similar a la mayoritaria entre las Haltern 70 y a la de las Dr. 7-11 del Guadalquivir. Sin embargo, el resto de las piezas presentan pastas muy similares a las predominantes entre las Oberaden 83, lo que nos señala hacia un área de producción en la zona nuclear del Guadalquivir, en el tramo entre la desembocadura del Genil y Sevilla. Según García Vargas la producción principal de la Bética interior durante la segunda mitad del siglo I a.C., se centra

<sup>10</sup> La producción de salazones y salsas de pescado en la región en torno a Lebrija y Jerez, está documentada por los hallazgos de cubetas recubiertas con *opus signinum* para la fabricación de las mismas (Carreras, 2001; Ponsich, 1991). Igualmente, en las excavaciones de la Plaza de la Encarnación en Sevilla, ha aparecido una factoría de salazones de época altoimperial (Amores – García – González – Lozano, 2005).

en lo que denomina los alfares urbanos, es decir, aquellos situados en el entorno de los principales núcleos de hábitat del momento, como pueden ser *Carmo* o *Ilipa*<sup>11</sup>. Esta sería una característica de la producción tardorrepublicana y augustea inicial, que se transformaría ya a inicios del siglo I d.C., cuando se busca una mejor situación de las alfarerías, disponiéndose a lo largo de las orillas del Guadalquivir.

Hay que destacar que la propia cronología de Oberaden, hace que estas Dr. 2-4 béticas sean, junto con las aparecidas en algunos contextos lusitanos (Almeida, 2008, 138 y 142), y germanos, como es el caso de Xanten (Carreras, 2006, 34) y Dangstetten (Ehmig, 2010, lám. 3) de las más tempranas conocidas.

La ausencia de ejemplares más o menos enteros y de labios, nos impide poder discernir a qué subtipo pueden adscribirse estas piezas y de este modo observar si están cercanos a las primeras producciones de Dr. 4 itálicas y ánforas de Cos, o por el contrario reproducen tipos más evolucionados y cercanos a las Dr. 2-3, como es en el caso de las producciones tarraconenses (Freed, 2000; López Mullor – Martín Menéndez, 2008, 64-75).

No hay que olvidar que tanto en este yacimiento como en el resto de lugares de importación documentados, las Dr. 2-4 béticas se presentan siempre en un número muy limitado de ejemplares, siendo una importación claramente marginal que viajaría como acompañante de los cargamentos de otras ánforas béticas de mayor difusión.

### III. ÁNFORAS DE HISPANIA TARRACONENSIS.

Como puede observarse en la tabla sobre el total de las importaciones anfóricas en Oberaden, la mayor parte de las mismas provienen de los distintos territorios de la recién creada provincia *Baetica*. Sin embargo, éstas no son las únicas importaciones de la península Ibérica y desde la región noreste, desde las tierras del *conventus Tarraconensis*, fueron también enviados distintos bienes.

Es de sobra conocida la fabricación de envases para contener vino desde el periodo republicano en las regiones costeras y las tierras del Ebro de la actual Cataluña<sup>12</sup>.

11 Aprovechamos para agradecer al doctor García Vargas sus interesantes comentarios al respecto. Ver también García Vargas – Almeida – González Cesteros, 2012.

12 Para la amplia bibliografía respecto a este tema remitimos al homenaje a Pascual Guasch que, a día de hoy y en sus diferentes aportaciones, muestra la visión más completa acerca de la producción de ánforas en las regiones catalanas y de su importación en distintas regiones; véase López Mullor – Aquilué, 2007.

Esta producción está ligada a una intensificación del cultivo y comercialización de vino en la zona, que tiene su punto álgido desde el último cuarto del siglo I a.C., hasta época de Nerón, y en la que intervendrían gentes con grandes capitales (Revilla, 1995).

Durante el periodo en el que se enmarca Oberaden, en los talleres alfareros del sector noreste peninsular, parecen estar siendo fabricados varios tipos de envases de manera simultánea, destacando las ánforas Pascual 1, las Dr. 2-4 y las Oberaden 74, cuyo nombre de nuevo viene dado por la clasificación de Loeschke del material de nuestro campamento excavado con anterioridad a la segunda guerra mundial. En algunos casos se tiene constancia de la producción en una misma *figlina*, de dos de estos tipos o incluso de los tres (L'Aumedina: Revilla, 1993; Llafranc: Castanyer – Nolla – Tremoleda, 2009; Sot del Camp: Pascual, 1977; Les Planes del Roquís: Gebelli, 2007.), si bien en la mayoría de ocasiones no puede percibirse si están siendo producidos de manera simultánea.

Como puede observarse en la fig. 1, dentro del material de las excavaciones recientes de Oberaden contamos con algunos fragmentos de labios y asas de Pascual 1, pero sobre todo de Oberaden 74, sin constatarse ningún fragmento diagnosticable de Dr. 2-4 aunque algunos fragmentos de pared pudieran corresponder a esta forma.

#### III.1. Pascual 1.

Las Pascual 1 son una producción típicamente tarraconense, que parece consolidarse en los decenios centrales del siglo I a.C., desarrollándose a partir de las Dr. 1 de producción local y estando emparentadas con otras ánforas catalanas de menor difusión, como pueden ser las denominadas ánforas Tarraconenses o Layetanas (López – Martínez, 2007, 44-55). En Oberaden contamos con algunos fragmentos de asas, labios y cuellos clasificables como Pascual 1, que nos darían un *nmi* de 6 ejemplares. La mayor parte de las pastas parecen presentar pastas arenosas, calizas de tono beis o amarillo y pocas inclusiones, siendo éstas generalmente calizas o pequeñas inclusiones de cuarzo y otros minerales que se encuentran en rocas graníticas. Es posible que se trate de producciones del tramo final del Llobregat, que esperamos confirmar por medio de análisis más precisos<sup>13</sup>. Igualmente encontramos con un asa que presenta una tonalidad amarillenta más clara y con mayor

13 En estos momentos, Verónica Martínez Ferreras está analizando muestras de ánforas catalanas de distintos campamentos del valle del Lippe.

número de inclusiones no plásticas, apareciendo no sólo fragmentos rocas graníticas y minerales derivados de mayor tamaño, sino también algunas motas de mica. En este caso, bien pudiera tratarse de alguna producción del área central catalana, tal vez del valle de Cabrera.

En el Museo de Haltern am See, se expone actualmente la parte superior de una de las Pascual 1 de Oberaden hallada en las excavaciones de 1982. La excepcionalidad de esta pieza no se debe a que se haya conservado la totalidad del cuello y labios, así como el arranque de las dos asas ni a la presencia de restos de resina en el interior de sus paredes, sino a que es la única muestra de epigrafía anfórica más allá de los escuetos *grafitti antecocturam* con los que cuentan algunos pivotes de ánforas béticas. En este caso se trata de un *titulus* situado en mitad del cuello cuya parte conservada puede leerse *G.A.*, lo que nos lleva a pensar en la probable mención al comerciante del contenido del ánfora.

### III.2. Oberaden 74.

El tipo Oberaden 74 está bien representado en nuestro yacimiento, pues hay que destacar que el número de fragmentos diagnosticables con los que se cuenta es relativamente alto si se compara con otros lugares de consumo, superando en nuestro caso al de las Pascual 1. Se trata de un envase de fondo plano y tamaño reducido, en torno a los 65 cm de altura, que fue clasificado por primera vez por Loeschke en el estudio del material de Oberaden anterior a la segunda guerra mundial (Loeschke, 1942, 76-80, láms. 16, 19, 34; figs. 13, 14, 15, 16). Dentro del material trabajado por Loeschke se encontraron dos sellos sobre este tipo. El primero es el ampliamente conocido de *SEX.DOMITI*, bien documentado en el taller de L'Aumedina en el Bajo Ebro (Revilla, 1993), aunque parece que también en La Canaleta en el Camp de Tarragona (Berni, 2010). Si, en principio, la mayor parte de estas muestras epigráficas aparecen sobre Oberaden 74 (Carreras – González, 2012), en Lyon se han encontrado algunos ejemplares en un tipo que está a medio camino entre una Dr. 12 y Dr. 16 (Desbat – Schmitt, 1998)<sup>14</sup>. El sello *SEX.DOMITI* publicado por Loeschke, en principio podría ser una producción del taller de L'Aumedina o de La Canaleta, aunque ello no puede confirmarse, ya que no sería de extrañar que este sello hubiese podido ser utilizado en otros talleres tarraconenses, o incluso

del sur de Galia. La desaparición del material excavado con anterioridad a la segunda guerra mundial durante los bombardeos aliados, hace que nos tengamos que conformar con los datos presentados por Loeschke, sin que puedan ser corroborados.

El otro sello documentado por Loeschke sobre Oberaden 74 de nuestro campamento es *MAESCELS*, de cuyo lugar de producción nada se sabe y que aparece documentado en algunas Dr. 2-4 tarraconenses (Carreras – González, 2012). Por desgracia, en el material que nosotros hemos trabajado no se constata la presencia de ninguna marca.

Las Oberaden 74 son un tipo de ánforas que a pesar de haberse encontrado en algunos alfares del área central catalana, e incluso de la provincia de Gerona, principalmente fueron fabricadas en los talleres de la zona meridional del *conventus Tarraconensis*, contándose con algunas *figlinae* conocidas en las comarcas del Bajo Ebro e incluso en la provincia de Castellón y norte de Valencia (Carreras – González, 2012). La difusión de la misma parece seguir las principales vías de comunicación fluvial de Galia, como la del Aude-Garona, la del Ródano-Saona-Sena, o la del Ródano-Rin. A través de esta última llegaban al mercado renano que, a tenor del alto número de ejemplares aparecidos, desde Augst y Basilea (Martin-Kilcher, 1994; Fellman, 1955) hasta el yacimiento holandés de Vechten (Werff, 2004), fue el principal área de importación de estas ánforas de fondo plano (Carreras – González, 2012).

En Oberaden se presentan dos tipos de pasta diferenciados, contándose con tres fragmentos que probablemente provengan de un mismo taller o de una misma área geológica, que probablemente sea la región al norte de Tarragona, con pastas calizas de tono marrón amarillento y pocas inclusiones que por lo general suelen ser calizas. Los demás ejemplares parecen provenir del bajo Ebro, presentando pastas de tono pardo y marrón rojizo y numerosos desgrasantes de cuarzo de distintos tonos y tamaño medio. Aún así, esperamos llevar a cabo futuros análisis petrográficos que puedan aclararnos esta cuestión.

Teniendo en cuenta las líneas de difusión de los envases vinarios del noreste hispano durante el periodo en el que se inserta el campamento, vemos que la región renana no es ajena a la llegada de los mismos, pues los encontramos en otros lugares más o menos coetáneos como pueden ser los campamentos I al IV de Neuss, en los estratos iniciales de Augst, en Dangstetten, en Rödgen, Xanten, Nimega, o por supuesto en otros campamentos

<sup>14</sup> Los investigadores franceses señalan que conforme a los análisis realizados, el tipo de pastas parecen señalar a una producción de los alfares de la costa central catalana (Desbat – Schmitt, 1998, 354).

del Lippe inmediatamente posteriores a Oberaden como son Haltern y Anreppen. No obstante, en el periodo augusteo el área principal de difusión de los productos tarraconenses fue indudablemente el sur y este de Galia, donde incluso llegaron a ser imitados<sup>15</sup>. De esta manera, su presencia en los territorios germanos aparece como la continuación de la exportación de dichos productos a las provincias galas, pudiéndose plantear que tal vez las Pascual 1 y las Dr. 2-4 llegan por inercia, al aprovecharse de unas rutas comerciales abiertas por el Estado romano para abastecer a los soldados del frente. Sin embargo, el caso de las Oberaden 74 es bien distinto, siendo los campamentos renanos su principal mercado, aunque como ya ha sido mencionado, se trata de una tipología minoritaria, tanto en lugares de producción como de importación.

El limitado peso porcentual de los envases de vino del noreste hispano en Oberaden ha de ser entendido dentro de las pautas de esta dinámica comercial, ya que aún estando bien representados con una cantidad cercana al 4,5%, ello no supone que su número sea suficiente para pensar que se trate de un tipo de importaciones imprescindibles para la cantidad de soldados asentados. Al comparar la importancia de las importaciones tarraconenses con las de las ánforas de las regiones orientales del Mediterráneo –en concreto con las ánforas de la región egea que son las que están constatadas en Oberaden a excepción de unos fragmentos de “Carrot Amphora”–, nos damos cuenta que el peso porcentual de las tarraconenses se sitúa prácticamente a la mitad de las orientales, que tradicionalmente han venido siendo consideradas como envases de vinos caros, o por lo menos especiales, si bien desde nuestro punto de vista muchos de ellos debieron de haber sido importados en los campamentos militares por su valor medicinal<sup>16</sup>. Igualmente, al compararlas con la cantidad de Dr. 2-4 de la región campano-lacial, que en principio debieron de servir para transportar los reputados vinos de la zona, el número total es similar. Sobre el carácter de los vinos tarraconenses que llegaron a Oberaden, a pesar de que se ha escrito muchísimo, poco nos atrevemos a aventurar.

15 Nos encontramos con imitaciones de Pascual 1 en Montans y otros talleres de la Narbonense (Martin, 2007). Igualmente, hay producción de Oberaden 74 en varios talleres galos (Laubenheimer, 1985, 306-308).

16 Este tema nos podría conducir a un debate histórico centrado en el carácter de los vinos egeos y en las cantidades de ánforas de origen egeo encontradas en los campamentos militares del occidente del mundo romano. Creo que se trata de un punto sumamente interesante, pero que evidentemente queda fuera de los ámbitos de este artículo. Una breve aproximación al mismo (González Cesteros, 2011).

Para acabar, conviene subrayar que no se cuenta con ningún fragmento diagnosticable que pueda ser clasificado como Dr. 2-4, aunque hay varios fragmentos de pared, incluso alguno con arranque del fondo, que bien pudieran pertenecer tanto a Dr. 2-4 como a Pascual 1. Entre ellos, hay pastas similares a las predominantes entre las Pascual 1 de Oberaden, pero también pastas de coloración rojiza y abundante presencia de inclusiones graníticas de gran tamaño y de mica dorada, cuya área de producción ha de ser la región del Maresme, puede que de nuevo el valle de Cabrera.

Como bien se observa, nos encontramos ante importaciones de distintas áreas del *Conventus Tarraconensis*, que probablemente llegarían al Lippe siguiendo la ruta fluvial que remontaba el Ródano y enganchaba con el Rin, después de haber sido cargadas en un puerto de la costa catalana, como *Barcino* o *Baetulo*, o incluso en la propia Narbona, punto por antonomasia de las mercancías tarraconenses en su distribución hacia el interior de Galia siguiendo las principales rutas fluviales.

#### IV. CONCLUSIONES.

A tenor de los datos presentados y contando con el pionero trabajo de Loeschke, puede afirmarse sin lugar a dudas que las importaciones hispanas en Oberaden jugaron un papel determinante para el aprovisionamiento y logística de las tropas de conquista durante las campañas comandadas por Druso en el Valle del Lippe.

Acorde con el periodo histórico en el que se enmarca nuestro campamento, durante el momento de la denominada “política agresiva” de Augusto, tanto la provincia *Ulterior* como la *Citerior* están enviando los principales productos de su mar y campo hacia Germania. Esto viene corroborado no sólo por los datos obtenidos en Oberaden, sino porque otros yacimientos cercanos como pueden ser Neuss, Haltern, Xanten o Anreppen, e incluso más al sur Rödgen y Dangstetten, presentan igualmente un alto porcentaje de importaciones de vino, aceite y salazones hispanos, generalmente superior al 60%.

En nuestro campamento destacan las importaciones de lo que en breve pasará a ser denominado como *Baetica*, que superan el 75%, algo excepcional aún contando con la alta cantidad de productos béticos en otros yacimientos germanos. Dos son las regiones béticas que participan de este nutrido comercio. La primera de ellas es la Bahía de Cádiz y costas cercanas, desde donde se importan salazones y salsas de pescado, siendo la familia de las Dr. 7-11 con pastas gaditanas la tipología que en ma-

yor número aparece en Oberaden. Creemos conveniente resaltar que desde nuestro punto de vista, las razones por las cuales nos encontramos con un número tan alto de ánforas de salazones han de estar ligadas principalmente a cuestiones alimenticias y de salud, relacionadas tanto con una supuesta complementariedad en el aporte de proteínas que podría ser resuelta gracias al pescado, como sobre todo por la carencia de sal con la que debió de encontrar el ejército romano durante los primeros momentos de conquista de Germania<sup>17</sup>.

La segunda región surhispana altamente representada en Oberaden es el Valle del Guadalquivir, con un buen número de fragmentos de Oberaden 83 y Haltern 70, pero también con algunas Dr. 2-4 y 7-11. De esta manera podemos decir que el aceite, el vino y otros productos derivados de la vid, fueron envasados en la cuenca del Guadalquivir y desde allí enviados para paliar las necesidades de los soldados asentados en Oberaden. A estos productos habría que añadirle las salazones, ya que las pastas de tres fragmentos diagnosticables de Dr. 7-11 nos evocan a la región del bajo Guadalquivir, probablemente en torno a lo que en la Antigüedad fueron las orillas del *Lacus Ligustinus*, una gran marisma que llegaba prácticamente hasta unos kilómetros al sur de Sevilla.

Por su parte, las importaciones vinarias de la *Hispania Citerior Tarraconensis* jugaron un papel secundario en el suministro de Oberaden, situándose por detrás de aquellas procedentes del Egeo. Podemos afirmar que los productos del área central catalana parecen tener menor relevancia que los del sur del posterior *conventus Tarraconensis*, es decir, las regiones del Camp de Tarragona y el Bajo Ebro. Esta situación es sobre todo debida al predominio de Oberaden 74 dentro del material tarracónense, una tipología cuya principal área de producción fueron las comarcas del sur de la actual Cataluña. De todas formas, nuestra experiencia en otros yacimientos renanos nos indica que, si bien generalmente se ha tendido a pensar en una mayor presencia de ánforas de comarcas como el Vallés, Maresme, Barcelonés o Bajo Llobregat, la importancia cuantitativa de ánforas del Bajo Ebro, Camp de Tarragona y regiones limítrofes suele ser igual o mayor.

En este trabajo hemos tratado únicamente el material hispano de Oberaden, pero no hay que olvidar que el campamento también fue abastecido con productos de otras regiones, que no sólo llegaron en ánforas, sino también en otro tipo de contenedores, como bien dan

muestra los impresionantes tabloncillos de madera de pino de los múltiples pozos realizados con toneles encontrados (Kühlborn, 1992). En prácticamente toda la frontera renana puede verse esta costumbre de utilizar los toneles de madera para formar pozos una vez vaciados de su contenido primigenio (Marlière, 2002). En el caso de Oberaden, se cuenta con varias inscripciones en las mismas tablas, que parecen indicarnos su importación desde el valle del Ródano o sur de Galia. El producto que contenían estos toneles en el momento de su importación no está exento de controversia, ya que si bien el uso y confección del tonel parece venir de las regiones celtas de la actual Francia y tener como fin ser usado para envasar cerveza (Marlière, 2002, 188), sería raro aceptar que los contingentes de origen mediterráneo que participan en la conquista de Germania en época augustea fuesen abastecidos con éste denostado líquido. Igualmente, el tipo de maderas y los nombres que aparecen en algunas de las tablas, parecen indicar que provienen mayoritariamente de la región de Lyon y valle bajo del Ródano, demasiada distancia para importar un bien que podía ser producido prácticamente *in situ* (Marlière, 2002, 188). Creemos que lo más normal sería pensar que los barriles de Oberaden realmente contuvieron vino de baja calidad o incluso vinagre usado para distintas recetas médicas y para la *posca*, una bebida muy común entre los militares.

Estos toneles cubrirían una parte muy importante de las necesidades vinarias de los soldados, ya que la capacidad de la mayoría de ellos sobrepasa los 1000 l. Aún así, hay que pensar que las importaciones de vino y productos derivados, de alta gama o apreciados por algún tipo de cualidad, fueron cubiertas gracias a las importaciones anfóricas de distintas regiones mediterráneas, entre ellas Hispania, desde donde igualmente llegaron la mayor parte del aceite y de las salazones que fueron consumidas en Oberaden.

## BIBLIOGRAFÍA.

- ALMEIDA, R., 2008: *Las ánforas del Guadalquivir en Scallabis (Santarém, Portugal). Una aportación al conocimiento de los tipos minoritarios*, Barcelona.
- AMORES, F – GARCÍA VARGAS, E. – GONZÁLEZ ACUÑA, D. – LOZANO, M<sup>a</sup> C., 2007: “Una factoría altoimperial de salazones en Hispalis (Sevilla, España)”, en: L. Lagóstena – D. Bernal – A. Arévalo (edd.). *Cetariae. Salsas y Salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad*. BAR Int. Ser. 1686. Oxford, 335-339.

<sup>17</sup> Un estudio en profundidad del tema formará parte de la, esperamos que en breve finalizada, tesis doctoral de uno de nosotros.

- BERNAL, D. – DÍAZ, J. J. – SUÁREZ, J. – VILLADA, F., 2010: “Un horno alfarero en Septem Frates y la producción anfórica Altoimperial en la orilla africana del Estrecho de Gibraltar”, *Boletín Ex Officina Hispana*, 1, 14-16.
- BERNAL, D., 2001: “Las ánforas béticas en los confines del imperio. Primera aproximación a las exportaciones a la *pars orientalis*”, en: D. Bernal – E. García (edd.), *Congreso Internacional Ex Baetica Amphorae. Conservas, aceite y vino de la Bética en el Imperio Romano*, vol. III, Écija, 935-988.
- BERNI, P., 1998: *Las ánforas de aceite de la Bética y su presencia en la Cataluña romana*, Barcelona.
- BERNI, P., 2006: “Einige Aspekte des Handels mit römischen Amphoren in Xanten“, *Xantener Berichte*, 14, 19-24.
- BERNI, P., 2008: *Epigrafía anfórica de la Bética. Nuevas formas de análisis*, Barcelona.
- BERNI, P., 2010: en: D. Gorostidi, *Ager Tarraconensis*, 3, Tarragona, 153-210.
- BERNI, P., 2011.: “Tipología de la Haltern 70 bética”, en: C. Carreras – R. Morais (edd.), *Las ánforas de Lucus (Lugo)*, Lugo, 80-107.
- BEZEZCKY, T., 2006: “Consumer behaviour in Ephesos in the first century BC”, en: *Old Pottery in a new Century. Innovating perspectives on Roman Pottery Studies*, Catania, 287-308.
- BEZEZCKY, T., 2008: “Amphorae from the West. Evidence of the long distance trade connection with Ephesus”, en: *Instrumenta inscripta Latina*, 2. *Akten des 2º Internationalen Kolloquiums Klagenfurt*, Klagenfurt, 25-34.
- CERDÁ, J.-D., 2000: *Les ànfores salseres a les Illes Balears: estudi de les variants tipològiques de les Dressel 7/11 a cinc vaixells de les illes*, Palma de Mallorca.
- CARRERAS, C., 2001: “Producción de Haltern 70 y Dressel 7-11 en las inmediaciones del Lacus Ligustinus (Las Marismas, bajo Guadalquivir)”, en: D. Bernal – E. García (edd.), *Congreso Internacional Ex Baetica Amphorae. Conservas, aceite y vino de la Bética en el Imperio Romano*, vol. III, Écija, 419-426.
- CARRERAS, C., 1998: *Britannia y el Mediterráneo: Estudios sobre el abastecimiento de aceite bético y africano en Britannia*, Barcelona.
- CARRERAS, C., 2006: “A quantitative approach to the amphorae from Xanten: a more comprehensive view of the long-distance Roman trade”, *Xantener Berichte*, 14, 25-39.
- CARRERAS, C. – BERNI, P., 2003: *Astorga IV. Lucernas y ánforas*, León.
- CARRERAS, C. – MORAIS, R. (edd.), 2010: *The Western Roman Atlantic Façade: A Study of the Economy and Trade in the Mar Exterior from the Republic to the Principate (BAR, 2162)*, Oxford.
- CARRERAS, C. – GONZÁLEZ, H., 2012: “Ánforas tarraconenses para el limes germano: una nueva visión de las Oberaden 74”, en: *Cerámicas hispanorromanas*, 2, Cádiz, 255-277.
- CARRERAS, C. – GONZÁLEZ, H., 2012 b: “Las ánforas de los primeros campamentos de Neuss (Renania, Alemania)”, en: *Actas del primer congreso de la SECAH*, Madrid, 749-765.
- DESBAT, A., 2003: “Amphorae from Lyon and the question of Gaulish imitations of amphorae”, *Journal of Roman Pottery Studies*, 10, 45-49.
- DESBAT, A. – SCHMITT, A., 1998: “Un nouveau type d’amphore de Tarraconaise avec la marque SEX.DOMITI”, en: *SFECAG. Actes du Congrès d’Istres*, Marsella, 349-356.
- EHMIG, U., 2010: *Dangstetten IV: Die Amphoren. Untersuchungen zur Belieferung einer Militäranlage in augusteischer Zeit und zu den Grundlagen archäologischer Interpretation von Fund und Befund*, Stuttgart.
- FREED, J., 2000: “Adoption of the form of the Koan Amphora to the production of Dressel 2-4 Amphoras in Italy and Northeastern Spain”, en: *Rei Cretariae Romanae Fautorum (Acta 36)*, Abingdon, 459-466.
- GARCÍA VARGAS, E., 1998: *La producción de ánforas en la Bahía de Cádiz en época romana (siglos II a.C.-IV d.C.)*, Écija.
- GARCÍA VARGAS, E. – ALMEIDA, R. – GONZÁLEZ CESTEROS., 2011: “Los tipos anfóricos del Guadalquivir en el marco de los envases hispanos del siglo I a.C. Un universo heterogéneo entre la imitación y la estandarización”, *SPAL*, 20, 185-284.
- GEBELLI, P., 2007: *El Roquís (Reus, Baix Camp). Una bòbila romana a l’ager de Tàrraco. Poblament rural, producció ceràmica i comerç a les postres contrades en època romana*. Reus, 2007.
- GONZÁLEZ CESTEROS, H., 2010: “La llegada de ánforas hispanas a Germania en los últimos siglos de la dominación romana. Una cuestión para el futuro”, *CuPAUAM*, 36, 107-129.
- GONZÁLEZ CESTEROS, H., 2011: “Las ánforas orientales de Lugo”, en: C. Carreras – R. Morais (edd.), *Las ánforas de Lucus (Lugo)*, Lugo, 108-127.

- GONZÁLEZ CESTEROS, H., 2012: “Ánforas en el interior de la península. El caso del foro tardorrepublicano de Valeria”, en: *Actas del primer congreso de la SECAH*, Madrid, 521-537.
- KÜHLBORN, J.-S., 1992: *Das Römerlager in Oberaden III (Bodenaltertümer Westfalens, 27)*, Münster.
- KÜHLBORN, J.-S., 2008: *Römerlager in Westfalen 3. Oberaden, Stadt Bergkamen, und Beckinghausen, Stadt Lünen*, Deltmond.
- LAGÓSTENA, L., 2001: *La producción de salsas y conservas de pescado en la Hispania Romana (II a.C.-VI d.C.)*, Barcelona.
- LOESCHKE, S., 1942: “Die römische und belgische Keramik von Oberaden”, en: *Veröffentlichungen aus dem Städt. Museum für Vor- und Frühgeschichte Dortmund. Heft, 2*, Dortmund, 76-114.
- LÓPEZ MULLOR, A. – AQUILUÉ, X. (coords), 2007: *La producció i el comerç de les àmfores de la Província Hispania Tarraconensis. Homenatge a Ricard Pascual i Guasch. (Monografies 8 del Museu d'Arqueologia de Catalunya)*, Barcelona.
- LÓPEZ MULLOR, A. – MARTÍN MENÉNDEZ, A., 2008: “Tipologia i datació de les àmfores tarraconenses produïdes a Catalunya”, en: *La producció i comerç de les àmfores de la “Província Hispania Tarraconensis” Homenatge a Ricard Pascual i Guasch*, Barcelona, 33-94.
- MARLIÈRE, E., 2002: *L'outre et le tonneau dans l'Occident romain*, Montagnac.
- MARTIN KILCHER, S., 1987: *Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst*, vol. I, Augst.
- MARTIN KILCHER, S., 1994: *Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst*, vols. II y III, Augst.
- MORAIS, R. – CARRERAS, C., 2004: “Geografía del consum de les Haltern 70”, *Culip VIII i les àmfores Haltern 70*, Gerona, 93-115.
- PONSICH, M., 1991: *Implantation rurale antique sur le Bas-Guadalquivir*, Madrid.
- REMESAL, J., 1997: *Heeresversorgung und die Wirtschaftlichen Beziehungen zwischen der Baetica und Germanien*, Stuttgart.
- SCHNURBEIN, S. von, 1981: “Untersuchungen zur Geschichte der römischen Militärlager an der Lippe”, *Berichte der Römisch-Germanischen Kommission*, 62, 5-101.
- WILL, E., 1983: “Exportation of olive oil from Baetica to the Eastern Mediterranean”, en: *II Congreso Internacional Producción y comercio del aceite en la antigüedad*, Madrid, 391-440.
- WERFF, J. H. van der, 2004: “Amphoras from Vechten (excavations 1946-1947)”, en: *Archaeology in confrontation. Aspects of Roman military presence in the Northwest*, Gante, 287-304.