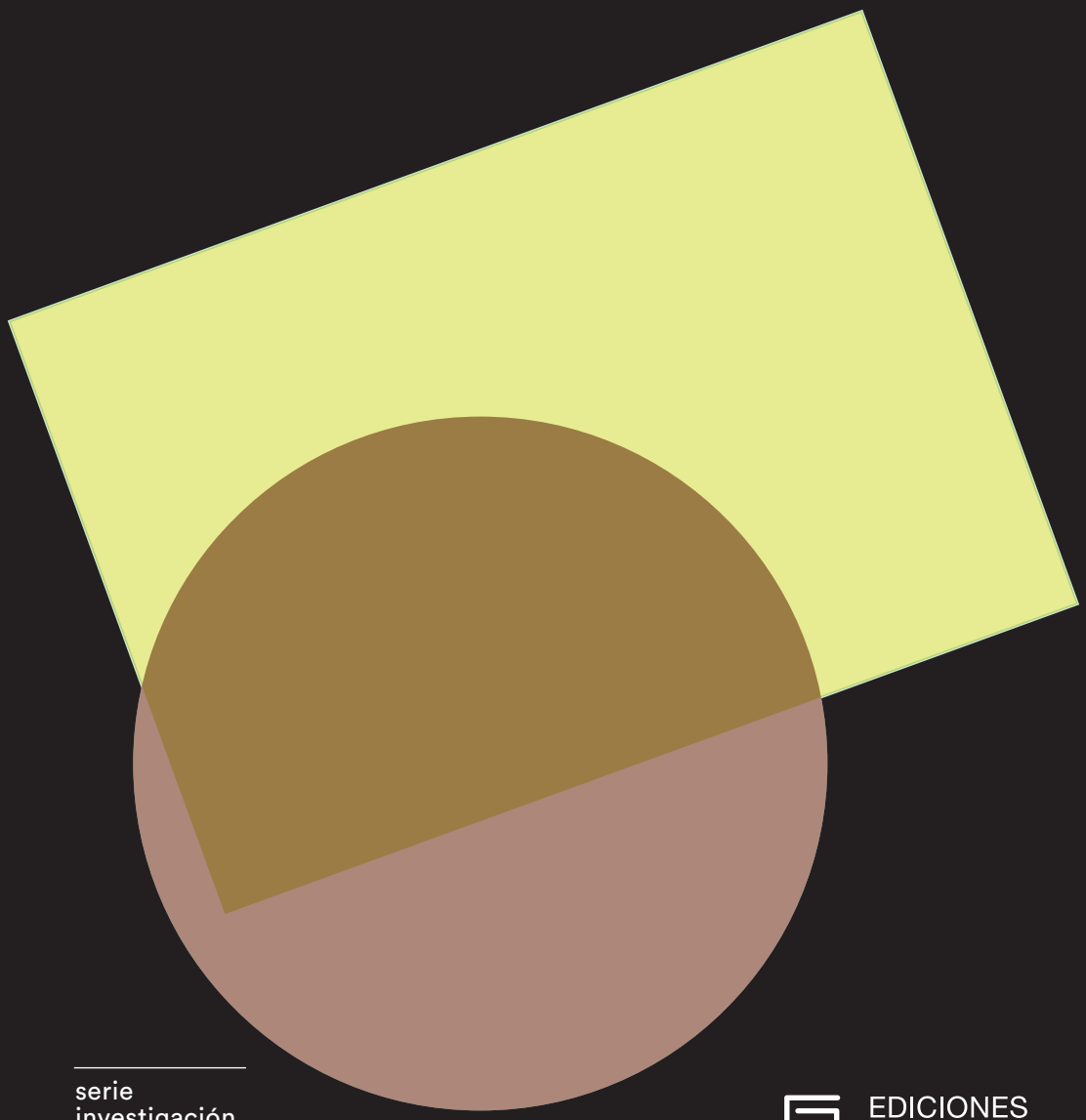
Culinae. **Cocinas y espacios culinarios en** *Hispania*

Carmen Fernández Ochoa,
Javier Salido Domínguez
y Mar Zarzalejos Prieto (eds.)



serie
investigación

EDICIONES
COMPLUTENSE

Culinae. Cocinas y espacios culinarios en *Hispania*

Culinae*. Cocinas y espacios culinarios en *Hispania

Carmen Fernández Ochoa,
Javier Salido Domínguez
y Mar Zarzalejos Prieto (eds.)

EDICIONES
COMPLUTENSE

PRIMERA EDICIÓN: MARZO 2021

© 2021, De los textos: sus autores
© 2021, Ediciones Complutense
Pabellón de Gobierno
Isaac Peral s/n
28015 Madrid
913 941127
info.ediciones@ucm.es
http://www.ucm.es/ediciones-complutense

ISBN (PDF): 978-84-669-3695-8
Depósito Legal: M-2024-2020

Diseño de cubiertas de la colección
Ken

Impresión
Solana e Hijos Artes Gráficas
San Alfonso, 26 Bº Fortuna
28917 Leganés (Madrid)

Ediciones Complutense garantiza un riguroso proceso de selección y evaluación de los trabajos que publica.

Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación, por cualquier medio o procedimiento, sin contar para ello con la autorización previa, expresa y por escrito del editor.

Printed in Spain

Índice

Culinae. Cocinas y espacios culinarios en *Hispania*

Editores Científicos: Carmen Fernández Ochoa (Universidad Autónoma de Madrid), Javier Salido Domínguez (Universidad Autónoma de Madrid) Mar Zarzalejos Prieto (Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED)

Presentación 11

Carmen Fernández Ochoa (Universidad Autónoma de Madrid)
Javier Salido Domínguez (Universidad Autónoma de Madrid)
Mar Zarzalejos Prieto (Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED)

PARTE I. Estudios generales 15

Culinae en las fuentes escritas de época romana 17

Carmen Fernández Ochoa (Universidad Autónoma de Madrid)
Javier Salido Domínguez (Universidad Autónoma de Madrid)
Mar Zarzalejos Prieto (Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED)

Menaje e instrumental de la *culina* hispanorromana. Consideraciones generales 29

Mar Zarzalejos Prieto (Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED)
Javier Salido Domínguez (Universidad Autónoma de Madrid)

PARTE II. Análisis regionales 77

Espacios culinarios en el sector noroccidental del *conuentus Tarraconensis* entre la época tardo-republicana y el Bajo Imperio 79

Josep Maria Nolla Brufau (Universitat de Girona)

La *culina*, espacio para cocinar y de vida cotidiana en el valle del Ebro 115

Carmen Aguarod Otal (Diputación General de Aragón)

Espacios culinarios en contexto castreño durante la Edad del Hierro y temprana romanización 153
Ángel Villa Valdés (Museo Arqueológico de Asturias)
Rubén Montes López (Arqueólogo profesional)
Susana Hevia González (Museo Etnográfico de Grandas de Salime)
Espacios culinarios de época romana en la actual Galicia 181
Alba A. Rodríguez Nóvoa, Patricia Valle Abad,
Nerea Ruanova Álvarez, Fermín E. Pérez Losada,
Roberto Bartolomé Abraira y Adolfo Fernández Fernández
(Universidade de Vigo)
Cocinas de ámbito urbano y rural de la Submeseta Norte 213
Carmen García Merino (Universidad de Valladolid)
Hogares, cocinas y espacios culinarios romanos en la Comunidad de Madrid 241
Javier Salido Domínguez (Universidad Autónoma de Madrid)
Jorge Morín (AUDEMA)
Hogares y cocinas en el ámbito rural lusitano 265
Javier Salido Domínguez (Universidad Autónoma de Madrid)
Espacios culinarios domésticos en el sur peninsular 299
Pilar Corrales Aguilar (Universidad de Málaga)
Hogares y cocinas en el sureste de *Hispania* (Región de Murcia) 319
José Miguel Noguera Celdrán (Universidad de Murcia)
María José Madrid Balanza (Universidad de Murcia)
María del Carmen Martínez Mañogil

PARTE III. Estudios de detalle 375

El espacio de servicio (*culina* y *lavatrina*) en el ámbito de una vivienda urbana: la *domus* de las columnas rojas de *Sisapo*-La Bienvenida (Almodóvar del Campo, Ciudad Real) 377
Mar Zarzalejos Prieto (Universidad Nacional de Educación
a Distancia-UNED)
Carmen Fernández Ochoa (Universidad Autónoma de Madrid)
Germán Esteban Borrajo (Calendas. Arqueología y Patrimonio)
Patricia Hevia Gómez (Junta de Comunidades de Castilla La Mancha
y Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED)
Las arqueofaunas en la Sisapo altoimperial: la *culina* de la *domus* de las columnas rojas 431
Corina Liesau (Universidad Autónoma de Madrid)
Cristian Beltrán (Universidad Autónoma de Madrid)

Furnus et focus in culina. El espacio culinario de la *villa* romana de Veranes (Gijón, Asturias) 449

Carmen Fernández Ochoa (Universidad Autónoma de Madrid)
Fernando Gil Sendino (Arqueólogo)
Javier Salido Domínguez (Universidad Autónoma de Madrid)
Mar Zarzalejos Prieto (Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED)

Parte IV. A modo de recapitulación 485

Las cocinas hispanorromanas: problemática arqueológica, contexto y ensayo de clasificación tipológica 487

Carmen Fernández Ochoa (Universidad Autónoma de Madrid)
Javier Salido Domínguez (Universidad Autónoma de Madrid)
Mar Zarzalejos Prieto (Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED)

Presentación

CARMEN FERNÁNDEZ OCHOA
Universidad Autónoma de Madrid

JAVIER SALIDO DOMÍNGUEZ
Universidad Autónoma de Madrid

MAR ZARZALEJOS PRIETO
Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED

Este libro analiza un tema clave en la vida cotidiana de la antigua Roma, pues si había una cuestión importante en el día a día de las poblaciones que configuraban el Imperio romano, sin duda, esta era la preparación de alimentos. Para el conocimiento de esta actividad, resulta de vital importancia el análisis arqueológico del principal testimonio material que se conserva, es decir, las estructuras y espacios dedicados a la preparación y cocción de los alimentos: las cocinas (*culinae*). Su estudio nos permite detectar diferencias y semejanzas en cuanto a los tipos, técnicas constructivas y funcionalidades de estos espacios de transformación de alimentos. En este sentido, queremos subrayar una cuestión importante: si esconde una virtud este libro es que pone el acento en el estudio de estructuras menos visibles y ostentosas, pero que, sin embargo, resultan fundamentales para el estudio de la economía y la vida cotidiana romana, pues no debemos olvidar que estos espacios son esenciales para comprender las costumbres culinarias de las poblaciones hispanorromanas.

La monografía que presentamos es el resultado de un largo y fructífero trabajo de varios equipos que se remonta a la excavación de dos *culinae* correspondientes a dos yacimientos de diferente naturaleza (rural y urbana): la cocina del área de servicios de la *villa* romana de Veranes (Gijón, Asturias) y la localizada en el interior de una de las *domus* excavadas en la ciudad romana de *Sisapo* (La Bienvenida, Almodóvar del Campo, Ciudad Real). La necesidad de analizar este tipo de estructuras, que no han sido objeto particular de análisis en monografías o trabajos anteriores, impulsó este proyecto, un estudio sobre

las cocinas y espacios domésticos destinados a la preparación de los alimentos en el mundo hispanorromano, que combina el análisis arqueológico de detalle obtenido a través de la excavación de ambas cocinas, junto con la información aportada por diversos especialistas en otros yacimientos de época romana y los datos ofrecidos por los autores clásicos, especialmente la visión otorgada por los agrónomos romanos.

Se pretende analizar tanto las *culinae* como los espacios domésticos de producción de alimentos, entendidos estos últimos como pequeñas estructuras o lugares situados en el interior de las moradas o residencias, para una producción a pequeña escala, para el sustento diario, sin prestar atención a las grandes máquinas de producción o ingenios como las prensas de vino o aceite, u otros alimentos que requerían espacios bien definidos en la parte más abierta de las casas, como la elaboración de salazones, salsas, etc. La ausencia de estudios monográficos nos obliga a analizar dichas estructuras desde el punto de vista arqueológico, tratando de establecer tipologías en función de su ubicación, construcción y planta, y en relación con la cronología, con el fin de determinar la evolución diacrónica de estos espacios perfectamente adaptados a las necesidades de cada momento y residencia. A la problemática arqueológica derivada de la ausencia de estudios realizados en detalle de las diferentes *culinae* localizadas en *Hispania*, así como la información inédita de muchas estructuras excavadas, se suman las dificultades que un estudio de estas características conlleva, teniendo en cuenta los problemas que supone siempre adentrarse en la vida cotidiana de las poblaciones antiguas.

Este libro, por tanto, pretende sumergir al lector en la parte más íntima de la arquitectura doméstica, tanto rural como urbana, aproximando la visión del interesado en el ambiente social y económico hispanorromano. Se centra la atención en los lugares de transformación de alimentos, tanto de las casas particulares (*domus*) y las propiedades colectivas de las *insulae* urbanas, como de los establecimientos rurales (*villae*) o las aldeas o aglomeraciones secundarias (*vici*) de época romana. Se analiza, así pues, el microcosmos doméstico desde una doble perspectiva: por un lado, se entiende la vivienda como un centro de producción y unidad de consumo, a partir de los restos materiales localizados y, por otro lado, como escenario de las variadas relaciones sociales que se mantenían en los ambientes domésticos. Se conciben estos como espacios íntimos y públicos al mismo tiempo, analizando las prácticas culinarias comunales, estrechamente asociadas a los grandes banquetes, verdaderos escenarios de representación social de la aristocracia romana propietaria de las moradas y residencias, ya sean *domus* o *villae*, o relacionados con espa-

cios habitacionales más modestos que funcionan como núcleo residencial de familias menos privilegiadas.

Para el estudio de estos espacios culinarios, la obra se estructura en tres partes que comprenden:

- Análisis generales (parte I) donde se examinan los espacios de cocción y el menaje asociado. En el primer capítulo, denominado «*Culinae* en las fuentes escritas de época romana», se introduce al lector en el tema a partir de la información aportada por los textos, no siempre coincidentes con los datos que nos ofrecen los restos arqueológicos. En un segundo capítulo de esta primera parte, «Menaje e instrumental de la culina hispanorromana. Consideraciones generales», se analiza el instrumental y utillaje asociados a las prácticas culinarias, tanto la cerámica como el *instrumentum* metálico, aspecto este esencial para conocer el proceso de cocción y preparación de los alimentos.
- Estudios regionales (parte II) sobre las diferentes zonas de la Península Ibérica con el fin de determinar si existen diferencias territoriales, relacionadas con el tipo de dieta y alimento consumido en el noreste («Espacios culinarios en el sector noroccidental del conuentus Tarraconensis entre la época tardo-republicana y el Bajo Imperio»; «La *culina*, espacio para cocinar y de vida cotidiana en el valle del Ebro»), en el norte y noroeste («Espacios culinarios en contexto castreño durante la Edad del Hierro y temprana romanización»; «Espacios culinarios de época romana en la actual Galicia»), además del interior («Cocinas de ámbito urbano y rural de la Submeseta Norte»; «Hogares, cocinas y espacios culinarios romanos en la Comunidad de Madrid»), la Lusitania («Hogares y cocinas en el ámbito rural lusitano») y el sur y sureste («Espacios culinarios domésticos en el sur peninsular»; «*Culinae* y espacios de preparación de alimentos en el sureste peninsular»).
- Estudios de casos concretos, donde se analizan con mayor detalle dos modelos de cocinas (parte III), una rural y otra urbana, que son el origen de este trabajo. Por un lado, se analiza un espacio culinario de *Sisapo*: «El espacio de servicio *(culina y lavatrina)* en el ámbito de una vivienda urbana: la domus de las columnas rojas de *Sisapo*-La Bienvenida (Almodóvar del Campo, Ciudad Real)» y la fauna asociada («Las arqueofaunas en la *Sisapo* altoimperial: la *culina* de la *domus* de las Columnas Rojas»), así como la *culina* de Veranes («*Furnus et focus in culina*. El espacio culinario de la *villa* romana de Veranes [Gijón, Asturias]»).

Finaliza la obra con un último capítulo, «Las cocinas hispanorromanas: problemática arqueológica, contexto y ensayo de clasificación tipológica», donde se presenta un estudio general de estas estructuras con el fin de definir los criterios que permiten su identificación arqueológica, estableciendo una propuesta de tipología a partir de las estructuras estudiadas en detalle en la parte II del libro.

En conclusión, a partir de la información aportada por las fuentes clásicas y el estudio de la cultura material, con un análisis detallado de las técnicas constructivas, la obra nos aproxima a una actividad concreta y fundamental en la vida social romana, la producción de alimentos y el sustento de las *familiae*. Se trata, en definitiva, de contribuir a la interpretación de los procesos socioeconómicos que marcaron el devenir de la historia de *Hispania*, profundizando en el estudio de actividades individuales de personajes anónimos de poca relevancia social, pero imprescindibles para el mantenimiento y el desarrollo vital de las gentes que poblaron la península Ibérica en época romana. El tema, por otra parte, resulta oportuno en el momento actual por el interés creciente que despiertan el estudio de la cocina y las diferencias culinarias regionales por parte de la sociedad actual y el público general.

Para finalizar, queremos indicar que la publicación de este libro se integra dentro de una de las líneas de investigación de Javier Salido Domínguez, profesor ayudante doctor del Departamento de Prehistoria y Arqueología de la UAM. Durante el desarrollo de los trabajos de investigación llevados a cabo entre 2016 y 2018 en la UCM, en el marco del contrato Juan de la Cierva Incorporación del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (Referencia: IJCI-2014-19624), propuso publicar esta obra y financiarla en parte con los recursos del contrato, por lo que se hace mención expresa del agradecimiento al Ministerio y a Ediciones Complutense por las facilidades prestadas para que esta obra vea la luz, así como a los evaluadores anónimos por sus sugerencias, comentarios y propuestas y, por supuesto, a todos los autores participantes, por su compromiso, trabajo y complicidad para sacar adelante este proyecto.

PARTE I: estudios generales

Culinae en las fuentes escritas de época romana

CARMEN FERNÁNDEZ OCHOA
Universidad Autónoma de Madrid

JAVIER SALIDO DOMÍNGUEZ
Universidad Complutense de Madrid

MAR ZARZALEJOS PRIETO
Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED

La cocina cumplió un papel fundamental en la vida cotidiana de las casas en época romana. Según las fuentes escritas, debido a la importancia que jugó en los inicios de la arquitectura doméstica, el hogar de la vivienda (*focus*)[1] ocupaba una posición privilegiada en el atrio y servía como lugar de preparación, elaboración y cocción de los alimentos[2], además de altar dedicado a los dioses protectores de la casa[3]. El término *focus* llegó a poseer una connotación simbólica como metáfora del hogar concebido como la residencia o el domicilio familiar[4], e incluso como familia o grupo de personas emparentadas o vinculadas que viven conjuntamente[5]. Se suele decir que poco a

1 Las abreviaturas de las fuentes clásicas se adaptan a las normas del *Greek-English Lexicon* (Liddell-Scott) y el *Oxford Latin Dictionary* (ed. Glare).

2 Cat. *Agr*. 75; Vitr. 6, 6, 1; 6, 317; Col. 8, 1, 2; Juv. 4, 66; 5, 97.

3 Pl. *Aul*. 386; Cato. *Agr*. 143, 2; Cic. *Sen*. 55; Tib. 1, 1, 6; Liv. 45, 16, 5; Ov. *met*. 8, 641; Val. Max. 4, 3, 5; Plin. *nat*. 28, 267; V. Fl. 3, 116; Verg. *G.* 1, 75; Sil. 2, 444. En relación con esta última acepción, el propio término *focus* se emplea incluso para referirse al fuego sagrado o altares, frecuentemente realizados con materiales perecederos: Tib. 1, 2, 82; Ov. *met*. 4, 753; Ov. *fast*. 5, 308; Ov. *Pont*. 1, 1, 52; V. Max. 9, 12, 5; Sen. *Herc. O.* 734; Luc. 8, 338; Calp. *Ecl*. 5, 26; Suet. *Aug*. 1.

4 Ter. *Eun*. 815; Cic. *S. Rosc*. 23; Cic. *Phil*. 13, 1; Verg. *A.* 3, 134; Prop. 4, 1, 10; Vell. 2, 21, 3; Sen. *Herc. O.* 133; Sil. 6, 471; Pl. *Am*. 226; Cic. *Pis*. 91; Cic. *Att*. 7, 11, 3; Liv. 28, 42, 11; Flor. *epit*. 2, 1 (3, 13, 2); Gel. 19, 9, 8.

5 Hor. *epist*. 1, 14, 2; Sic. Flacc. *grom*. p. 126; Prop. 3, 18, 12.

poco el carácter innoble de tales espacios y los problemas derivados de las prácticas culinarias habrían provocado el paulatino aislamiento y exclusión de la cocina en el interior de la residencia, siendo considerado un espacio reservado para el personal de servicio. Sin embargo, no pocos autores contemporáneos cuestionan que se cocinara en el atrio, dado que ni en Roma ni en otras partes de Italia se han hallado hogares aptos para cocinar en estancias que puedan definirse con propiedad como *atria*, entendidos estos como los espacios canónicos destinados a la recepción de clientes (Bonini 2016, 455). El citado autor se hace eco de la evidencia de viviendas de fines de la época arcaica estudiadas por A. Carandini a lo largo de la Via Sacra, que poseen los hogares en pequeños ambientes separados, costumbre que se aprecia también en el ámbito extraurbano (Bonini 2016, 456). No obstante, cocinar en la puerta de la casa debía ser una costumbre común en las casas más humildes, donde la única ventilación era la propia puerta (Foss 1994, 70). En el extremo opuesto, habría que hablar de estancias que carecen de estructuras «visibles» relacionables con la acción de cocinar, pero que muestran en la cultura material asociada recipientes para la preparación de alimentos (Allison 2001, 196). Sirvan estas breves pinceladas para dar idea de la complejidad que implica la identificación de los espacios destinados a la preparación de alimentos en los ambientes domésticos romanos y la necesidad de contrastar las fuentes escritas con el análisis contextual de la arquitectura y sus contenidos.

Las fuentes se hacen eco de la práctica culinaria en diversos lugares de la casa ya sea en un hogar fijo o portátil o en un espacio *ad hoc* para estos menesteres, la *culina*, que será el concepto en el que nos centraremos en este análisis[6]. El término *culina*, también *colina*[7], *coquina*[8], *cocinatorium*[9] o *coci-*

[6] La terminología que designa las áreas para cocinar es diversa en las fuentes literarias: *focus, foculus, foculare, furnux, fornax, fornacula* o *caminus*, entre otras. Sus significados concretos y el análisis de las referencias correspondientes pueden verse en Foss (1994: 63 ss).

[7] Var. *gran*. 196; Serv. *Aen*. 3, 134.

[8] Var. *Non*. l. c., *Acr. ad*. Horat. *Sat*. 1. También hay otros términos relativos a la cocina, *coquinaris* (Var. *Men*. 197), *coquinarius* (Plin. *nat*. 33, 140), *coquinatorius* (Ulp. *dig*. 34, 2, 19, 12), *coquitatorius* (Paul. *dig*. 33, 9, 60).

[9] Hay dos inscripciones que mencionan *cocinatorium*: Ubi erat lupa (online) 6647 y CIL 6.2273 = ILS 3183; cf. *Oxford Latin Dictionary*, 2nd ed. s.v. *coquinatorium*. En la tablilla de Vindolanda nº 588, el término *cocinatorium* parece ser empleado como adjetivo de *contrullium*, refiriéndose a un set de cerámica de cocina (http://vto2.classics.ox.ac.uk/index.php/tablets/search-for-tablets?tablet=588).

na[10], además de referirse al espacio físico y material donde se preparaban las comidas[11] o a las propias provisiones[12], tiene el significado actual del arte de la cocina o manera especial de guisar o preparar los alimentos[13]. De hecho, el buen gusto y la cocina estaban dentro de los honores y dignidades de la *luxuria* romana[14].

El término *culina* es la acepción más antigua que formaba parte del léxico común y ya se usaba desde Plauto, mientras que otras palabras como *coquina*, derivada del adjetivo *coquinus* y empleado como sustantivo, sólo presenta testimonios de su uso como sinónimo de *culina* a partir del siglo III d.C. (Cabré 1994, 435). En la primera mitad del siglo IV d.C., el término *culina* debió sufrir un cambio de significado, adquiriendo posiblemente una connotación peyorativa o negativa, pues Nonio Marcelo afirma que «nuestros mayores llamaron *culina* a la cocina, no como ahora cree la gente»[15].

Además de referir a un lugar donde se preparan las comidas (*locus in quo cibi coquuntur*), testimoniado desde Plauto hasta la época de Gregorio de Tours, encontramos acepciones del término que aluden a pequeños hornillos portátiles[16], considerados incluso como un lujo porque mantenían caliente la comida[17]. También, aunque en menor proporción, se emplea en relación a algún templo o con edificios sagrados en diversas inscripciones (Cabré i Lunas 1994, 439). Asimismo, existen referencias a *culina* como edificio público (TLL IV 1288,35 y ss.). Incluso aparece relacionado con el término de

10 Priscian. 4.

11 Pl. *Cas*. 764; Lucil. 312; Var. *rust*. 1, 13, 2; Hor. *S.* 1, 5, 73; Vitr. 6, 6, 1; Sen. *epist*. 64, 1; 78, 23; Mart. 3, 2, 3; Juv. 5, 162; Apul. *met*. 8, 31; Exc. *Bob. Gramm*. 1, 553, 19; Greg. Tur. *Franc*. 5, 48.

12 Var. *Men*. 315; Hor. *S*. 1, 5, 38; 2, 5, 80; Sen. *benef*. 1, 10, 2; Plin. *nat*. 10, 52; Mart. 5, 44, 8; Iuv. 14, 14.

13 Plin. *nat*. 22, 85. Con el mismo significado, *coquina* aparece mencionado en Apul. *Pl*. 2, 9.

14 Cicerón afirma que «Tu filosofía está en la cocina» (Att. 15,18, l).

15 Esta idea es la que podemos deducir a partir de la información aportada por Nonio Marcelo en su extensa obra *De compendiosa doctrina* (Non. 77-78): *colinam veteres coquinam dixerunt, non ut nunc vulgus putat.*

16 Iuu. 3, 250: *Nonne uides quanto celebretur sportula fumo? centum conuiuae, sequitur sua quemque culina.*

17 Sen. *epist*. 78, 23: *Hoc enim iam luxuria commenta est; ne quis intepescat cibus, ne quid palato iam calloso parum ferueat, cenam culina ptosequitur* (Se ha ideado un lujo que consiste en que la cocina acompañe a la cena, así la comida no se enfría, o no lo suficientemente caliente para un paladar fino).

funeral[18] y de sepulcro[19], quizás en tono irónico. Por su cercanía a las letrinas, se utilizó en ocasiones como sinónimo de estas[20].

Dentro de la vida doméstica, la cocina constituyó el centro de las actividades principales de los sirvientes, formando parte de la zona más íntima de las viviendas y el espacio en torno al cual tenían lugar los actos más privados de la casa, menos sujetos a las normas de conducta convencionales o a las obligaciones sociales. Ya hemos comentado más arriba la opinión reinante sobre la referencia a la práctica de cocinar en el atrio presente en una fuente tardía[21].

Indudablemente, el espacio que ocupaba en la casa dependía enormemente del poder adquisitivo de sus propietarios. Así, mientras que en las casas más humildes cualquier rincón o espacio independiente podía servir de cocina, su localización estaba más premeditada y reservada en las grandes y ricas residencias señoriales. En las casas más modestas, además, el acto mismo del consumo de alimentos no estaba sometido a las rígidas normas ceremoniales que exigían los banquetes aristocráticos. Las viviendas más lujosas, escenarios de representación de las familias propietarias, en cambio, recluyeron estas actividades serviles a las zonas menos vistosas, especialmente por los inconvenientes y molestias que ocasionaban las prácticas culinarias, como los humos, las cenizas, el hollín, los olores, efluvios, vapores y grasas[22], además del bullicio, los chasquidos del fuego, los ruidos de los utensilios y aparejos, así como los rumores y gritos del personal[23] que se producirían en el fragor del hogar. No es extraño, por tanto, que Nonio Marcelo se haga eco de referencias como la de Varrón cuando indica que la *culina* se solía localizar en la parte trasera (*in postica parte*) de la

[18] Paul. *Fest*. p. 57.

[19] Frontin. *grom*. 55, 9: *loca suburbana inopum fitneribus destinata, quae loca culinas appellant*. También aparece así en Agenn. *grom*. p. 21, 15; p. 86, 8.

[20] Idiom. *gen. gramm*. 4, 581, 21; Gloss. 5, 594, 67; 2, 106, 4. 2, 107, 9; 119, 50; 239, 37; 252, 38; 4, 326, 34; 5, 354, 28.

[21] Serv. *A.* 1.726: *Nam ut ait Cato et in atrio et duobus ferculis epulabantur antiqui: unde ait Iuvenalis [1.94-95] quis fercula septem secreto cenavit avus?...Ibi et culina erat: unde et atrium dictum est; atrum enim erat ex fumo*.

[22] En algunos fragmentos literarios, se hace mención a la «negra cocina», «fuego grasiento» o «el olor de una oscura cocina» (Mart. l, 92; 3, 2: 10, 66; Sen. *epist*. 64, 1; Juv. 5, 162), incluso pudieron provocar problemas graves de salud por su insalubridad o contaminación (Sen. *epist*. 104, 6; Dig. 8, 5, 8, 5-7; Mart. 7, 61, 9) (Fernández Vega 1999: 230).

[23] D. *S*. 5, 40, 1 y 4.

vivienda[24], posición esta en la que abunda Lucilio cuando refiere la existencia de la cocina junto a un molino y un almacén en la zona trasera (*posticum*), ratificando que la cocina se asociaba a otras dependencias de servicios[25]. El mismo Varrón, sin embargo, dirá que en las casas de campo se ubicaba en la parte delantera[26], contradicción esta por la que algunos investigadores opinan que la *culina* se entendía no tanto como una zona fija de la casa sino como el lugar donde se cocinaba (Foss 1994, 72). A propósito de las residencias rurales, Vitrubio[27] sugiere que la cocina se sitúe cerca del *balnearium* para aprovechar el aporte de agua para el aseo de los campesinos, y cerca también de la almazara y la bodega de vino para facilitar los trabajos y operaciones que se realizan en ellas. Según el mismo autor, los pesebres deberán alejarse, en cambio, de la cocina[28].

Los relatos sobre las cocinas como espacios indignos y degradantes son frecuentes en las obras literarias clásicas[29], lo que derivó en el tratamiento también indecente del trabajo de cocinero[30]. A pesar de la imagen innoble de los fogones, tampoco podemos concebir las cocinas como espacios herméticos y completamente aislados del resto de la residencia. De hecho, también los señores debieron acudir a estos espacios culinarios con el fin de controlar al servicio, para acudir a la vecina letrina o simplemente para disfrutar de

[24] Var. *Vita Populi Romani*, I, 28: *qua fini sit antica et postica. In postica parte erat culina, dicta ab eo quod ibi colebant ignem. Locupletiorum domus quam fuerint angustiis paupertinis coactae, ipsa nomina declarant.*

[25] Lucil. 8.326: *pistrinum adpositum, posticum, cella, culina*.

[26] Var. *rust.* 1.13.2: *in primis culina videnda ut sit admota, quod ibi hieme antelucanis temporibus aliquot res conficiuntur, cibus paratur ac capitur*.

[27] Vitr. 6.6.2.: *Balnearia ítem coniuncta sint culinae; ita enim lavationi rusticae ministratio non erit longe. Torcular item proximum sit culinae; ita enim ad olearios fructus commoda erit ministratio. Habeatque coniunctam vinariam cellam habentem ab septentrione lumina fenestrarum*.

[28] Vitr. 6.6.5.*: Item non sunt inutilia praesepia, quae conlocantur extra culinam in aperto contra orientem*.

[29] El relato más esclarecedor de la categoría denigrante de las *culinae* es el que aquí reproducimos: «¿Quién, pregunto, fue tan duro, quién tan soberbio, que ordenó que tú, Teopompo, te hicieras cocinero? ¿Alguien se permite violar ese rostro con una negra cocina y mancilla esa cabellera con el fuego grasiento?» (Mart. 10, 66, 1-4).

[30] Sen. *epist*. 87, l7. También Petronio nos informa de que «son tan incapaces de tener buen gusto como los que de tener buen olfato están metidos en la cocina» (Petr. 2). De igual modo se trata a los esclavos que servían en los banquetes: «Mientras nosotros estamos reclinados en los lechos del banquete, un esclavo seca los escupitajos de los comensales, otro, de rodillas, recoge con la esponja los repugnantes restos que dejan los invitados borrachos» (Sen. *epist*. 47).

alguna colación. Aunque presentaban los inconvenientes derivados de la propia práctica culinaria, los aristócratas romanos sentían la necesidad de contar dentro de sus residencias con estos espacios utilitarios, reservados al personal de servicio, pues de los fogones salían los manjares, delicias y exquisiteces que deleitaban a los señores de la casa y sus invitados en los distinguidos banquetes. Así pues, de las actividades que se llevaban a cabo en la zona más recóndita e indigna de la casa dependía uno de los principales actos de representación social que permitían a los personajes de clase alta mantener su estatus, su deferencia y consideración insigne entre sus iguales. No cabe duda de que, fruto de la importancia de los convites y fiestas en el mundo romano, los aristócratas sintieron la necesidad de contar con virtuosos cocineros y reposteros, verdaderos profesionales de la gastronomía, dotados de los conocimientos y las habilidades, siendo lo suficientemente diestros y versados para agasajar hasta los paladares más exigentes[31]. De igual modo, debieron imponer determinadas reglas de conducta social no sólo para los sirvientes que portaban los platos y viandas, sino también para los cocineros o *culinarii*[32], que debían guardar respeto a ciertas normas de limpieza y decoro, manteniendo la vajilla y el propio espacio de elaboración de los alimentos en la más estricta prolijidad, con especial atención a cada uno de los detalles en la presentación de los platos. De hecho, se han conservado algunos relatos que nos informan sobre la aplicación de castigos y puniciones como medio de enseñanza[33], que se explican bien por la propia desconfianza hacia el encargado de la cocina[34] o por la desazón pública que podía reportar el descuidado o deplorable desarrollo de un banquete o acto social de representación[35]. Los insultos y el maltrato físico y psicológico hacia los cocineros y sirvientes son frecuentes; un párrafo muy ilustrativo de la humillación y la injuria que hacía

31 Petr. 47, 8; Sen. *epist*. 95, 23; 114, 26.

32 Larg. 230; Pl. *Cas.* 763-766: *omnes festinant intus totis aedibus, senex in culina clamat, hortatur coquos: quin agitis hodie? Quin datis, si quid datis? properate, cenam iam ese coctam oportuit*.

33 Petron. 47-49; Mart. 8, 23. Como nos cuenta Suetonio, Julio César castigó a su panadero por servirle a él mejor pan que a sus invitados (Suet. *Iul*., 48). Marcial nos informa de que un cocinero es azotado porque un conejo no estaba bien cocinado (Mart. 3, 94). Apuleyo (*met*. 8, 31) cuenta la historia de un cocinero que temía ser castigado con la muerte por haber permitido que le robasen una pierna de ciervo.

34 Adriano ordenó que le sirvieran a él los platos destinados a las otras mesas, para asegurarse de que los cocineros no los engañaban (Hist. Avg. *Hadr*. 17).

35 Entre los cuidados, no cabe duda de que también el fuego descontrolado podría arruinar un banquete o comida social (Hor. *sat*. 1, 5, 71-76).

mella a nivel psicológico nos los transmite el escritor Ateneo[36]. No cabe duda de que el hambre entre la propia servidumbre debió ser tan patente que muchos esclavos debieron intentar la huida antes de perecer[37].

En otro orden de cosas, en los textos jurídicos se aborda la cuestión de la *immissio*, relativa a los problemas de construcción de un fundo en favor de otro. En determinadas circunstancias se impide el disfrute de luz, agua, calor o vistas de una propiedad por la construcción de un edificio próximo, ocasión que no es considerada como una infracción puesto que no se invade la esfera interna del derecho ajeno. Así pues, cuando un fundo priva a otro de ciertos acondicionamientos ventajosos, esta acción no es considerada como una *immissio*. Estas normas urbanísticas son redactadas para solventar posibles conflictos de vecindad; sin embargo, se acogen otros puntos donde se recomienda la flexibilidad en la invasión de los espacios. En este sentido, los propietarios deben soportar una mayor altura del muro medianero del vecino, así como la humedad de las paredes provocadas por los baños y los humos de la cocina, siendo lícito que cada propietario haga en su vivienda cualquier cosa excepto invadir el fundo ajeno (Dig. 8, 5, 8, 5; Dig. 8, 2, 9) (Gómez Rodríguez 2006, 567)[38].

El término *culina*, sin embargo, como ya indicamos anteriormente, también se refería al propio arte de preparar los alimentos, y de ello se jactaban los cocineros y reposteros más conocidos, algunos incluso arruinados en su afán por mejorar sus exquisiteces gastronómicas[39]. El cambio de concepto

[36] Ateneo en la *Cena de Intelectuales* (6, 262) dice lo siguiente: «Epícrates, en "El esclavo difícil de vender" pone en boca de un esclavo indignado estas palabras: ¿Qué hay más odioso que ser llamado a donde están bebiendo a la voz de *chico, chico*; servir, además, a un joven imberbe, llevarle un orinal y ver las cosas tiradas ante nosotros, pasteles a medio comer y trozos de pollo que, a pesar de haber sobrado de la comida, las mujeres nos prohíben comer a los esclavos? ¡Pero lo que realmente hace que nos hierve la sangre es que nos llamen glotones avariciosos cuando alguno de nosotros come alguna de aquellas cosas!» (Knapp 2011, 178).

[37] Salviano en *El gobierno de Dios* (4, 3, 13-18) indica que: «Se acusa a los esclavos de tener bocas y barrigas glotonas. Esto no es de extrañar. Quien a menudo se muere de hambre, ansía saciarse. Y, obviamente, cualquiera preferiría saciar su hambre con manjares que solo pan. Así que, si un esclavo va a por comida que normalmente se le niega, deberíamos perdonarlo» (Knapp 2011, 203).

[38] Las leyes de prohibición sobre la inmisión y el derecho del propietario de su fundo son recogidas por Ulpiano en un pasaje en el cual se expone el conflicto entre vecinos por los humos que desprende la fábrica de quesos del propietario de abajo (Ulp. *Lib. XVII ad Edictum*). La privacidad de luz a otro edificio tampoco es considerada como inmisión aunque este hecho dañe seriamente la armonía del hogar (Ulp., *Lib. LIII ad Edictum*).

[39] Sen. *Fel*. 11, 4; Suet. *Vit*. 16, 3; Aul. 280. Así se lamenta por ejemplo Plinio (*nat.* 9, 67): «Algunos, quejándose del lujo excesivo, deploraban que un solo cocinero costase más caro

de la cocina que llegó a convertirse en un arte nos es legado por Tito Livio[40]. Frente a la abundancia de comida y la desmesura de un banquete, frecuentemente mencionado en las fuentes[41], con el tiempo se tiende a primar y valorar la buena cocina[42].

No hay duda de que la escenificación de la riqueza y la posición social de los propietarios de las *domus* y *villae*, así como el disfrute del máximo hedonismo a partir de los manjares ofrecidos, debieron prevalecer sobre la pura necesidad de la alimentación y el sustento diario. En cierto modo, el convite y el banquete escondían otros fines mucho más públicos y notorios, pues atender y considerar a los invitados, ofreciéndoles productos y platos bien preparados y presentados, podía conllevar la obtención de favores de índole política, social o económica dentro del grupo aristocrático clientelar romano. En este sentido, si los hábitos alimentarios son un elemento de caracterización cultural, Roma, al igual que Grecia, llegó alcanzar unas cotas altísimas, debido al complejo grado de las nuevas pautas y relaciones sociales, la suntuosidad, el sibaritismo y el lujo excesivo, que rodeaban una necesidad vital tan simple como es comer y beber y compartir el alimento[43]. La complejidad de tal acto comunal queda englobada en la *Retórica a Herennio* (4, 39) atribuida a Cicerón que dice: «Hay que comer para vivir, no vivir para comer» (*lesse opportet ut vivas, non vivere ut edas*).

Así pues, además de la vertiente social que reporta la preparación y el consumo de alimentos, el uso mismo de la *culina* y la preparación de los alimentos conllevan una administración de los recursos alimenticios tan in-

que un caballo. Hoy en día se compran cocineros por tres veces el precio de un caballo, y pescados al precio de tres cocineros».

40 «También los banquetes comenzaron a prepararse con mayor detalle y suntuosidad. Fue entonces cuando el cocinero, el esclavo menos preciado y considerado menos útil por los antiguos, se apreció y lo que había sido un servicio comenzó a ser un arte. No obstante, aquellos detalles que entonces comenzaban a despuntar eran apenas el germen del lujo que iba a venir» (Liv. 39, 6).

41 Entre otros pasajes, destacan estas comidas exageradas Plin. *nat* 35, 163; Hist. Avg. *Alb*. 11.

42 Plutarco, en su obra *Consejos para cuidar la salud* (18) comenta «Es difícil frenar el apetito desenfrenado y luchar con el estómago, que no tiene oídos, como dice Catón. Se debe, pues, procurar con la calidad de la comida hacer más ligera la abundancia de ésta».

43 Lejos de la austeridad antigua, el exceso se impuso en la vida romana, incluyendo la gastronomía. Un relato de Séneca ejemplifica muy bien la idea que tratamos de transmitir: «Es verdad, nuestros mayores, cuya virtud todavía sirve de apoyo a vuestros servicios, eran desgraciados. Se procuraban la comida por sí mismos, su lecho era la tierra, sus techos todavía no brillaban con el oro […]» (Sen. *Cons. Helu*. 10, 7).

tensa que la podríamos considerar la «economía básica de la unidad doméstica» que hace referencia al propio origen etimológico del término, siendo esta la economía por excelencia, entendida como el conjunto de normas, leyes y acuerdos que permitían gestionar todos los bienes de la casa. Dentro de dicha organización, los agentes económicos no eran solamente los propietarios y familiares o el personal servil, sino también los invitados y clientes que formaban parte de un engranaje socio-económico y de una red de influencias que giraba en torno a la mesa. Se conservan fragmentos que nos hablan de la importancia de los banquetes y del poder que rodeaba este tipo de celebraciones, aunque en algunas ocasiones, sirviesen precisamente para hacer prevalecer el poder del emperador frente a determinados grupos de la elite[44].

Para finalizar, querríamos señalar la presencia de *culinae* en ámbitos diferentes a los domésticos. En relación a los ritos fúnebres, es bien conocida la preparación de los alimentos para la cena *funeralis* o la *novendialis*, pero nos deberíamos plantear si podemos definir propiamente como *culina* este espacio destinado a la elaboración de las comidas dentro del espacio funerario. A tenor de una inscripción del siglo I d.C. localizada en la vía Salaria de Roma parece que así es. Esta dice explícitamente: *Comune es*[*t*] / *culina et puteum* / *et iter at triclia*[45]. Los estudios realizados sobre esta inscripción llaman la atención sobre la mención a la existencia de fuentes de agua en el ámbito funerario y aprovisionamiento hídrico bien conocidos desde el punto de vista epigráfico y arqueológico (Picuti 2008, 51; Riso 2012, 51), sin considerar la importancia de la inclusión en la inscripción del camino (*iter*), los lechos (*triclinia*) y, por supuesto, de la *culina*, una estructura al servicio del *usus communis* o de propiedad comunal.

Las fiestas comunales cívicas también precisaron del suficiente espacio para la preparación de los festines y manjares, y se conocen varios testimonios epigráficos que hacen referencia a *culinae* (Rap 2012, 35-40). Es llamativa la relación entre la ubicación de las cocinas y los pórticos que son los espacios más concu-

[44] Dión Casio en su obra *Historia romana* (67, 9) nos informa sobre la siguiente anécdota: «Domiciano invitó un día a cenar a un selecto grupo de senadores y caballeros romanos. Preparó una sala pintada enteramente de negro, con los muebles igualmente de ese color. Los platos tenían forma de lápidas sepulcrales y los camareros eran muchachos pintados de negro. La comida era asimismo negra, como la que se usa para hacer las ofrendas a los difuntos. Y de lo único que habló el emperador fue de muerte y de asesinatos. Todos esperaban que de un momento a otro ordenara cortarles la cabeza, hasta que por fin les dio permiso para retirarse. Cuando llegaron a sus casas, muertos de espanto, recibieron unos costosísimos regalos de parte del emperador».

[45] *CIL* VI, 29958 (Roma); cfr. *NSA* 1886, p. 329, 402, n. 444.

rridos en las celebraciones públicas. La inscripción AE 1973.127 hace mención al enlucido de un pórtico (*porticum poliendam)*, la construcción de asientos (*sedilia*) y una cocina techada (*culina tegenda*)[46]. Así pues, parece que el área de preparación de los alimentos se considera estrechamente vinculado con el lugar de consumo. Una inscripción procedente de la antigua *Aesernia* (Molise, Italia) indica que un benefactor donó un pórtico con una *culina* con el fin de proporcionar una cena para celebrar su ascenso al duunvirato[47]. Del mismo modo, en Roma, una inscripción localizada entre la Via Flaminia y el Tíber anuncia que un fundador del santuario de Venus (*conditor sacrari Veneris*), donó y mandó construir un pórtico (*porticum*) y una cocina, en este caso, definida con el término *cocinatorium*, poco frecuente, más mencionado bajo la mención *coquinatorium*[48].

Dada la cantidad de alimento que era necesario procesar para los sacrificios en los templos romanos, una cocina constituye un elemento más entre las donaciones de un patrono que paga el rito. Una inscripción menciona la donación por parte de cuatro libertas con su propio dinero de una *culina* para Venus[49]. De hecho, una inscripción republicana de Praeneste indica que la construcción de una cocina era lo suficientemente importante como para que fuera ordenado por un decreto del Senado[50]. En su discurso sobre Publio Vatinio, Cicerón nos ofrece una referencia que nos permite entrever la estrecha relación espacial y visual de las cocinas con los espacios de consumo de las bestias sacrificadas (Cic. *Vatin*. 12.32), pues da a entender que los cocineros y el área de preparación de alimentos están a la vista del festín de la comida en sí, al decir que incluso los jóvenes de clase alta –que no están invitados a tales banquetes– podrían mirar desde un punto de vista «entre los cocineros»[51].

[46] AE 1973.127: *Octavia M. f. Gamalae/ portic(um) poliend(am)/ et sedeilia faciun(da)/ et culina(m) tegend(am)/ D(eae) B(onae) curavit*.

[47] CIL 9.2629 = ILS 5419: *[—Pes]cennius Q. f. Ga[—/ IIIvi]r. i. d., pro cena IIIIvi[rali/ Ge]nio aedem portic(um), culi[nam/ re]ficiund(am) curavit, eidem p[robavit].*

[48] CIL 6.2273 = ILS 3183: *Fedimus condit/or sacrari Veneris/ Chendies cum po/rticum et cocina/torium costitui/ et ente donavi*.

[49] AE 1980.216: *Flacceia A(uli) l(iberta) Lais/ Orbia ((mulieris)) l(iberta) Lais/ Cominia M(arci) l(iberta) Philocaris/ Venturia Q(uinti) l(iberta) Thais/ culinam Veneri de suo/ fecerunt loco/ precario.*

[50] CIL 14.3002 = ILS 5916; Camodeca 2006: 282 y ss.: *M(arcus) Saufeius M(arcus) f(ilius) Rutilus/ C(aius) Saufeius C(aius) f(ilius) Flacus, q(uaestores)/ culinam f(aciendam) d(e) s(enatus) s(ententia) c(uraverunt) eisdem/q(ue) locum emerunt de/ L(ucio) Tondeio L(uci) f(ilio). Publicum est longu(m) p(edes) CXLVIIIs/ latum af muro ad/ L(uci) Tondei vorsu(m) p(edes) XVI.*

[51] *Numquam epulum videras, numquam puer aut adulescens inter cocos fueras? Fausti, adulescentis nobilissimi, paulo ex ante ex epulo magnificentissimo famem illam veterem tuam non expleras? Quem accumbere atratum videras?*

Agradecimientos

Este trabajo se ha finalizado en el marco del proyecto ProCir (Ref. PID2019-105094GB-I00), financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación.

Bibliografía

Allison, P. M. (2001). Using the material and written sources: turn of the millennium approaches to roman domestic space. *American Journal of Archaeology,* 105(2), 181-208.

Bonini, P. (2016). Le cucine nell'Italia romana: *domus* e *villae*. *Antichità Alto-Adriatiche*, 84, 455-474.

Cabré, L. (1994). Acerca del término *culina*. En *Actas del VIII Congreso Español de Estudios Clásicos, vol. 1* (pp. 435-442). Madrid: Ediciones Clásicas.

Camodeca, G. (2006). Comunità di Peregrini a Puteoli nei primi due secoli dell'impero. En M. Gabriella, B. Angeli y A. Donati (Eds.), *Le Vie della Storia: Migrazioni di Popoli, Viaggi di Individui, Circolazione di Idee nel Mediterraneo Antico* (pp. 269-287). Roma: Bretschneider.

Fernández Vega, P. A. (1999). *La casa romana.* Madrid: Akal.

Foss, P.W. (1994). *Kitchens and dinning rooms at Pompeii: the spatial and social relationship of cooking to eating in the Roman household*. Michigan: University of Michigan.

Gómez Rodríguez, Á. (2006). *La arquitectura doméstica urbana en época romana en la Provincia Baetica*. (Tesis doctoral). Huelva: Universidad de Huelva.

Knapp, R. C. (2011). *Los olvidados de Roma, prostitutas, forajidos, esclavos, gladiadores y gente corriente*. Madrid: Ariel.

Meyer-Lübke, W. (1911). *Römischen etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg: Carl Winter's Universitätsbuchhandlung.

Picuti, M. R. (2008). Il contributo dell'epigrafia latina allo scavo delle necropoli antiche. En J. Scheid (coord.), *Pour une archéologie du rite: nouvelles perspectives de l'archéologie funéraire*, Collection de l'École française de Rome 407 (pp. 43-58). Roma: École française de Rome.

Pottier, E. (1873). Culina. En Ch. Daremberg y E. Saglio, *Le Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines d'après les textes et les monuments* (pp. 1580-1582). Paris: Hachette.

Rap, E. M. (2012). *Place and placemaking in roman civic feasts*. (Tesis doctoral). Austin (Tex): University of Texas.

Riso, F. (2012). Il culto funerario romano: riti sepolcrali e ricorrenze commemorative. En *Pagani e Cristiani. Forme e attestazioni di religiosità del mondo antico in Emilia* (pp. 41-58). Bolonia-San Giovanni in Persiceto: Aspasia.

Menaje e instrumental de la *culina* hispanorromana. Consideraciones generales

MAR ZARZALEJOS PRIETO
Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED
JAVIER SALIDO DOMÍNGUEZ
Universidad Autónoma de Madrid

La variedad de útiles empleados en la cocina romana para la preparación de los alimentos fue importante. Conocemos algunos por las referencias contenidas en las fuentes escritas, entre las que se encuentran autores de la talla de Varrón o Catón o los célebres recetarios de *Apicius, Vinidarius* o *Anthimus*, pero la información más completa emana de los datos arqueológicos, que nos informan sobre la presencia de un diversificado menaje constituido por ollas, cuencos y trípodes que se utilizaban sobre los fogones y de toda una serie de elementos auxiliares destinados a facilitar las diferentes operaciones de preparación de los alimentos. Los ejemplares de Pompeya son bien conocidos y resultan paradigmáticos al hallarse en sus ámbitos originales de utilización. Más difícil será analizar este tipo de aparejos y utensilios en los contextos hispanorromanos donde, generalmente, se localizan de manera fragmentaria o incompleta, lo que dificulta nuestra capacidad de interpretación y hasta su propia definición funcional cuando se trata de objetos o piezas de usos polivalentes. Esta disquisición se agrava si el estado de conservación nos impide siquiera conocer el engarce de los diferentes elementos que integraban una pieza, como sucede con los instrumentos metálicos, muchos de los cuales pudieron emplearse en las *culinae* romanas, aunque actualmente no lo podamos aseverar. En el caso de los utensilios cerámicos, determinados rasgos o parámetros pueden colaborar en su asociación al ámbito de la cocina, como las huellas de uso, el tamaño o ciertos detalles técnicos. En las páginas que siguen intentaremos sintetizar el conjunto de objetos y elementos que formaron parte habitual del «paisaje» instrumental de las cocinas hispanorromanas atendiendo a su naturaleza y funcionalidad.

1. Soportes y dispositivos metálicos para la transformación de alimentos mediante su exposición directa o indirecta al fuego

La cocina romana sobreelevada o de tipo pompeyano funcionaba con brasas, nunca con fuego vivo. El método era muy funcional, ya que, una vez dispuesto el lecho de brasas, toda la superficie era susceptible de uso si se disponían diversos recipientes o utensilios al mismo tiempo, en unos casos colocados directamente sobre las brasas y en otros, sobre elementos, generalmente metálicos, que impedían el apoyo directo de los recipientes o alimentos sobre la fuente de calor. En las cocinas situadas al nivel del suelo, algunos autores opinan que no se habría cocinado sobre brasas sino sobre llamas vivas, sobre las que se cocinaría con trípodes metálicos o con calderos suspendidos en soportes (Bonini 2016, 462).

Trípodes

Las piezas metálicas más reconocibles y abundantes en relación con el mundo culinario son los trípodes. Permitían elevar el recipiente utilizado para calentar la comida sobre las ascuas o en un fuego abierto. Son piezas que presentan un estado de conservación no demasiado bueno, pues a la acción del óxido se añaden los efectos que supuso una prolongada exposición al fuego durante su uso, lo que ha provocado un aumento de la corrosión y degradación de la materia prima de este tipo de instrumentos. En contextos prerromanos, estos elementos se hallan con cierta frecuencia asociados a los restos de banquetes funerarios, como evidencian los ejemplares de metal fechados entre los siglos IV a. C. y II a. C. procedentes de la necrópolis de Altillo de Cerropozo (Atienza, Guadalajara) (Lorrio 1997, 230; Cabré 1930, 7, lám. I), Aranda de Moncayo (Zaragoza) (Graells *et al.* 2014, 226-227, fig. 207), El Castillo (Castejón, Navarra) (Faro 2015b, 833-834) y Numancia (Garray, Soria) (Jimeno *et al.* 2004, 290, fig. 74b). También se han documentado en territorio vetón, asociados a otros utensilios metálicos del banquete como parrillas, morillos o asadores, procedentes de La Osera (Chamartín de la Sierra, Ávila) y de Las Cogotas (Cardeñosa, Ávila) (Álvarez-Sanchís 2009, 205), así como de la necrópolis vaccea y en miniatura de Las Ruedas (Padilla de Duero, Valladolid) (Romero y Górriz 2009, 244). También se conocen trébedes de hierro en contextos de hábitat en el *oppidum* de Puig de St. Andreu (Ullastret, Girona) (Buxó *et al.* 2010, 91, fig. 8), Titulcia (Madrid) (Valenciano y Polo 2017, 170) y Mas Castelar (Pontós, Girona) (Rovira 2002, 350, fig. 11.18.3).

Fechados en época altoimperial, se conocen en *Hispania* varios trébedes o trípodes. Un ejemplar excepcional por su estado de conservación es el procedente de la *villa* de Vilauba (Gerona), recuperado bajo los escombros procedentes de un incendio que, si bien destruyó un ala del edificio, preservó el menaje correspondiente a la cocina-despensa (Castanyer y Tremoleda 1999, 318; Casas y Nolla 2011, 54; Colominas, Castanyer y Tremoleda 2014) (Figura 1a). Este objeto, datado en el último cuarto del siglo III d.C., está compuesto por tres piezas soldadas entre sí por la parte superior. Presenta en la zona inferior la base con el pie ligeramente girado hacia fuera, consiguiendo así una mayor superficie de apoyo sobre el suelo del hogar. Además, los tres apoyos del trípode adoptan una sección ligeramente triangular, con una especie de engrosamiento en su zona media interna para dotarla de mayor solidez.

Otro trípode fue documentado en una cocina que se construyó sobre espacios destinados con anterioridad a otros usos, como el *frigidarium* de *Labitolosa,* donde se colocó un hogar, en torno al cual se localizó el trípode de plomo, además de ollas del tipo Aguarod XIV, un molino de mano, así como dos jarras engobadas (Magallón y Sillieres 1994, 99).

En la Bética, el mosaico de la *villa* romana de Río Verde en Marbella (Málaga) también representa una parrilla con tres patas (Posac y Ortega 1963; Blázquez 1981; Balil 1983, 166; Rodríguez-Oliva y Beltrán 2016, 567).

Estos trípodes se colocarían sobre los hogares para disponer sobre ellos las ollas de cocina. La forma cóncava de la base de algunos recipientes nos habla de su uso allí donde los propios utensilios no han llegado a nosotros. Augusta Emerita ha proporcionado un destacado conjunto de piezas. En el catálogo de instrumental de hierro conservado en el Museo de Arte Romano se incluyen al menos seis trípodes (nº inv. 7007, 7027, 7031, 7032, 10178 y 24805), algunos muy incompletos, como los tres ejemplares procedentes de la Carretera de la Circunvalación de Mérida, que pueden corresponder a tres apoyos y una lámina, y que pudieron formar parte incluso de la misma pieza (nº inv. 7007, 7027 y 7031) (Sabio 2012, 36-37, nº catálogo 9.1, 9.2 y 9.3). Presentan, al igual que la pieza de Vilauba, el pie ligeramente girado hacia fuera para ofrecer un apoyo más sólido del objeto. Más interesante por su contexto es la pieza incompleta localizada en 1963 en la cocina de la Casa del Anfiteatro de Mérida (García Sandoval 1966, 41, lámina XLIX; Sabio 2012, 38, nº catálogo 9.5). Corresponde en este caso a un triángulo equilátero de hierro de aproximadamente 23 cm de anchura. Próximo a este, en el Solar de las Torres, donde actualmente se enclava el MNAR, apareció otro trípode muy semejante al anterior, aunque con un mayor proceso de deterioro. Este

ejemplar mide aproximadamente 23 cm de longitud y 16 de anchura máxima (Sabio 2012, 38, nº catálogo 9.6). A estos ejemplares se puede sumar otro triangular de hierro también procedente de Mérida, localizado en un edificio extramuros, quizás industrial (Silva y Sánchez 2005, 75-76, fig. 20) (Figura 1b). Tiene forma de triángulo equilátero con 29 cm de lado, formado por tres barras de sección rectangular, con unas dimensiones de 1,5 por 2,5 cm. Como otros ejemplares, presenta un mayor grosor de estas hacia su parte central, mientras que disminuye en sección según se aproxima a los vértices (1,2 por 1,8 cm). Apoya esta estructura en tres patas situadas en los vértices, de las que se conservan únicamente dos, con una longitud de 5,5 cm. Este objeto apareció en el estrato correspondiente a la destrucción del tejado del edificio, fechado mediante una moneda del emperador Honorio hacia la primera mitad del siglo V d. C. En este mismo nivel aparecieron también, junto con las trébedes, varios objetos de clara vocación utilitaria, como una pequeña balanza fabricada en bronce, una sierra de talar de 1,35 m de longitud o varios recipientes cerámicos de almacenaje, lo que indica la probable función como almacén de las dos estancias contiguas excavadas.

Estos objetos nos permiten determinar la función culinaria de otros instrumentos que, de hallarse en otros contextos y sin relación con los trípodes, no habrían podido ser asociados al equipamiento de una *culina*. Es el caso del instrumental localizado junto con el trípode de la cocina de la *villa* romana de Vilauba (Gerona), donde se hallaron dos atizadores de fuego, indispensables para avivar la lumbre (Casas y Nolla 2011, 56, fig. 27.1 y 27.4). Uno de ellos presenta forma de horquilla en U al final de un largo vástago de sección circular, y la parte inferior tubular perforada; el otro, más dudoso, presenta una forma diferente. Se trata de una especie de horquilla, con el mango más corto y dos púas de sección circular en el extremo. Junto con estos atizadores y el trípode, apareció uno más atípico que presenta la forma de una espiga gruesa y alargada, sostenida por tres pies de forma irregular, ligeramente ondulados (Castanyer y Tremoleda 1999, 318, lám. 125, 1; Casas y Nolla 2011, 56, fig. 27.2). Estos ejemplares son muy similares a los dos atizadores completos procedentes de Pompeya (Stefani y Bonifacio 2005, 86, nº 95). Este tipo de instrumento fue representado de forma completa en el mosaico de la *villa* romana de Río Verde en Marbella (Málaga) (Posac y Ortega 1963; Blázquez 1981; Balil 1983, 166; Rodríguez-Oliva y Beltrán 2016, 567).

Morillos

En *Hispania* también se han localizado morillos o caballetes de hierro que se disponían en los hogares para apoyar la leña. Es bien conocida la agrupación localizada en la Casa de los Morillos de *Iuliobriga* (Campoo del Medio, Cantabria) donde se hallaron hasta seis ejemplares (Iglesias 2002, 186). Fechados entre finales del siglo I e inicios del II d.C., algunos representan bóvidos con los cuernos rematados en bolas de bronce y que se explican por la pervivencia de un culto prerromano que remarca el sentido ritual del entorno del hogar, sincretizado con la de los dioses lares (Teja e Iglesias 1988). Este hallazgo es excepcional para el periodo clásico, pues son piezas que se han documentado principalmente en contextos prerromanos (Lucas Pellicer *et al.* 2004, 66-68). De época romana son también los cinco morillos conservados en el Museo de León, procedentes de Villamol (León) (nº inv. 1993/13/4 al 1993/13/8).

Parrillas

Otros dispositivos metálicos empleados en las cocinas romanas fueron las parrillas, útiles para disponer sobre ellas recipientes o para el asado de la carne sin contacto directo con las brasas. En los banquetes aristocráticos centroeuropeos y mediterráneos, su uso está documentado desde el Bronce Final (Poux 2009, 96; Cabrera 2010, 91). En la Península se han localizado parrillas en yacimientos prerromanos con un alto contenido espiritual y simbólico, donde se han encontrado evidencias de la celebración de sacrificios y banquetes en los que se consumían carne y bebidas alcohólicas (Faro 2015a, 77). Las más antiguas se han hallado en la necrópolis de El Castillo, con ajuares muy destacados fechados entre la segunda mitad del siglo IV y el III a. C. (Faro 2015a: 77-80), así como en El Alto de la Cruz (Revilla de Catalañazor, Soria) y Monteagudo de las Vicarías (Soria) (Arlegui 1990, 58; Lorrio 1997, 230). La parrilla localizada en el santuario de Capote (Higuera La Real, Badajoz), fechado entre los siglos IV y II a. C., apareció junto con restos de animales sacrificados, cuchillos y otros objetos metálicos relacionados con el banquete (Berrocal-Rangel 1994, 236, fig. 80). En territorio vetón, se han documentado en las necrópolis de Las Cogotas (Cardeñosa, Ávila) (Cabré *et al.* 1950, lám. LXXI) y de La Osera (Chamartín de la Sierra, Ávila) (Álvarez-Sanchís 2009, 207).

Más tardía es la parrilla localizada en La Caridad (Caminreal, Teruel), concretamente en la Casa de Likine, fechada entre mediados del siglo II a. C. y el primer tercio del I a. C. Se halló en la *culina* (sala 2) que se encuentra

muy próxima a la estancia principal de la casa (nº 1, *¿tablinum, oecus?*). Se trata de una estancia de planta alargada, muy estrecha, con una entrada que prácticamente ocupa toda la superficie del muro. El suelo de tierra presenta un nivel sensiblemente más bajo que el resto y en su interior se localizaron dos molinos y algunos objetos metálicos, quizás relacionados con una dependencia de transformación de alimentos (Vicente Redón *et al.* 1991, fig. 7, nº 2). La distribución de las herramientas, molinos, cerámicas, armas e instrumentos domésticos nos informa de la mezcla constante de elementos de lujo con herramientas agrarias o artesanales. Así pues, apareció una parrilla de hierro fechada en el siglo I a. C. (Vicente Redón *et al.* 1986, 6, lám. 12; Ezquerra 2005, 212, nº 67), así como tres hachas, unos ganchos para colgar un caldero sobre el fuego, unas tenazas de hierro y un tridente sobre e1 mosaico de la estancia aparentemente más lujosa. A estas, se suma la parrilla que se expone en el Museo de Huesca de la colección procedente de Castilsabás, fechada entre los siglos II–I a. C. (Rodá 2007, 286) (Figura 1c).

En ámbito castreño se han documentado evidencias de parrillas en Cervantes, Barán, San Lourenzo y San Cibrán, además de La Corona de Quintanilla (*vid*. Capítulo de este volumen, «Espacios culinarios en contexto castreño durante la Edad del Hierro y temprana romanización»).

En el centro peninsular se han localizado varias parrillas de hierro tanto en ocultaciones como en contexto doméstico (Salido y Heras 2017, 287). Destaca la parrilla rectangular con barrotes de sección cuadrada en el interior de una vivienda en el *oppidum* de El Llano de la Horca (Santorcaz, Madrid), fechada en los siglos III-I a. C. de once barrotes y cuatro patas, siendo los exteriores de sección rectangular y los interiores cuadrangular (Ruiz Zapatero *et al.* 2012, 297, nº 116; Salido y Heras 2017, lámina 2). En el *oppidum* de *Titultia* (Madrid), destruido en torno a mediados del siglo II a. C., concretamente en un periodo bélico al comienzo de las guerras lusitanas entre el 147 y 139 a.C. (Valenciano *et al.* 2014, 84), se localizó una gran trébede o trípode de hierro muy deteriorado por la acción del fuego y una parrilla del mismo material (Polo y Valenciano 2014, 95; Valenciano y Polo 2017, 170). En la calle Sur de Getafe, formando parte de una ocultación intencionada se localizó una parrilla de hierro de 34,5 x (26) x 7 cm (Caballero 1985, figs. 10-12) que conserva solamente una barra lateral y seis transversales.

En la Meseta norte se han documentado parrillas en miniatura en las tumbas 54 y 127b de la necrópolis de Las Ruedas (Padilla de Duero, Valladolid). La primera, fechada entre el último tercio del siglo II y comienzos del I a. C. (Sanz Mínguez 1997, 474-475), contenía dos parrillas que, a su vez, estaban acompañadas de otros objetos para el procesado de la carne, como tenazas y cuchillos afalcatados (Sanz Mínguez 1997, 126-128, 416, fig. 127; Romero *et al.* 2009, 244). Tam-

bién están presentes en las necrópolis de *Pallantia* (Palenzuela, Palencia) (Castro 1971, 26, lám. XVIII.72; Martín Valls 1984, 15, fig. 12) y en Las Erijuelas de San Andrés (Cuellar, Segovia) (Molinero 1971, láms. CLXXI, CLXXIV y CLXXVI-II), fechada en los siglos IV-III a. C. (Barrio 1988, 407, 409).

En la Meseta sur se han localizado en Lezuza (Albacete), un asentamiento destruido en época sertoriana, donde la parrilla de hierro aparece asociada a un conjunto de soportes de cerámica tosca (Uroz 2012, 279-283; Uroz y Uroz 2014, 200, fig. 6a). En Quesada (Cortijo Plaza de Armas, Jaén), se halló una parrilla de forma rectangular, compuesta por dos soportes en forma de «u» invertida y patas de sección rectangular, que sirve de soporte a cinco travesaños transversales soldados de sección rectangular (Aurrecoechea 2009, 351) (Figura 1d). Otros ejemplares se han localizado en el Levante, concretamente en el Puntal de Llops (Olocau, Valencia) (Bonet y Mata 2002, 154, fig.168), en Castellones de Céal (Hinojosa, Jaén) (Mayoral *et al.* 1999, 738, fig. 4) y en La Bastida de Les Alcusses (Mogente, Valencia) (Fletcher *et al.* 1965, 104-105, fig.18). Un ejemplar más de parrilla romana formaba parte del denominado tesoro de la Marina Alta hallado casualmente en 1999 en la Penya de l'Àguila, en la vertiente oeste del Montgó (Alicante), donde fue escondido por un soldado romano en el fortín levantado allí durante las guerras civiles romanas en el siglo I a.C.

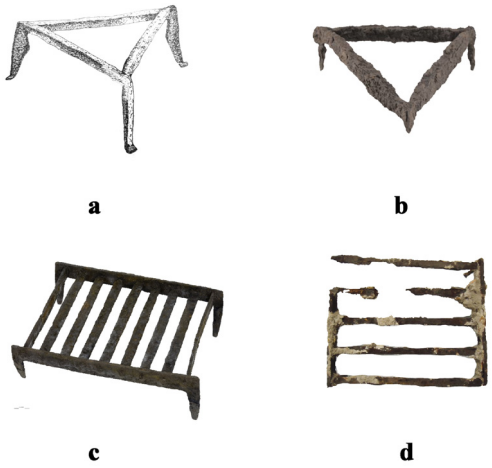


Figura 1. Trípodes y parrillas: a- Vilauba. Fuente: Castanyer y Tremoleda (1999, 318); Casas y Nolla (2011, 54); b- Mérida. Fuente: Silva y Sánchez (2005, 75-76, fig. 20); c- Museo de Huesca. Fuente: Blanco y Rodá (2007, 286), fotografía: Fernando Alvira Lizano (Colecciones en red Ceres); d. Quesada (Jaén). Fuente: Aurrecoechea (2009, 351); fotografía: Mª del Carmen Repullo Roldán, Colecciones en red Ceres.

Llares, argollas y cadenas

Algunos recipientes se colgaban mediante asas desde el techo, utilizando para su suspensión llares de hierro. La presencia de cadenas, argollas, anillas y ganchos puede informarnos sobre la cocción de alimentos y preparación de guisos mediante este sistema, pero también pudo tratarse de simples sujeciones para colgar alimentos o el propio menaje de cocina. La dificultad para determinar su función precisa impide determinar si se trata de elementos de suspensión de ollas o recipientes que pudieron emplearse en las *culinae*. Su forma sencilla y su función polivalente dificultan nuestra comprensión sobre estos objetos. Aunque algunos aros se han interpretado como refuerzos de los ejes de los carros, lo cierto es que la procedencia y contexto, como sucede con los localizados en la cocina de la Casa del Anfiteatro de Mérida (García Sandoval 1966, 41; Sabio 2012, 212-213, nº 69.3 y 69.4), nos debe hacer pensar sobre su posible uso como elementos de sustentación de recipientes. Respecto a los ganchos, determinados ejemplares se han podido relacionar con este tipo de aparejos sustentantes, pues rematan por sus dos extremos en sendos ganchos (Sabio 2012, 210-211, nº 66.6 y 66.7). Más interesante si cabe son los ganchos procedentes de un ámbito doméstico, concretamente de la Casa del Mitreo de Mérida, que presentan numerosas concreciones producidas por su contacto directo con el fuego (Sabio 2012, 210, nº 66.8 y 66.10). En ocasiones, estos ganchos, conocidos en las fuentes escritas como *unci ferrei*, simplemente podrían servir para colgar viandas o provisiones en las cocinas y no siempre ollas para el calentamiento de alimentos. En este sentido, son muy significativos los ganchos localizados en la despensa de la *villa* romana de Vilauba (Gerona), que debieron tener esta función (Casas y Nolla 2011, 44). Otros ejemplares, sin embargo, no ofrecen dudas de su uso como ganchos unidos a cadenas o cremalleras para colgar el caldero sobre el fuego del hogar, como los localizados en la *villa* romana de Tolegassos (Gerona). Uno fue fechado entre el siglo I a.C. y el I d.C. (Casas y Soler 2003, 43, fig. 21.3; Casas y Nolla 2011, 47) y otro entre los siglos II y III d.C. (Casas y Nolla 2011, 48). Se conocen incluso ejemplares de época muy tardía como el gancho para sujetar el caldero como el procedente de Puig Rom en Roses (Gerona), datado en los siglos VII-VIII d.C. (Casas y Nolla 2011, 49). Aunque no siempre se puede confirmar que sirviesen para colgar las ollas en los hogares, podemos señalar los aparecidos en el interior de un depósito de Dehesa de la Oliva (Madrid) (Cuadrado 1991, 204) donde apareció un doble gancho para colgar. En el asentamiento rural de La Ermita Virgen de Torre

(Vallecas-Vicálvaro, Madrid) también se puso al descubierto una cadena de llar formada por argollas (Uscatescu y Fuentes 2009, 90).

Hornillos

Desgraciadamente, por el momento no se han localizado en *Hispania* hornillos metálicos portátiles como los documentados en Pompeya (Stefani y Bonifacio 2005, 56, nº 32) o como los representados en la parte central del pasillo meridional del mosaico de la *villa* romana de Río Verde en Marbella (Málaga) (Posac y Ortega 1963; Blázquez 1981; Balil 1983; Rodríguez-Oliva y Beltrán 2016, 566).

Una cuestión que permanece pendiente de ser resuelta es el uso o no de los braseros como calentadores o pequeñas cocinas portátiles, bien conocidos en el ámbito heleno (Sparkes 1962; Bruns 1970; Trümper 1998; Nevett 1999; Cahill 2002). Al respecto, Salza llama la atención sobre el hecho de que el brasero, rectangular y bajo, localizado en la casa pompeyana de Casa de la Regio I, Ins. IX, nº 6 contenía cenizas, cuando la erupción del Vesubio tuvo lugar en verano, lo cual le llevó a plantear que efectivamente debió servir de cocina u horno para el calentamiento de los alimentos (Salza 1982, 240). El brasero romano procedente de Vertault también se ha puesto en relación con las prácticas culinarias (Munoz 1994; Leconte 2013, 244). En *Hispania* también se han documentado braseros similares. En la Casa de los Plintos en Uxama, se localizó junto al hogar un brasero rectangular de hierro con ruedas adornado con remaches de bronce (García Merino 1997, 104; García Merino *et al*. 2009, fig. 5). También en la zona septentrional de la *villa* romana de Baños de Valdearados (Burgos), fechada en el siglo V d.C., se puso al descubierto un brasero de bronce en la esquina suroeste de la gran estancia nº 6 (Argente Oliver 1979, 32-34, 112-114, nº 2335, fig. 21 D, láms. XXVII-XXXI). En *Dianium* se conoce el hallazgo de otro brasero (Gisbert 2017, 2098).

2. Menaje de cocina para procesos culinarios en caliente

Como venimos diciendo, los procesos culinarios en caliente permitían transformar los alimentos bien mediante su exposición directa o indirecta a las brasas o al fuego haciendo uso de los dispositivos que acabamos de reseñar, bien mediante su transformación en medio húmedo o seco, empleando un diversificado conjunto de utensilios y objetos de naturaleza cerámica y, en

menor medida, metálica. El estudio de estos elementos reviste gran interés al materializar las transformaciones de las técnicas de preparación de alimentos y las formas de consumo inherentes al proceso de romanización en las diferentes áreas peninsulares.

El menaje de cocina, sobre todo el fabricado en cerámica, es muy variado y, aunque aquí en modo alguno podemos hacernos eco de todos los ejemplares localizados en la península Ibérica, intentaremos mostrar las formas más comunes aparecidas en los contextos hispanorromanos. Ordenaremos los utensilios atendiendo a sus funciones en el ámbito de las operaciones culinarias siguiendo algunas de las propuestas esbozadas en su día por M. Beltrán Lloris (2004, 202-203).

2.1. Menaje relacionado con técnicas culinarias de transformación mediante calor húmedo

En la tradición culinaria romana, las principales técnicas de transformación por calor en medio húmedo fueron la cocción y la fritura. La primera ya fue un procedimiento bien conocido en la cocina griega, donde existía incluso un mercado de «carnes cocidas» (*ta hephthopolia*) en forma de morros, manitas y orejas de cerdo (García Soler 2012, 13). La cocción era una técnica casi imprescindible para cocinar la carne en salazón, dada su dureza por deshidratación, pero también era un procedimiento para la realización de guisos o recetas con cereales y verduras. En cuanto a la fritura, la base para su realización en las tierras ribereñas del Mediterráneo era el aceite de oliva, que acabó imponiéndose a la grasa de cerdo (*strutto*) (Vaquerizo 2011, 642).

Calderos

En relación directa con los ganchos y elementos de sustentación a los que aludíamos líneas arriba, se hallan los calderos de metal. En el ámbito culinario prerromano, se emplearon en procesos de cocción de la carne y también, colocados sobre un soporte elevado, para contener y mezclar en su interior la bebida alcohólica que se servía durante el banquete (Graells 2008, 132; Montero 2009, 63; Burillo 2010, 579). Asimismo, se han puesto en relación con rituales de sacrificio en el noroeste de la península Ibérica, como recipientes donde se depositaba la sangre y las vísceras o la carne del animal inmolado (Armada y García 2003, 72). Son frecuentes los calderos de bronce en necrópolis (Argente *et al.* 2001, 131; Álvarez-Sanchís 2009, 205-206; Faro 2015a,

52-55), pero en el contexto doméstico culinario, son más comunes los realizados en hierro y bronce para la cocción y el consumo de alimentos.

Los calderos y las ollas metálicas no son muy frecuentes en los yacimientos hispanorromanos, pero se han localizado algunos ejemplares que nos informan de su presencia en el ámbito doméstico, como el caldero procedente de la Casa del Anfiteatro de Mérida, realizado con una base de cobre y paredes de hierro que contaba con un asa, como indica la presencia de dos anillas en el borde (Sabio 2012, 175). Entre los calderos documentados, destaca por su contexto el localizado en la Casa del solar del nº 9 de la calle Sabaters y nº 6 de la Plaza de Cisneros de Valencia (Albiach y Soriano 1991). Las excavaciones realizadas en el año 1986 pusieron al descubierto una *domus* romana que contaba con al menos cinco estancias articuladas en torno a un pasillo central, que corresponden a la zona productiva y servil de la residencia. Las estancias presentan restos que nos informan sobre la funcionalidad de cada una de ellas: posiblemente las salas A y D sirvieron para la fabricación de vidrio, mientras que la B funcionaría como cocina y la C como *cella penaria*. La habitación B o *culina*, situada al noreste del área excavada, presenta unas dimensiones de 2,50 x 2,80 m. La sala está abierta hacia el oeste y, posiblemente también hacia el sur, con un acceso situado en el extremo sureste. En una fase o reforma posterior, la cocina se subdivide en dos recintos por un muro realizado con una técnica que recuerda a la del *opus africanum*. El espacio destinado a la preparación de los alimentos está constituido por un hogar de tierra cocida y de planta circular excavado en el suelo, sobre el que apareció apoyado *in situ* un caldero de bronce de dos asas (Albiach y Soriano 1991, 59). En la estancia, apareció gran cantidad de cerámica común africana y un ánfora completa del tipo Keay XIX. Todas estas piezas tienen una función de almacenaje y cocina, lo que nos indica que se trata de un recinto dedicado a las actividades culinarias. Muy próxima a esta *culina*, al sur de esta, se localizó una *cella penaria* (habitación C), de 2,50 x 8,80 m. Esta estancia se abriría hacia el este. En el centro de la sala apareció un *dolium* desplazado de su posición originaria. Presentaba roto el borde y la parte superior del cuerpo; posiblemente se trataría de la despensa de la cocina.

Otro ejemplar bien estudiado es una pieza procedente de la *villa* palentina de La Olmeda (Gómez de Salazar *et al.* 2005), en la que el hierro va recubierto con un bronce pobre (4,3% Sn). Suponemos que el cubo descrito por Maluquer en 1968 de la tumba 17 de Las Merchanas (Salamanca) podría ser también similar, aunque se describe como de cobre forrado de hierro. La protección del hierro con una lámina de bronce tenía como finalidad proteger

al objeto de la corrosión (Fernández Ochoa *et al.* 2016, 141). Un ejemplar de bronce muy bien conservado se halló en Elche (Alicante) (MAN, nº inv. 17562) (Figura 2a). En el depósito de Tabacalera (Gijón), ya analizamos en 2016 un caldero de 10 cm de altura y 12 cm de diámetro. Presentaba también una pequeña anilla por donde se introducía un asa o asidero que se hacía pasar por otra situada frente a la anterior (Fernández Ochoa *et al.* 2016, 141, fig. 13 y lám. 6 nº 9.). El análisis en superficie revela que se trata de un objeto de hierro que en determinadas zonas conserva una capa superficial de una lámina de bronce, que parece recubrir tanto la superficie interior como la exterior.

Se han localizado algunos calderos también realizados en bronce y asas de estos recipientes en el castro de Viladonga (Castro de Rei, Lugo) (Durán 1994, 14-15), varios ejemplares de cobre y uno de bronce en Mérida (MNAR CE02179; CE10173; CE07064; CE25343) (Figura 2c-f), así como en las *villae* béticas de El Ruedo (Almedinilla, Córdoba) (Pozo 2011, 186) y Quesada (Museo de Jaén, nº inv. CE/DA05490) (Figura 2b). De época bajoimperial son los dos calderos localizados en Cástulo (Museo Arqueológico de Linares. Monográfico de Cástulo, nº inv. DJ02169 y DJ02418). Como no conserva gran parte de la pared, es difícil determinar el tipo, aunque por la forma del borde y la que queda de la pared se puede adscribir al tipo 1 de Palol (tipo III de Pozo) de clara función doméstica dentro de la vajilla y la cocina romana.

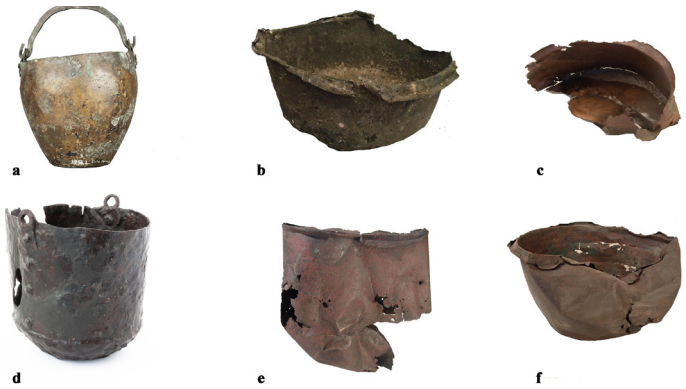


Figura 2. Calderos: a- Elche (Alicante) (MAN, nº inv. 17562); fotografía: Gonzalo Cases Ortega, Colecciones en red Ceres); b- Quesada (Jaén) (Museo de Jaén, nº inv. CE/DA05490; fotografía: Mª del Carmen Repullo Roldán, Colecciones en red Ceres); c- Mérida (MNAR CE02179; fotografía: Luis Fallola Collazos, Colecciones en red Ceres); d- Mérida (MNAR CE10173); e- Mérida (MNAR CE07064; fotografía: Luis Fallola); f- Mérida (MNAR CE25343).

La fragmentación de ollas y calderos metálicos y, sobre todo, su posterior reutilización, explica la escasa presencia de este tipo de menaje en los asentamientos domésticos hispanorromanos. Sin embargo, la presencia de asas de hierro puede informarnos de su existencia. Las asas permiten colgar los recipientes sobre el fuego del hogar por medio de cremalleras y no sobre trípodes, que soportaban más bien ollas de cerámica. Aunque no podemos aquí exponer el elenco de todas las asas aparecidas, nos parece importante mencionar, al menos, algunas documentadas en contextos domésticos rurales como el asa de mediados del siglo III d.C. de la *villa* de Tolegassos (Gerona) que termina en dos anillas en cada extremo, otra procedente de la *villa* de Puig Rodon (Corsá, Gerona) y otra más del *castellum* de Puig Rom mucho más tardía, del siglo VIII d.C. (cf. Casas y Nolla 2011, 60), además del asa de un gran recipiente localizado en el solar de las torres, actual MNAR, de Mérida o el aparecido en unas termas de Reyes Huertas en Mérida (Sabio 2012, 39, nº 11.1).

En el centro peninsular se han documentado varias asas que se pueden asociar a posibles recipientes metálicos (Salido y Heras 2017, 290), como las localizadas en El Llano de la Horca (Madrid) (VV. AA. 2010, 303, nº 130). Un soporte de caldero de hierro y varios fragmentos de este tipo de recipientes se hallaron también en el asentamiento rural de La Ermita Virgen de Torre (Vallecas-Vicálvaro, Madrid) (Uscatescu y Fuentes 2009, 88-90). Se suma a esta nómina el hallazgo en el interior del ocultamiento de Cubas de la Sagra (Madrid) de un caldero de latón con dos asas laterales y base de plomo (Oñate *et al.* 2015, 31).

Ollas

La olla (*aula*, *olla*) constituye el recipiente más frecuente de la cerámica de cocina. Generalmente era fabricada con arcilla de calidad media o baja, con desgrasantes de granulometría gruesa o media para soportar mejor la exposición directa al fuego o a las brasas para una cocción rápida, o cercana a éstas para una cocción más lenta; sujeta en ocasiones con trípodes. Muchos ejemplares no presentan signos de haber sido expuestas al fuego, lo que indica que no todas las ollas se emplearon para cocer alimentos, sino para guardarlos en crudo o en conserva.

Los bajos costes de producción explican el pequeño radio de comercialización de estos recipientes y la variedad de formas, así como el carácter marcadamente local de su producción. Los ejemplares más antiguos siguen a nivel general la tradición indígena, con formas y diseños sencillos, de labio recto exvasado, hasta que durante el siglo I d.C. la variedad de perfiles se

incrementa, con la aparición de recipientes con el hombro marcado y gran variedad de bordes con o sin rebaje interior para apoyo de la tapadera (Blanco 2017, 168-176; Aguarod 2017, 41-50). En la *Tarraconensis* se ha individualizado una serie de ollas, inscritas en el ámbito de las producciones Tarraconense-Aquitanas (o viceversa) y posiblemente fabricadas en las dos vertientes del Pirineo occidental, País Vasco, Navarra y el valle del Aragón Subordán (Esteban *et al.* 2015; Aguarod 2017, 44-50). Las producciones más antiguas, de los siglos I y II d.C., presentan bordes oblicuos mientras conviven con las de borde plano que son las que pervivirán mayoritariamente en el Bajo Imperio (Peréx y Unzu 1997-1998; Barandiarán *et al.* 1999). Aunque la existencia de marcas sobre algunos ejemplares hace suponer que su función pudo ser el envasado y comercio de algún producto sólido o semisólido (Martínez y Unzueta 1995, 112; Fernández Ochoa y Zarzalejos 1999, 263), las marcas de fuego en otras muchas permiten también pensar que formaron parte de los enseres habituales en las cocinas del tercio norte hispano. En la Bética entre mediados y el tercer cuarto del siglo I d.C. se han identificado imitaciones de las ollas africanas (Peinado 2017, 132).

Cazuelas

La cazuela (*caccabus*) se empleaba tanto para cocer al vapor, como para hervir y rehogar. Algún autor la equipara en cierta medida con las ollas a presión, ya que su fondo amplio permitía una cocción regular de los alimentos, controlando el vapor con la tapadera (Beltrán 2004, 202). Al poseer un fondo hemisférico, para proporcionarle estabilidad en el fuego del hogar era necesario el uso de un trípode de metal, de apoyos o de un hornillo portátil. No faltan ejemplos en que las propias piezas se dotan de tres patas –*tripes*– para facilitar su asiento sobre el hogar (Aguarod 2017, 33-34). Se trata del recipiente más nombrado por Apicius, quien lo emplea hasta en 66 ocasiones para preparar sopas, salsas o estofados (Donnelly 2015, 143). Por su importante embocadura, que permitía mezclar y girar ágilmente los ingredientes, se solía utilizar para la segunda cocción de carnes, verduras y pescados, muchas veces en preparaciones que mezclaban varios de estos ingredientes en un guiso, y también para la cocción de las legumbres.

Es una forma importada que se incorpora al menaje de cocina de la península Ibérica, junto con diversas producciones itálicas de época romano-republicana, como los platos y fuentes de borde bífido y de engobe interno rojo-pompeyano; posteriormente, conoce un gran auge dentro de las produccio-

nes de cocina africanas que llegan al mercado tarraconense a partir de época tardoaugustea (Aguarod 2017, 33). Las formas son muy variadas y tienden a ser imitadas en los lugares de recepción. En este sentido, conviene señalar que estas imitaciones locales abarcan un período de tiempo realmente extenso y que no se trata de un fenómeno puntual y concreto. Por otro lado, es importante tener en cuenta si una imitación de una cazuela, por ejemplo de la forma Hayes 23 B/Lamboglia 10 A, sin el engobe interior característico de la forma original, estuvo destinada a la misma función culinaria y a la cocción de los mismos alimentos que su prototipo original (Aquilué 2008, 491). Este tipo de información es básico para acercarnos a los usos culinarios de la época y también para saber si se mantienen los mismos referentes culturales y poder analizar su evolución.

Por el momento no se han localizado en *Hispania* cacerolas para cocer al vapor, como el ejemplar bastante completo de Pompeya (Stefani y Bonifacio 2005, 85, nº 88). En el ámbito noroccidental se conocen cazuelas de fondo plano, con el borde cóncavo para recibir una tapadera y el fondo externo a veces surcado por acanaladuras concéntricas o con una parrilla de líneas bruñidas entrecruzadas, que se interpretan como un recurso para facilitar la termodifusión (Hevia, Montes y Benéitez 1999, 158-159).

Jarra-hervidor

Aunque no es un objeto documentado con frecuencia, se conoce también una jarra o *urceus* cerámico de cuerpo abultado, fondo plano, cuello diferenciado con un asa moldurada y boca trilobulada. Se empleaba para hervir y verter agua o leche. Las huellas de ahumado en el exterior y las concreciones calcáreas en el interior y su diseño nos indican que el recipiente era colocado próximo a la lumbre en el lado del vertedor, mientras el asa, en el lado opuesto, facilitaba su manejo sin quemarse (Aguarod 2017, 39-40). Este recipiente fue fabricado de forma masiva en los talleres cercanos a Saintes y fue exportado por el territorio meridional aquitano y cantábrico oriental, difundiéndose por el norte peninsular (Martínez Salcedo 2004, 292-293; Urteaga y Amondarain 2015, 262-263, CCSA) y el valle del Ebro (Aguarod y Lapuente 2015, 419-420). No documentamos, sin embargo, jarras-hervidores de bronce del tipo Tassinari Y 2000 localizadas en Pompeya (Stefani y Bonifacio 2005, 54, nº 24).

Algunas jarras metálicas tipo Blechkannen presentan evidencias de haber servido para calentar agua (Baratte 1993, 227; Leconte 2013, 237). Estas

características jarras cuentan con una boca y asa macizas, fundidas en una sola pieza y fueron fabricadas a partir de una lámina metálica. Son bien conocidas en contexto hispanorromano (Erice 1987, 471-473; 2007, 208; Aurrecoechea 1991, 236-239; Alarçao 1996; cf. Salido y Heras 2017).

Sartenes

En la cocina romana no podía faltar la sartén para freír alimentos (*sartago*), si bien se trata de un objeto al que Apicius se refiere sólo en dos ocasiones (Donelly 2015, 144). Estos utensilios, de cuerpo troncocónico y paredes gruesas, no son fácilmente identificables cuando aparecen sin mango, por lo que a menudo han podido ser interpretados como bandejas o fuentes. Un ejemplar muy completo se localizó en Pollentia (Alcudia, Mallorca) (Museo de Mallorca, nº inv. 4474) (Figura 3a). Se trata de un recipiente trapezoidal de bronce de 51,2 cm de longitud y 23 cm de anchura, con fondo plano, paredes bajas y bordes exvasados; el mango es largo y rectangular (VV. AA. 2005, 83). Un tipo de sartén cerámica, conocida como *sartago*, del tipo Celsa 84.13596, constituye un instrumento de cocina con antecedentes en el mundo griego, utilizado para freír o preparar salsas para pescado o carne, según se menciona en el rectario de Apicio y citado por San Isidoro (Etym. XX, 8, 5). Estos recipientes, cuando son realizados en cerámica, presentan engobes antiadherentes en su cara interna, debido a su uso para la fritura de alimentos con aceites y otras sustancias grasas (Bats 1988, 68). La presencia de este tipo cerámico en los pecios de Spargi, Sant Jordi, Baie de Cavaliere y Giens, así como en los yacimientos costeros de *Albitimilium* o *Cosa,* refuerza la tesis de su utilización para el cocinado de pescado (Aguarod 1991, 98). Los ejemplares localizados en *Hispania* proceden de los talleres campanos fechados entre finales del siglo II y mediados del siglo I a. C., cuyas piezas se comercializaban en las zonas costeras del Mediterráneo occidental (Olcina *et al.* 2010; VV. AA. 1993, 234) y también presente en puntos del interior como *Celsa* (Beltrán 2004, 217-218), *Hispalis* (García Vargas y García Fernández 2009, 161, fig. 12) y Granada (Navas *et al.* 2009, 111). En *Hispania* se han localizado dos ejemplares del tipo Celsa 84.13596 que formaban parte del cargamento de los barcos que se dirigían a la península Ibérica. Una *sartago* procede de las Islas Baleares, concretamente del pecio republicano de la Colònia de Sant Jordi-A (Ses Salines), excavado en 1977 (Figura 3b). Se trata de un recipiente de cerámica, datado en el año 76 a. C. (Museo de Mallorca, nº inv. 11699), que tiene forma redondeada y fondo plano. Presenta las paredes bajas y los bordes exvasados y conserva un mango cilíndrico terminado

en botón. Fue realizado con pasta gris y engobe marrón y conserva la base ennegrecida con restos de hollín. Posiblemente fue empleada a modo de sartén a bordo del barco (Cerdá 1980; VV. AA. 2005, 86). El otro ejemplar procede del pecio de Escombreras (Cartagena) y ha podido ser fechado entre mediados del s. II a. C. y mediados del s. I a. C. (ARQUA, nº inv. ESC-I/21.83/4/4633) (VV. AA. 2008, 188-189; VV. AA. 2004, 191, nº 96). La escasa abundancia de este tipo cerámico se explica por su frecuente fabricación en metal, material más adecuado a su función. Sin embargo, se debe prestar atención para no confundir la *sartago* culinaria realizada en metal con las piezas relacionadas con el servicio de aseo personal en las abluciones que tenían lugar en las comidas colectivas y que tienen una forma similar (Erice 2007, 203).



Figura 3. Sartenes: a- Pollentia (Alcudia, Mallorca) (Museo de Mallorca, nº inv. 4474). Fuente: VV. AA. (2005, 83); b- *Sartago* del pecio republicano de la Colònia de Sant Jordi-A (Ses Salines, Mallorca). Fuente: VV. AA. (2005, 86).

Espumaderas

Se han documentado pocos ejemplares de espumaderas en *Hispania*. Son paletas ligeramente cóncavas y con agujeros con que se espuma el caldo o cualquier otro líquido para purificarlo, o para freír en la sartén. En Mérida se localizaron dos ejemplares en bronce de 14 y 15,8 cm de longitud respectivamente (MNAR CE29982; CE29447) (Figura 4).

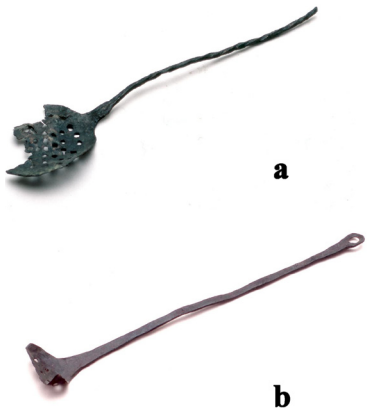


Figura 4. Espumaderas: a- Mérida (MNAR CE29982; fotografía: Miguel Ángel Otero Ibáñez, colecciones en red Ceres); b- Mérida (MNAR CE29447; fotografía: Miguel Ángel Otero Ibáñez, colecciones en red Ceres).

2.2. Menaje relacionado con técnicas culinarias de transformación mediante calor seco

Platos y fuentes antiadherentes

El término latino *patina* se aplica a grandes platos y fuentes de diámetro superior a los 21-24 cm, cuya superficie plana, de forma circular, y los desgrasantes utilizados permiten su uso para hornear, al soportar las oscilaciones de temperatura, y para después presentar los alimentos. También podía emplearse con tapadera recubierta de brasas para cocinar, según el procedimiento conocido como *in thermospodio* que recoge *Apicius* (Martínez Salcedo 2004, 97; Grainger 2007, 77). Destacan unas producciones itálicas denominadas de engobe interno rojo-pompeyano, que se hallan revestidas en su interior por un espeso revestimiento, que posee la cualidad de ser antiadherente. Su fondo estriado concéntrico ayuda a desmoldar el guiso (Aguarod 2017, 35-38), que podía servirse sobre la propia tapadera que acompañaba al recipiente (Beltrán 2004, 203). Los ejemplares itálicos se distinguen de las múltiples imitaciones peninsulares conocidas en que la capa de engobe es más gruesa (Luezas 2001, 73), además de otros detalles técnicos y formales (Bermejo 2011, 347). Loeschcke (1909, 268) puso en relación este engobe con la cocción de galletas de pan, mientras que Goudineau (1970, 165) lo identificó con el *caccabus* y, señalando la aparición masiva de estos ejemplares en contextos militares, lo asoció a la preparación de la polenta. Poco tiempo después, Pucci (1975, 368-371) lo puso en relación con la *patina,*

plato que consistía en la mezcla de carne, pescado, verduras o frutas desmenuzada con huevos batidos que después se cuajaba a modo de una quiché. Esta receta llevaba, por tanto, el mismo nombre que este tipo de recipientes (Aguarod 1991, 51-59 y 82-83), como se comprueba en algunas especialidades de *Apicius* tales como la *patina* de espárragos o la de bayas de sauce, entre otras muchas, lo que atestigua que este tipo de guiso era muy popular en época romana (Donnelly 2015, 143). En *Hispania* la difusión de este tipo de piezas es amplia tanto en contextos civiles como militares (Girón y Costa 2009) y fue objeto de numerosas series de imitación en diferentes puntos de la geografía hispana (Bustamante y Huguet 2008, 300; Aguarod 2017, 36). Una imitación de gran calidad se localiza en el noroeste peninsular durante finales del siglo I y comienzos del II d.C. Esta producción se conoce con el nombre de engobe interno rojo de tipo lucense por su posible producción en el área de la ciudad de Lugo o sus proximidades (Alcorta 2001, 334-354; Alcorta *et al.* 2015; Bartolomé 2015). Otro utensilio de uso similar es el que se denomina *patella* y que Apicius (*De Re Coq*. 4, 2, 14) usaba para hacer una receta similar a la lasaña o incluso para diversas especialidades de *patina* (Donnelly 2015, 144). Podía emplearse en el horno o sobre el fuego (De Re Coq. 8, 6, 9; 4, 2, 6) y se mencionan variedades en metal.

Clibani

El *clibanus* era una pieza de forma acampanada realizada en cerámica o metal, que se empleaba para cocinar alimentos en su propio jugo, mantener los alimentos calientes o para cocer pan o pasteles, ya que su función era equiparable a la de un horno portátil (Liversidge 1958). En palabras de Catón (*Agr.* 74-76), este objeto permitía cocinar mediante la técnica *sub testu*, que literalmente significa «bajo la tapadera». Según algunos autores, formaba parte del equipamiento de las cocinas con independencia del nivel social de las viviendas (Cubberley, Lloyd y Roberts 1988, 98). El hecho de que no constituya un hallazgo frecuente en los contextos hispanos puede deberse a un problema de clasificación, ya que, cuando aparecen fragmentados, no es fácil su distinción de la de otros objetos (Cubberley, Lloyd y Roberts 1988, 100). Podía disponer de una abertura central para controlar la temperatura y de un borde saliente, como ilustra el único ejemplar identificado hasta la fecha en prensa, procedente de *Calagurris* (Calahorra, Zaragoza)[1]. Esta pieza, de origen itálico indefinido, presenta sello de alfarero (Aguarod *et al.* 2011, 262-263, fig.2). En no pocos casos los *clibani* disponían de

[1] Agradecemos a C. Aguarod los datos proporcionados sobre esta pieza.

un asa superior para facilitar su manejo. Para su uso se disponía la comida en un plato o sobre una superficie caliente y se cubría con el *clibanus*, poniendo brasas alrededor y sobre el borde en el caso de las piezas con borde saliente (Aguarod *et al.* 2001, 262; Aguarod 2014, 148).

3. Menaje de cocina para procesos culinarios en frío

Morteros

Otro de los útiles a menudo presentes en las cocinas romanas fueron los morteros (*mortaria*), empleados para el triturado de alimentos sólidos, la maceración de cereales y la preparación de salsas. Generalmente, presentan un borde ancho y grueso que permite sujetar con firmeza el recipiente mientras se realiza la preparación. Si lo que se elaboraba era una salsa, disponía de una vertedera, generalmente troncopiramidal, de canal abierto, flanqueada por dos canaladuras oblicuas, que facilitaban el vertido del contenido. También presentan algunas piezas un engobe aislante que confirma su función para el preparado de alimentos licuosos. La homogeneidad en sus formas explica el parco conocimiento sobre estos utensilios domésticos en el ámbito peninsular. No obstante, el avance de la investigación en las tres últimas décadas ha permitido definir las variantes del genérico tipo cerámico 7 de M. Vegas (1973) en función de su posible variedad morfológica y funcional. El registro arqueológico muestra las diversas soluciones técnicas adoptadas para generar una superficie interna de fricción que permita machacar o moler los alimentos; así, unos ejemplares están recubiertos interiormente por una capa abrasiva de naturaleza arenosa, que facilita el triturado de los alimentos, mientras que en otros, dicha superficie se consigue mediante un estriado profundo realizado en el proceso de torneado de la pieza (Doval 1997).

Desde el siglo II a. C. se documentan morteros importados de la Campania (Italia) en la zona costera y en el valle del Ebro (Aguarod 2017, 55-57. Presentan un borde de sección triangular, la vertedera se encuentra muy desarrollada al exterior y tienen una decoración formada por dos o tres bandas aplicadas al borde con digitaciones de relieve que en realidad constituyen asas que facilitan su manejo. Poco tiempo después se comienzan a importar los morteros procedentes del centro de Italia, más concretamente de la periferia de Roma y en las riberas de la zona navegable del Tíber y de sus afluentes (Aguarod 1991, 132 y 152-153). Se han documentado en toda la geografía peninsular, tanto en ciudades (*Augusta Emerita*, *Tarraco*, *Empo-*

riae, Corduba, Conimbriga, *Segobriga*, Scallabis, *Lucus Augusti*, Paredes de Nava, *Calagurris*, L'Alcúdia de Elche), así como en establecimientos rurales (Torre Llauder, El Maresme, Torroella de Montgrí y Libia en Herramélluri) y en el castro de Chao Samartín (Asturias) o el campamento militar de Herrera de Pisuerga (Palencia) (cf. Cebrián y Hortelano 2011, 128).

Los morteros centroitálicos Dramont D 1 se fabrican desde finales del periodo republicano (Vegas 1973, 32-33; Aguarod 1991, 137-138) y se distribuyen desde toda la costa mediterránea, sobre todo, en el área catalana y en ciudades del interior peninsular a través de la ruta fluvial del Ebro, como *Celsa*, *Caesaraugusta* y *Calagurris* (Aguarod 1991, 179). En el interior peninsular se asocian a otras importaciones itálicas de cerámica de cocina, como fuentes de engobe rojo pompeyano y tapaderas (forma Vegas 16) en contextos de la primera mitad del siglo I d. C. (Cebrián y Hortelano 2011, 140). A finales del siglo I d. C., a partir de época flavia, son progresivamente sustituidos por el tipo Dramont D 2, con los que conviven un tiempo, y que presentan un mayor tamaño, robustez y capacidad que sus predecesores. Un análisis pendiente para el caso de *Hispania* es el estudio de los sellos donde se reconoce el nombre del *dominus*, propietario del terreno en el que localiza la cantera de la arcilla, nombres de las personas encargadas de la producción, los *officinatores*/*conductores*, esclavos y vicarios o bien el nombre las *figlinae*. Como sucede con otras producciones, los *mortaria* serán también fabricados en alfares hispanos, siendo bien conocidas las series elaboradas en diferentes talleres del valle del Ebro (Aguarod 2017, 58-59) y la provincia Bética, donde este tipo de objeto formaba ya parte de la tradición alfarera turdetana por influjo de las costumbres fenicio-púnicas (Peinado 2011, 291).

Los morteros se realizaron también en diferentes tipos de piedras duras, metal y madera (Ottati y Vinci 2016, 152).

En ocasiones no se han documentado los fragmentos de morteros, pero sabemos de su presencia por el hallazgo de la maja o mano de mortero (*pistillum*), que permitía desmenuzar, triturar y mezclar los alimentos y condimentos como las especias y plantas aromáticas, muy utilizadas en la cocina romana. La maja solía ser de madera o cerámica en el caso de los morteros cerámicos y de piedra en los fabricados en este material.

Ralladores

El rallador por fricción recibe en época romana el nombre de *radula*, término que suele verse aplicado a instrumentos realizados en metal (Daremberg-Saglio 1887-1919, vol.4.2, 102). Se trata de un utensilio poco frecuente en el registro arqueológico. En una versión realizada en cerámica se ha documentado un objeto, cuyas

funciones podrían ser las del rallado de alimentos sólidos en la *domus* de la Fortuna de Cartagena (Quevedo 2011) (Figura 5). Se trata de una pieza con forma de trapecio isósceles, con una superficie de fricción lograda mediante series de incisiones lineales en diagonal y un piqueteado intermitente de escasos milímetros de profundidad. El empleo de utensilios semejantes está acreditado en contextos prerromanos hispanos, como el barrio fenicio de La Torre de Doña Blanca (Puerto de Santa María, Cádiz) (Vallejo 2010) –donde se ha hallado una pieza muy similar a la de Cartagena– o la necrópolis de El Castillo (Castejón, Navarra) y el yacimiento ibérico de Sant Josep (La Vall d´Uixó, Castellón), donde se documentan versiones metálicas con orificios, que cuentan con paralelos en otros hallazgos prerromanos de la costa mediterránea (Faro 2015b, 806-807; Oliver 2017, 61-62). También en época romana fue común este tipo de ralladores de metal con orificios, conocidos en otras regiones del Imperio romano, pero ausentes por el momento en *Hispania* (Dosi y Schnell 1986, 58; Hostetter 2001, 136, nº 343). Pudieron cumplir la función de ralladores también los morteros estriados que se utilizan a partir del siglo I d. C. en distintos puntos de la Bética y la Lusitania (De Alvarado y Molano 1995, 290; Morais 2004). El segundo objeto del oeste del pasillo meridional del mosaico de la *villa* romana de Marbella (Málaga) también fue identificado por Posac y Ortega (1963) como un rallador, pero estudios más recientes plantean que se trataría de un horno, lo que daría sentido a la pieza más próxima interpretada como un *bidens* o pala de hornero (Rodríguez-Oliva y Beltrán 2016, 566).



Figura 5. Rallador romano de cerámica común procedente de la *domus* de la Fortuna de Cartagena (s. II d.C.). Fuente: Quevedo (2011, fig. 2.)

4. Menaje polifuncional

Platos y fuentes

Además de las *patinae* y *patellae* empleadas como platos y fuentes de horno con revestimiento de engobe rojo interno, en las cocinas hubo fuentes y platos realizados en producciones de cerámica común más o menos cuidada, aplicados tanto al cocinado en procesos calientes como a operaciones auxiliares de preparación e incluso de presentación de los alimentos en las mesas menos privilegiadas. Constituyen formas muy abundantes, que destacan también por su carácter polifuncional, ya que en no pocos casos podían emplearse como tapaderas. En los alfares béticos se hallan entre los tipos más frecuentes (Peinado 2017, 126), circunstancia que también se observa en la Meseta (Blanco 2017, 162), el valle del Ebro (Aguarod 2017, 66) o el ámbito vasco (Martínez Salcedo 2004, 98).

Escudillas

La escudilla (*catillus*) es una vasija ancha y de forma de una media esfera, con o sin asas, que puede usarse indistintamente para cocinar, servir alimentos o tapar algunos recipientes, como sucede con las ollas Tarraconense-Aquitanas, con las que son conjuntamente producidas (Aguarod 2017, 35). Su gran variedad de usos permite incluirlas tanto entre los utensilios de preparación de alimentos como en las operaciones auxiliares, siendo las huellas de fuego los indicadores de usos coquinarios (Martínez Salcedo 2004, 76).

Cuencos

Los cuencos (*catini*) presentan diversas variantes, aunque el morfotipo definidor consiste en un recipiente abierto, cuyo diámetro de borde está comprendido entre una vez y media y dos veces y media la altura (Martínez Salcedo 2004, 77). Los destinados a usos culinarios fueron fabricados con masas arcillosas poco decantadas, con desgrasantes silíceos o micáceos gruesos y medios, y conservan en ocasiones evidencias de que algunos ejemplares se expusieron directamente al fuego, mientras otros solo se emplearon para la preparación de alimentos en frío (Blanco 2017, 164-165). Su multifuncionalidad nos permite adscribirlo también a los utensilios de preparación de alimentos que ya no incluiremos en el siguiente apartado.

Tapaderas

Las tapaderas (*opercula)* presentan formas exvasadas y abiertas, por lo general circulares, que normalmente cuentan con un elemento plástico que sirve de asidero. Podrían servir para tapar cazuelas, *tripes*, ollas o platos de horno. Fueron fabricadas con arcillas similares a la de las cerámicas de cocinas como las ollas o los cuencos. Los pomos pueden ser macizos, con rebaje interior, o poseer un anillo resaltado, en ocasiones ancho, que facilita su uso ocasional como platos, ya que les proporciona estabilidad (Aguarod 2017, fig. 16.1 y 16.5-6). En ocasiones se emplean escudillas como tapaderas de ollas, o cazuelas en el caso de las ollas Tarraconense-aquitanas, de las que se han documentado algunas con restos en los bordes de haber sido expuestas al fuego del hogar en los procesos de cocción, como cubierta (Aguarod 2017, 51).

Jarras

Estos recipientes presentan una gran diversidad de formas y, aunque habitualmente se han considerado objetos de mesa, fueron empleadas también en las cocinas, ya que fueron aptas para contener, calentar y servir líquidos pero también para la conservación de líquidos y productos sólidos o semilíquidos (Martínez Salcedo 2004, 77). Se fabricaron tanto en arcillas groseras y con las superficies simplemente alisadas, como en arcillas tamizadas y las superficies tratadas con esmero e incluso engobadas (Aguarod 2017, 64-66). Una jarra con doble asa y un *oinochoe* piriforme del tipo Beltrán IIA, fechado entre los siglos I y II d. C., se representó en el mosaico del pasillo meridional de la *villa* romana de Río Verde en Marbella (Málaga) (Rodríguez-Oliva y Beltrán 2016, 567).

5. Menaje auxiliar

Dentro de esta categoría incorporamos un variado conjunto de objetos y elementos destinados a las diversas operaciones de preparación de los alimentos, previas o posteriores a su cocinado, y que incluyen las acciones de lavar, filtrar, trasvasar, cortar o contener las preparaciones antes de proceder a su servicio en la mesa.

Barreños y lebrillos

Estos recipientes (*pelvis*), de forma hemisférica o troncocónica, de amplia boca y paredes exvasadas, se empleaban para contener líquidos y lavar ali-

mentos. Suelen presentar un diámetro superior a los 40 cm y una altura de más de 30 cm (Blanco 2017, 185-186). En ocasiones, debido a la fragmentación de las piezas, es posible que se hayan interpretado como fragmentos de tinajas. Algunos ejemplares como el de *Sisapo* (La Bienvenida, Ciudad Real), fechado en las postrimerías del periodo republicano, presentan bajo el borde un pequeño cuello (Fernández Ochoa *et al.* 1994, 129, fig. 32, 63), que podría servir para su traslado e incluso para cubrir la boca con una tela o cuero (Blanco 2017, 186). Un barreño parece haber sido identificado en el extremo occidental del pasillo meridional del mosaico de la *villa* romana de Río Verde en Marbella (Málaga) (Posac y Ortega 1963; Blázquez 1981; Balil 1983; Rodríguez-Oliva y Beltrán 2016). También la ciudad de Mérida ha proporcionado un importante conjunto de piezas con diferentes variantes de borde y conformación del perfil en el marco de sus producciones locales (Bustamante 2012, 411). En el noroeste se constata, asimismo, la presencia de *pelvis* de grandes dimensiones en Castro de Avelãs (Bragança) (André *et al.* 2014, 583), lo que da idea de lo extendido de su uso en los ambientes culinarios de un amplio espacio de la geografía hispana.

Coladores

El colador (*colum*) es un recipiente que podía fabricarse en cerámica en forma de cuenco profundo con perforaciones en el cuerpo y fondo que permite separar o escurrir alimentos u otras sustancias. El diseño de determinados ejemplares permite apoyar y encajar el recipiente sobre la boca de otro más profundo, que recibiría el líquido filtrado a través de este, como sucede con una pieza procedente de Tricio (La Rioja) (Aguarod 2017, 53-54). Unos ejemplos mucho más toscos se han identificado en Santa Pola (Alicante), aunque no se descarta que se trate de queseras que reutilizarían piezas de cocina fuera de uso (Sánchez 1983, 301). Ejemplares bien conservados de bronce, pero incompletos, se han localizado en *Bilbilis* (Museo de Calatayud, nº inv. 658) o en el Castro de Viladonga (Museo Monográfico del Castro de Viladonga, nº inv. 1970/86).

Los coladores fabricados en bronce presentan una taza perforada y un asa en forma de anillo con una chapa para proteger el dedo pulgar y se suelen relacionar con el servicio de vino (Azcárraga *et al.* 2014, 118) por lo que, en principio, estas piezas serían ajenas a las cocinas. Con este mismo ámbito funcional deben vincularse los apreciados coladores de plata que servirían para filtrar las impurezas del vino en el servicio de mesa e incluso como ob-

jetos litúrgicos utilizados en los santuarios para las ceremonias de sacrificio y banquete (Tesoro de Mengíbar, Pedroches, Chiclana de Segura). Aunque también decorados, pero más toscos, lo que indica que pudieron servir para la cocina, son los ejemplares altoimperiales localizados en Olivar de los García de Blanes (Mérida) (MNAR nº inv. CE08733) con decoración estrellada (Figura 6a) y de Iznalloz (Museo Arqueológico y Etnológico de Granada nº inv. CE04163), con un motivo decorativo formado por una rosácea de seis pétalos lisos y bordeadas por circunferencias de pequeños orificios (Figura 6b).



Figura 6. Coladores: a. Procedente de Iznalloz (Granada), conservado en el Museo Arqueológico y Etnológico de Granada (nº inv. CE04163). Fuente: VV.AA. (1990, 288); fotografía: Inmaculada de la Torre Castellano (Colecciones en red Ceres); b. Olivar de los García de Blanes (Mérida). Fuente: Nogales (1990, 111-113); fotografía: José María Murciano Calles (Colecciones en red Ceres).

Embudos

En varios lugares se han documentado embudos, conocidos bajo el término latino *infundibulum* y que en cerámica poseen un cuerpo cónico y borde vuelto. También fueron realizados en vidrio, correspondientes a la forma Isings 74 en *Lucentum*, *Tarraco* y *Augusta Emerita* (fuera de contexto) (cf. Sánchez de Prado 2018, 240-241) (Figura 7). Se trata de un utensilio de uso cotidiano que, elaborado en un vidrio muy fino, se fabrica inicialmente en el siglo I d. C., posiblemente en talleres de Lyon y Avenches (Foy y Nenna 2001, 187). El hallazgo de la villa de Liédena (Navarra) testimonia que también se realizaron en metal, en este caso en hierro (Mezquíriz 1954, 50, fig. 17), al igual que su-

cede con el ejemplar hallado en la villa de Molino de Arriba (Buniel, Burgos) (Berdosa *et al.* 2015, 269).

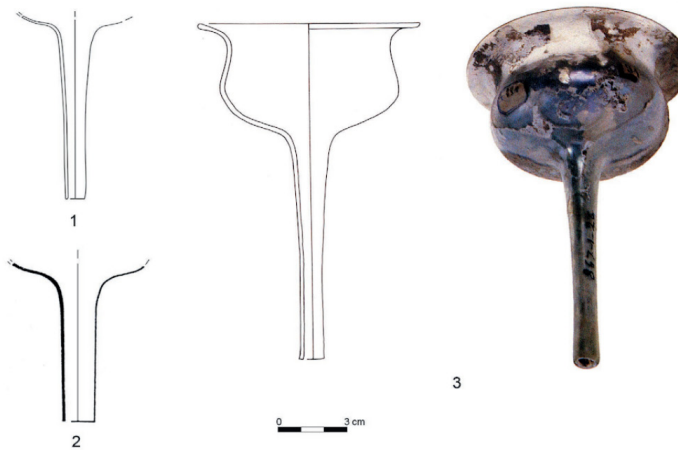


Figura 7. Embudos de la forma Isings 74 de Lucentum (1) y Pasaje Cobos (2), similares al de Nimes (3). Fuente: Sánchez de Prado (2018, fig. 160).

Cazos

Otro utensilio de cocina es el cazo (*cyathus*). En su versión cerámica se trata de recipientes cuyo mayor diámetro se sitúa en la boca y que, provistos de largo mango, son susceptibles de introducirse en otros contenedores de mayores dimensiones para extraer líquidos o productos semilíquidos (Aguarod 2017, 53). A modo de ejemplo, puede citarse el ejemplar localizado de manera casual en Cástulo (Jaén) (Museo Arqueológico de Linares, nº inv. CE00678). Esta pieza, de 10 cm de longitud y 12,40 cm de diámetro, fue realizada en cocción oxidante en época altoimperial. Presenta un asa con la superficie muy bruñida y dos escotaduras entre el mango y el recipiente. También de cronología altoimperial es una pieza de asa plana procedente del alfar de Cartuja (Granada) (Sotomayor 1965; 1966; Serrano 1976; 1978; Casado *et al.* 1999; Fernández García 2004). En este caso, debió desecharse en el propio vertedero del alfar por hallarse defectuosa o fragmentada accidentalmente. Presenta un cuerpo de forma troncocónica invertida con base plana y borde redondeado diferenciado, con un asa en forma de cola de golondrina que sale del mismo borde. La cara superior del asa presenta decoración impresa a base de punzones circulares. Muestra la superficie engobada en color rojizo con estrías marcadas del torno

en el tercio inferior del cuerpo y una incisión muy pronunciada cerca del labio. En su versión metálica, los *cyathi* cuentan también con un mango horizontal y deben diferenciarse de los cucharones que, realizados en bronce, son de menor tamaño. Un buen ejemplo de ello es el ejemplar completo de bronce formado por un vaso hemisférico y mango curvo procedente de la Barriada de la Antigua de Mérida (MNAR nº inv. CE10100) (Figura 8) o los procedentes de Quesada (Cortijo Plaza de Armas, Jaén), de paredes rectas y labio exvasado plano (Museo de Jaén, nº inv. CE/DA05465) y los de Castro de Viladonga (Castro de Rei, Lugo) (Museo Monográfico del Castro de Viladonga 1970/00081). Las piezas realizadas en metal –bronce o plata en sus versiones más suntuosas–, conocidos como *simpula*, suelen estar relacionadas con el trasvase de vino en ceremonias rituales y ceremoniales, por lo que no pueden considerarse un objeto adscrito al contexto culinario.



Figura 8. Cazo procedente de Mérida, depositado en el MNAR (nº inv. 10100). Fotografía: José Luis Sánchez Rodríguez (Colecciones en red Ceres).

Cuchillos

La variedad y el número de hallazgos de cuchillos en el territorio peninsular son significativos, pero no siempre se pueden asociar a funciones propias de las cocinas. Pocas dudas sobre su uso culinario caben, sin embargo, sobre el

cuchillo de hierro localizado en el interior de la *culina* de la *villa* romana de Doña María (Esparragosa de Lares, Badajoz). La hoja tiene forma de S, presenta un tamaño considerable (15 cm de longitud y 3 cm de anchura máxima) y el mango, que está perforado, mide 5 cm (Aguilar y Guichard 1995, 152, fig. 41). La longitud de este cuchillo es propia de este tipo de utensilios de cocina (Leconte 2013, 237-239, fig. 236). También se adjudica un uso culinario a las piezas halladas en el solar de La Morería de Sagunto (Valencia) (López Bravo y Delaporte 2005, 170). Ya indicamos, además, la presencia de cuchillos afalcatados en necrópolis de finales del siglo II y comienzos del I a. C. en Las Ruedas (Padilla de Duero, Valladolid) asociados a parrillas (Sanz Mínguez 1997, 126-128, 416, fig. 127; Romero *et al.* 2009, 244). También en el santuario de Capote (Higuera La Real, Badajoz), fechado entre los siglos IV y II a. C., se localizaron cuchillos junto con restos de animales sacrificados (Berrocal-Rangel 1994, 236, fig. 80).

6. Menaje de despensa

El paisaje culinario podía completarse con recipientes relacionados con la conservación o el almacenaje de alimentos. En algunas cocinas no estarían ausentes las ánforas, ya sea como contenedores de los productos que transportaron en origen o reutilizadas para otros fines, si bien su extremo apuntado y su importante peso no hacían de ellas objetos de fácil manipulación y lo habitual es que se almacenaran en bodegas o lugares diferentes de las cocinas, al igual que sucedía con los *dolia* (Salido 2017). Precisamente por ello, y siguiendo el criterio adoptado en su día por otros autores (Hevia, Montes y Benéitez 1999, 184), aplicaremos una diferenciación conceptual entre "menaje de despensa", entendiendo por este el relacionado con el almacenaje de productos alimenticios en cantidades discretas y que estarían en la propia cocina o estancias anejas, y el «menaje de almacenamiento», destinado al acopio de productos en cantidades mayores y no necesariamente relacionados con las cocinas. Por razones obvias, nuestro interés se centrará ahora en la primera categoría.

Tarros y ollas

Los tarros de cerámica son recipientes cilíndricos, más altos que anchos, que aparecen de forma muy escasa en los yacimientos arqueológicos. Se pudieron

emplear tanto en la mesa como en la cocina para guardar y conservar ingredientes culinarios (hierbas aromáticas, especias, frutos secos, conservas o incluso aceite) (Blanco 2017, 180-181). Se han localizado algunos ejemplares en la Meseta (Rojo 1988, 57, fig. 13, inf; Almagro-Gorbea y Lorrio 1989, fig. 36, 7; Romero Carnicero *et al.* 2012, 143, fig. 45, 4; 2015, 344, fig. 7, 10).

En vidrio se fabricaron también recipientes para guardar alimentos al tratarse de un material que no afecta al sabor de su contenido. Se fabricaron en vidrio tarros por medio del soplado en molde o al aire libre que presentan un cuerpo prismático y que pudieron servir para almacenar alimentos (Isings 62) (Sánchez de Prado 2018, 379-380). También en vidrio se elaboraron ollas de tamaño muy variable, destinadas a la conservación de alimentos o, incluso, para su comercialización a corta distancia, lo que supuso desde inicios del siglo I d. C. que fueran muy frecuentes en ambientes domésticos, siendo algunas de ellos amortizadas como urnas cinerarias. Las ollas pueden aparecer dotadas, o no, de asas, presentando cuerpo de forma globular u ovoide y bocas amplias, con bordes plegados al interior (Isings 1957, 81 ss., forma 63-65) o al exterior, con un perfil sinuoso, cuyo extremo queda plegado (Isings 1957, 86 s., forma 67a) o con molduras en vertical (Isings 1957, 87 s., forma 67b-c) (cf. Sánchez de Prado 2018, 235). Existieron también ollas para conserva realizadas en cerámica. Pueden aparecer con el borde ennegrecido o ahumado debido a la utilización de calor para sellar su boca mediante tapaderas adheridas con pez (Aguarod 2003, 128).

Orzas

Se trata de recipientes de perfil ovoide o globular con mayor dimensión de altura que de diámetro de boca, lo que les diferencia de las ollas, así como una base de menor diámetro. Respondían a la denominación de *urceus-i* y pudieron servir indistintamente para el almacenamiento de productos sólidos o líquidos. Se pueden citar a modo de ejemplo los ejemplares recuperados en el Chao Samartín (Grandas de Salime, Asturias) (Hevia, Montes y Benéitez 1999, 186-190).

Botellas

Las botellas o *lagoenae* fueron recipientes cerrados, de cuello cilíndrico diferenciado del cuerpo que pudo ser de perfil globular, ovoide o carenado. Sirvieron para contener y conservar líquidos y para facilitar su vertido estu-

vieron provistas habitualmente de un asa, si bien otros autores prefieren reducir la denominación de botellas a piezas desprovistas de elemento prensil (Blanco 2017, 216). Se fabricaron en cerámica y en vidrio (Sánchez 2016) y el criterio para discriminar su empleo en la despensa o en la mesa será fundamentalmente el tamaño, ya que algunas pudieron tener una capacidad de más de 8 litros en talleres del valle del Ebro (Aguarod 2017, 70). Se documentan también diferentes modelos en centros productores béticos (Peinado 2017, 104), lusitanos (Bustamante 2012, 416) y meseteños (Blanco 2017, 216).

Portaviandas

Entre el material de cocina no se han hallado por el momento recipientes destinados a guardar alimentos en salmuera. Una excepción es el portaviandas de madera localizado en las excavaciones del depósito romano de la Fábrica de Tabacos de Gijón (Fernández Ochoa *et al.* 2015, 131-132, figs. 1-3) (Figura 9). Se trata de un envase cerrado de madera de aliso (*Alnus* sp.), de forma ovalada, que mide aproximadamente 18 cm de longitud y 10 cm de altura. Se ha podido datar por C-14 en torno a los años 660-780 d.C.

En uno de sus lados presenta una tapa redonda que se ajusta perfectamente al orificio central. En uno de sus extremos cuenta con un asa horizontal, de cierta tendencia triangular; el otro lado de la pieza está decorado con un motivo semiesférico. El mal estado de conservación del recipiente, que se halló completamente deformado, nos impide reconocer su forma exacta original. El propio cierre estanco y la notable concentración de sales en su interior –que obligó a restaurar la pieza en dos ocasiones– nos informan sobre su uso como portaviandas para el transporte y conservación de alimentos a corto y medio plazo, posiblemente en salmuera.

La gran presencia de sales y el propio material perecedero en que fueron fabricadas estas piezas explican muy posiblemente el escaso número de ejemplares documentados hasta el momento. El único recipiente de madera con una función similar, aunque de tipología diferente, se localizó en el pecio de la *Fortuna Maris*, nave de época romana descubierta en 1981 a pocos kilómetros de Comacchio (Emilia-Romagna, Italia) (Berti 1990, 247-252, nº 208; Pugsley 2001, 111). La tipología de la pieza es muy distinta a la encontrada en la Fábrica de Tabaco (Gijón), pero su función debió ser similar, pues también fue interpretada como contenedor de alimentos. Está compuesto de dos receptáculos de madera de tilo (*Tilia sp*.), uno hemisférico de fondo plano y otro cilíndrico, unidos por un mango hueco de sección cuadrangular, cerrado

por una tapa. El recipiente se podía abrir mediante el giro de una bisagra dispuesta entre el asidero y el receptáculo de mayores dimensiones. También se podía cerrar herméticamente el recipiente mediante unas charnelas de bronce que disponía a ambos extremos. En este caso, debió servir no sólo para la conservación de alimentos, sino también para mantener la temperatura de los mismos, lo que explica el cierre hermético con los apliques de bronce.



Figura 9. Portaviandas de la Fábrica de Tabacos de Gijón.
Fuente: Fernández Ochoa *et al.* (2015, 131-132, fig. 1).

Gliraria

Unos recipientes muy particulares asociados a la cocina son los denominados *gliraria*, que dotados de tapaderas y agujeros permiten mantener vivos y engordar pequeños roedores que luego iban a ser consumidos (*Var*. R. 3, 15; Apicio, 8, 9; *Satiricon*, 31, 10; Plinio los denomina también *dolia* -8, 211, 224-), de modo que pueden ser considerados recipientes de almacenaje de cocina. Ejemplares completos se han localizado en Pompeya (Stefani y Bonifacio 2005, 89, nº 107). En *Hispania* no constituyen un hallazgo frecuente, pero destaca un conjunto localizado en una *taberna* y en una casa de la antigua *Arucci* (Huelva) (Bermejo en prensa) (Figura 10).

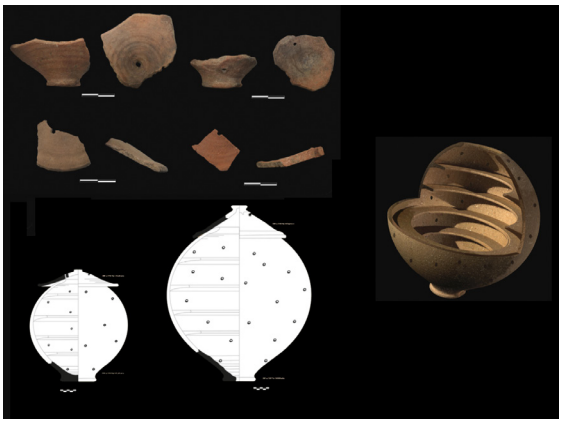


Figura 10. Gliraria de *Arucci* (Huelva). Fuente: Bermejo en prensa (figs. 4-6).

7. Consideraciones finales

No queremos finalizar este capítulo sin destacar la importancia del estudio contextualizado de este tipo de menaje y los dispositivos asociados a las prácticas culinarias, analizando aspectos funcionales y tecnológicos, además de los tipológicos y productivos, que han venido concitando la atención preferente de los estudiosos. En efecto, estos utensilios de cocina nos aportan una información inestimable sobre la vida cotidiana en época romana. No solo proporcionan datos sobre la funcionalidad de cada uno de ellos, cuya interpretación o identificación no siempre resulta fácil, sino que también informan sobre procesos de cambios en la dieta y las costumbres alimenticias, así como sobre la asimilación de nuevos hábitos culinarios, como sería el caso paradigmático de los platos-fuentes con engobe rojo interno, que nos informan de la preparación de recetas desconocidas por las poblaciones locales hasta la llegada de Roma. La información complementaria que nos ofrecen, por otro lado, por la presencia de sellos, como en el caso de los morteros, ha promovido una mayor atención entre los especialistas por los importantes datos que suministran sobre la producción de estos utensilios (nombres de propietarios y de fabricantes, talleres...), radio de comercialización, etc.

No cabe duda de que este es un campo que ofrece muchas posibilidades interpretativas y una línea de investigación que aportará datos importantes en el futuro. Sin embargo, la fragmentación del material, su descontextualización y su condición, en importante medida, de materiales de circulación

local-regional, que acentúa la atomización de los estudios tipológicos, nos advierten sobre los obstáculos que nos encontraremos en el largo camino que hay que recorrer para conocer con mayor detalle la información que nos pueden aportar los utensilios y el menaje de cocina.

Agradecimientos

Este trabajo se ha finalizado en el marco del proyecto ProCir (Ref. PID2019-105094GB-I00), financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación.

Bibliografía

Aguarod, C. (1991). *Cerámica romana importada de cocina en la Tarraconense*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

— (2003). Cerámica común romana: cocina, conserva, preparación de alimentos, almacenaje y mesa. En F. Marco Simón (Ed.), *El poblado íbero-romano de El Palao (Alcañiz): la cisterna,* 127-166. Teruel: *Āl-Qanniš*.

— (2014). Cocinar en tiempos de Augusto. En G. Fatás Cabeza (Ed.), *César Augusto (63 a.C.-14 d.C.). Dos mil años de presencia*, 145-149. Zaragoza: Heraldo de Aragón.

— (2017). Cerámica común de mesa y de cocina en el valle del Ebro y producciones periféricas. En C. Fernández Ochoa, A. Morillo Cerdán y M. Zarzalejos Prieto (Coords.), *Manual de cerámica romana III: cerámicas romanas de época altoimperial III: cerámica común de mesa, cocina y almacenaje, imitaciones hispanas de series romanas, otras producciones*, 15-95. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional y Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras en Ciencias, Sección de Arqueología.

— Aguarod, C., Pérez Arantegui, J., Lapuente, M. P., Lacueva, F. y Castillo, J. R. (2001). Importaciones de cerámica de cocina itálica en la Tarraconense. Estudio de caracterización composicional y de procedencia. En B. Gómez Tubío, M. A. Respaldiza y M. L. Pardo Rodríguez (Eds.), *III Congreso nacional de Arqueometría*, 261-269. Sevilla: Ministerio de Cultura.

— Aguarod, C. Lapuente, M. P. (2015). Aragón, límite oriental para diversas producciones de cerámica común romana difundidas en el noroeste peninsular y Aquitania. En *Ex Officina Hispana: cuadernos de la SECAH* 2(2), 409-422. Madrid: La Ergástula.

Aguilar Sáenz, A. y Guichard, P. (1995). *La ciudad antigua de Lacimurga y su entorno rural*. Badajoz: Departamento de Publicaciones de la Diputación de Badajoz.

Alarcão, A. (1996). O jarro metalico tipo Eggers 128, antecedentes, variantes e imitaciones. En *Miscellaneaem Homenagem ao Profesor Bairrao Oleico*, 25-37. Lisboa. Edições Colibri.

Albiach Descals, R. y Soriano Sánchez, R. (1991). Actividades productivas y domésticas en una casa de *Valentia*. En *La casa urbana hispanorromana*, 57-60. Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

Alcorta Irastorza, E. (2001). *Lucus Augusti*, vol. II. *Cerámica común romana de cocina y mesa hallada en las excavaciones de la ciudad.* La Coruña: Fundación Pedro Barrié de la Maza, Conde de Fenosa.

— Alcorta Irastorza, E., Bartolomé Abraira, R. y Folgueira Castro, A. (2015). Producciones cerámicas engobadas lucenses y su distribución. En E. Alcorta Irastorza, A. Martínez Salcedo y Esteban Delgado (Eds.), *Cerámicas de época romana en el norte de Hispania y Aquitania: producción, comercio y consumo entre el Duero y el Garona*, 77-96. Madrid: La Ergástula.

Almagro-Gorbea, M. y Lorrio, A. (1989). *Segóbriga III. La muralla norte y la puerta principal. Campañas 1986-1987*. Cuenca: Diputación Provincial de Cuenca.

Álvarez-Sanchís, J. (2009). Huellas del consumo de vino en las necrópolis vettonas. En C. Sanz y F. Romero (Eds.), *El vino y el banquete en la Europa prerromana*, 193-211. Valladolid: Centro de Estudios Vacceos "Federico Watenberg" de la Universidad de Valladolid.

André, C., Carvalho, P. C., Cipriano, M., Fernández, A. y Tereso, S. (2014). Cerámicas romanas de la "Torre Velha" (Castro de Avelãs, Bragança). Primera síntesis. En R. Morias, A. Fernández y M. J. Sousa (Eds.), *As produções cerâmicas de imitação na Hispania*, 573-386. Porto: Facultade de Letras da Universidade do Porto.

Aquilué Abadías, J. (2008). Las imitaciones de cerámica africana en *Hispania*. En D. Bernal Casasola y A. Ribera i Lacomba (Coords.), *Cerámicas hispanorromanas: un estado de la cuestión*, 553-562. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz.

Argente Oliver, J. L. (1979). *La villa tardorromana de Baños de Valdearados (Burgos)*. Madrid: Ministerio de Cultura. Dirección General del Patrimonio Artístico, Archivos y Museos. Subdirección Nacional de Arqueología.

— Argente Oliver, J. L., Díaz, A., y Bescós, A. (2001). *Tiermes V. Carratiermes. Necrópolis celtibérica*: *campañas 1977 y 1986-1991*. Valladolid: Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura.

Arias Vilas, F. y Durán Fuentes, Mª C. (1996). *Museo do Castro de Viladonga. Castro de Rei – Lugo*. Galicia: Xunta de Galicia, Consellería de Cultura y Comunicación Social, Dirección Xeral de Patrimonio Cultura.

Arlegui, M. (1990). Introducción al estudio de los grupos celtibéricos del Alto Jalón. En J. L. Argente (Coord.), *El Jalón. Vía de comunicación* (pp. 45-58). Valladolid: Junta de Castilla y León.

Armada, X. L. y García Vuelta, O. (2003). Bronces con motivos de sacrificio del área noroccidental de la Península Ibérica. *AEspA,* 76, 47-75.

Aurrecoechea Fernández, J. (1991). Vajilla metálica de época romana en los museos de Ciudad Real, Jaén y Linares. *Espacio, tiempo y forma. Serie II, Historia antigua*, 4, 223-254.

— (2009). Vajilla metálica de época romana en la región central de *Hispania* (actuales CC.AA. de Madrid y Castilla-La Mancha). *Sautuola*, XV, 327-348.

Azcárraga Cámara, S., Baquedano Pérez, E., Märtens Alfaro, G., Contreras Martínez, M. y Ruiz Zapatero, G. (2014). Vajilla broncínea tardorrepublicana en El Llano de la Horca (Santorcaz, Madrid). *AEspA*, 87, 109-121.

Balil, A. (1983). Un bodegón en mosaico hallado en Marbella (Málaga). *Baética: Estudios de arte, geografía e historia,* 6, 159-174.

Barandiarán Maestu, I., Rodríguez, J. y Martín Bueno, M. A. (1999). *Santa Elena de Irún: excavación arqueológica de 1971 y 1972*. Donostia-San Sebastián: Centro de Estudios e Investigaciones Histórico-Arqueológicas, Arkeolan.

Baratte, F. (1993). Observations complémentaires à propos de deux objets en fer du trésor de Vienne. *Archäologisches Korresponzblatt,* 23*,* 223-229.

Barrio, J. (1988). *Las cerámicas de la necrópolis de Las Erijuelas de San Andrés, Cuéllar (Segovia). Estudio de sus producciones cerámicas en el marco de la II Edad del Hierro en la Meseta Norte*. Segovia: Excma. Diputacion Provincial de Segovia.

Bartolomé Abraira, R. (2015). Marcas de alfarero sobre cerámica común romana de engobe rojo de producción lucense. *Férvedes*, 8, 351-360.

Bats, M. (1988). *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*. Revue archéologique de Narbonnaise. Supplément au tome 18. Paris: Centre National de la Recherche Scientifique.

Beltrán Lloris, M. (2004). Ab ovo ad mala: Cocina y alimentación en el Aragón romano. *Cuadernos de Aragón,* 28, 183-217.

Berdosa, A., Villanueva, L., Delgado, M.E., Gorostiza, M., De Pedro, G., Ballestero, E, y Arnaiz, M. A. (2015). Estudio metálico en la villa romana de Molino de Arriba (Buniel, Burgos*).* En A. Álvarez Rodríguez, I. García Vázquez y C. Tejedor

Rodríguez (Coords.), *Arqueología en el valle del Duero: del Paleolítico a la Edad Media- Actos de las V jornadas de jóvenes investigadores del valle del Duero*, 260-275. Madrid: La Ergástula.

Bermejo Meléndez, J., Domínguez González, R. y Campos, J. (en prensa, póster). El consumo de roedores en el mundo antiguo. Un conjunto de *Gliraria* procedentes de *Arucci*, póster.

Berrocal-Rangel, L. (1994). *El Altar prerromano de Capote. Ensayo etno-arqueológico de un ritual céltico en el suroeste peninsular*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid.

Berti, F. (1990). *Fortuna maris: la nave romana di Comacchio*. Bolonia: Nuova Alfa.

Blanco Freijeiro, A. (1961). Un interesante fragmento cerámico en el Museo Arqueológico de Linares. *Oretania*, 8-9, 93-95.

Blanco García, J. F. (2017). Cerámica común romana altoimperial de cocina y mesa, de fabricación local, en la Meseta. En C. Fernández Ochoa, A. Morillo Cerdán y M. Zarzalejos Prieto (Coords.), *Manual de cerámica romana III: cerámicas romanas de época altoimperial III: cerámica común de mesa, cocina y almacenaje, imitaciones hispanas de series romanas, otras producciones* (pp. 143-236). Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional y Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras en Ciencias, Sección de Arqueología.

Blázquez Martínez, J. M. (1981). *Mosaicos romanos de Córdoba, Jaén y Málaga*. Madrid: Instituto Española de Arqueología «Rodrigo Caro» del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Bonet, H. y Mata, C. (2002). *El puntal dels Llops. Un fortín edetano*. Valencia: Diputación Provincial de Valencia. Servicio de Investigación Prehistórica.

Bonini, P. (2016). Le cucine nell'Italia romana: *domus* e *villae*. *Antichità Alto-Adriatiche*, 84, 455-474.

Brihuega, J. (1990). *Los bronces romanos en España*. Madrid: Ministerio de Cultura. Centro Nacional de Exposiciones.

Burillo, F. (2010). Vino y ritual en la Celtiberia. En F. Burillo (Coord.), *Ritos y Mitos*, *VI Simposio sobre los Celtíberos,* 573-593. Zaragoza: Centro de Estudios Celtibéricos de Segeda.

Bustamante, M. (2012). Las cerámicas comunes altoimperiales de *Augusta Emerita*. En D. Bernal y A. Ribera (Eds.), *Cerámicas hispanorromanas II: Producciones regionales*, 407-433. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz.

— Bustamante, M. y Huguet, E. (2008). Las cerámicas «Tipo Peñaflor». En D. Bernal y A. Ribera (Eds.), *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*, 297-306. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz.

Buxó, R., Principal, J., Alonso, N., Belarte, M C., Colominas, L., López, D., Pons, E., Rovira, M. C., Saña, M. y Valenzuela, S. (2010). Prácticas Alimentarias en la Edad del Hierro en Cataluña. *Saguntum,* 9, 81-98.

Caballero Zoreda, L. (1985). Hallazgo de un conjunto tardorromano en la calle Sur de Getafe (Madrid). *Boletín del Museo Arqueológico Nacional*, VIII(1), 97-127.

Cabré Aguiló, J. (1930). *Excavaciones arqueológicas en la necrópolis celtibérica del Altillo de Cerropozo, Atienza, Guadalajara*. Madrid: Tipografía de Archivos.

Cabré, J., Cabré, M. E. y Molinero, A. (1950). *El castro y la necrópolis del Hierro Céltico de Chamartín de la Sierra (Ávila)*. Madrid: Servicio de Publicaciones del Ministerio de Educación y Ciencia.

Cabrera Díez, A. (2010). *El ritual del sacrificio de animales en la cultura ibérica: una perspectiva arqueológica*. (Tesis doctoral). Madrid: Universidad Complutense de Madrid, Facultad de Geografía e Historia, Departamento de Prehistoria, leída el 24 de mayo de 2010. Madrid: Universidad Complutense de Madrid.

Casado Millán, P. J., Burgos Juárez, A., Orfila Pons, M., Alcaraz Hernández, F., Cassinello Roldán, S., Cevidanes León, S. y Ruiz Torres, S. (1999). Intervención arqueológica de urgencia en el alfar romano de Cartuja (Granada). *Anuario Arqueológico de Andalucía* 1994, vol. III. Actividades de Urgencia, 129-139. Sevilla: Consejería de Cultura.

Casas, J. y Nolla, J. M. (2011). *Instrumental de hierro de época romana y de la Antigüedad Tardía en el N.E. de la Península Ibérica*. Oxford: Archaeopress.

— (2003). *La villa de Tolegassos. una explotación agrícola de época romana en el territorio de Ampurias*. Oxford: Archaeopress.

Castanyer, P. y Tremoleda, Q. (1999). *La villa romana de Vilauba. Un exemple de l'ocupació i explotació romana del territori a la comarca del Pla de l'Estany*. Gerona: Centre d'Investigacions Arqueològiques.

Castro, L. (1971). *La necrópolis de Pallantia*. Palencia: I.G. Diario-Día.

Cebrián Fernández, R. y Hortelano Uceda, I. (2011). Los morteros centroitálicos de *Segobriga. Lvcentvm*, XXX, 127-142.

Cerdà Juan, D. (1980). *La nave romano-republicana de la Colonia de Sant Jordi*. Palma de Mallorca: Cort.

Colominas, L., Castanyer, P. y Tremoleda, J. (2014). Everyday cooking and eating: an interdisciplinary study of the remains recovered from a pantry at the Vilauba villa near Girona. *Journal of Roman Archaeology,* 27, 239-254.

Contreras De la Paz, R. (1958). Museo Arqueológico de Linares (Selección de Piezas). *Revista Linares,* 80, 17-18.

Cuadrado, E. (1991). El castro de la Dehesa de la Oliva. *Arqueología, Paleontología y Etnografía,* 2, 189-255.

Cubberley, A. L., Lloyd, J. A. y Roberts, P. C. (1988). *Testa* and *Clibani*: the baking covers of classical Italy. *Papers of the British School at Rome*, 56, 98-119.

Daremberg, C. V. y Saglio, M. E. (1877-1919). *Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines.* Paris: Hachette.

De Alvarado, M. y Molano, J. (1995). Aportaciones al conocimiento de las cerámicas comunes altoimperiales en *Augusta Emerita*: el vertedero de la Calle Constantino. En X. Aquilué y M. Roca (Eds.). *Ceràmica comuna romana d'època Alto-imperial a la Península Ibèrica. Estat de la questió*, 281-295. Monografies emporitanes, 8. Empúries: Museu d'Arqueologia de Catalunya.

Donnelly, A. J. (2015). Cooking pots in ancient and Late Antique cookbooks. En M. Spataro y A. Villing (Eds.), *Ceramics, cuisine and culture. The archaeology and science of kitchen pottery in the ancient Mediterranean World*, 141-147. Oxford: Oxbow Books.

Dosi, A. y Schnell, F. (1986). *I romani in cucina*. Roma: Edizioni Quasar.

Doval Galán, J. F. (1997). Los morteros del campamento de Cidadela. *Gallaecia*, 16, 285-300.

Durán Fuentes, Mª C. (1994). Algúns útiles de bronce no Castro de Viladonga. *Croa,* 4, 14-15.

Erice, R. (1987). Una jarra tipo Blechkannen. *Boletín del Museo de Zaragoza*, 6, 471-474.

— (2007). La vajilla de bronce en *Hispania*. *Metalistería de la Hispania Romana*, *Sautuola*, XIII, 197-215.

Ezquerra, B. R. (2005). La ciudad romana de La Caridad (Caminreal, Teruel). En A. Jimeno (Ed.), *Celtíberos, tras la estela de Numancia*, 205-212. Soria: Diputación de Soria.

Faro Carballa, J. A. (2015a). La necrópolis de El Castillo (Castejón, Navarra). Vajilla e instrumental metálico de sacrificio y banquete en el valle medio del Ebro (S. VI-III a.C.). *Lucentum,* XXXIV, 31-118.

— (2015b). *Ritos funerarios en el valle medio del Ebro (c.VI-III a. C.). Necrópolis de El Castillo (Castejón, Navarra)*. (Tesis Doctoral). Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia.

Fernández García, Mª I. (2004). Alfares y producciones cerámicas en la provincia de Granada. Balance y Perspectivas. En D. Bernal Casasola y L. Lagóstena Barrios (Eds). *Figlinae Baeticae*. *Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a. C.- VII d. C.),* 195-238. Oxford: British archaeological reports.

Fernández Ochoa, C. y Zarzalejos, M. (1999). Reflexiones sobre una producción peculiar de cerámica común romana localizada en el tercio norte de la Península Ibérica y el sur de Aquitania. Los materiales de la ciudad de Gijón (España). *CuPAUAM*, 25, 251-265.

Fernández Ochoa, C., Zarzalejos, M., Gil Sendino, F. y Salido Domínguez, J. (2015). Estudio de los materiales arqueológicos. En C. Fernández Ochoa (Ed.), *La fábrica de tabacos de Gijón. Arqueología e historia de un espacio milenario*, 122-153. Gijón: Ayuntamiento de Gijón.

Fernández Ochoa, C., Zarzalejos, M., Hevia, P. y Esteban, G. (1994). *Sisapo I: excavaciones arqueológicas en «la Bienvenida»*. Toledo: Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Fletcher, D., Pla, I. y Alcácer, J. (1965). *La Bastida de les Alcusses (Mogente, Valencia) I*. Valencia: Diputación Provincial de Valencia.

Foy, D. y Nenna, M. D. (2001). *Tout feu, tout sable. Mile ans de verre antique dans le Midi de la France.* Marsella: Musées de Marseille; Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône): Edisud.

García Merino, C. (1997). La vieja Uxama. En VV. AA., *La ciudad de seis pisos. Las Edades del Hombre* (*Burgo de Osma, Soria),* 79-108. Soria: Fundación Las Edades del Hombre.

García Merino, C., Sánchez Simón, M. y Burón Álvarez, M. (2009). Cultura material del siglo III en un ambiente doméstico de la Meseta: el conjunto cerrado de la Casa de los Plintos de Uxama. *AEspA,* 82, 221-253.

García Soler, M. J. (2012). La presencia de la gastronomía en la literatura griega. En C. Soares y P. Barata Dias (Eds.), *Contributos para a história da alimentaçao na antiguidade* (pp. 9-24). Coímbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

García Vargas, E. y García Fernández, F. J. (2009). Romanización y consumo: cambios y continuidades en los contextos cerámicos de *Hispalis* en épocas turdetana y romano-republicana. *Spal*, 18, 131-165.

Gil Pérez, V. (2009). Restauración de material arqueológico de hierro y bronce procedentes de los yacimientos romanos de la Loma del Regadío y Bilbilis. *Kausis*, 6, 42-47.

Girón Anguiozar, M. L. y Costa-García, J. M. (2009). La cerámica de imitación de engobe rojo pompeyano en los yacimientos militares romanos peninsulares. Un estado de la cuestión. En A. Morillo, N. Hanel y E. Martín (Eds.), *Limes XX. Estudios sobre la Frontera Romana*, 497-512. Anejos de Gladius, 13. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Gisbert Santonja, J. A. (2017). Museu arqueològic de la ciutat de Dénia. *Boletín del Museo Arqueológico Nacional*. *Número extraordinario 150 años de museos arqueológicos en España*, 35, 2094-2101.

Gómez De Salazar, J. M., Barrena, M. L. y Soria, A. (2005). Tecnología romana utilizada en la fabricación de una esquila. *Revista de Metalurgia,* vol. extr., 412-416.

Goudineau, C. (1970). Note sur la ceramique à engobe interne rouge-pompéien («Pompejanisch-Roten Platten»). *Mélanges de l'École française de Rome-Antiquité,* 82(1), 159-186.

Graells, R., Lorrio, A. y Quesada, F. (2014). *Cascos hispano-calcídicos*. *Símbolos de las élites guerreras celtibéricas*. Maguncia: Mainz Römisch-Germanischen Zentralmuseums.

Graells, R. (2008). *Análisis de las manifestaciones funerarias en Catalunya durante los ss. VII y VI a. C. Sociedad y cultura material: la asimilación de estímulos mediterráneos*, (Tesis doctoral). Lérida: Universitat de Lleida.

Grainger, S. (2007). The *patina* in *Apicius*. En R. Hosking (Ed.), *Eggs in cookery*: *proceedings of the Oxford symposium of food & cookery*, 76-84. Totnes: Prospect.

Hevia González, S., Montes López, R. y Benéitez González, C. (1999). Cerámica común romana del Chao Samartín (Grandas de Salime-Asturias): vajilla de cocina y almacenamiento. *Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología*, LXV, 153-196.

Hostetter, E. (2001). *Bronzes from Spina, 2. Instrumentum domesticum. Situlae, stamnoi, cordon cistae, beaked jugs, oinochoai, tall kyathoi, kyathoi, stemless cup, strainers, pans, bowls, lamp (?), unidentified vessels, pyxis, small cistae, other unidentified small vessels, grater, torch-holders and furniture leg caps*. Maguncia: Von Zabern.

Iglesias Gil, J. M. (2002). *Arqueología en Iuliobriga (Retortillo, Campoo de Enmedio*, *Cantabria)*. Santander: Gobierno de Cantabria, Consejería de Cultura y Deporte; Universidad de Cantabria.

Isings, C. (1957). *Roman glass from dated finds*. Groningen: Wolters.

Jimeno Martínez, A., Torre, J. I., Berzosa, R. y Martínez, P. (2004). *La necrópolis celtibérica de Numancia*. Valladolid: Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura y Turismo.

Leconte, L. (2013). L´*instrumentum* métallique lié à la cuisine en Gaule romaine. En S. Mauné, N. Monteix y M. Poux (Coords.), *Cuisines et boulangeries en Gaule romaine*, 233-251. Paris: CNRS.

Liversidge, J. (1958). Roman Kitchens and cooking utensils. En Flower, B. y Rosenbaum, E. (Eds.), *Apicius. The Roman cookery book. A critical translation of the art of cooking*, 29-38. Londres: Martino Fine Books.

Loeschcke, S. (1909). *Keramische Funde in Haltern*. Bonn: Universidad de Bonn.

López Bravo, F. y Delaporte, S. (2005). Estudio preliminar del mobiliario metálico de época romana del solar de La Morería de Sagunto. *Arse*, 39, 145-182.

Lorrio, A. J. (1997). *Los celtíberos.* Alicante: Universidad de Alicante.

Lucas Pellicer, M. R., Blasco, C., Rovira Lloréns, S., Barrio Martín, J., Gutiérrez Sáez, C. y Pardo Naranjo, A. I. (2004). Instrumental relacionado con el fuego y el banquete. *CuPAUAM,* 30, 57-76.

Luezas Pascual, R. A. (2001). Cerámicas comunes de importación de época romana en el *Municipium Calagurris Ivlia* (Calahorra, La Rioja). *Kalakorikos*, 6, 71-100.

Magallón, M. A. y Sillieres, P. (1994). Labitolosa (Cerro del Calvario, La Puebla de Castro, Huesca). Informe de la campaña de excavaciones de 1994. *Bolskan*, 11, 89-132.

Maluquer De Motes, J. (1968). Excavaciones arqueológicas en el castro de Las Merchanas (Lumbrales, Salamanca). *Pyrenae,* 4, 101-128.

Mansel, K. (2004). Vajilla de bronce en la *Hispania* republicana. En R. Olmos Romera y H. Bonet (Eds.), *La vajilla ibérica en época helenística (siglos IV-III al cambio de era)*, 19-30. Madrid: Casa de Velázquez.

Martín Valls, R. (1984). Prehistoria palentina. En J. González (Dir.), *Historia de Palencia*, vol. 1, 15-53. Palencia: Diputación Provincial de Palencia.

Martínez Salcedo, A. (2004). *La cerámica común de época romana en el País Vasco: vajilla de cocina, mesa y despensa procedente de los asentamientos de Aloria (Álava), Forua (Vizcaya) e Iruña-Veleia (Álava)*. (Tesis doctoral). Bilbao: Universidad de Deusto.

— Martínez Salcedo, A. y Unzueta, M. (1995). El asentamiento de la Ensenada de Portuondo (Pedernales-Mundaka, Bizkaia). *Kobie*, XXII, 107-136.

Mayoral, V., Chapa, T., Marcos, F. y Madrigal, A. (1999). Instrumental agrícola en el poblado ibérico de Castellones de Ceal. En *XXIV Congreso Nacional de Arqueología,* vol. 4, 735-745. Murcia: Instituto de Patrimonio Histórico.

Mezquíriz, M.A. (1954). Estudio de los materiales hallados en la villa romana de Liédena (Navarra). *Príncipe de Viana*, 54-55, 29-54.

Molinero, A. (1971). *Aportaciones de las excavaciones y hallazgos casuales (1941-1959) al Museo Arqueológico de Segovia*. Madrid: Ministerio de Educación y Ciencia. Dirección general de bellas artes Comisaria general de excavaciones arqueológicas.

Montero, S. (2009). Banquete y mundo funerario entre los etruscos. En C. Sanz y F. Romero (Eds.), *El vino y el banquete en la Europa prerromana* (pp. 53-64). Valladolid: Centro de Estudios Vacceos "Federico Watenberg" de la Universidad de Valladolid.

Morais, R. (2004). Os almofarizes béticos em *Bracara Augusta*. En D. Bernal y L. Lagóstena (Eds.), *Figlinae Baeticae*, vol. II, 567-570. Oxford: Hedges.

Munoz, C. (1994). Les ustensiles de cuisine en fer gallo-romains. La préparation et la cuisson de la viande. En J. Martine (Ed.), *Boire et manger en Bourgogne: usages et fonctions du mobilier archéologique, du Néolithique au Moyen âge. Actes des Deuxièmes journées de rencontres d'ARIA Bourgogne à Auxerre, les 7 et 8 mars 1992,* 59-66. Dijon: Direction Régionale des Affaires Culturelles.

Navas Guerrero, E., Garrido Carrillo, A., Román Punzón, J. M. y Esquivel Guerrero, J. A. (2009). Una nueva *villa* romana en el centro de Granada: estudio preliminar. *Antiquitas* 21, 97-113.

Nogales Basarrate, T. (1990). Bronces romanos en Augusta Emérita. En *Bronces romanos en España*, 103-116. Madrid: Ministerio de Cultura. Centro Nacional de Exposiciones.

Olcina Doménech, M., Guilabert Mas, A. y Tendero Porras, E. (2010). Tossal de Manises. Áreas del foro y de las termas de Popilio (Alicante). En A. Guardiola Martínez y F. E. Tendero Fernández (Eds.), *Intervenciones arqueológicas en la provincia de Alicante*, 1-25. Alicante: Sección de Arqueología del Ilustre Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras y en Ciencias de Alicante.

Oliver Foix, A. (2017). A propósito de un rallador del yacimiento ibérico de Sant Josep, La Vall d'Uixó (Castellón). *Quaderns de prehistòria i arqueologia de Castelló*, 35, 59-65.

Oñate Baztán, P., Sanguino Vázquez, J. y Juan Tovar, L. C. (2015). Nuevos contextos tardorromanos de ocultación. Camino de Santa Juana y Loranca. En VV. AA., *Esperando tiempos mejores. Las ocultaciones tardorromanas del s. V d.C. en Cubas de la Sagra (Comunidad de Madrid)*, 19-37. Madrid: Comunidad de Madrid.

Ottati, A. y Vinci, M. (2016). Alcune considerazioni su una produzione di mortai a Tarragona in epoca romana imperiale. *Zephyrus*, LXXVIII, 151-172.

Pascual Mayoral, P., Cinca Martínez, J. L. y González Blanco, A. (1997). Molde para la fabricación de mangos de cazo con la representación de Cibeles-Attis hallado en los alfares de Varea (La Rioja). *Antigüedad Cristiana,* XIV, 688-689.

Peinado Espinosa, M. V. (2011). *Mortaria Baeticae*. La producción de morteros en la Bética durante el Alto Imperio. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada*, 21, 283-302.

— (2017). Cerámicas comunes romanas producidas en la Bética. En C. Fernández Ochoa, A. Morillo Cerdán y M. Zarzalejos Prieto (Coords.), *Manual de cerámica romana III: cerámicas romanas de época altoimperial III: cerámica común de mesa, cocina y almacenaje, imitaciones hispanas de series romanas, otras producciones* (pp. 97-141). Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional.

Peréx, M. J. y Unzu, M. (1997-1998). Necrópolis y poblado de época romana en Espinal (Navarra). *Trabajos de Arqueología Navarra,* 13, 75-155.

Polo, J. y Valenciano, C. (2014). Últimos avances en el *oppidum* de Titulcia (Titulcia Madrid). En E. Baquedano (Ed.), I Simposio sobre los Carpetanos. Arqueología e Historia de un pueblo de la Edad del Hierro, *Zona Arqueológica,* 17, 87-98. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional.

Posac Mon, C. y Ortega, E. (1963). *El mosaico romano de Marbella.* Málaga: Publicaciones de la Caja de Ahorros Provincial de Málaga.

Poux, M. (2009). Banquete y consumo del vino en la Galia a finales de la Edad del Hierro. En C. Sanz y F. Romero (Eds.), *El vino y el banquete en la Europa prerromana*, 92-110. Valladolid: Centro de Estudios Vacceos «Federico Watenberg» de la Universidad de Valladolid.

Pozo, S. (2001). El *instrumentum domesticum* de la *villa* romana «El Ruedo» (Almedinilla, Córdoba). *Antiqvitas*, 13, 183-195.

Pucci, G. (1975). Cumanae Testa. *La Parola del Passato,* XXX, 368-371.

Pugsley, P. (2001). Trends in Roman domestic woodwork. Bright ideas and dead ends. En Polfer, M. (Ed.), *L'artisanat romain: évolutions, continuités et ruptures (Italie et provinces occidentales). Actes du 2e colloque d'Erpeldange (26-28 octobre 2001)* (pp. 111-116). Montagnac: Éditions Monique Mergoil.

Quevedo Sánchez, A. (2011). Un rallador de cerámica: reflexiones en torno a una pieza romana de cocina de *Carthago Nova* (Cartagena). *Saguntum,* 43, 155-166.

Rodá, I. (comis.) (2007). *Roma. S.P.Q.R. Catálogo de la exposición organizada por el Canal de Isabel II (Madrid, 2007-2008)*. Madrid: Canal de Isabel II; Aldeasa.

Rodríguez-Oliva, P. y Beltrán Fortes, J. (2016). Río Verde (Marbella, Málaga). En R. Hidalgo Prieto (Coord.), *Las villas romanas de la Bética,* 562-573. Granada: Universidad de Granada.

Rojo, M. (1988). Las excavaciones de 1985. En A. Balil y R. Martín (Eds.), *Tessera hospitalis de Montealegre de Campos (Valladolid). Estudio y contexto arqueológico,* 47-62. Valladolid: Museo Arqueológico de Valladolid.

Romero Carnicero, M. V., Tarancón Gómez, M. J., Barrio Onrubia, R., Lerín Sanz, M., Ruiz De Marco, A. y Arellano Hernández, O. L. (2012). La producción cerámica en Uxama Argaela. En M. V. Romero Carnicero (Coord.), *Producción y*

consumo de cerámicas de mesa en la Meseta Norte durante el Alto Imperio: la terra sigillata, 123-194. Valladolid: Universidad de Valladolid.

Romero, F., Sanz, C. y Górriz, C. (2009). El vino entre las élites vacceas. De los más antiguos testimonios a la consolidación de su consumo. En C. Sanz y F. Romero (Eds.), *El vino y el banquete en la Europa prerromana*, 225-251. Valladolid: Centro de Estudios Vacceos "Federico Watenberg" de la Universidad de Valladolid.

Rovira, C. (2002). Els objectes metàllics. En E. Pons (Ed.), *Mas Castellar de Pontós (Alt Empordà). Un complex arqueològic d'època ibèrica (Excavacions 1990-1998)*, 333-367. Barcelona: Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura.

Ruiz Zapatero, G., Martëns Alfaro, G., Contreras Martínez, M. y Baquedano, E. (2012). *Los últimos carpetanos. El oppidum de El Llano de la Horca (Santoraz, Madrid)*. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional.

Sabio Gonzalez, R. (2012). *Catálogo de la Colección de hierros del Museo Nacional de Arte Romano*. Cuadernos emeritenses, 37. Mérida: Museo Nacional de Arte Romano.

Salido Domínguez, J. (2017). Los *dolia* en *Hispania*: caracterización, funcionalidad y tipología. En C. Fernández Ochoa, A. Morillo Cerdán y M. Zarzalejos Prieto (Coords.), *Manual de cerámica romana III: cerámicas romanas de época altoimperial III: cerámica común de mesa, cocina y almacenaje, imitaciones hispanas de series romanas, otras producciones*, 237-309. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional; Madrid: Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras en Ciencias, Sección de Arqueología.

— Salido Domínguez, J. y Heras, C. (2017). Los metales de época romana en la Comunidad de Madrid. En Vides monumenta veterum: Madrid y su entorno en época romana, *Zona arqueológica* 20 (1), 283-301. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional.

Sánchez, M. A. (2016). Un material antiguo, una nueva tipología. Botella romana de vidrio soplado. La pieza del mes, MAN, Madrid.

http://www.man.es/man/dms/man/actividades/pieza-del-mes/2016/MAN-pieza-mes-2016-01-botella.pdf. (consultado el día 1 de octubre de 2019).

Sánchez Fernández, M. J. (1983). Cerámica común romana del Portus Illicitanus, *Lucentvm*, 2, 285-317.

Sánchez De Prado, M. D. (2018). *La vajilla de vidrio en el ámbito suroriental de la Hispania romana: comercio y producción ente los siglos I-VII d. C.* Alicante: Universidad de Alicante.

Sanz Mínguez, C. (1997). *Los Vacceos: cultura y ritos funerarios de un pueblo prerromano del valle medio del Duero. La necrópolis de Las Ruedas, Padilla de Duero (Valladolid)*. (Tesis doctoral). Valladolid: Universidad de Valladolid.

Serrano Ramos, E. (1976). La cerámica romana de los Hornos de Cartuja (Granada). *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad de Granada* 1, 215-233.

— (1978). Cerámica común del alfar de Cartuja (Granada). *Baetica,* 1, 243-272.

Silva Cordero, A. y Sánchez Sánchez, G. (2005). Un espacio extremuros al norte de «Augusta Emerita»: nuevos datos para completar su evolución urbanística. *Mérida, excavaciones arqueológicas,* 11, 141-155.

Sotomayor Muro, M. (1965). Excavaciones en la Huerta de la Facultad de Teología de Granada. Informe sucinto del resultado de los trabajos, 19 de mayo-4 de junio 1965. *Noticiario Arqueológico Hispánico,* 8-9, 193-202.

— (1966). Alfar romano en Granada. *IX Congreso Nacional de Arqueología (Valladolid 1965)*, 367-372. Zaragoza: Universidad de Zaragoza.

Stefani, G. y Bonifacio, G. (2005). *Cibi e sapori a Pompei e dintorni*. Pompeya: Flavius.

Teja. R. e Iglesias, J. M. (1988). El elemento indígena y el elemento romano en la arquitectura de Julióbriga. El ejemplo de la «Casa de los Morillos». *Actas del I Congreso Peninsular de Historia Antigua*, vol. II, 531-544. Santiago de Compostela: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Santiago de Compostela.

Unzu Urmeneta, M. y Pérex Agorreta, M. J. (1997-1998). Necrópolis y poblado de época romana en Espinal (Navarra). *Trabajos de arqueología Navarra,* 13, 75-156.

Uroz Rodríguez, H. y Uroz Sáez, J. (2014). La Libisosa iberorromana: un contexto cerrado de –y por– las guerras sertorianas. En F. Sala Sellés y J. Moratalla Jávega (Eds.), *Las guerras civiles romanas en Hispania. Una revisión histórica desde la Contestania*, 199-294. Alicante: Universidad de Alicante.

— (2012). *Prácticas rituales, iconografía vascular y cultura material en Libisosa (Lezuza, Albacete). Nuevas aportaciones al Ibérico Final del Sudeste*. Alicante: Universidad de Alicante.

Urteaga Artigas, M. y Amondarain Gangoiti, L. (2015). La cerámica común romana en «Oiasso» (Irún, Gipuzkoa). En A. Martínez Salcedo, M. Esteban Delgado y E. Alcorta Irastorza (Eds.), Cerámicas de época romana en el norte de Hispania y en Aquitania : producción, comercio y consumo entre el Duero y el Garona. *Officina Hispana: cuadernos de la SECAH,* 2 (1), 253-278. Madrid: La Ergástula.

Uscatescu Barrón, A. y Fuentes Domínguez, A. (2009). La Ermita Virgen de Torre (Vallecas-Vicálvaro): un espacio alto-imperial ¿artesanal o comercial?. *Actas de las Sextas jornadas de Patrimonio Arqueológico en la Comunidad de Madrid*, 83-97. Madrid: Dirección General de Patrimonio Histórico, Comunidad de Madrid.

Valenciano Prieto, M. C. y Polo López, J. (2017). *Phiale* de plata del *oppidum* de Titulcia. *Complutum,* 28 (1), 163-184.

Vallejo, J. I. (2010). Placa de arcilla cocida con reticulado inciso. En M. D. López de la Orden y E. García Alfonso (Coords.), *Cádiz y Huelva. Puertos fenicios del Atlántico*, 164-165. Sevilla: Cajasol.

Vaquerizo, D. (2011). De especie silvestre (*kótinos*) a olivo sagrado (*élaios*). Notas sobre el cultivo del olivar, la producción, la comercialización y el consumo de aceite de oliva en el Mediterráneo antiguo. *Boletín de la Real Academia de Extremadura de las Letras y las Artes*, 19, 591-673.

Vegas, M. (1973). *Cerámica común romana del Mediterráneo Occidental*. Barcelona: Universidad de Barcelona.

Vicente Redón, J. D., Punter Gómez, M. P., Escriche Jaime, C. y Herce San Miguel, A. I. (1986). *La ciudad celtibérica de 'La Caridad' (Caminreal, Teruel). Guía de la visita realizada con motivo del Coloquio del Microespacio*. Teruel: Seminario de Arqueología y Etnología Turolense, Colegio Universitario de Teruel.

— (1991). La Caridad (Caminreal, Teruel). En *La casa urbana hispanorromana*, 81-129. Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

VV. AA. (1990). *Bronces Romanos en España*. Madrid: Ministerio de Cultura. Centro Nacional de Exposiciones.

VV. AA. (1993). Un conjunt de materials d'epoca tardo-republicana de la ciutat romana de *Pollentia* (Alcúdia, Mallorca). *Pyrenae,* 24, 227-267.

VV. AA. (2004). *Scombraria. La Historia oculta bajo el mar. Arqueología submarina en Escombreras*. Murcia: Consejería de Educación y Cultura. Dirección General de Cultura.

VV. AA. (2005). *El món romà a les Illes Balears*. Barcelona: Fundació la Caixa.

VV. AA. (2008). *ARQUA. Museo Nacional de Arqueología Subacuática. Catálogo*. Madrid: Ministerio de Cultura.

VV. AA. (2010). *Los últimos carpetanos. El oppidum de El Llano de la Horca (Santorcaz, Madrid)*. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional.

PARTE II: análisis regionales

Espacios culinarios en el sector noroccidental del *conuentus Tarraconensis* entre la época tardo-republicana y el Bajo Imperio

JOSEP MARIA NOLLA BRUFAU
Universitat de Girona

1. Introducción

Los datos que tenemos a mano procedentes mayoritariamente de excavaciones recientes permiten conocer las características de los espacios culinarios y su evolución de manera general y con cierta amplitud. Algunos hallazgos significativos [alfarería del Collet Est (Calonge)] permiten ir más allá en cuanto a su complejidad y valor de los datos. Sin embargo, cabe avisar al lector de las peculiaridades del material que barajamos y que se limita exclusivamente a datos procedentes del *territorium* de las diversas *ciuitates* que ocuparon aquel territorio (*Emporiae*, *Gerunda* y *Aquae Calidae*). Hoy por hoy, las excavaciones urbanas no han recuperado con suficiente claridad cocinas en ámbito urbano.

Como tendremos ocasión de constatar, el conjunto reunido se ordena en el tiempo entre el siglo II a. C. y el siglo V de la era, pero además, los yacimientos de procedencia son de diversa tipología, desde establecimientos agropecuarios de tradición indígena (Can Pons, Arbúcies), hasta villas de grandes dimensiones pasando por edificios de menor tamaño que nacieron y vivieron como satélites de conjuntos mayores (Mas Carbotí, Tossa de Mar) (Burch *et al.* 2005; Burch *et al.* 2013, 453-459). En otras ocasiones nuestros datos proceden de conjuntos de tipo industrial, de alfarerías, que dispusieron, a lo largo del tiempo de utilización, con espacios adecuados para cocinar los alimentos de los que trabajaban en aquella actividad (Collet Est, Calonge) (Burch, Nolla y Tremoleda 2015) o Ermedàs (Cornellà del Terri) (Tremoleda *et al.* 2018). Finalmente, tenemos datos referidos a construcciones militares. Mas Gusó,

identificado como una *statio* ligada desde su origen a la vigilancia y control de los caminos en la cercanía de Ampurias (en última instancia) (Casas, Nolla y Soler, 2018), con datos sobre todo relativos a la fase fundacional, pero no exclusivamente, y del *castellum* de Sant Julià de Ramis, ya en el Bajo Imperio y más allá (Burch *et al.* 2006). Esta diversidad nos permite constatar similitudes y diferencias, así como la larga diacronía de la recopilación.

2. La fase cronológica inicial: la República Tardía

Definiremos tres grupos, cada uno de los cuales tiene y mantiene su propia personalidad, si bien podremos observar semejanzas y maneras similares de actuar que será conveniente comentar.

El primero de estos grupos corresponde a yacimientos de tradición indígena que, sin embargo, se desarrollan bajo el dominio romano. El caso emblemático es Can Pons (Arbúcies) (Burch *et al.* 2009, 349-353, lám. XVIII, 3)

Se trata de hábitat de tipo indígena bien conservado, de cronología tardo-republicana (último cuarto del siglo II hasta finales del primer cuarto/primer tercio del I a. C.) y adaptado a la explotación agropecuaria del entorno. Conservaba en dos habitaciones distintas dos hogares, uno de los cuales, el del ámbito menor, correspondía sin duda a la cocina del establecimiento mientras que el segundo, que ocupaba posición central en la sala principal del edificio, debió servir para iluminar y calentar a sus habitantes y sólo de manera esporádica para cocinar.

La cocina ocupaba una habitación rectangular (H1) de 1,5 por 3,5 m (4,5 m^2 útiles) que ocupaba el ángulo suroriental del edificio, con una única puerta que abría a oriente, de 1 m de luz, que daba al porticado exterior. La estructura de combustión fue realizada con mucha atención, en la parte central de la estancia. Se abrió un orificio en el subsuelo geológico de forma vagamente elíptica con un eje largo de unos 1'5 m y otro corto de 1 m que se rellenó de dos capas superpuestas de arcilla de 7 y 10 cm de potencia, y por encima un nuevo nivel de regularización, también de arcilla, perfectamente plano y remarcado por dos surcos paralelos y perpendiculares que recreaban en superficie un marco inciso cuadrangular.

El de la sala central (H3), de unos 30 m^2, era de forma circular y de 1,5 m de diámetro (Figura 1). También se construyó en el subsuelo geológico, abriendo un orificio circular y depositando una primera capa de cantos rodados dispuestos con mucha atención, sobre la cual se colocó un nivel de arcilla y encima otro de fragmentos de ánfora de boca plana (ibérica) y *kalathoi* que era cubierto a su vez por una nueva capa de arcilla muy endurecida por el fuego. En conjunto las capas del hogar tenían una potencia media entre 25 y 30 cm.

Como vemos, estos hogares, excelentemente realizados, seguían sin variaciones la tradición indígena propia de los *oppida* con paralelos, desde el siglo VI a. C., en todos los yacimientos excavados del territorio de la antigua Indigecia (Puig Castellet en Lloret de Mar, Sant Julià de Ramis, Puig de Sant Andreu en Ullastret, etc.).

Los hallazgos de Mas Gusó (Bellcaire d'Empordà) (Casas, Nolla y Soler 2018) se sitúan en un contexto cronológico idéntico pero con marcadas diferencias en cuanto a su tipología.

En este interesante yacimiento, que se halla geográficamente dentro del área teórica del *suburbium* de Ampurias y que ha de ponerse en relación con el control del territorio y, sobre todo, con la vigilancia de los caminos, se han identificado tres hogares que se relacionan con la primera fase de ocupación del conjunto (último tercio del siglo II a. C.) (Figura 2). Estas tres modestas instalaciones culinarias se han documentado, siempre, en la llamada zona G que ocupa el extremo noroccidental del edificio, muy próximas entre sí pero ocupando distintas habitaciones. Son, como veremos, idénticas y fueron construidas, con atención, adosadas a uno de los muros de la correspondiente estancia.

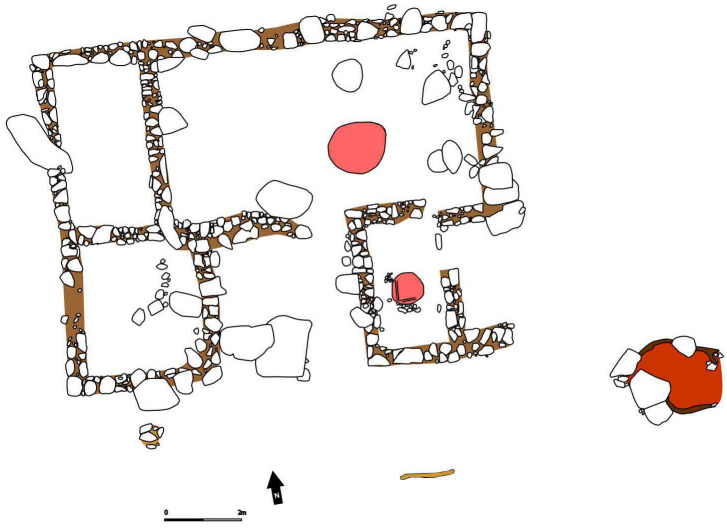


Figura 1. Can Pons (Arbúcies). Planta general. Al sureste del edificio, la cocina con el hogar.

El primero (UE 2044) fue localizado en el ámbito G1, adosado al muro 2037 que seguía una dirección norte-sur. Tenía forma cuadrangular (0,60 por

0,50 m) y constaba de una capa de cantos rodados y fragmentos de ánfora itálica Dressel 1A unidos con arcilla, dispuesta sobre el suelo (Figuras 2 y 3).



Figura 2. Mas Gusó (Bellcaire d'Empordà). Bajo la planta general, en rojo, las estructuras de la fase 1. En las habitaciones del sector noroeste se localizan los tres hogares.

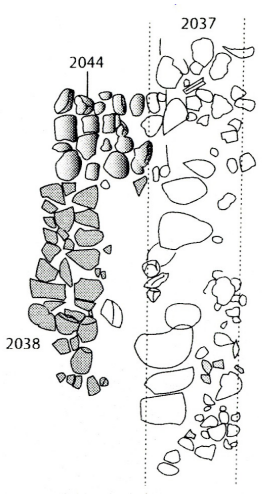


Figura 3. Mas Gusó (Bellcaire d'Empordà). Planta de detalle del hogar 2044 (nº 1).

El segundo (UE 2086) apareció en el ámbito G4 dispuesto contra el muro 2081 que seguía una dirección este-oeste. Era de forma cuadrada y de un metro de lado. Constaba de una capa inferior de cantos rodados colocada en el subsuelo arcilloso que era cubierta por otra de arcilla que se halló muy afectada por las altas temperaturas. Los tres lados libres habían sido remarcados por grandes cantos fluviales hincados que definían el hogar y protegían el área afectada por las brasas (Figuras 2 y 4).

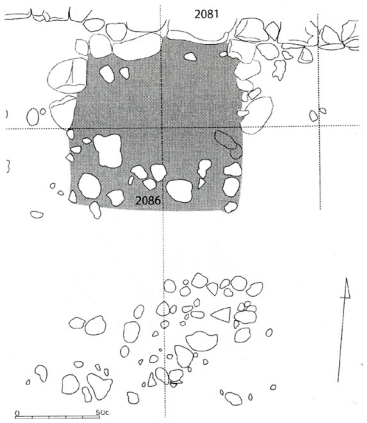


Figura 4. Mas Gusó (Bellcaire d'Empordà). Planta de detalle del hogar 2086 (nº 2).

El último (UE 2080), también cuadrangular, se localizó en la habitación G6. Fue construido contra el muro 2079 que seguía una dirección este-oeste, y medía 1,20 por 1 m. Conservaba una única capa de base de arcilla con numerosos cantos incrustados (Figura 5).

Habría que atribuirles una función múltiple: iluminaban, calentaban y servían para cocinar.

Las similitudes con los hogares de Can Pons y, en general, con los de tradición indígena son absolutas. Como aquellos, son estructuras construidas con atención y eficacia. Cambia tan sólo la disposición, que en Mas Gusó es siempre la misma. Ya no se construyen ocupando la zona central de una estancia sino contra un muro, tal vez para facilitar la polifuncionalidad de la sala. Las características arquitectónicas de aquella *statio* son claramente itálico-romanas mientras que los sencillos hogares son, en todos sus aspectos, de fuerte tradición ibérica. La presencia de mercenarios indígenas entre las tropas de ocupación es, en época republicana, un hecho bien documentado especialmente en contextos de vigilancia y control. Hallazgos recientes todavía inéditos efectuados en la *insula 30* de la ciudad regular de Ampurias, tienen muchas cosas en común.

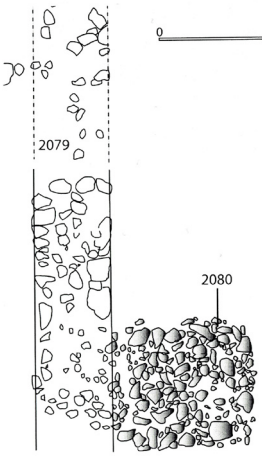


Figura 5. Mas Gusó (Bellcaire d'Empordà). Planta de detalle del hogar 2080 (nº 3).

El tercer grupo del que hablábamos pertenece, ahora sí, a la fase fundacional tardo-republicana de unas villas romanas, Collet de Sant Antoni (Calonge) y Pla de l'Horta (Sarrià de Ter) (Nolla y Palahí 2018, 47-62). En ambos casos, se trata de trabajos muy recientes y en curso, que han permitido identificar y reconocer la planta inicial de edificios republicanos, en buen estado de conservación, que habría que fechar entre el tercer cuarto y mediados del siglo I a. C.

Empezaremos nuestro recorrido por los hallazgos del Collet de Sant Antoni (Calonge) (Prat, Palahí y Nolla 2018, 58-65; Nolla y Palahí 2018, 47-62), una *villa* romana de tipo marítimo, conocida desde antiguo, que ocupa una posición privilegiada, una elevación rocosa que se proyecta sobre el mar unos 10 m. Las excavaciones más recientes, dentro de un proyecto general sobre el mundo rural en este territorio, han permitido identificar la fase fundacional notablemente bien conservada. El edificio tardo-republicano constaba de dos grandes alas dispuestas en ángulo recto que se situaban sobre los marcados desniveles de una colina rocosa que se alzaba sobre los espacios circundantes y sobre el mar, y que definían un gran espacio abierto a modo de patio (Figuras 6-8). El ala mejor conservada de esta primera fase es la oriental, donde se pueden identificar cinco ámbitos de planta cuadrangular o rectangular definiendo una doble línea de habitaciones, estando, las que dan al este, hacia el mar, muy afectadas por los desprendimientos y la erosión. De esta línea la habitación más intacta es la A3b que presenta un pequeño horno construido con *testae* (M-125) y que cabría identificar como la cocina de la *villa.* Se construyó junto al ángulo sudoccidental de la estancia, adosado a sus muros perimetrales. Era de planta circular con un

diámetro aproximado de 2 m, con la boca abierta hacia el norte, hecho de ladrillos y fragmentos de *tegula* unidos con barro, que el uso continuado y el calor intenso acabaron solidificando, que tenían un grueso aproximado de unos 0,50 m. El suelo de la cocina, muy mal conservado, era de tierra batida (Figura 9).

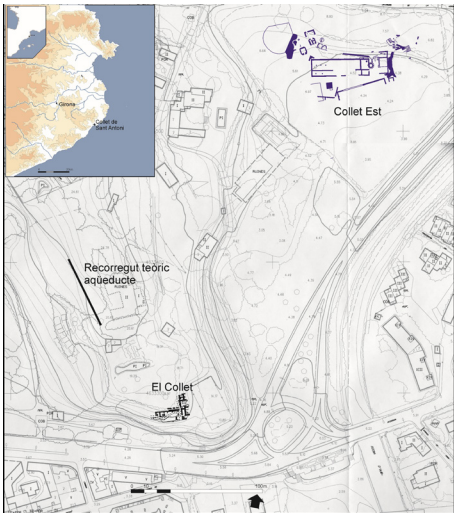


Figura 6. Planta general del conjunto del Collet (Sant Antoni, Calonge) donde se señala la situación de la *villa,* de su acueducto y del conjunto artesanal asociado.

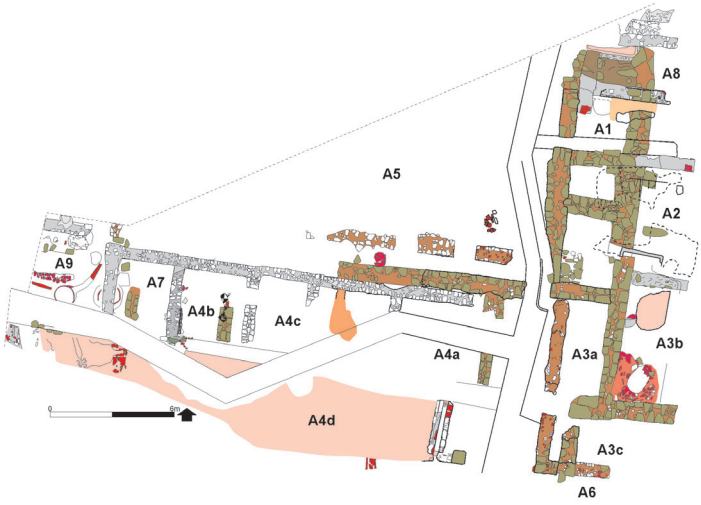


Figura 7. Collet. Planta general del área excavada (2017). Se señala la cocina la cocina (A3b) con el horno doméstico de *testae*.

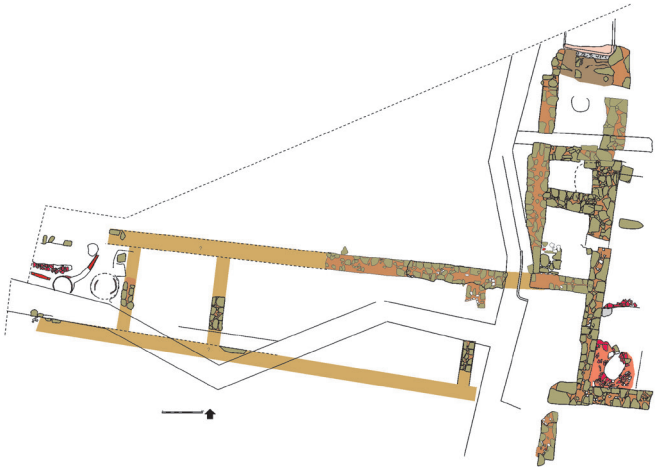


Figura 8. Collet. Planta de la fase tardo-republicana. La cocina se sitúa en el ángulo sudeste.



Figura 9. Collet. Detalle del horno doméstico desde el norte.

Veamos, a continuación, los hallazgos que hay que poner en relación con la etapa inicial de la gran *villa* suburbana del Pla de l'Horta (Sarrià de Ter). Conviene recordar que se trata de un extensísimo edificio que se situa en las primeras elevaciones sobre un extenso llano aluvial bien regado a poca distancia de la ribera izquierda del río Ter y, precisamente, del puente que facilitaba el paso de la Vía Augusta (anteriormente el Camino de Hérakles), a unos 4 km del núcleo

urbano de *Gerunda*. Fundada hacia mediados del siglo I a. C., fue frecuentada hasta finales del siglo VI.

La cocina del ámbito 5 se localiza entre las habitaciones que abrían al pórtico de la *pars urbana* , que daba hacia levante, donde se situaba la entrada principal. La exploración en profundidad de este ámbito permitió identificar la cocina de época fundacional que constaba de un horno doméstico construido con adobes solidificados por el uso, con una base interior realizada con *tegulae* (M172), una de las cuales fue hallada *in situ* (Figura 10). Un poco más hacia el ángulo sudoeste de la habitación se localizó un hogar de planta circular (UE1211), parcialmente destruido. Durante las grandes reformas de época augustea que exigieron una notable elevación de los pavimentos de unos 40 cm, justamente por encima del hogar republicano se construyó uno nuevo que probaría la continuidad de usos de estas habitaciones.



Figura 10. Pla de l'Horta. Ámbito 5. Horno doméstico de adobes y solera de *tegula*.

Es interesante constatar la presencia de hornos domésticos muy parecidos en las *culinae* de dos villas con la misma cronología. En Pla de l'Horta, se complementaba con un hogar circular de tradición más genérica. Es posible que hubiera existido en Collet, pero la erosión que ha hecho desaparecer parte de la estancia, nos impide confirmarlo con seguridad.

3. El periodo altoimperial

Es la etapa que ha proporcionado más datos y, en algún caso, de más entidad. Tendremos ocasión de estudiar hallazgos procedentes de edificios de uso diverso que ha de permitirnos definir peculiaridades y diversas maneras de

actuar. Iniciaremos nuestro análisis presentando, primeramente, las cocinas identificadas en grandes establecimientos rurales.

La *villa* dels Ametllers (Tossa de Mar) (Palahí y Nolla 2010) es un yacimiento clásico y conocido de antiguo por varias razones. Las primeras excavaciones se realizaron hace más de 100 años y muy pronto se produjo el hallazgo del célebre mosaico de finales del siglo IV con el nombre del *fundus* y la incripción programática del *dominus* (*Saluo / Uitale Felix Turissa*) que, además, llevaba la firma de la *officina* (*Felices*). Objeto de trabajos a lo largo de muchos años, ha sido, finalmente, excavada, publicada detalladamente y monumentalizada para su visita. De origen tardo-republicano, se abandonó durante la segunda mitad del siglo V. Diversos sectores del conjunto, dispuesto en terrazas, fueron convertidos en modestas estructuras de habitación.

Tan sólo conocemos una cocina de esta villa que se hallaría en relación con su *pars urbana* y con una duración de poco más de tres generaciones. Ocupó un área marginal del conjunto desde inicios del siglo II hasta mediados del III (Figuras 11 y 12). Se trata de un espacio ocupado tan sólo puntualmente, marcado por una pendiente notable de oeste a este, que hubo que adaptar para sacarle rendimiento. Se definió un sector de unos 57 m^2 útiles a partir de una pared norte-sur (M312) que constituía el límite occidental de la cocina y que actuaba simultáneamente de muro de contención. Otro muro, dispuesto en diagonal (M310), cerraba la habitación por el este. Hacia el sur, se abría directamente hacia el exterior. El suelo era de tierra batida y como único elemento definitorio presentaba una caja rectangular de *tegulae* adosada al muro septentrional. En este caso su solera era de mortero de cal y las tégulas definían el contorno bien hincadas en el subsuelo y unidas entre sí con argamasa. En esta ocasión, no había indicios de su uso como cocina u horno. En el centro de la estancia se hallaron los restos de un pequeño horno doméstico con planta en forma de herradura realizado con *testae* refractarias. Se localizaba al lado de los comedores de aparato de la villa (*triclinia*) (Figuras 12 y 13).

Tolegassos (Viladamat) (Casas y Soler 2003, 128, fig. 76) es una pequeña villa en el *suburbium* de Ampurias, sin *pars urbana*, completamente excavada y de la que conocemos detalladamente su necrópolis (La Vinya del Fuster) cumplidamente publicada (Nolla, Casas y Soler 2012). Edificada a mediados del siglo I, se abandonó pacíficamente en la sexta o séptima década del siglo III, y poseyó, a lo largo de aquellas nueve generaciones, dos cocinas idénticas y dispuestas simétricamente en dos habitaciones que ocupaban respectivamente los ángulos noroeste (A12) y sudoeste (A7) del edificio regular y de forma compacta, vertebrado por un patio central (Figura 14). Las habi-

taciones eran cuadradas (3,5 m de lado), con un espacio útil de unos 12’25 m^2. Conservaban un potente suelo de *opus signinum* de calidad regular, muy afectado por los trabajos agrícolas, y mostraban vestigios de sendos hogares construidos contra los muros septentrional y meridional, respectivamente, que en el caso de la estancia A7 había que poner en relación con una abertura realizada con mucha atención, que perforaba el muro y que comunicaba con la zona exterior del establecimiento rural que se ha identificado como un conducto para facilitar el tiro del hogar (Figuras 14 y 15). En los dos casos (A12 y A7), el hogar o fogón consistía en un orificio semicircular que perforaba el pavimento y que presentaba, en la base, una *tegula* bien dispuesta y nivelada.

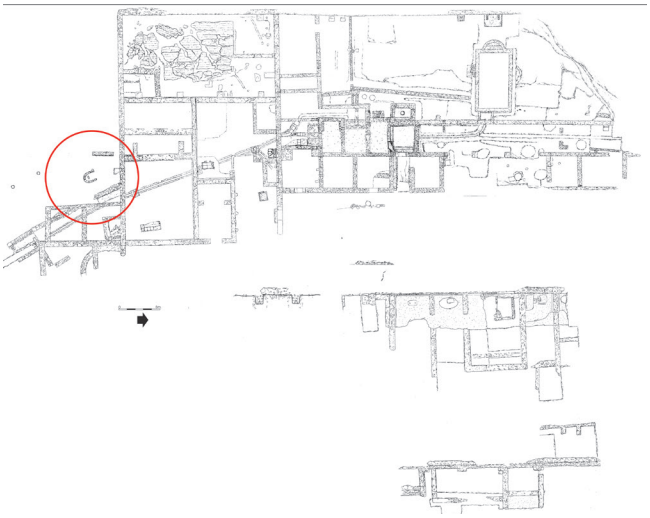


Figura 11. Els Ametllers (Tossa de Mar). Planta general de la *villa*. A mediodía, convenientemente señalada, la cocina.

Vilauba (Camós, Pla de l’Estany) (Castanyer y Tremoleda 1999) descubierta en los años treinta del siglo pasado, ha sido explorada completamente a partir de 1978. El buen estado de conservación y su larga cronología la han convertido en punto de referencia y modelo del estudio de un establecimiento rural de época romana. A diferencia de las grandes villas suburbanas o situadas en la costa, presenta un interés complementario de notabilísimo valor. Fundada en época flavia, fue abandonada a mediados del siglo V. Sin embargo, nuevas formas de ocupación, distintas, muestran la continuidad de la explotación agropecuaria del entorno hasta muy a principios del siglo VIII. Durante la fase altoimperial se ha recuperado una cocina en el ámbito 47 que

ocupó el ángulo sudoeste de la galería porticada occidental que cerraba el gran patio central del edificio. Se trata de una estancia rectangular de tamaño reducido de unos 3 por 2 m (6 m^2), con el eje principal perpendicular al porticado donde se abría la puerta que conserva el umbral *in situ*, un enorme bloque de piedra caliza de 1,10 m de largo. Se recuperó parcialmente el suelo de la sala, de buena calidad, realizado en arcilla endurecida y bien compactada de color rojizo. Hacia el ángulo sudoeste se documentaron los restos de un horno-fogón hecho de *tegulae*, con una base plana y otras hincadas alrededor definiendo la caja, con gran cantidad de cenizas y carbones en su interior.

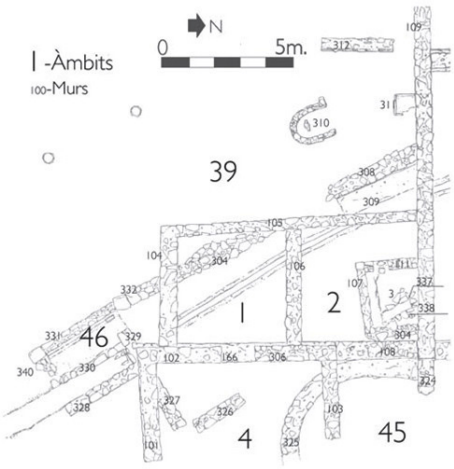


Figura 12. Els Ametllers (Tossa de Mar). Planta de detalle del ámbito 39 usado como cocina.



Figura 13. Els Ametllers (Tossa de Mar). Vista del ámbito 39 usado como cocina.

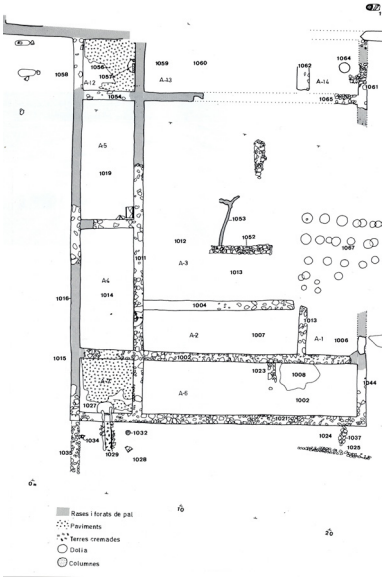


Figura 14. Planta general de la *villa* de Tolegassos (Viladamat). Las cocinas identificadas, dispuestas simétricamente, A7 y A12, ocupan, respectivamente, los ángulos sudoeste y noroeste del edificio.

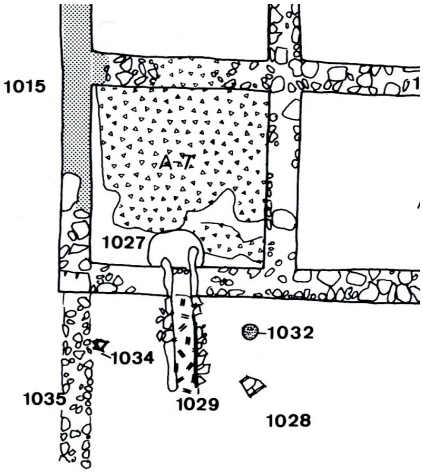


Figura 15. Detalle de la habitación A7, con la abertura que comunicaba la cocina con el exterior.

Otra posible cocina se identificó en el ámbito 37, en el ángulo sudeste del nucleó central de la *villa,* en un punto del edificio afectado por el añadido de

un *balneum* probablemente en un momento avanzado de la segunda mitad del siglo II. Hay datos para avalar que la construcción de esta cocina fue consecuencia de la dicha ampliación para aprovechar la proximidad del *praefurnium*. Se trata de una pequeña habitación definida por unas paredes de muy poca anchura (un pie romano), con un suelo de tierra batida endurecido con cal. Mostraba contra la pared meridional, un basamento cuadrangular realizado con bloques bien recortados de travertino dispuestos directamente sobre el pavimento, que se elevaba unos 0,50 m y que hay que interpretar como zona de transformación de alimentos. Inmediatamente al oeste, se halló, bien conservada, una caja rectangular de *tegulae* que actuó de horno-fogón tal como ponen de manifiesto cenizas y carbones hallados en su interior y entorno.

La excavación en profundidad de esta habitación sacó a la luz indicios de la muy probable existencia de una cocina precedente (Figura 16).



Figura 16. Vilauba. Planta general del edificio altoimperial con indicación de los ámbitos.

A nivel global hay que remarcar la aparición de cajas prismáticas de *tegulae*, abiertas y construidas, al menos parcialmente, en el subsuelo, a menudo reforzadas con argamasa, que forman parte de las habitaciones culinarias, pero no exclusivamente. Hemos tenido ocasión, en Vilauba, de probar una función indiscutible relacionada con la cocción presumiblemente de alimentos a través de la localización de potentes capas de ceniza y muchos carbones. Sin embargo, otros datos hacen suponer funciones diversas relacionadas con la cocina o

con la despensa ya que su excavación probó la inexistencia de un uso culinario al no hallarse rastro alguno de cenizas ni carbones, ni rastro de rubefacción en las paredes internas del receptáculo. Servirían para guardar alimentos en bruto, jarras y recipientes que no han dejado vestigios significativos. Desde este punto de vista vale la pena recordar que en la alfarería del Collet Est (Calonge), en una de las grandes salas donde se dejaba la producción cerámica antes de la cocción se recuperó una de estas cajas de *tegulae*, de forma prismática, adosada al muro del fondo y rehundida, que sirvió para preparar el engobe que cubría los recipientes anfóricos.

Hasta aquí los hallazgos en establecimientos agrícolas de cierta entidad. A continuación, analizaremos los hallazgos realizados en Mas Carbotí (Tossa de Mar) (Palahí y Nolla 2010, 157-162), una pequeña construcción rural de uso temporal que nació para sacar el máximo rendimiento del cultivo de la viña y la obtención del vino entre época de Augusto y mediados del siglo I. Se trata de un establecimiento agrícola íntimamente relacionado con la *villa* de Els Ametllers que centralizó, en época romana, la explotación de un territorio geográficamente muy bien definido, que en época carolingia era conocido como el valle de Tossa, enfocado, como unos cuantos más, hacia el cultivo de la vid y la producción y comercialización del vino. Era un espacio de uso estacional situado en una zona de difícil acceso, salvo por mar, donde no era posible cultivar otra cosa. Desde Mas Carbotí se efectuaba la vendimia del territorio inmediato para, a continuación, transportar el mosto, por vía marítima, hasta el núcleo central del *fundus* (Ametllers). Durante unas pocas semanas concentraba una notable actividad y una presencia humana numerosa.

La cocina era rectangular, de unos 20 m^2, que se hallaba subdividida por una banqueta central en dos sectores. El primero (habitación 4) ocupaba un espacio rectangular de 4 x 2,5 m, con una superficie libre de 10 m^2, parcialmente recortada en la roca y puerta de acceso abierta en el muro de levante que conducía a un gran patio de trabajo (Figuras 17 y 18). Estaba pavimentada con un suelo de *opus testaceum* a base de ladrillos cuadrados bien conservados. En medio de la banqueta que compartimentaba en dos aquel ámbito, se localizó *in situ* una *tegula* rehundida en el subsuelo fuertemente afectada por una presencia continuada de fuego, que formaba parte de un horno-fogón de tipo caja, construido con aquellas piezas. A su alrededor se identificaron unos agujeros de palo circulares que penetraban considerablemente en el subsuelo. La zona oriental (nº 10), de 2 x 5 m, actuaría de despensa. Tuvo un suelo de tierra batida, en muy mal estado a causa de la erosión, cubierto parcialmente de una importante capa de cenizas culinarias.

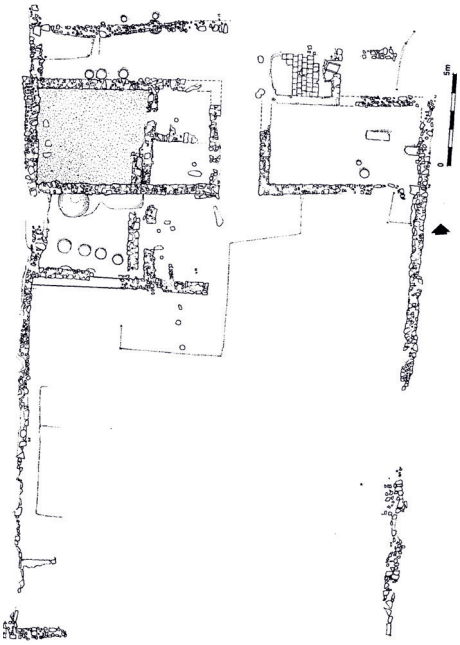


Figura 17. Planta general del área explorada de Mas Carbotí (Tossa de Mar). En el sector norte, a levante, la cocina y despensa adyacente.



Figura 18. Detalles del suelo de *testae* de la cocina.

Con esta misma cronología tenemos datos valiosos de la presencia de cocinas y despensas en conjuntos de tipo industrial relacionados con la fabricación cerámica.

Presentemos, en primer lugar, el conjunto alfarero de Collet Est (Calonge) (Burch, Nolla y Tremoleda 2015, 117-163) asociado a la *villa* marítima del Collet de Sant Antoni (Calonge, Gerona) de origen tardo-republicana (Figuras 6 y 19), que hemos tenido ocasión de presentar anteriormente (*supra*). Tuvo, desde un momento indeterminado de su historia, una cocina (A4) y una despensa relacionada (A8) donde también se cocinaba, con un espacio útil de unos 60 m^2. Ocupaba completamente el extremo oriental de los ámbitos 3 y 5 y poseyó sus propios accesos, algunos de los cuales comunicaban directamente con el exterior. Todo aquel sector de la alfarería fue construido entre la playa y una elevación natural de la roca que dominaba, por el norte, aquellas construcciones, circunstancia que explica su destrucción tal como tendremos ocasión de comentar.

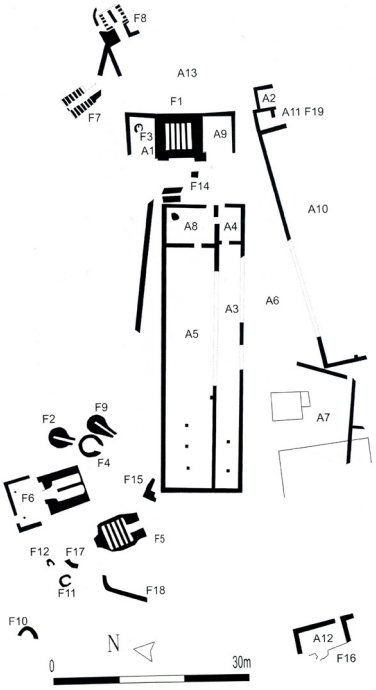


Figura 19. Collet Est. Planta general del testar con indicación de los ámbitos A4 y A8, donde se localizaron las cocinas y despensas del conjunto.

Se trata, como se ha dicho, de un espacio doble formado por dos habitaciones, la 4, al sur, de unos 3,5 m de norte a sur, y unos 5 de este a oeste, con

una superficie útil de unos 17,5 m^2 que abría dos puertas, una hacia levante, hacia el exterior, de 1,10 m de luz, y otra hacia la pared septentrional que comunicaba con la despensa-cocina, también de 1,10 m de anchura (Figura 20, derecha). La puerta que daba al exterior conservaba el umbral con el orificio donde se encajaba el gozne. El suelo era de tierra batida de buena calidad. Constaba de dos hogares y de una serie de objetos apoyados en las paredes, occidental y meridional, o dispuestos en estantes.

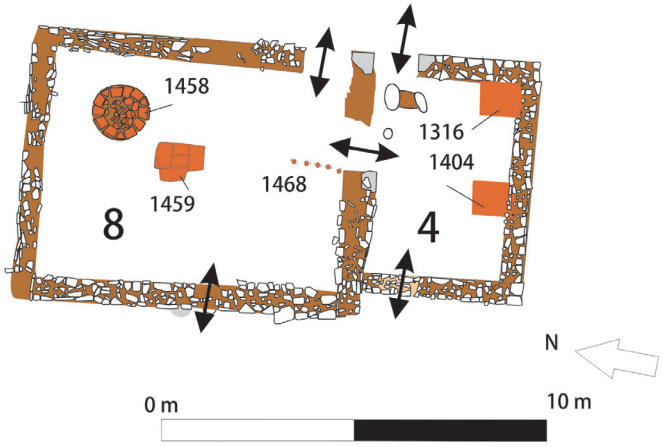


Figura 20. Collet Est. Planta de los ámbitos 4 y 8 con indicación de los accesos, hogares y espacios culinarios.

La cocina nº 1 ocupaba el ángulo sudeste de la habitación. Era de forma rectangular y medía, de norte a sur, 1 m y unos 0'80 m de este a oeste. Sobre una base muy tenue de arena de grano grueso, fueron dispuestas dos *tegulae* con los rebordes hacia abajo para conseguir una superficie plana, y otras dos, recortadas y yuxtapuestas. Todo el conjunto mostraba señales evidentes de una larga y continua exposición al fuego (Figura 21).

Un poco más allá, ocupando la parte central del muro meridional, se halló la cocina nº 2, muy parecida. Estaba formada por dos bipedales yuxtapuestos, con dos *tegulae* hincadas en el suelo, contra el muro.

En la proximidad de la puerta oriental fueron hallados dos molinos giratorios y cerca de las paredes, occidental y meridional, tal como se ha dicho, un interesante conjunto de objetos, preferentemente cerámicos. Se recuperaron dos ánforas Dressel 2-4 y una Pascual 1, de producción local; dos ollas que guardaban en su interior, respectivamente, una lucerna y una fusayola;

un huso y vestigios de lana. También un cucharón de bronce, una cazuela y diversas ollas, un mortero, un recipiente colador de gran tamaño, tazas de cerámica de paredes finas, piezas de plomo diversas, básicamente pesos de redes, un asa completa de una *trulla* de bronce (Figura 22) y un par de piezas de *terra sigillata* sudgálica.



Figura 21. Collet Est. Ámbito 4. Detalles de la cocina 1404.



Figura 22. Collet Est. *Trullae* de bronce procedentes del ámbito 8.

El ámbito 8 se hallaba inmediatamente al norte y era de mayor tamaño: 7,5 x 5,6 m, con una superficie útil de unos 43,30 m^2, con dos puertas, una de las cuales abría hacia el exterior, a levante, con una luz entre 1,10 y 1,20 m, y otra, hacia el sur, que compartía con la cocina nº 1. Conservaba en su interior tres elementos distintos. Aproximadamente en la parte central de la habitación, había una cocina cuadrangular de unos 1,22 x 1 m de lado, que constaba de una base de adobes solidificados por la acción continuada del fuego, con fragmentos de *tegulae* clavados verticalmente alrededor de los cuales tan solo se conservaban unas pocas, las suficientes para reconstruir una caja de paredes más o menos altas que, como en otros lugares, funcionaba de cocina y de horno. Abundaban los carbones y las cenizas dentro y alrededor (Figura 20).

Más allá, hacía el ángulo de los muros norte y este, existía una gran estructura cilíndrica de unos 1,50 m de diámetro y una altura de unos 0,26/0,30 m, dispuesta directamente sobre el suelo de tierra batida, hecha de fragmentos de *testa* y de *tegula*, unidos con arcilla (Figuras 20 y 23). Debió ser una plataforma de trabajo multifuncional y tal vez tuvo una superficie acabada con láminas de madera. Aquí se preparaban alimentos, se cortaba, se pastaba y, probablemente, se molía con alguna de las piezas localizadas (Figuras 20 y 24). Al lado mismo de esta plataforma se hallaron cuatro.



Figura 23. Collet Est. Ámbito 8 durante la excavación. En primer término, la estructura cilíndrica de trabajo 1458 y, más allá, la base de un hogar de *tegulae* 1459.



Figura 24. Collet Est. Ámbito 8. Estructura cilíndrica de trabajo asociado con el procesado de alimentos.

Contra la pared de levante, al norte de la puerta, se localizó una estructura sencilla, un banco bajo, formada por tres bloques prismáticos de piedra de medidas parecidas en torno a 1 x 0'30/0'40 m, puestos perpendicularmente al muro.

En los ángulos noreste y noroeste, se encontraron sendas ánforas Dressel 2-4 apoyadas en la pared y la mitad recortada de un ánfora Dressel 20 bien fijada en el suelo.

A lo largo del muro occidental, fueron recuperados docenas de objetos que pasamos a reseñar: de *terra sigillata* sudgálica, cuatro copas (Drag. 24/25, Drag. 27, Rit. 5), ocho platos (Drag, 15/17, 17, 18), tres grandes boles decorados (Drag. 29, 30); de cerámica ampuritana tardía, dos copas de la forma 5; de cerámica de paredes finas, dos copas (Mayet 37); de cerámica común oxidada local, jarras, botellas, jarritos, urnas, recipientes de almacenamiento, tapadores, morteros, una pequeña ánfora, ollas, cazuelas, lebrillos y tres vasos de vidrio. De metal se recuperaron dos *trullae* de un *sextarius* de capacidad (Figura 22), una salsera, una jarra, un asa con decoración plástica, dos tapaderas, un anzuelo y un brazalete modesto, todo de bronce. De plomo, un gran peso de red y siete objetos indeterminados.

Manufacturados en hierro se hallaron la llave y la cerradura de la puerta oriental, cadenas, cuchillos, tijeras, ganchos y utensilios diversos de cocina; además de tres podones, un hacha doble, formones, escarpas, grapas, clavos y otras piezas del envigado, así como algunas piezas trabajadas de hueso.

Frente al ámbito 4, se identificaron algunas ánforas locales que se hallaban apoyadas en el muro, trece *pondera* de un telar y un hacha neolítica de piedra pulimentada («pedra del llamp»).

Tal como puso de manifiesto la excavación, el hundimiento de este sector del gran alfar del Collet de Sant Antoni de Calonge tuvo lugar como consecuencia de un grave corrimiento de tierras, de norte a sur, consecuencia, tal vez, de un episodio de fuertes lluvias durante el principado de Nerón entre el 60 y el 65 del siglo primero (Figura 25).



Figura 25. Collet Est. Ámbito 8 durante la excavación. Nivel de destrucción.

La factoría cerámica d'Ermedàs (Cornellà del Terri, Pla de l'Estany) (Tremoleda *et al.* 2017) estuvo activa entre el segundo cuarto del siglo I y la segunda mitad, tal vez avanzada, del II; completamente excavada y convenientemente publicada, nos muestra el modelo de un pequeño conjunto industrial que no parece que pudiera ponerse en relación directa con un *villa*, y que surtió de material de construcción, cerámicas comunes, *terra sigillata hispánica* y, solo, puntualmente, ánforas, los territorios inmediatos.

Llegó a albergar tres cocinas que no funcionaron al unísono y, sin embargo, en todo momento dos de ellas estuvieron en servicio (Figura 26). Veamos a continuación las características y singularidades de cada una de ellas.



Figura 26. Ermedàs (Cornellà del Terri). Planta general del yacimiento.

La cocina núm. 1 se localiza en el ala sur del pórtico que definía el gran patio interior de Ermedàs, dentro del llamado ámbito 17 que fue pensado como cocina y realizado simultáneamente a la construcción del gran complejo de la fase IIa. Se trata de una habitación rectangular de 9 m de este a oeste y 3 m de norte a sur, con una considerable superficie útil de unos 27 m^2, completamente cerrada, a excepción de una puerta bien definida, de una sola hoja, que abría hacia el exterior, al ámbito 18, a cielo abierto. Constaba de un suelo de arcilla batida endurecida con cal sobre el cual se dispuso, contra el muro norte, un bipedal fuertemente afectado por la presencia continua de fuego. Encima, sobre el pavimento, se halló una extensa capa de cenizas que se extendía por los alrededores. Simultáneamente, contra el muro meridional, hacia la mitad del recorrido, se halló otro bipedal con las mismas características y, nuevamente, una potente capa de cenizas y carbones de uso a su alrededor. En dirección oeste, adosado al ángulo noroeste de la habitación, se recuperaron los restos de un pequeño horno culinario, del que tan solo se conservaba la base, cuya boca abría hacia el sur y la pequeña cámara de cocción que mostraba el arranque de dos arcos que habían soportado la estructura. Durante la

fase IIb esta zona del conjunto fue cubierta por un vertedero (Tremoleda *et al.* 2018, 312-318, fig. 743-751) (Figura 27).

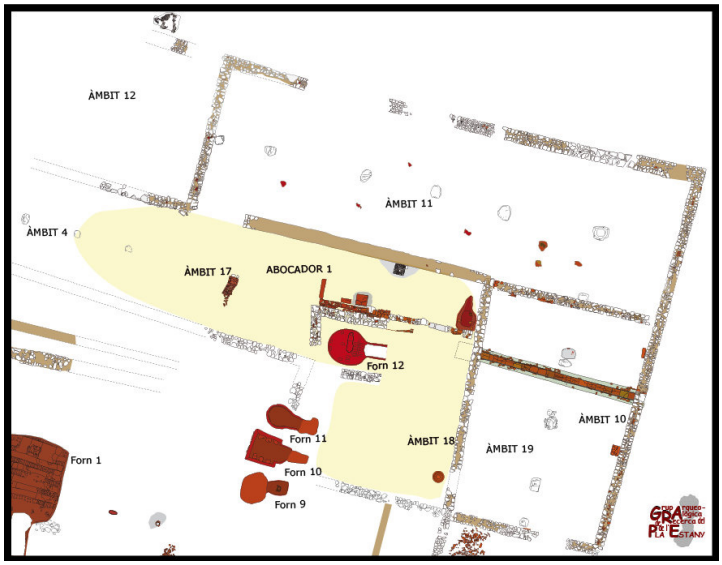


Figura 27. Ermedàs (Cornellà del Terri). Detalle del sector del ámbito 17, con la cocina.

La núm. 2 que funcionó sin interrupciones a lo largo de las fases II a y IIb, entre mediados del siglo I y la segunda mitad del II, se halló en el ámbito 6 que ocupa el extremo oriental del porticado septentrional del gran patio que vertebraba el conjunto. Se trata de una habitación cerrada de 3 x 3 m (9 m^2) a la cual se accedía por una puerta que abría hacia el oeste. Conservaba un suelo de arcilla con cal, consistente, y la parte central de la estancia estaba cubierta de una capa extensa de cenizas y carbones. Contra la pared meridional se habían dispuesto unas *tegulae*, cuatro posiblemente, que se recuperaron muy fragmentadas, con vestigios claros de la acción continuada de altas temperaturas. Se colocaron invertidas, con las alas incrustadas en el suelo (Tremoleda *et al.* 2018, 165-170, fig. 322-330).

El último de los espacios culinarios funcionó, tan solo, en la última fase de vida del conjunto (IIb). Ocupaba la parte central del porticado occidental que fue cerrado con esa finalidad (ámbito 8). Era de forma cuadrada, de unos 3 x 3 m (9 m^2), cerrada con unas paredes muy ligeras y con puerta de acceso al norte. La identificación propuesta como cocina se basó en el hallazgo sobre el pavimento de una extensa capa de cenizas y carbones. Este sector se había visto afectado por la larga actividad agrícola (Tremoleda *et al.* 2018, 186-189, fig. 379, 382-387).

En relación con los establecimientos de carácter militar citaremos, tan solo, el *cliuadium* de la fase final (de muy a finales del siglo II hasta finales del tercer cuarto del III) de la *statio* de Mas Gusó (Casas, Nolla y Soler 2018). Hacia el 200, coincidiendo con la construcción del *balneum* de la *statio*, fue construido un gran horno circular que formaría parte de una estancia muy mal documentada, la habitación J, que se adosó, por poniente, al gran edificio de planta central (Figura 28). Presentaba un diámetro de unos 3 m, con las paredes exteriores con una anchura entre 0'50/0'70 m. El nivel de base era una preparación de tierra aportada y compactada sobre la cual se levantó el muro realizado con piedras medianas irregulares, fragmentos de *testae* y de *tegulae*. El suelo interior del horno estaba formado por un nivel de piedras de medidas diversas, cubierto por una gruesa capa de arcilla quemada y endurecida por las altas temperaturas que habría soportado durante su uso (Figura 29). Su situación, justo al lado del *praefurnium* del conjunto termal, es razonable al permitir una gestión conjunta del combustible que necesitaban ambas instalaciones.



Figura 28. Mas Gusó (Bellcaire d'Empordà). Planta general del yacimiento. En verde las dependencias de época severa donde puede observarse la localización del gran horno culinario.



Figura 29. Mas Gusó (Bellcaire d'Empordà). Detalle del gran horno culinario de la fase severa.

En estos mismos contextos cronológicos tiene un interés especial el hallazgo de un horno que hay que poner en relación con las prácticas ligadas al *funus*, concretamente con los banquetes funerarios. En efecto, cien años después del abandono de la alfarería del Collet Est (Calonge), el sector que no había vuelto a ser ocupado sirvió para instalar una de las áreas funerarias de la *villa* (Nolla *et al.* 2005, 11-103) (Figura 30). Asociado al cementerio fue localizado un gran horno (nº 13) aislado que cabe interpretar como construido para dar servicio a quienes celebraban, en fechas determinadas, el culto a los antepasados con un banquete. Se halla a unos 8 m de distancia de las primeras inhumaciones, hacia el oeste; es de planta circular, de unos 3'5 m de diámetro, construido sobre una base cilíndrica de piedra irregular, fragmentos de *testa* y de *tegula*, unidos con arcilla, con la base de la infraestructura fuertemente endurecida por las altas temperaturas soportadas durante años. Su boca, mal conservada, abría a poniente (Figuras 30 y 31).

4. El Bajo Imperio

Para esta etapa de la historia del mundo romano tenemos datos significativos de dos grandes villas, una situada al lado del mar y otra claramente suburbana, y, residualmente, del *castellum* militar de Sant Julià de Ramis que, como tendremos ocasión de observar, repite lo hallado en la *statio* de Mas Gusó en cronologías más recientes.

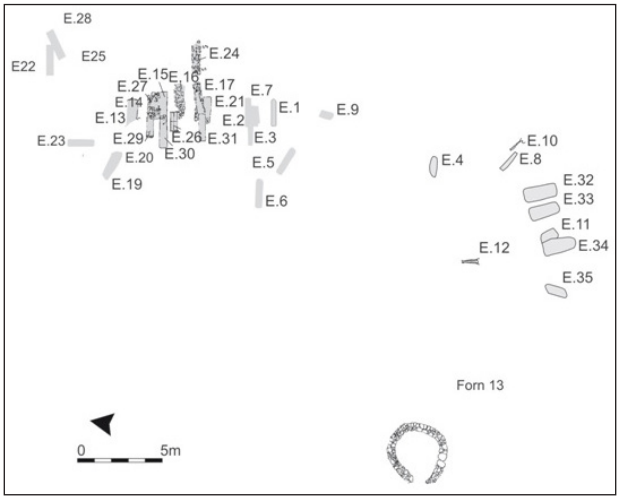


Figura 30. Collet Est. Planta general de la necrópolis con indicación del horno culinario nº 13.



Figura 31. Collet Est. Horno culinario nº 13. Detalle.

Pla de Palol (Castell-Platja d'Aro) (Nolla *et al.* 2002, 146-147) es un enorme conjunto rural que debió ocupar en sus momentos de máxima extensión más de 10.000 m^2, en un emplazamiento apropiado espacio apropiado entre el mar y las primeras estribaciones montañosas. En la parte central de la *pars fructuaria* de la *villa*, con una serie de habitaciones dispuestas en batería de norte a sur, abiertas hacia un gran patio de trabajo que ocupaba todo el sector de levante, fueron identificados unos cuantos almacenes de *dolia* desigualmente conservados entre

los cuales destacaba un espacio uniforme de unos 70 m^2 que funcionó como *cella uinaria* a lo largo de la fase 1 de historia del yacimiento, entre los siglos I y IV (Figuras 32 y 33). Como consecuencia de la gran reforma que afectó esta zona a finales del siglo IV, la vieja *cella uinaria* fue transformada en cocina y despensa asociada, dispuestas respectivamente, a norte y sur. La *culina*, rectangular, medía 3,30 x 6,80 m, con una superficie útil de unos 22,44 m^2. La parte central era ocupada por una banqueta colocada de norte a sur, multiuso. Se adosaba, a su lado occidental, una caja de *tegulae* yuxtapuestas y otras colocadas en vertical bien hincadas en el subsuelo, alrededor de la solera central siempre con los rebordes dispuestos hacia el exterior (Figuras 34 y 35). Esta cocina-horno fue parcialmente construida por debajo del suelo de la habitación de tierra batida y mostraba el efecto del uso del fuego a lo largo de los años. La puerta de entrada se hallaba en el ángulo sudeste de la estancia que daba a otra habitación que se abría, respectivamente, al gran patio exterior o hacia otro ámbito que funcionaría como despensa y almacén que ocupaba el sector meridional de la antigua *cella uinaria*. Cocina, distribuidor y despensa configuraban un espacio unitario con un único acceso. Este almacén medía unos 5,60 por 6,10 m (34,16 m^2) y conservó en funcionamiento dos *dolia defossa* del antiguo conjunto que se hallaron tapados respectivamente por dos *tegulae* y completamente vacíos. El suelo era también de tierra batida (Figura 35).

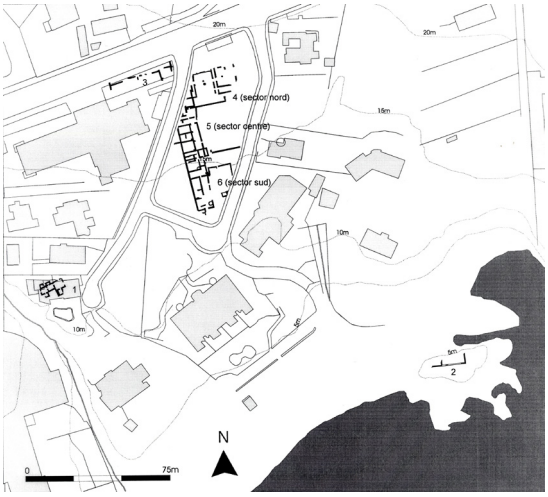


Figura 32. Planta general del área conocida de la *villa* de Pla de Palol (Castell-Platja d'Aro). 1) *balneum*. 2) Senya dels Moros. 3) Zona explorada en 1984. 4) Sector norte *(pars fructuaria)*. 5) Sector centro *(pars fructuaria)*. 6) Sector meridional *(pars fructuaria)*.

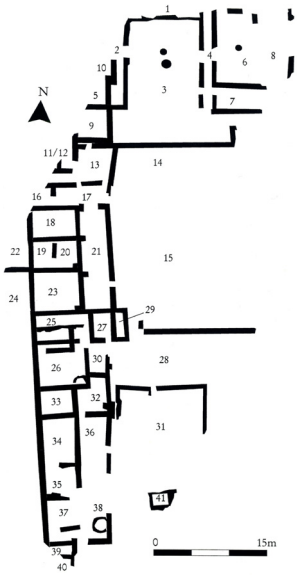


Figura 33. Planta esquemática de la *pars fructuaria* con indicación de los ámbitos identificados.

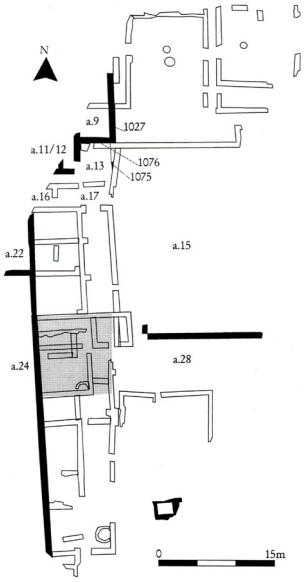


Figura 34. *Pars fructuaria*. Planta esquemática de los ámbitos 25, 26, 27 y 30, antigua zona de almacén y, posteriormente, cocina y despensa.

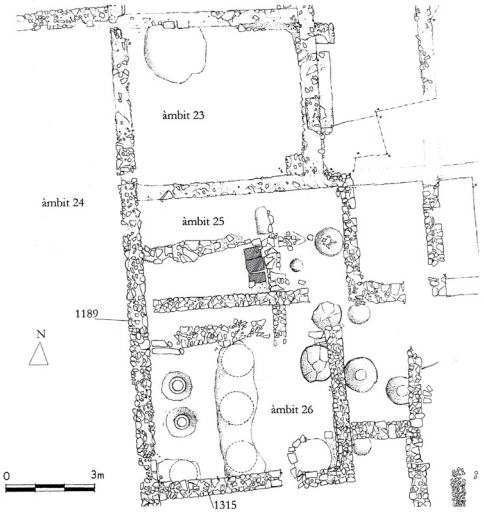


Figura 35. *Pars fructuaria*. Planta de la cocina y despensa asociada.

En Sarrià de Ter, en las inmediaciones de *Gerunda* se localiza la *villa* de Pla de l'Horta (Costa *et al.* 2019), un extraordinario establecimiento rural suburbana del cual ya se ha hablado (*supra*). En el Bajo Imperio, unos ámbitos que configuraban desde época severa dos apartamentos mellizos que daban directamente al gran peristilo oriental de la *villa,* con suelos de *opus tessellatum* y muros pintados al fresco, se transformaron. Durante el siglo IV avanzado, este sector pasó a ser área de servicio y de almacenaje, y los espacios que nos interesan, cocina y despensa, función que desempeñaron hasta el abandono final que tuvo lugar en un momento avanzado del siglo VI. El ámbito 42, a levante, sirvió de cocina; el 41, de pequeño almacén subsidiario al cual se accedía exclusivamente a través de la cocina que abría al porticado y al peristilo, y desde donde se podía ir a cualquier lado (Figura 36). La habitación 42, cuadrangular, de 4,6 por 5 m (23 m^2 útiles), se hallaba separada de la 41, de 4,5 por 5,25 m (23,62 m^2 útiles), por una pared norte-sur donde se abría la puerta de comunicación entre ambas estancias (Figura 37). Directamente sobre el suelo de mosaico, a veces puntualmente cubierto por un suelo de tierra batida o por un modesto enlosado que ocupaba un sector mínimo de la sala, se localizó *in situ* un molino rotatorio intacto de piedra volcánica y un orificio circular que sirvió de encaje de un pequeño *dolium* que se halló aplastado por la caída del techo. Una significativa capa de cenizas documentaba la función de la sala. Se halló, también, un gran trípode de hierro que puesto sobre las brasas aguantaba un re-

cipiente (Figura 38). La despensa conservaba tres agujeros puestos en fila que habían servido para colocar tres *dolia* que fueron retirados cuando se procedió a abandonar el edificio y una estructura construida a base de bloques de piedra y material diverso de reutilización que ocupaba el ángulo sudoeste de la sala, que se usó para apoyar jarras, ánforas y recipientes diversos.



Figura 36. Pla de l'Horta. Planta general. Se señalan convenientemente los ámbitos donde se han documentado unas cocinas (A41-42 y A5).

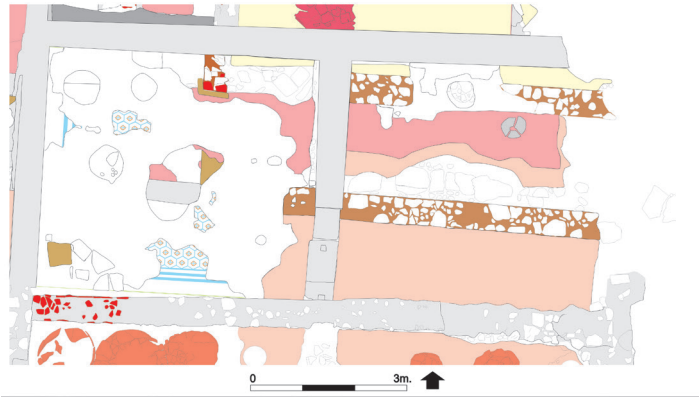


Figura 37. Pla de l'Horta. Planta de los ámbitos 41 y 42.



Figura 38. Pla de l'Horta. Ámbito 42. Trípode de hierro *in situ*.

La cocina del ámbito 5 ocupaba una posición similar a los ámbitos 41 y 42 pero unos cuantos metros más hacia el sur. En época bajoimperial y tardoantigua se convirtió en una gran área de trabajo y, posiblemente también, en otra cocina. Disponía de un extraordinario suelo de *opus signinum* y el ángulo noreste era ocupado por una estructura de *testae* unidas con mortero de cal (M133) cubierta completamente con el mismo *signinum* del pavimento, que constaba de dos receptáculos yuxtapuestos, uno de los cuales, el del sur, presentaba un orificio en el muro oriental por donde entraría o saldría agua. Se halló en su interior, durante los trabajos de excavación, un recipiente de bronce aplastado. Parece tratarse de un elemento utilizado para limpiar ollas, platos y recipientes varios. Un poco más allá, sobre el pavimento se ha señalado la existencia de un hogar, circunstancia que no pudo ser verificada.

El *castellum* de Sant Julià de Ramis es una construcción militar de mediados del siglo IV que formaba parte de la defensa en profundidad de la Vía Augusta (Burch *et al.* 2006). Cerca de la puerta de acceso a la fortaleza, más allá de la torre interna cuadrangular que la protegía, se construyó adosado a su muro meridional y a la muralla un gran horno culinario que ocupaba un espacio a cielo abierto de aproximadamente 40 m^2 (Figura 39). El espacio elegido corresponde justamente con una muy marcada inclinación del subsuelo rocoso que obligó a tenerlo en cuenta para sacar un buen rendimiento de un lugar aparentemente incómodo. Así pues, se construyó un muro dispuesto

en diagonal (3105) que arrancaba del ángulo sudoriental de la torre interior. Era de mampostería, a base de piedras de todo tipo y de pequeño y mediano formato, y de mortero de cal, de dos pies de anchura (0,60 m) y se conservaba a lo largo de unos 7,40 m, perdiéndose más allá. Se dispuso justamente con la voluntad de marcar un fuerte desnivel, separando dos áreas que tenían sus suelos a alturas muy diversas.



Figura 39. *Castellum* (Sant Julià de Ramis). Sector occidental. 1) Edificio I. 2) Muralla. 3) Puerta. 4) Torre interior. 5) Horno y espacio de servicio.

El horno propiamente dicho se edificó contra la pared oriental de la torre y contra la cara interna de la muralla. Era de planta pseudo-cuadrangular, muy bien construido, con un muro perimetral de unos 0,50 m, de piedra y mortero, que definía una plataforma de unos 0,50/0,70 m de altura, según los puntos. Por encima se situó el horno propiamente dicho. Era circular, de unos 1,50 m de diámetro máximo. Si añadimos la anchura del muro, el conjunto presentaba un diámetro total de 2,50 m. Tan sólo conservamos la base de la pared de lo que fue la cúpula hemisférica del horno, que ha desaparecido sin dejar rastro alguno. La solera interna se fabricó a base de *tegulae* dispuestas con

tino, planas y con las aletas invisibles. La boca abría al este. Ocupaba, pues, el sector occidental de un espacio de planta en forma de trapecio irregular.

Por toda la habitación se circuló sobre la cota que señala el arranque de la base del gran horno. A su entorno habría leña apilada para hacerlo funcionar. Tal vez, el espacio donde se pastaban panes y galletas ocupara una dependencia cubierta situada más hacia el sur.

El sector más oriental del espacio trapezoidal sirvió para ir acumulando las cenizas de sucesivas hornadas aprovechando el fuerte desnivel natural.

Este horno fue usado para cocer pan y *bucella*, la conocida galleta militar, para abastecer las tropas de un extenso territorio.

Los datos estratigráficos confirman que estuvo en uso hasta el abandono del *castellum* al final de la segunda década del siglo VIII.

Bibliografía

Burch, J., Nolla, J. M. y Tremoleda, J. (2015). *La alfarería romana del Collet Est (Calonge, Girona)*. Oxford: British Archaeological Reports.

Burch, J. Jiménez, F., Nolla, J. M. y Palahí, L. (2005). *El fundus de Turissa entre el segle I aC i l'I dC. Arqueologia de dos establiments rurals, Mas Carbotí i Ses Alzines*. Estudis Arqueològics, 6. Gerona: Aula de Prehistòria i Món Antic. Universitat de Girona.

Burch, J. Garcia, G., Nolla, J. M., Palahí, L., Sagrera, J., Sureda, M., Vivó, D. y Miquel, I. (2006). *Excavacions arqueològiques a la muntanya de Sant Julià de Ramis. 2. El castellum*. Gerona-Sant Julià de Ramis: Ajuntament de Sant Julia de Ramis.

Burch, J., Casas, J., Costa, A., Nolla, J. M., Palahí, L., Rojas, T., Sagrera, J., Vivó, D. y Vivo, J. (2009). Nº 202. Can Pons. En J. M. Nolla, L. Palahí y J. Vivo (Dirs.) *De l'oppidum a la ciuitas. La romanització inicial de la Indigècia,* 349-353, lám. XVIII, 3. Gerona: Institut de Recerca Històrica de la Universitat de Girona.

Burch, J., Casas, J., Castanyer, P., Costa, A., Nolla, J. M., Palahí, L., Sagrera, J., Simon, J., Tremoleda, J., Varenna, A., Vivó, D. y Vivo, J. (2013). *L'alt imperi al nord-est del Conuentus Tarraconensis. Una visió de conjunt*. Gerona: Documenta Universitaria. Institut de Recerca Històrica, Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria.

Casas, J. y Soler, V. (2003). *La villa romana de Tolegassos. Una explotación agrícola de época romana en el territorio de Ampurias*. Oxford: J. and E. Hedges Archaeopress.

Casas, J., Nolla, J. M. y Soler, V. (2018). *La statio romana de Mas Gusó. Vigilancia y control del territorio de Ampurias, Hispania Citerior, desde el siglo II a. C. al siglo III d. C. Estructura, secuencia e interpretación*. Oxford: BAR Publishing.

Castanyer, P. y Tremoleda, J. (1999). *La villa romana de Vilauba. Un exemple de l'ocupació i explotació romana del territorio a la comarca del Pla de l'Estany*. Gerona: Universidad de Girona.

Costa, A., Palahí, L., Nolla, J. M. y Vivó, D. (Eds.) (2019). *La vil·la romana del Pla de l'Horta i el suburbium de Gerunda com a espai residencial i productiu*. Gerona: Generalitat de Catalunya Publicacions.

Nolla, J. M. (Ed.), Aicart, F., Burch, J., Canal, E., Figueras, M., Llinàs, J., Llorens, Mª del M., Palahí, L., Prado, G. de, Sagrera, J., Sureda, M. y Tremoleda, J. (2002). *Pla de Palol. Un establiment romà de primer ordre a Platja d'Aro*. Gerona-Castell-Platja d'Aro: Ajuntament de Castell-Platja d'Aro.

Nolla, J. M., Casas, J. y Soler, V. (2012). *Post mortem. La Vinya del Fuster: l'espai funerari de la uilla de Tolegassos (Viladamat, Alt Empordà)*. Gerona: Universitat de Girona.

Nolla, J. M. y Palahí, L. (2018). Tres vil·les republicanes a l'extrem nord-oriental de la Citerior. *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 28, 47-62.

Nolla, J. M., Casas, J., Santamaria, P., Oliart, C. (2005). La necròpoli oriental de la vil·la romana del Collet de Sant Antoni. En J. M. Nolla, J. Casas y P. Santamaria, In suo fundo. Els cementiris rurals de les antigues ciuitates d'Emporiae, Gerunda i Aquae Calidae. *Estudi General*, 25, 141-144.

Palahí, L. y Nolla, J. M. (2010). *Felix Turissa. La vil·la romana dels Ametllers i el seu fundus (Tossa de Mar, la Selva)*. Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica.

Prat, M., Palahí, L. y Nolla, J. M. (2018). Una vil·la romana paradigmàtica al Collet de Sant Antoni (Calonge). En *Estudis sobre Temes del Baix Empordà*, 58-65. Gerona: Institut d'Estudis del Baix Empordà.

Tremoleda, J., Castanyer, P., Simon, J. y Ferrer, A. (Coords.) (2018). *La bòbila romana d'Ermedàs (Cornellà del Terri). Una industria de producción cerámica d'època romana al Pla de l'Estany*, 273-279. Cornellà del Terri: Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estany.

La *culina*, espacio para cocinar y de vida cotidiana en el valle del Ebro

CARMEN AGUAROD OTAL

Quae est domestica sede iucundior
Cicerón, *Ad familiares*, 4,8,2.

1. Introducción

El valle del Ebro constituye un territorio tempranamente romanizado, a lo que contribuye la presencia de un río navegable en gran parte de su recorrido y de unas excelentes rutas de comunicación, lo que favoreció la pronta asimilación de la dieta y la gastronomía romana junto con la utilización de los recipientes necesarios para su elaboración.

Pero una cosa es la alimentación y otra el espacio físico en el que se desarrollaba la preparación de los alimentos, donde se va a fusionar la arquitectura doméstica que llega de mano de los itálicos con la herencia y usos indígenas, que se plasma en la perduración de amplios espacios culinarios y estructuras de combustión tradicionales. Por ello vamos a encontrar, en los ejemplos recogidos desde época temprana, algunas cocinas de dimensiones notables y hogares formados por placas de arcilla, a nivel del suelo.

La climatología del valle, predominantemente continental y que conlleva temperaturas extremas sobre todo en invierno, también va a influir en la arquitectura de las cocinas así como en que la función de estos espacios no se limitase únicamente a un pequeño lugar donde guisar, como sucedía en las cocinas de las viviendas acomodadas de la Campania[1], sino también en que

[1] (Kastenmeier 2007, 57; Salza 1982, 266-67). Modelos que han sido reproducidos hasta la saciedad, como estereotipos aplicables a todo el mundo romano, totalmente fuera de contexto, tanto por su arquitectura, como por el uso de sus característicos hogares en bancada.

ese espacio acogiera a los habitantes de la casa en torno al fuego bajo, donde se hacía la vida, e incluso se podía dormir, aprovechando su calor. Más o menos como ha sucedido en nuestro mundo rural, al menos, hasta el siglo XIX y comienzos del XX.

Un importante aspecto a tener en cuenta es que en la gastronomía romana los diversos modos de cocción van a determinar la batería de cocina necesaria y la morfología de los instrumentos complementarios.

Junto a la tradicional manera de cocer, hirviendo en la olla de cerámica de fondo plano, que puede colocarse entre las brasas o sobre unos apoyos en el hogar, van a aparecer nuevos recipientes cerámicos; entre ellos, las cazuelas de fondo curvo, muy indicadas para rehogar, cocer a baño María y que requieren obligatoriamente de un trípode o unos soportes para proporcionarles estabilidad entre las brasas[2]. También se incorporan los platos y fuentes de engobe interno rojo-pompeyano con sus correspondientes tapaderas, que van a poder utilizarse en el interior de hornos o colocarse sobre la plataforma del hogar cubriendo las tapaderas con brasas; y la sartén, que va a difundir las frituras en aceite (Aguarod 1991, 21-23). Otra pieza que se une a las anteriores es el *clibanus*, una tapadera con ala saliente sobre la que colocar las brasas y que constituye una especie de horno portátil en el que se podían guisar *sub testu* (Aguarod 2001, 262, fig. 2).

Junto a las vasijas cerámicas se encuentran sus equivalentes realizados en metal: las ollas, cazuelas, sartenes y sobre todo los calderos, que en las cocinas colgaban permanentemente de los llares conteniendo agua caliente o guisos en medio líquido, que necesitaban para su cómoda utilización y manejo un fuego bajo.

A lo largo de este trabajo analizaremos un repertorio de quince yacimientos en los que se ha individualizado con seguridad, al menos, un espacio culinario; doce se enmarcan en ámbito urbano y tres en rural.

En diversas ocasiones veremos que la atribución de un espacio como cocina se realiza únicamente por los materiales hallados en los niveles de su abandono, con abundancia de cenizas y carbones, ya que las estructuras de combustión de obra están ausentes o resultan difíciles de identificar.

Debemos resaltar que gran parte de la información que presentamos se encuentra inédita, por lo que debo agradecer la generosidad de todos los directores de las excavaciones, que no han dudado en colaborar con sus aportaciones a este trabajo y a quienes mencionaremos en su correspondiente apartado.

[2] En ocasiones pueden ser simples fragmentos de cerámica reutilizados, como pivotes o cuellos de ánforas.

2. Catálogo

La Caridad de Caminreal (Teruel)

Se trata de un notable asentamiento tardorrepublicano construido *ex novo* en la Celtiberia a finales del siglo II a. C. y destruido en torno al año 74 a. C., probablemente dentro del escenario de las guerras sertorianas. Respecto a su fundación y el papel administrativo y económico que desempeñaba en el territorio, parece tener una gran relación con la explotación de las minas de hierro de Sierra Menera. Los habitantes de esta ciudad, cuyo nombre se desconoce, quizás *Orosis, Osicerda* o *Leonica*, pudieron ser veteranos de guerra que habían servido en las filas del ejercito romano e indígenas romanizados.

Las excavaciones, iniciadas en 1984 por el equipo del Museo de Teruel, de las que se han realizado 32 campañas, han sido dirigidas por J. D. Vicente y B. Ezquerra (Vicente, Ezquerra y Punter 1991; Vicente y Ezquerra 2016), a quienes agradecemos su generosa amabilidad al proporcionarnos abundante información inédita de sus investigaciones y atender a nuestras consultas.

El transcurso de las excavaciones ha desvelado un asentamiento con una planificación urbana, realizada con criterios formalmente romanos, que se plasma en una malla ortogonal de calles orientadas hacia el sol que delimitan, hasta ahora, seis *insulae* rectangulares divididas, a su vez, en veintinueve viviendas. Entre ellas destaca, tanto por sus dimensiones (915 m^2) como por sus interesantes hallazgos, la denominada Casa de *Likine,* I.1, una excepcional vivienda con patio central y un pavimento musivo en el que figura una inscripción ibérica que le ha dado su nombre. A esta casa nos referiremos de manera especial, ya que es la más conocida y descrita con detalle en la bibliografía.

El tipo de cocina más frecuente, entre las veinticinco identificadas, está formado por un gran espacio cuadrangular con hogar central, que se complementa con otros dos rectangulares, más pequeños, que lo flanquean. En los espacios laterales se constata una utilización polivalente, como despensa, almacén y para la realización de diversas actividades domésticas como la transformación de alimentos, con la presencia de molinos, abundantes cerámicas, instrumentos de trabajo, etc.

Esta disposición tripartita, de espacio principal con hogar y dos auxiliares, aparece en viviendas con diferentes unidades constructivas, ya sea en grandes casas con patio central como la de *Likine,* o más reducidas y modestas (Figura 1). El espacio central resulta permeable y comunicado respecto a los dos auxiliares, que se separan y delimitan por medio de un zócalo con tres apoyos para postes o columnas (Ezquerra 2005, 209), lo que no excluye la utilización

de mamparas de madera o cestería para compartimentar ambientes y la existencia de puertas independientes en los espacios laterales.



Figura 1. La Caridad de Caminreal. Fuente: Jaime D. Vicente y Beatriz Ezquerra, Museo de Teruel 2018. Se indican con trama los espacios dedicados a cocina, almacenaje y preparación de alimentos.

Respecto a los materiales y técnicas constructivas, el suelo de las cocinas es de tierra compactada, los muros se elevaron con adobes o tapial sobre un zócalo de piedra y las techumbres se realizarían con maderos y ramas aglutinadas con arcilla. Las paredes poseen un enlucido de arcilla formado por dos capas, la exterior más depurada, aplicadas sobre el tapial o el mampuesto de los muros, con un grosor de 4 cm, es de color verdoso y superficie irregular. Los umbrales y las puertas se realizaron con listones de madera.

En la amplia cocina de la Casa de *Likine,* de 6,50 x 5,82 m con 37,83 m^2 (Vicente *et al*. 1991, 124), el acceso es de anchura superior a 1,60 m, lo que exigiría la instalación de una puerta con dos hojas, de las que se han conservado algunos clavos. En esta cocina destaca el aparejo del zócalo del muro occidental, medianil con la estancia auxiliar 2, realizado en *opus quadratum;* mientras los

zócalos restantes se encuentran realizados en aparejo irregular. Respecto a los dos espacios laterales complementarios, el 2 y el 10 cuentan con 15,06 y 15,27 m^2 de superficie respectivamente, con lo que el conjunto de este sector de la casa dedicado a actividades relacionadas con la alimentación alcanzaría los 68,16 m^2.

Los hogares de La Caridad, en general, son exentos y centrados, dispuestos sobre el suelo y formados por una placa, de planta cuadrada o rectangular con tendencia trapezoidal, realizada en arcilla. En el espacio interior de la plataforma del hogar siempre se ha remarcado su contorno mediante la realización de líneas impresas, trazando generalmente un ábside rectangular en uno de sus lados cortos (Figura 2). Esta impronta se ha llevado a cabo con la arcilla, aún tierna, de diferentes modos: ya sea mediante la impresión directa con la ayuda de un elemento alargado, recto y estrecho, como el canto de una tablilla, que en los ángulos rectos entrecruza sus extremos, o mediante un cordel, o sencillamente, trazando la línea con un objeto curvo, incluso con un dedo de la mano, que ha producido una marcada acanaladura. En la Casa de *Likine* las dimensiones de la placa de arcilla del hogar son de 1,70 x 1,90 m y las de la impronta interior, trapezoidal, son 95 x 100 + 40 cm el rectángulo saliente; en el yacimiento las medidas más frecuentes de la impronta interior en los hogares se encuentran en torno a 70 x 80 + 25 cm, con algún caso de tamaño menor, como el de la casa IV,6 de 47 x 60 cm.

Alguno de los hogares que presenta mejores condiciones de conservación, como sucede en el de la cocina de la casa VII-2, 3 (Figura 2), posee un murete o poyo de obra, realizado en arcilla, situado en el límite de uno de sus lados cortos; el contrapuesto al que muestra el ábside rectangular, tras el cual se encuentran los restos carbonizados de un poste destinado a sostener el caldero y, a su lado, el apoyo redondo de piedra para otro, perteneciente quizás al sistema de soporte del techo (Ezquerra 2005, 209). El combustible utilizado en este tipo de hogar sería la leña y el fuego sería abierto.

En diversas estancias de las viviendas se han localizado basamentos de hornos, de planta circular y ovoide, elevados sobre el suelo, que pudieran haberse destinado a la elaboración de pan y usos culinarios (Ezquerra 2005, 208).

La cocina de la Casa de *Likine* se encuentra en la crujía norte del edificio, con su acceso dispuesto en el centro de su pared sur, ubicada muy próxima a la gran estancia 1, que contiene en su pavimento el epígrafe que da nombre a la casa, relacionada con un espacio de representación y prestigio, y a la 7, un posible *triclinium*.



Figura 2. Cocina de la Casa VII-2, 3 de La Caridad de Caminreal. Fotografía: Jaime D. Vicente, Museo de Teruel.

En el resto de las casas la mayoría de las cocinas aparecen con la misma orientación norte, pero también se encuentran algunas dispuestas al oeste y al sur (Figura 1).

En las estancias que pueden asimilarse a cocinas por la presencia de hogares centrales no se encuentran hornos culinarios, que sí se localizan en cambio en otras estancias de las viviendas, como sucede en la Casa I-6 y en la I-5.

En la casa IV-10 se ha constatado otro tipo de fogón. Se trata de un hogar formado por tres muretes de arcilla en forma de C, a modo de hornillo, indicado para la cocción con brasas, estructura de combustión que también se encuentra en el yacimiento de *Segeda* en el siglo II a. C. y en Las Eras de Ciadueña (Burillo 2006, 229, fig. 33; Tabernero, Benito y Sanz 2014, 70, fig. 2, c y d).

En la cocina de la casa VII-2 se han conservado tres apoyos de adobe, adosados a un muro, que pudieran corresponder al basamento de un reposte elevado o vasar, para depositar la vajilla y piezas del ajuar doméstico. En algunas estancias de las casas se han localizado hogares, además de los pertenecientes a las *culinae*, que se consideran dedicados a otros usos, como caldear las habitaciones.

La cultura material de este yacimiento resulta abundante y significativa en lo referente al ajuar culinario. Se constata cerámica de cocina itálica importada en un alto porcentaje, con presencia de fuentes de engobe interno ro-

jo-pompeyano y de borde bífido, y junto a ellas, cazuelas y morteros. Además de la batería de cocina itálica se encuentran las producciones locales y las del valle medio del Ebro, en las que los morteros de dediles aplicados tipo Azaila con inscripciones bilingües, en latín e ibero, resultan muy significativos respecto a la identidad cultural de los habitantes del lugar, indígenas muy adaptados ya al modo de alimentación y gastronomía romana.

Destaca en este yacimiento la presencia del ajuar metálico de los hogares o útiles de cocina: ganchos, paletas, pinzas, cuchillos, parrillas, cazos, calderos y llares. Junto a ellos, elementos de iluminación propios de las cocinas, como varios ejemplares de tedero realizados en hierro, cuyo diseño ha perdurado hasta el siglo pasado en todo el valle del Ebro prácticamente sin variaciones. Los calderos han sido elaborados con planchas de cobre unidas con remaches y dotados ocasionalmente con placas de hierro, donde se anclan las anillas que enlazarían con los llares. La tipología de estos recipientes remite a ejemplares propios del ámbito indígena (Vicente y Ezquerra 2016, 379).

El hecho de que el yacimiento de Caminreal fuese destruido y no abandonado ha propiciado que el ajuar y la batería de cocina de las viviendas haya llegado como un completo repertorio de instrumentos representativos de la vida cotidiana de sus habitantes, constituyendo un caso excepcional y único en el valle del Ebro.

Dentro del ajuar metálico, el instrumento más frecuente es el llar, con más de 15 ejemplares (Vicente y Ezquerra 2016, 378). Caldero y llar conforman un conjunto complementario del hogar, que necesita un elemento elevado que los sustente y del cual colgar, ya sea una viga ubicada en la techumbre o una estructura independiente de madera o metal. En general, algunos calderos también pueden colocarse en la lumbre sobre trípodes o soportes, pero la morfología de los hallados en La Caridad, con fondo curvo y las asas de las que disponen, unido a la abundancia de llares en el yacimiento, nos señalan que se utilizaban colgados sobre el fuego del hogar.

En el yacimiento celtibérico de Las Eras de Ciadueña, fechado en la segunda mitad del siglo II a. C., se ha descubierto una placa de hogar que presenta una gran similitud con las de Caminreal: posee planta cuadrada junto a un pequeño poyo de barro en uno de sus lados, tras el cual se encuentra la impronta de la base de un poste; la misma disposición que se halla en la cocina de la casa VII, 2, 3 de Caminreal, correspondiendo al basamento del eje vertical de la estructura de sujeción del conjunto caldero-llar (Tabernero *et al.* 2014, 68, 70).

El peligro de que los palos o postes de madera para colgar los llares se incendiasen era muy elevado, ya que se situaban en el mismo borde del hogar; para evitarlo y protegerlos sus bases se enlucían, desde épocas muy an-

tiguas, con arcilla o se forraban totalmente con barro (Maluquer de Motes, Huntingford, Martín, Rauret, Pallarés y Vila 1986, 26, 42). Creemos que el murete del hogar de la casa VII-2, 3 ejercía esta función preventiva.

La forma de estos elementos de madera que sustentaban los llares quizás podría asemejarse a los documentados en las carnicerías de *Augusta Raurica* (Laur-Belart 1978, 118, Fig. 76), similar a la estructura de una horca, consistente en un armazón formado por un poste vertical hincado en tierra, que sostiene un larguero horizontal, reforzado por un tercer tramo de madera (Figura 3a). En el yacimiento de Vieito (Portugal) encontramos, dentro de una casa tradicional de la Cultura de los Castros, una estructura de madera que posee en su zona inferior una protección del fuego del hogar similar a la utilizada en Caminreal (Figura 3b). Consiste en un madero vertical, que en este caso sirve a la vez de soporte central del techo de la estancia y sostén del larguero horizontal del que se suspende el llar del que a su vez cuelga un recipiente cerámico con asas internas; el madero se apoya en el suelo sobre una piedra y un paramento vertical inmediato lo salvaguarda del fuego del hogar (Marques da Silva 2015, 223, fig. 20.2).

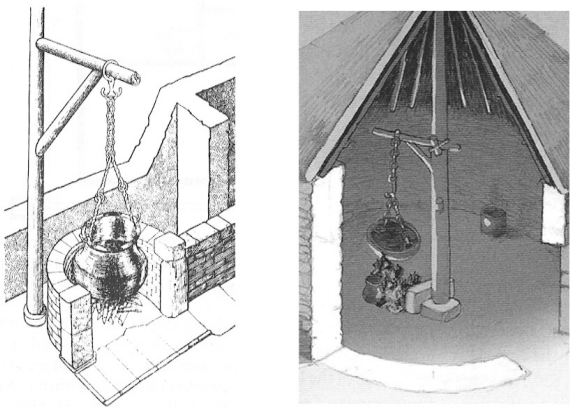


Figura 3. Izquierda: Detalle de la estructura de madera para la suspensión del llar y el caldero, utilizada en el hogar de una carnicería de Augusta Raurica. Fuente: Breuer (1953, 72), reconstrucción según el profesor R. Laur-Belart. Derecha: Hogar del Castro de Vieito, reconstrucción según J. Marqués da Silva, dibujo de J. L. Madeira.

Un interesante ejemplo de llar, en este caso realizado en bronce, lo encontramos en uno de los ajuares de la necrópolis de El Castillo (Castejón, Navarra), en el siglo III a. C., lo que nos refuerza el uso de estos utensilios en el valle del Ebro desde épocas tempranas (Faro 2015, 74).

Azaila (Teruel)

Yacimiento excavado por J. Cabré y reestudiado por M. Beltrán, destruido al igual que La Caridad en las guerras sertorianas. Ha proporcionado únicamente unas notas poco concretas sobre la ubicación de las cocinas en las viviendas, sin detalles acerca de la morfología y situación de los hogares. Según recoge M. Beltrán, es frecuente en las casas más sencillas la presencia junto a su entrada de una pequeña habitación cuadrada, identificable con la cocina, con una o dos pocetas en alabastro. La cercanía de la puerta facilitaría la evacuación de humos (1976, 137-142).

La Cabañeta de El Burgo de Ebro (Zaragoza)

Interesante yacimiento, de carácter urbano, enclavado en la margen derecha del río Ebro, objeto de intervenciones desde 1994. Su cronología abarca un periodo entre el siglo II a. C. y el primer cuarto del siglo I a. C. y resulta un referente dentro del ámbito de las termas republicanas de la *Hispania* romana. Un sondeo afectó a una zona de servicios y vivienda en la que se menciona la existencia de un hogar y un complejo de transformación de alimentos con cubetas y dependencias destinadas a la molienda de cereal, en la que se conservaba el apoyo de un molino y algunos fragmentos del *catillus* bitroncocónico realizado en piedra volcánica (Ferreruela y Mínguez 2002, 208; 2004, 26).

Colonia Victrix Iulia Lepida-Celsa (Velilla de Ebro, Zaragoza)

Se trata de la primera colonia romana en el valle medio del río Ebro, fundada en el año 44 a. C., que se asentó sobre la ibera *Kelse*; el fin de la vida en la colonia fue prematuro y tuvo lugar en época de Nerón, tratándose de un abandono premeditado que conllevó un desmantelamiento sistemático de los materiales de la ciudad, lo que nos ha privado de valiosa información sobre los ajuares domésticos de sus habitantes.

Las investigaciones en el yacimiento comenzaron de manera sistemática en el año 1976 por el equipo del Museo de Zaragoza, bajo la dirección de M. Beltrán Lloris.

El urbanismo de la ciudad presenta una retícula con una orientación condicionada por la disposición en terrazas del terreno, en pendiente hacia el río Ebro.

La *domus* que va a proporcionarnos más información es la denominada Casa de los Delfines, de alrededor de 720 m^2, producto de sucesivas reformas y ampliaciones llevadas a cabo a lo largo de diversas etapas.

En una de las últimas fases de la vida de la casa, denominada Casa C, Fase III B-1, hacia los años 10/15 d. C., sucede una notable reforma que responde a nuevas necesidades de sus habitantes: lo que hasta entonces habían sido varias viviendas de carácter residencial se unifican en una gran *domus,* a la que se añade una nueva área de servicios y uso agropecuario articulada por un gran *hortus* porticado en dos de sus lados. En esta etapa se construye una amplia cocina que unifica tres estancias anteriores (Figura 4): una ya dedicada en la fase anterior a tareas de servicios (estancia 15b, de 3,82 x 4,95 m), otra consistente en una pequeña alcoba con cabecera de ábside cuadrado (estancia 15, de 2,60 x 3,15 m), con su antecámara de acceso (estancia 15a, de 3,85 x 3,30 m) y un pequeño pasillo lateral (Beltrán, Mostalac y Lasheras 1984, 63, 127-129). El resultado es un entramado de planta rectangular de 44,23 m^2, cuyo pavimento se encuentra suavemente inclinado hacia el suroeste, fruto de su adaptación a la pendiente natural de la terraza en la que se asienta la casa, con una diferencia de cota de 55 cm entre 15b y 15a.

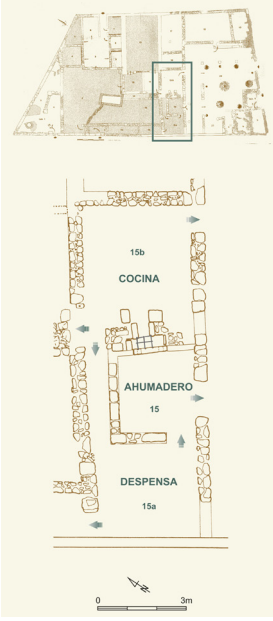


Figura 4. Planta de la cocina de la Casa de los Delfines. Fuente: M. Beltrán Lloris (1984), modificada por C. Aguarod y A. Blanco.

El espacio culinario se articula en dos zonas sectorizadas de trabajo marcadas por el gran hogar, como eje central y divisorio; una, que contiene el fogón destinado a las tareas de manipulación, preparación y cocción de ali-

mentos (15b), y otra, complementaria, (15) que interpretamos como un ahumadero, complementado por una despensa (15a) (Aguarod 2014, 145-146).

Dentro del plano general de la vivienda, la cocina se ubica en la crujía destinada a servicios, orientada al sur del edificio, conectada con la parte residencial en su flanco septentrional y con el *hortus* porticado en el meridional.

La zona destinada a la preparación de alimentos poseía un pavimento de tierra apisonada sobre la cantera natural (15b) y sus paredes estaban realizadas con estuco blanco que apareció muy manchado de hollín (Mostalac y Beltrán 1994, 17); contaba con tres accesos: uno conducía a la zona residencial de la casa, otro a la zona destinada a ahumar y el tercero al contiguo *hortus*.

En la parte destinada al ahumado de alimentos se conservó el pavimento de mortero blanco que poseían las estancias nobles de la fase anterior, de ejecución muy cuidada; mientras en las paredes quedaron algunos vestigios de su pintura monocroma original de color rojo (Mostalac y Beltrán 1994, 57, 102).

El hogar es de forma rectangular y su solera se encuentra rehundida respecto al pavimento de la cocina. Para su construcción se procedió a excavar, en el terreno natural del extremo occidental del espacio 15b, una gran poceta de forma rectangular de 50 cm de profundidad, con objeto de igualar la cota del pavimento de la contigua alcoba 15, en la que así mismo se perforó un boquete en la parte inferior del muro de su ábside; de este modo se configuró un hueco que comunicaba ambas estancias, en cuyo interior se encastró la estructura del fogón, consistente en cámara de combustión, boca de alimentación y apoyos laterales de refuerzo. La construcción se realizó fundamentalmente con sillares y lajas de arenisca, caliza y algún fragmento de tégula. En el testero de la cámara de combustión del fogón se instaló un gran sillar dotado de dos perforaciones que lo atraviesan, de las que hablaremos más adelante. Una vez construido el hogar, se procedió a cerrar de nuevo, sobre el sillar del testero, el boquete abierto entre las estancias 15 b y 15. De este modo el sillar quedó integrado en el muro y a través de sus dos perforaciones se comunicaron las estancias contiguas.

Las partes del hogar son las siguientes:

Boca de alimentación, conducto de 40 cm. de anchura, 90 cm de longitud y 45 cm de altura, realizado con losetas de arenisca y caliza, muy rubefactadas por el fuego.

Hogar, formado por una cámara de combustión cuadrangular de 1,14 x 0,40 y 38 cm de altura (medidas interiores); en el testero se sitúa un gran sillar de arenisca de 1,26 x 51 x 25 cm que, en su mitad superior, posee dos perforaciones de forma abocinada que lo atraviesan, cuyo

diámetro pasa de 18 a 10 cm, con una distancia de 74 cm entre sus puntos centrales, constituyendo el tiro del fogón. Las paredes del resto de la cámara esta formadas por pequeños sillares y lajas de piedra y algún fragmento de tégula. La solera es de arcilla apisonada, completamente calcinada, y se encuentra a 50 cm de profundidad respecto al suelo de la cocina. El conjunto de la cámara de combustión y la boca de alimentación nos proporcionan unas medidas de 1,47 x 1,64 m (Figura 5).

Apoyos laterales para tareas culinarias. A los dos lados de la boca de alimentación y del hogar se dispuso un amplio espacio, relleno de piedras y argamasa, que igualaban la cota del suelo de la cocina, creando una sólida zona auxiliar por la que deambular y en la que poder depositar los recipientes y alimentos utilizados en los procesos de cocción y asado, sentarse a cocinar o calentarse en invierno.

Parrilla. En la parte superior del sillar del testero del hogar se documentaron claramente tres muescas y otras dos similares en cada uno de los dos sillares de los que arranca la boca de alimentación, todas ellas destinadas a servir de apoyo y encaje a las varillas de una parrilla realizada en hierro, de la que se documentaron algunos fragmentos. Las varillas tenían una anchura de 6 cm y la separación entre ellas era de 23 cm, con lo que la parrilla tendría unas dimensiones de, al menos, 66 x 50 cm.



Figura 5. Hogar de la cocina de la Casa de los Delfines, Celsa. Fotografía de la autora.

El funcionamiento de este interesante y versátil hogar sería el siguiente: las dos perforaciones mencionadas en el sillar del testero de la cámara de combus-

tión actuarían como toberas para el tiro, avivarían el fuego, aportando oxígeno, y servirían de evacuación para el humo que pasaría a la pequeña habitación contigua, de aproximadamente 16,50 m^3, que realizaría el papel de chimenea, convirtiéndose en un recinto ideal para secar y ahumar alimentos (Figura 6).



Figura 6. Reconstrucción del funcionamiento del hogar y ahumadero de la Casa de los Delfines según la autora. Ilustración en técnica mixta de Ángeles Felices. En la recreación se ha realizado una abertura en la pared situada sobre el hogar que permite visualizar la cámara de ahumado.

El ahumadero tenía dos accesos, uno desde la cocina a través de un pasillo que conducía a la estancia 15a, utilizada probablemente como despensa, y a través de la cual se accedía por una puerta a la estancia, y otro desde el *hortus* directamente por una gran puerta de doble hoja, lo que facilitaría la carga y descarga de los alimentos ahumados.

El fuego, realizado con leña como material de combustión, podría dedicarse simultáneamente a guisar en la cocina y ahumar en la estancia vecina, en la que, para facilitar la evacuación de los humos necesariamente debió de existir, bien una abertura en el techo, a modo de chimenea, o un hueco o ventanuco en la pared recayente al *hortus*. Resulta frecuente en las cocinas pompeyanas que la salida de humos se efectuase por un simple tubo de terracota insertado en el muro cerca del hogar (Kastenmeier 2007, 58-59).

La gran cocina fue anulada en la última fase de remodelación de la casa, denominada III C, fechada hacia los años 50-54 d. C. (Beltrán *et al.* 1984, 64, 151). El nivel de abandono de la cocina aportó un potente relleno de cenizas y detritus del hogar. Del mismo modo el interior del fogón apareció colmatado de cenizas, adobes caídos, fragmentos de estuco blanco manchados de hollín, huesos y abundantes fragmentos de cerámicas de cocina (Mostalac y Beltrán 1994, 17).

El ahumado es uno de los diversos métodos de conservación conocidos por los romanos. Aparece mencionado en Columela (Colum. *De los trabajos del campo* XII, 55, 3) y en Catón el Censor (Cat. *Trat. Agr.* 162, 3) y podía aplicarse a carnes saladas de cerdo, pollos, conejos, jabalíes, etc.

Un hecho muy significativo es que en la misma fase constructiva de la *domus* en la que se remodela la cocina se dotara al *hortus* de una serie de estancias periféricas de carácter agrícola y ganadero: almacenes de cereal, establos, porquerizas, etc. (Beltrán *et al.* 1984, 130). En el ángulo suroeste del *hortus* se localizó un cubículo destinado a la cría de animales, presumiblemente cerdos (Beltrán *et al.* 1984, 132). La actividad porcícola que se desarrollaba en la casa en esta etapa tiene, muy probablemente, una relación directa con la necesidad de un gran hogar que permitiese, además de cubrir las necesidades de la cocina doméstica, la propia de un establecimiento rural: preparación de la comida para los animales, tareas relacionadas con las matanzas y el ahumado de las carnes para su conservación.

Esta estructura de combustión resulta única y excepcional por sus dimensiones, diseño, solidez y funcionamiento, y si la interpretación que proponemos es correcta, nos encontramos ante el primer ahumadero documentado hasta ahora en el valle del Ebro.

Respecto a la ubicación de las cocinas correspondientes a las otras fases de la Casa de los Delfines se sabe poco con certeza; se atribuye esta función, de manera hipotética, a alguna estancia, más por la abundancia de cenizas y carbones en sus niveles de abandono que por haber conservado algún hogar, que no se han localizado en ningún caso (Beltrán *et al.* 1984, 99).

Otro ejemplo de hogar, también localizado en *Celsa,* se encuentra en la vecina Casa del Altar Caído, fechada a fines del siglo I a. C. y comienzos de la era, de uso incierto y quizás destinada a albergar diversas tabernas. En una de sus estancias con el suelo de yeso, utilizada como cocina, se documentó un gran *focus* adosado a uno de sus muros, compuesto por una solera latericia y flanqueado por dos poyos construidos con adobe (Beltrán *et al.* 1984, 154; Beltrán 1985, 79-83, fig. 40).

Un tipo más sencillo lo encontramos, unas decenas de años después de Augusto, en la Casa de la Tortuga. Se trata de un hogar dispuesto directamente sobre el pavimento de un antiguo comedor reutilizado como improvisada cocina en un momento de decadencia de la *domus*. En este caso el fogón se ha realizado con una serie de piezas cerámicas o pétreas, para apoyar en ellas los trípodes y parrillas. En estos casos podría considerarse la opción de que el material de combustión fuesen brasas o carbón.

Indicios de hogares aún más simples que éste, sin estructuras, se detectaron en las huellas de potentes fuegos directamente sobre los pavimentos en la Casa de Hércules y en la Casa del Emblema blanco y negro, en éste último caso con una posible salida de humos directamente a la vecina calle (Beltrán 1991, 158-159).

Por el momento no se han constatado en *Celsa* hornos domésticos; en cambio en la denominada Ínsula II, o de las ánforas, se localizó una panadería, un *pistrinum* con un horno semiesférico y las bases de dos pequeños molinos, manejados a mano (Beltrán 1985, 74; Beltrán y Lasheras 1986, 69). En la misma ínsula, en una zona contigua, se documentó un amplio restaurante o *popina* con dos hogares adosados a sus muros, un *focus* a nivel del suelo y otro algo elevado al fondo de la estancia, así como los restos de una pileta de piedra destinada quizás a contener agua (Beltrán 1984, 288; 1985,78).

Agradezco a A. Mostalac la amabilidad al atender nuestras diversas consultas sobre la arquitectura de la Casa de los Delfines y a la pintora Ángeles Felices su paciencia e impagable colaboración al realizar la ilustración que recrea la cocina y ahumadero.

El Palao (Alcañiz, Teruel)

El yacimiento ha sido objeto de excavaciones arqueológicas desde principios del siglo XX por diferentes investigadores. Se trata de una ciudad íbero-romano de gran entidad con una ocupación desde los siglos IV-V a. C. o V-VI a. C. hasta el siglo I d. C. Se han localizado interesantes estructuras de edificios públicos, una gran cisterna, un foso, un torreón, viviendas, almacenes, etc.

En las campañas de excavación de 2012 y 2013, realizadas por la Escuela Taller de Alcañiz, dentro de la Zona 5 aparecieron una zona de prensado oleícola, junto a una gran vivienda, posiblemente de planta itálica con patio central, y una calle con acceso a la misma.

En el denominado Sector 3, espacio 4, fase 2, se ha delimitado una habitación con función de cocina, en la que se hallaron los restos de una tahona y de un hogar, probablemente relacionados con las estructuras de prensado descubiertas en el sector adyacente.

La cocina tiene planta cuadrada (de 5 x 5 m) y posee un suelo de arcilla apisonada. El hogar documentado es exento, de planta rectangular (de 0,80 x 0,70), y se ubica en el centro del lado oriental de la estancia. Su función, según sus excavadores, sería calentar e iluminar. En la esquina SW de la misma cocina se localizó una estructura de combustión, de planta cuadrada y paredes elevadas que se ha interpretado como una tahona, un pequeño hornillo cuya función sería la de cocinar alimentos; para la construcción de su solera se utilizó arcilla refractada, mientras sus paredes fueron alzadas con piedras. Sus dimensiones interiores son de 0,80 x 0,60 m (López y Benavente 2014, 45, figs. 36-38).

En una estancia cercana de la casa se localizó una base de apoyo o mesa de molienda de una prensa o molino, y en el centro del denominado espacio 10, un hogar central formado por varias placas de piedra plana y arcilla refractada, dirigido a calentar la estancia (López y Benavente 2014, 48, 54). El conjunto de las estructuras mencionadas fueron abandonadas entre las décadas de los años 50-70 d. C.

Resultan de especial interés los almacenes descubiertos a lo largo del asentamiento, caracterizados por su planta rectangular, pavimentos de yeso, con bancos corridos perimetrales destinados a albergar grandes recipientes cerámicos que debían de contener líquidos como aceite o vino (Benavente, López y Melguizo 2016).

Agradecemos a los directores de la excavación R. López y J.A. Benavente la información inédita que nos han proporcionado.

Bilbilis (Calatayud, Zaragoza)

La ciudad, de origen indígena, se encuentra plenamente romanizada desde época temprana, siendo considerada municipio y colonia después. El yacimiento ha sido excavado desde 1971 bajo la dirección de M. Martín Bueno (1975).

Entre 1997 y 2001 se descubrió una ínsula compuesta por tres *domus*, construidas en las últimas décadas del siglo I a. C. (Martín Bueno y Sáenz 2001-2002).

La denominada *Domus* I, o Casa del *Balneum*, se encuentra en relación con una instalación comercial en su planta calle que, según P. Uribe, pudo ser bien el negocio o *popina* de sus propietarios, o el de unos arrendatarios. En esta casa no se pudo documentar un espacio que desempeñase las funciones de cocina, por ello cabría pensar que sus habitantes utilizarían el *focus* documentado en la vecina taberna 1, tal y como sucede en Pompeya en los *termopolia* y *pistrina* (2004, 208; 2015, 218).

El hogar consistiría en un simple hornillo sobre rescoldos, documentándose una estructura muy perdida de adobe, mampuestos y cantos rodados con indicios de haber soportado una combustión prolongada (Martín Bueno y Sáenz 2001-2002, 139).

En la *Domus* II se ha localizado una posible *culina* en la estancia H.7, de 13,50 m^2, en la que no han quedado restos de estructuras de hogar, pensando más bien en braseros u hornillos portátiles de metal para cocinar con brasas (Martín Bueno y Sáenz 2001-2002, 142; Uribe 2015, e. 3, 218).

Las excavaciones realizadas entre 2005 y 2006 han permitido conocer la mayor parte de la planta de una gran *domus,* vinculada a un ninfeo monumental, situada en la zona central de la ciudad y cercana al foro. La vivienda se construyó en las primeras décadas del siglo I, con una fuerte transformación hacia mediados del mismo siglo. En su interior, la estancia 14 fue identificada como un almacén vinculado con la cocina, que no fue localizada. La habitación es rectangular (de 7,02 x 3,47 m), con paredes revestidas de mortero blanco, que en algunas zonas poseía unos simples trazos o líneas rojas. Un elemento reseñable resulta la presencia de una bancada de trabajo de 0,80 x 0,80 m en la zona sudeste de la estancia, fabricada en adobe revestido de mortero de cal. En el nivel de abandono se documentó una notable cantidad de cerámica de almacenaje, transporte, cocina y mesa (Sáenz, Fabré, Lasuén, Luesma, Sevilla y Villalba 2006a, p. 31-32; Sáenz, Martín-Bueno, Fabré, Lasuén, Luesma, Sevilla y Villalba 2006b, 417-419). Según la información

proporcionada por uno de los directores de la excavación, J. C. Sáenz, en la actualidad se abre la posibilidad de que en espacio sirviese igualmente como cocina, con la utilización de hornillos portátiles.

Caesaraugusta (Zaragoza)

La ciudad, fundada por Augusto, era el enclave más importante del valle del Ebro, ostentando el rango de colonia y capital del Convento Jurídico Caesaraugustano.

Pese a las sistemáticas excavaciones urbanas realizadas en su solar, desde la década de los años 70 del pasado siglo, resultan muy escasos los datos que nos han proporcionado sobre las cocinas en las viviendas de la ciudad.

En la calle Predicadores, 24-26, se localizaron restos de varios muros de una *domus,* situada extramuros de la ciudad, de cronología altoimperial (Uribe 2015, 252-254; Gascón 2011). En ella se documentó un nivel con abundantes cenizas y carbones y la estructura incompleta de un posible hogar que correspondería a una cocina (Figura 7). El *focus* estaría construido mediante una solera de grandes ladrillos planos colocados sobre una preparación de



Figura 7. Hogar de la cocina de la calle Predicadores, 24-26 de *Caesaraugusta*. Fotografía: Mª P. Galve.

arcilla y se adosaría a uno de los muros de la estancia, cuya pared de adobes evidenciaba los efectos del fuego. En sus proximidades apareció un fragmento de cuello de ánfora reutilizado, que pudo haber formado parte del hogar, como tobera, salida de humos o soporte, y el fondo de una tinaja en el pavimento, lo que apoya el carácter doméstico del conjunto. Dentro de los materiales aparecidos en la excavación destaca el hallazgo de un fragmento de reja, que puede indicarnos la existencia de una ventana para iluminar y ventilar la estancia.

La construcción fue abandonada en la segunda mitad del siglo I, fecha que proporciona un gran basurero formado fundamentalmente por cerámica de mesa y cocina (Gascón 2011).

Agradecemos a Mª P. Galve, directora de la excavación realizada en marzo del año 1988, la información que nos ha proporcionado (Galve 1988).

En la calle del Arpa, 3, apareció un conjunto de estructuras de cronología altoimperial, con algunas reformas del momento inmediato a su abandono. Se trata de una instalación de carácter industrial (tenerías o decantación de arcillas…), consistente en dos piscinas y una serie de muros de sillarejo de alabastro. Se localizó una pequeña estructura rectangular (1,73 x 1,13 m) realizada con cantos rodados y adosada al muro sur de la mayor de las piscinas, así como los restos de un muro y un pequeño hogar cuadrado (0,47 x 0,45) realizado en ladrillo, todos ellos a la misma cota que las piscinas y los muros de alabastro y que parecen corresponder con una fase de reforma o infrautilización del conjunto, en un momento inmediatamente anterior al abandono total de las estructuras, en torno al siglo II d. C. (Delgado 1991, 287-288).

Los Bañales (Uncastillo, Zaragoza)

La ciudad, cabecera de un extenso territorio, alcanzó una gran importancia y prosperidad en época augústea y julio-claudia, adquiriendo la categoría de municipio. Fue dotada de notables infraestructuras y edificios públicos, como un foro y unas monumentales termas públicas. En el último cuarto del siglo II se inicia su decadencia, comenzando la amortización de sus espacios públicos, para decaer definitivamente en torno a mediados del siglo siguiente.

En un sector de la ciudad situado al oeste de las termas, en la ladera meridional del cerro del Pueyo, se realizaron excavaciones entre los años 2009 y 2014. Las diversas estructuras arquitectónicas aparecidas en los trabajos se organizan en tres terrazas, delimitadas por unos potentes muros de sillería almohadillados de época anterior, semejantes a otros localizados en la parte alta del cercano foro y considerados parte del sistema de aterrazamiento de una

obra pública (Andreu, Bienes y Jordán 2014, 183). La arquitectura de esta barriada es el fruto de una profunda reorganización del sector, compartimentando su superficie y reutilizando en su construcción abundantes materiales procedentes de *spolia* de otros edificios (Andreu 2012, 58-60; Andreu *et al.* 2014, 183). Respecto a la cronología de esta última etapa de la vida de la ciudad, se pudo constatar su ocupación durante el último tercio del siglo II d. C., y su abandono definitivo a lo largo de las primeras décadas del siglo III d. C.

En el área excavada en 2009, centrada en la terraza inferior de la ladera, se delimitó una estructura doméstica, de forma rectangular, alargada e irregular, con ocho estancias individualizadas. El denominado espacio 5 consiste en una habitación de planta trapezoidal, con una longitud máxima de 5 m y una mínima de 3,90 y una anchura de 4 m, con 19,50 m^2, a la que se accede por la estancia 6, a modo de pasillo. Dadas las características de su suelo quemado, huecos calcinados y las huellas de pozos para vasijas, así como un *dolium* enterrado hasta el comienzo de las asas, sus excavadores lo interpretaron como un lugar donde se realizaba la transformación de los alimentos, sin excluir otros materiales, decantándose por identificarlo como una *culina* (Uribe 2015, 345, fig. 154). En la zona central de la estancia se sitúa una zona calcinada, dejando un pasillo alrededor, sin huellas de estructuras elevadas; pero en cambio se documentaron, excavados en el suelo, huecos con restos de tierra calcinada a modo de hornos o fogones. En el nivel de abandono aparecieron gran número de materiales: cerámicas, el cuerpo de un ánfora, agujas de hueso, vidrio decorado, muestras de escoria de hierro y pared vitrificada de horno, etc. En la vecina estancia 6, muy cerca de la puerta de la *culina* 5, se localizó un pequeño fogón con un pozo de cenizas (Uribe, Hernández y Bienes 2011, 257-258).

En una de las intervenciones posteriores realizada en la terraza intermedia de la ladera en el año 2014, cuyos datos se encuentran aún inéditos, se localizó un fogón compuesto por una gran piedra de arenisca calcinada y dos piedras verticales con huellas de muescas adecuadas para colocar una parrilla, según la información proporcionada amablemente por J. J. Bienes y J. Andreu, responsables de la excavación a quienes agradezco las facilidades para acceder a este hallazgo. Consideramos que es necesario esperar a las futuras publicaciones de estos investigadores, incluyendo la planimetría del sector y su contexto material, que resultarán decisivas para su interpretación definitiva; por nuestra parte únicamente nos limitamos a aportar a continuación un adelanto, incluyendo unas consideraciones someras.

En el lado septentrional de la terraza intermedia de la ladera del Pueyo se encuentra una estructura arquitectónica de planta rectangular, reducida a tres

espacios; el mayor, en forma de T, ocupa casi la mitad oriental de la construcción y la parte central de la occidental, quedando en el espacio restante una estancia en un lado, y en el otro, el hueco de una escalera para acceder al piso superior. Al conjunto se accedería por su lado meridional a través de un patio y por el septentrional a través de una calle.

El *focus*, exento y situado en la parte central de la habitación más amplia de la edificación, se encuentra ligeramente elevado respecto al suelo y está compuesto por una gruesa piedra de forma redondeada, que actúa a modo de solera, con uno de sus lados rectos (de 1,18 x 0,85 m); junto a él se adosa una estructura de planta rectangular, compuesta por dos piedras que la flanquean, dispuestas de modo vertical, de 31,5 cm de altura, dejando entre ellas un espacio interior diáfano de 54 cm. En la parte superior de cada una de las piedras verticales se han realizado dos muescas, separadas en un caso 20,4 cm y en el otro 18,5 cm, que parecen realizadas para el apoyo o encastre de unas varillas, una parrilla o un contenedor metálico rectangular de, al menos, 62,5 x 20 cm. Toda la superficie del doble hogar, cuyas medidas alcanzan en su conjunto 1,21 x 1,18 m, apareció fuertemente rubefactada por la acción de un fuego continuado (Figura 8).



Figura 8. Hogar perteneciente a una posible *popina* o *caupona* de Los Bañales. Fotografía: J. J. Bienes.

La morfología de este interesante hogar posee dos partes claramente diferenciadas: una plataforma horizontal, accesible en tres de sus lados, en la que se realizaría la combustión de la leña a fuego abierto, lo que permitiría guisar colocando los recipientes directamente entre las brasas de la hoguera o sobre un trípode, así como asar alimentos sobre una parrilla; y otra, en una posición más elevada, compuesta por una especie de hornillo formado por las dos piedras verticales que soportarían una estructura metálica en su zona superior, sobre la cual se colocarían los recipientes destinados a cocinar o calentar líquidos a fuego lento. En la zona inferior del hornillo, protegidas por las dos piedras soporte, se dispondrían brasas procedentes de la inmediata hoguera, que proporcionarían el calor necesario para su funcionamiento.

El esquema de dos zonas de cocción diferenciadas en el mismo hogar se encuentra también, aunque en un nivel elevado, sobre los bancos de obra de algunas cocinas campanas[3], en los establecimientos de comidas[4] y en los hornillos portátiles documentados en Pompeya (Kastenmeier 2007, 79-80, figs. 54, 58-61, 93-94, fig. 75). Dentro de estos grupos genéricos hay ejemplos similares al hogar de Los Bañales en los que existe una zona elevada con apoyos, destinada a colocar uno o varios recipientes para calentar agua o guisar, y junto a ella otra, horizontal, que permite cocer o asar entre las brasas extendidas.

La necesidad de contar con agua caliente en las cocinas domésticas para fregar la vajilla era habitual, al igual que sucedía en los locales de venta de comida y bebida, para mezclar con el vino en las épocas frías (Monteix 2010, 97-102).

De la estancia que alberga el hogar destacan sus dimensiones, sobre todo en relación con la extensión del conjunto del edificio en el que se encuentra inserta, del que ocupa alrededor del 75%, que la hacen más adecuada para la actividad de un establecimiento comercial y público, como un *thermopolium*, o *popina*, que para una cocina doméstica, para la que parece sobredimensionada. El hecho de que la construcción pudiera tener un segundo piso donde albergar dormitorios abriría también su posible utilidad como *hospitium* o *caupona* (Ruiz de Arbulo y Gris 2017, 155).

En la terraza superior de la ladera, que limita la zona excavada en la actualidad, se localizó en 2012 el basamento, la solera y primera hilada de piedras

[3] Es necesario puntualizar que el combustible utilizado en las cocinas campanas era carbón; según considera Salza las hogueras se encenderían en los patios vecinos, trasladando las brasas, que no exhalarían humo, a los bancos de las cocinas donde se extenderían (1982, 242-243, 255, fig. 10-11).

[4] Como el local I 11 16 de Pompeya (Kastenmeier 2007, 94, fig. 75) y la taberna de Asellina (Monteix 2010, fig. 34).

de un horno de panadería pública, *pistrinum*, que se encuentra inédito. Este hallazgo refuerza la posibilidad de encontrarnos con una manzana destinada, al menos en su zona intermedia y superior, a servicios públicos dedicados a la hostelería y alimentación, presentando gran semejanza con la composición de la ínsula II de *Celsa*, en la que encontramos agrupados junto a varias viviendas y almacenes, un *pistrinum*, una *popina* y un mercado (Beltrán 1985, 66-78).

En la zona de los locales del criptopórtico meridional del foro también se ha documentado otro horno de panificación, que nos habla de la amortización de las dependencias forales en la última etapa de la vida de la ciudad y su reutilización con fines artesanales (Andreu y Delage 2017, 352).

Osca (Huesca)

Asentada sobre la ibera *Bolskan*, la ciudad romana de *Osca* se ha ido conociendo en las últimas décadas a través de numerosas intervenciones arqueológicas.

El denominado solar del Círculo Católico se encuentra en la ladera media oriental del cerro donde se asienta la antigua ciudad de *Osca*. Las excavaciones en este sector se realizaron entre los años 1991 y 1995 y han proporcionado una importante información sobre la etapa sertoriana de la ciudad y su urbanismo, con la localización de un pequeño templo, dos viales y los restos de una vivienda denominada La Casa de las Rosetas. La casa, cuya existencia comienza en el siglo I a. C., sufriría varias remodelaciones a lo largo de su existencia; en la última, que tiene lugar en los primeros momentos del Alto Imperio, se le añade una estancia y un hogar en la zona sur central.

El *focus* está realizado en arcilla, adosado a un muro. Se trata de una pieza de tendencia rectangular con un lateral redondeado y reborde exterior, con la arcilla enrojecida y endurecida por el fuego, en cuyo interior se halló una densa capa de carbones.

Junto al hogar se detectaron restos de diversos bloques pétreos y abundantes cerámicas de cocina y almacén (Juste 1994, 152, 159, figs. 2E, 329). La decadencia del sector en el que se encuentra la casa se inicia en época imperial, durante los siglos II y III (Juste 1994, 160).

Tritium (Tricio, La Rioja)

El importante centro alfarero de *Tritium* constituye uno de los enclaves más importantes para el conocimiento de la *terra sigillata* Hispánica.

En excavaciones llevadas a cabo durante el año 2007 en el yacimiento se localizó la existencia de un trazado urbano, compuesto por diversas calles y viviendas, que permanecen inéditas. Agradecemos a su directora, Mª P. Sáenz, el acceso a la memoria de los trabajos y la información inédita que nos ha aportado.

En la denominada Casa nº1, dentro de la estancia 4, se pudo identificar una cocina, con una superficie de 20 m^2, limitada por estancias periféricas en tres de sus lados (Figura 9). El hogar, situado a nivel del suelo, se adosó al muro norte de la habitación (UE26). Es de planta rectangular, de 1,38 x 0,96 m, formado por cuatro placas de cerámica (dos de 64 x 64 cm y otras dos de 32 x 64 cm). El muro sobre el que se apoya fue reforzado con adobes y otro sillar, para evitar la acción del fuego directo y del calor de las paredes. A ambos lados del *focus* se detectaron restos de unos posibles poyos. Sobre este hogar, de cronología bajoimperial, quedaban restos de otro posterior, de dimensiones más reducidas (Sáenz 2010, 8, fig. 3).



Figura 9. Hogar de la Casa nº 1, estancia 4 de *Tritium*. Fotografía: Mª P. Sáenz.

En la misma ínsula, dentro de la estancia 7, se documentó, a nivel del pavimento, un hogar situado en el sector noroeste de la habitación, realizado con grandes ladrillos, perfilado por otros fragmentos más pequeños, 1UE 68, junto con una vara de hierro triangular terminada en un gancho.

La ocupación del espacio se documentó desde mediados del siglo I a. C., con potentes niveles altoimperiales, mientras que el abandono de la casa tuvo

lugar en época romana tardía, con predominio de materiales pertenecientes al siglo IV d. C. (Sáenz 2010, 12-13).

Tudela (Navarra)

Durante los últimos años se han llevado a cabo intervenciones arqueológicas en el casco histórico de Tudela, que han puesto en evidencia el pasado romano de la ciudad.

La excavación realizada en la calle Magallón, nº 5, ha proporcionado niveles romanos y algunas estructuras muy alteradas. A una de ellas, larga y recta, realizada con piedra pequeña, apareció asociado, muy próximo, un hogar rectangular, de aproximadamente 75 x 70 cm, formado por un gran ladrillo de base y algunas tégulas levantadas, de canto, en el lateral (Bienes 2013, 276, fig. 19). Los materiales aparecidos en los niveles contienen cerámica de mesa y cocina, lucernas y monedas, de tipo ibérico y unas de Trajano. Agradecemos al director de la intervención J. J. Bienes la información facilitada y el material gráfico inédito (Figura 10).



Figura 10. Hogar hallado en la calle Magallón, 5, de Tudela. Fotografía J. J. Bienes.

Pompelo (Pamplona, Navarra)

Dentro de la arqueología urbana que se desarrolla en la actualidad en el casco histórico de la ciudad de Pamplona son dos los enclaves que nos han proporcio-

nado información sobre cocinas romanas: los sondeos efectuados en la calle Curia y la excavación del solar de San Fermín de Aldapa. Ambas intervenciones se encuentran inéditas y han sido dirigidas por Mercedes Unzu, de Gabinete Trama S. L., a quien agradecemos toda la información que nos ha proporcionado.

En la calle Curia se localizó una estancia de época bajoimperial, situada junto a una zona de calle empedrada. En el interior, la estancia presentaba un pavimento de argamasa muy deteriorado. En las inmediaciones del muro este se localizó una vasija de almacenaje semienterrada. Muy próximos a la tinaja se documentaron los restos de un hogar de planta rectangular, rehundido en el suelo y también revestido de argamasa, que apareció cubierto por lajas y piedras informes rubefactadas (Figura 11). Alrededor de él se excavaron estratos de cenizas y tierras con señales de fuego. La presencia de un hogar, los restos de fauna y de una vasija de almacenaje, apuntan la posibilidad de que este espacio se utilizara como cocina; la amortización de la estructura no debió producirse antes de la segunda mitad del siglo IV d. C. (Unzu y Gabinete Trama 2005a, 47).



Figura 11. Estancia 4 del solar de San Fermín de Aldapa, *Pompelo*. Fotografía: M. Unzu. Gabinete Trama.

En el solar de San Fermín de Aldapa se documentaron cuatro estancias, que aprovecharon un escalonamiento de época altoimperial. La denominada estancia 4 posee una superficie interior de 22 m^2, contó con una pavimentación de losas de piedra que solo se conservaban en algunos sectores; adosado a su muro norte se localizó un hogar, con unas dimensiones de 1,60 x 1 m, que se encuentra delimitado por medio de un encintado de lajas de piedra (Figura 12). La pared también estaba revestida en esta zona por lajas que,

tras su abandono y el desplome parcial del muro, quedaron volcadas sobre la superficie del hogar, recuperándose abundantes restos de fauna y fragmentos de cerámica de cocina. Muy próximo al hogar, a 0,70 m estaba situado un molino de mano en su posición original (Unzu y Gabinete Trama 2005b, 14).

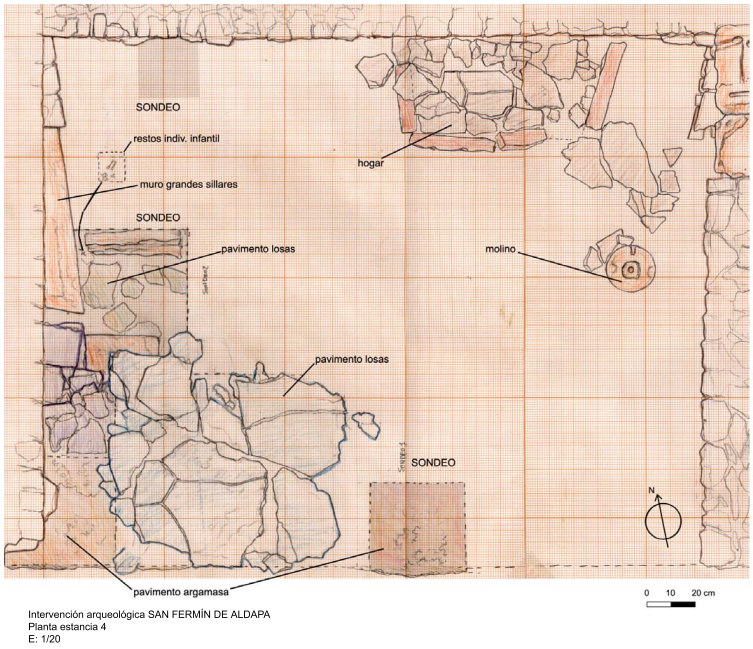


Figura 12. Planimetría de la estancia 4 del solar de San Fermín de Aldapa, *Pompelo*. Planimetría: M. Unzu. Gabinete Trama.

Villa de La Loma del Regadío (Urrea de Gaén, Teruel)

Se trata de una *villa* con una importante actividad agrícola, conocida desde mediados del siglo XX y que ha sido objeto de diversas campañas de excavación por parte del Museo de Teruel. La construcción, habitada desde, al menos, las primeras décadas del siglo I d. C. hasta aproximadamente los inicios del siglo V d. C., consta de una parte residencial, de la que se conocen 10 estancias, y una notable parte rústica con una instalación oleícola de cinco prensas, depósitos, molinos etc. (Azuara y Villagordo 2007).

Las últimas intervenciones han sido llevadas a cabo por C. Villagordo y S. Azuara, y permanecen inéditas; agradecemos a ambas investigadoras los datos que nos han facilitado y el acceso a la memoria de las excavaciones.

En la zona residencial, fruto de una reforma acometida en época tardía, nos interesa la denominada estancia 8, que puede considerarse una cocina. La habitación, ubicada en el ángulo noroeste del peristilo porticado de la *villa*, presenta planta rectangular, cuenta con 32 m^2 de superficie y posee una especie de división interna, establecida por dos basas de pilastra confrontadas y adosadas a los muros de cierre norte y sur; su pavimento consiste en una capa de tierra compactada, con zonas de acabado muy cuidado. Curiosamente su acceso no se realiza por el peristilo, sino a través de la contigua estancia 7, situada en su lado sur y de dimensiones algo menores, de 16,50 m^2, que actúa a modo de pasillo y antecámara y que sí se comunica con el peristilo. La estancia 7 podría dedicarse a almacenaje, despensa y procesado de alimentos. En la revisión del sector realizada en 2009 se constató una estructura de hogar bajo, emplazada en la zona central del ámbito y con una conservación muy precaria; por las imágenes que nos han facilitado parece tender a una forma rectangular.

Los materiales aparecidos en el nivel de abandono incluyen abundantes cerámicas de almacén, cocina, mesa y transporte, que confirma la actividad doméstica y culinaria del espacio (Azuara y Villagordo 2010)

Villa de la Balsa del Castillo (Huesca)

En el transcurso de una excavación realizada en 1996, con motivo de las obras de la autovía Villanueva de Gállego-Huesca, se excavaron los restos de una villa romana ya conocida (Beltrán y Viladés 1997, 361), con materiales del siglo II d. C. Entre los diversos hallazgos se menciona un hogar de forma rectangular realizado con material latericio. La intervención fue dirigida por J. Mª Viladés y la información únicamente apareció en la prensa local (Tafalla 1996).

Villa de Palermo (Caspe, Zaragoza)

En esta *villa* romana se realizaron excavaciones durante los años 1985 y 1986 bajo la dirección de A. Álvarez, a quien agradecemos la información proporcionada, ya que los resultados se encuentran inéditos. En el transcurso de los trabajos se localizó una estancia identificada como una cocina, con el suelo de roca natural nivelado con mortero de cal. Se documentó la estructura de un hogar central, de forma casi cuadrada, tendente a rectangular. En el nivel de abandono se hallaron abundantes cenizas, cerámica de cocina y mesa, huesos, vidrios y algún fragmento de hierro, que proporcionan una cronología altoimperial.

3. Cuadro resumen

Yacimiento	Planta de la cocina	m²	Situación hogar	Materiales hogar	Medidas hogar, m
La Caridad (T) Casa de *Likine*	rectangular	37,83	exento	arcilla	1,70 x 1,90
Azaila (T)	cuadrada				
La Cabañeta (Z)					
Celsa (Z) Casa de los Delfines	rectangular	44,23	adosado	piedra/ tégula	1,47 x 1,64
El Palao (T) S.3 e. 4, hogar S.3 e. 4, tahona	cuadrada	25	exento adosado	arcilla arcilla/ piedra	1,20 x 1,30 0,80 x 0,60
Bilbilis (Z) *Domus* I, taberna *Domus* II, H.7. 3	trapezoidal	13,50		mampuestos	
Caesaraugusta (Z) c/Predicadores 24-26 c/Arpa 3			adosado adosado	arcilla/ ladrillo ladrillo	0,47 x 0,45
Los Bañales (Z) Casa, e. 5 *Caupona*	trapezoidal en forma de T	19,50	exento exento	tierra piedra	1,21 x 1,18
Osca (H) C. de las Rosetas			adosado	arcilla	
Tritium (L R) Casa 1, e. 4	cuadrada	20	adosado	ladrillo	1,38 x 0,96
Tudela (N)			exento?	ladrillo	0,75 x 0,70
Pompelo (N) c/Curia c/S. Fermín d A.			exento adosado	argamasa piedra	1,60 x 1
Villa de La Loma del Regadío (T)	rectangular	32	exento	arcilla	
Villa de la Balsa del Castillo (H)			adosado	ladrillo	
Villa de Palermo (Z)			exento		

4. Consideraciones y conclusiones generales

El primer aspecto a considerar de las *culinae* recopiladas en los yacimientos del valle del Ebro es su ubicación dentro de la arquitectura de la casa en la que se insertan. Naturalmente difiere mucho la valiosa información a ese respecto que proporcionan los yacimientos destruidos de manera violenta y sobre los

que no se ha vuelto a habitar, como sucede en La Caridad de Caminreal, o los que han sido abandonados paulatinamente, como *Celsa*, El Palao, *Bilbilis* o Los Bañales, en comparación con los que han continuado su vida de manera ininterrumpida y son objeto de arqueología urbana, que suelen aportar datos muy parciales, como sucede en *Caesaraugusta*, *Osca*, *Pompelo* o *Tritium*.

La planta de las cocinas suele ser cuadrada o rectangular, con algún ejemplar trapezoidal.

El yacimiento de La Caridad, con sus 29 viviendas, aporta una interesante visión de la situación y dimensiones de las cocinas en la trama doméstica republicana tardía. Se encuentran orientadas preferentemente en el flanco norte o en el oeste de las casas. En la Casa de *Likine,* la única donde se han podido identificar estancias de representación y comedor, la cocina se ubica muy próxima a ellas para poder proporcionar un servicio rápido y eficiente.

En lo referente al espacio que ocupan en las viviendas, si exceptuamos el excepcional caso de la Casa de *Likine,* de grandes dimensiones y en el cual la cocina, junto a sus dos estancias laterales complementarias dedicadas a almacenaje y tareas culinarias, supone únicamente un 7,43 % de su superficie, en el resto de las viviendas, de dimensiones más modestas, ocupan entre la mitad[5], una tercera o una cuarta parte de su extensión total, de lo que se deduce que suponían en la casa una pieza clave dedicada no solo a usos culinarios, sino para la convivencia cotidiana, ejerciendo una función polivalente.

En la Casa de los Delfines de *Celsa* el conjunto formado por cocina, ahumadero y despensa, que supone un 6,14 % de su superficie, se encuentra en la crujía destinada a servicios, al sur de la construcción, sirviendo de conexión y eje entre la parte noble de la *domus* y la destinada al *hortus* y zona rústica.

En el espacio doméstico frente a las termas de Los Bañales, la cocina supone un 10,4 % de la superficie de la vivienda y se encuentra orientada al nordeste, al fondo de la casa.

En la *villa* de La Loma del Regadío, la única de las estudiadas en la que contamos con una parte significativa de su planta, la cocina y la despensa, que le sirve de acceso, se ubican en torno al peristilo, en la parte residencial del conjunto, probablemente no lejos del *triclinium*.

Respecto a los otros yacimientos, el conocimiento de las plantas de las viviendas resulta muy parcial para poder extraer conclusiones válidas.

Un aspecto importante en el funcionamiento de una cocina es tanto el aporte de oxígeno para la combustión en el hogar, como una eficiente eva-

[5] Como sucede en el torreón norte o la Casa IV-1.

cuación de los olores y los humos, sobre todo teniendo en cuenta que el combustible más utilizado era la leña. Poco hemos podido aportar en este sentido, ya que no se ha documentado ningún resto material de tégula perforada o chimenea. Respecto al tiro del hogar, en la cocina de la Casa de los Delfines en *Celsa,* el sillar ubicado en el testero de la cámara de combustión cuenta con dos perforaciones que ejercían esta función, y en la calle Predicadores, 24-26, de *Caesaraugusta* se documentó un fragmento de tubo cerámico, quizás utilizado con esta finalidad. La misma carencia podemos indicar respecto a la iluminación, únicamente en la cocina de la calle Predicadores, 24-26, de *Caesaraugusta*, el hallazgo de un fragmento de reja puede indicarnos la existencia de una ventana.

Dentro de la arquitectura doméstica en esta zona, una de las preguntas que queda en el aire es la posible existencia de un segundo piso sobre las cocinas. Por una parte, la naturaleza de los materiales de construcción empleados en sus cubiertas, maderos y ramaje, muy inflamables ante cualquier chispa, y por otra, la posibilidad de disponer de un agujero de ventilación o chimenea, parece que aconsejarían techos altos y sin planta superior.

Los pavimentos de las *culinae* suelen ser de tierra batida, con algún caso excepcional empedrado con losas, como sucede en calle San Fermín de Aldapa en *Pompelo.* Las paredes estaban enlucidas de arcilla, como se constata en La Caridad o, excepcionalmente, como en la Casa de los Delfines de *Celsa* contar con revestimiento pictórico de color blanco, manchado de hollín por el uso reiterado del hogar.

En las amplias cocinas con hogares centrales suponemos que existirían, probablemente, bancos corridos o escaños de madera adosados alrededor de sus paredes, donde se podría descansar; así como mobiliario auxiliar diverso, como mesas y estanterías, para depositar piezas de vajilla y alimentos. Respecto a estructuras de obra, encontramos únicamente un caso atestiguado en La Caridad de Caminreal, en donde se conservan los restos de apoyos de un vasar situado junto a una de las paredes de una de las cocinas del yacimiento.

No contamos con evidencias respecto al suministro de agua corriente en ninguna de las cocinas del repertorio; se mencionan piletas de piedra en Azaila y en la cocina de una *popina* de la ínsula II de *Celsa*. Probablemente para el transporte y almacenamiento de agua se utilizaban cubos de madera y tinajas, que podían enterrarse parcialmente en el suelo, como la hallada en la cocina de la casa de la zona de las termas en Los Bañales, *Caesaraugusta* o en la calle Curia de *Pompelo*; mientras que para las tareas de lavar la vajilla o similares se podían utilizar barreños, grandes recipientes transportables, como

el ejemplar documentado en *Celsa* (Aguarod 2017, 52, fig. 18), de 80 cm de diámetro, dotado en su contorno de cuatro asas aplicadas para facilitar su manejo.

Sin duda alguna, el elemento más significativo de una *culina* es su *focus*, que en el valle del Ebro se ubica generalmente al mismo nivel del pavimento de la estancia, o ligeramente elevado. La situación del hogar como un fuego bajo tradicional, aunque conlleva el tener que cocinar agachado o sentado en una banqueta, permite rentabilizar el calor, además de para cocinar, para calentarse en torno a él en las épocas frías. Por otra parte, el manejo del caldero, colgado sobre el hogar, requiere este tipo de estructura.

Respecto a la morfología de los hogares, en el repertorio recopilado hallamos estructuras generalmente de planta rectangular o cuadrada, adosados a una pared o exentos. Un caso único lo constituye el *focus* perteneciente a un posible establecimiento comercial, una *popina* o *caupona* en Los Bañales, exento y centrado en la estancia, que consta de dos zonas, una solera de piedra de forma redondeada y, adosado en uno de sus lados, un hornillo complementario de planta rectangular, delimitado por dos pequeños sillares.

Los materiales de construcción empleados en la realización de los hogares son arcilla, ladrillos o tégulas y piedra; en época tardorrepublicana los documentamos formados por placas de arcilla rectangulares o cuadradas, como en La Caridad de Caminreal, en cuya morfología perdura claramente la tradición indígena, como se plasma en el remarque interior de su contorno mediante impresión. Es en uno de los excepcionales hogares de este yacimiento en el que hallamos la huella, en negativo, del madero vertical hincado en el pavimento que sostenía el conjunto caldero-llar, que quedaba protegido del fuego de la hoguera tras un poyo de adobe.

En los hogares de cronología más avanzada veremos ejemplos con soleras construidas mediante sólidos ladrillos y fragmentos de tégulas, como en *Celsa*, *Caesaraugusta*, *Tritium* o *Tudela*. Constituyen sencillas estructuras que, en las ocasiones en las que se adosan a un muro de la estancia, poseen en ese lado de contacto un refuerzo intermedio, destinado a proteger la pared en la que se apoyan de las elevadas temperaturas, compuesto por adobes o placas cerámicas a modo de aislante o trasfuego.

Entre los hogares construidos en piedra destaca el de la cocina de la Casa de los Delfines de *Celsa*, formado por cámara de combustión y canal de alimentación, que cumple la doble tarea de cubrir las necesidades culinarias de la *domus* y dar servicio a un ahumadero situado en la pequeña estancia contigua, que se destinaba a la conservación de los alimentos producidos en la ex-

plotación pecuaria doméstica. Es el único caso en el que hemos constatado en la cocina a ambos lados del *focus* una zona contigua realizada con pequeños sillares y mampuestos que podía utilizarse como zona auxiliar transitable, en la que sentarse para guisar, depositar los recipientes o sencillamente calentarse en invierno. El conjunto de esta estructura de combustión resulta excepcional en el panorama analizado.

Entre las cocinas bajoimperiales más completas puede mencionarse la del solar de San Fermín de Aldapa en *Pompelo*, con hogar de planta rectangular realizado con lajas de piedra y delimitado por un encintado del mismo material; sobre el mismo apareció una caída de piedras rubefactadas quizás procedentes de un paramento protector de la pared a la que se encontraba adosado.

En ocasiones únicamente se puede detectar en una cocina la existencia de un hogar por las huellas de rubefacción que ha dejado la combustión de una hoguera en su pavimento, como sucede en varias de las *domus* de *Celsa*, en la casa cercana a las termas en Los Bañales o en la *Villa* de La Loma del Regadío.

Además de los hogares formados por una plataforma para el fuego de leña abierto, se han documentado también algunas pequeñas estructuras fijas en forma de C, adecuadas para utilizar el fuego confinado y guisar con brasas. Se trata de hornillos o tahonas, realizados solo en arcilla o en arcilla y piedra como encontramos en los yacimientos de La Caridad de Caminreal y El Palao. Por supuesto, junto a los fogones fijos se contempla la utilización de otros portátiles o braseros que debían de ser de uso cotidiano, que permiten la comodidad de ubicarlos en el patio de la casa o en cualquier estancia.

Un aspecto importante es el combustible empleado en los hogares de las cocinas del valle del Ebro, con soleras de dimensiones notables en algunos casos, como el de la Casa de *Likine,* de 1,70 x 1,90 m, o el de la Casa de los Delfines de *Celsa*, de 1,47 x 1,64 m, indicadas para hacer hogueras. Damos por supuesto que serían fuegos de leña, aprovechando sus brasas, que podían transportarse a los hornillos; pero no podemos descartar también el uso de carbón vegetal, así como huesos de oliva y otros frutos del bosque, sobre todo en las tahonas, los hornillos portátiles y los braseros. El carbón tiene la ventaja de no generar humo en el interior de las casas y, además, teniendo en cuenta el aspecto del necesario transporte, su peso específico es menor que el de la leña, por lo que resulta muy práctico (Diosono 2008, 11-12, 32-33); los *carbonarii*, artesanos poco conocidos pero mencionados en la antigüedad, surtirían tanto a las tabernas carbonarias, como a los almacenes y despensas de las casas que pudieran costearse su servicio.

Para finalizar es necesario señalar que, a lo largo del recorrido que hemos efectuado por las *culinae* de las casas del valle del Ebro, resulta evidente que todavía son escasos los conocimientos con que contamos sobre su arquitectura, evolución y funcionamiento, y que son muchos los aspectos que se podrán desarrollar con mayor profundidad una vez que se publiquen las investigaciones definitivas sobre los diversos yacimientos aquí recopilados; nuestras líneas suponen, en muchos casos, únicamente un avance. Esperamos que nuestra contribución sirva para llamar la atención sobre el estudio de estos espacios culinarios en los que se desarrollaba el centro de la vida doméstica cotidiana.

Bibliografía

Aguarod Otal, C. (1991). *Cerámica romana importada de cocina en la Tarraconense*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

— (2014). Cocinar en tiempos de Augusto. En G. Fatás (Dir.), *César Augusto (63 a. C.-14 d. C.). Dos mil años de presencia* (pp. 145-149). Zaragoza: Heraldo de Aragón.

— (2017). Cerámica común de mesa y de cocina en el valle del Ebro y producciones periféricas. En C. Fernández Ochoa, A. Morillo Cerdán y M. Zarzalejos Prieto (Coords.), *Manual de cerámica romana III: cerámicas romanas de época altoimperial III: cerámica común de mesa, cocina y almacenaje, imitaciones hispanas de series romanas, otras producciones* (pp. 15-95). Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional; Madrid: Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras en Ciencias, Sección de Arqueología.

— Aguarod Otal, C., Pérez-Arantegui, J., Lapuente, Mª P., Lacueva, F. y Castillo, J. R. (2001). Importaciones de cerámica de cocina itálica en la Tarraconense. Estudio de caracterización composicional y de procedencia. En *III Congreso Nacional de Arqueometría* (pp. 261-269). Sevilla: Ministerio de Ciencia y Cultura.

Andreu Pintado, J. (2012). *Guía Histórico-arqueológica. La ciudad romana de Los Bañales. Uncastillo-Zaragoza*. Zaragoza: Prames.

— Andreu Pintado, J., Bienes Calvo, J. J. y Jordán Lorenzo, A. A. (2014). Monumentalización y regresión urbana en un municipio flavio del norte del convento jurídico Cesaraugustano: Los Bañales de Uncastillo. En S. F. Ramallo y A. Quevedo (Eds.), *Las ciudades de la Tarraconense oriental entre los s. II-IV d. C.: evolución urbanística y contextos materiales* (pp. 175-206). Murcia: Editum.

— Andreu Pintado, J. y Delage González, I. (2017). *Diuturna atque aeterna ciuitas*?: sobre la sostenibilidad de los municipia Latina hispanorromanos a partir de un caso paradigmático: Los Bañales de Uncastillo. En J. Andreu (Ed.), *Oppida labentia: transformaciones, cambios y alteración en las ciudades hispanas entre el siglo II y la tardoantigüedad* (pp. 345-374). Uncastillo, Zaragoza: Fundación Uncastillo.

Azuara Galve, S. y Villagordo Ros, C. (2007). *La villa romana de La Loma del Regadío (Urrea de Gaén)*. Zaragoza: Prames, Departamento de Educación, Cultura y Deportes.

— (2010). *Memoria de los trabajos de la XII Campaña de excavaciones arqueológicas en el yacimiento «La Loma del Regadío» (Urrea de Gaén, Teruel)*. Exp. 060/2009, Memoria inédita, Gobierno de Aragón, 12 de febrero de 2010. Zaragoza: Gobierno de Aragón.

Beltrán Lloris, M. (1976). *Arqueología e Historia de las ciudades antiguas del cabezo de Alcalá de Azaila (Teruel)*. Zaragoza: Librería General.

— (1984). Excavaciones arqueológicas en la colonia Celsa (Velilla de Ebro) (Campaña de 1984). *Boletín del Museo de Zaragoza*, 3, 288-291.

— (1985). *Celsa*. Zaragoza: Diputación General de Aragón, Departamento de Cultura y Educación.

— Beltrán Lloris, M. y Lasheras Corruchaga, J. A. (1986). La colonia Celsa. En *Coloquio sobre el microespacio-4, Arqueología Espacial, 10: Época Romana y Medieval* (pp. 57-76). Teruel: Seminario de arqueología y etnología turolense.

— Beltrán Lloris, M. y Viladés Castillo, J. M.ª (1997). Prospecciones arqueológicas en la autovía de Francia a Levante por Aragón, CN. 330; tramo Villanueva de Gállego-Nueno. Subtramo III, Almudevar (Huesca)-Huesca. *Arqueología Aragonesa 1993,* 20, 359-362.

— Beltrán Lloris, M., Mostalac Carrillo, A. y Lasheras Corruchaga, J. A. (1984). *Colonia Victrix Iulia Lepida-Celsa (Velilla de Ebro, Zaragoza) I. La arquitectura de la «Casa de los Delfines»*. Monografías del Museo de Zaragoza, Monografías 1. Zaragoza: Museo de Zaragoza.

Benavente Serrano, J. A., López Romero, R. y Melguizo Aísa, S. (2016). Pavimentos y cubetas de yeso en El Palao de Alcañiz (Teruel). Una propuesta de interpretación. En *I Congreso de Arqueología y Patrimonio Aragonés* (pp. 231-242). Zaragoza: Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras y en Ciencias de Aragón, Sección de Arqueología; Universidad de Zaragoza.

Breuer, J. (1953). Saucissons et Jambons d´Helvétie et d´Ardenne. *Parcs Nationaux*, 8(3), 71-72.

Burillo Mozota, F. (2006). La ciudad estado de Segeda I. En F. Burillo Mozota (Ed.), *Segeda y su contexto histórico. Entre Catón y Nobilior (195 al 153 a. C.). Homenaje a Antonio Beltrán Martínez* (pp. 203-240). Mara: Fundación Segeda - Centro de Estudios celtibéricos.

Delgado Ceamanos, J. (1991). Informe de la excavación del solar sito en la c/ Arpa 3, Zaragoza. *Arqueología Aragonesa 1991*, 17, 283-288.

Diosono, F. (2008). *Il legno. Produzione e comercio*. Roma: Quasar.

Ezquerra Lebrón, B. (2005). La ciudad romana de «La Caridad» (Caminreal, Teruel). En *Celtíberos. Tras la estela de Numancia* (pp. 205-212). Soria: Diputación de Soria.

Ferreruela Gonzalvo, A. y Mínguez Morales, J. A. (2002). La Cabañeta (El Burgo de Ebro, Zaragoza). En J. L. Jiménez Salvador y A. Ribera i Lacomba (Eds.), *Valencia y las primeras ciudades romanas de Hispania* (pp. 205-221). Valencia: Ajuntament.

— (2004). Intervenciones arqueológicas en el yacimiento de La Cabañeta (El Burgo de Ebro, Zaragoza). Años 1997-2003. *Kausis*, 1, 25-31.

Gascón Lascas, A. (2011). Un vertedero doméstico altoimperial en el *suburbium* occidental de la ciudad de Caesaraugusta: c/ Predicadores, 24-26. En J. A. Remolà y J. Acero (Eds.), *La gestión de los residuos urbanos en Hispania. Xavier Dupré Raventós (1956-2006). In Memoriam* (pp. 369-381). Mérida: Instituto de Arqueología de Mérida; Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Galve Izquierdo, Mª P. (1988). *Diario de excavación de los solares de la calle Predicadores 24-26*, Informe inédito, marzo de 1988. Zaragoza.

Juste Arruga, Mª N. (1994). Excavaciones en el solar del Círculo Católico (Huesca). Un fragmento de la ciudad sertoriana. *Bolskan*, 11, 133-171.

Kastenmeier, P. (2007). *I luoghi del lavoro domestico nella casa pompeiana*. Roma: L'Erma di Bretschneider.

Laur-Belart, R. (1978). *Führer durch Augusta Raurica*. Basilea: Augst Römermuseum.

López, R. y Benavente, J. A. (2014). *Informe preliminar sobre la campaña de excavaciones arqueológicas de 2013 en «El Palao» de Alcañiz (Teruel)*. Expediente 183/2010/2011/2012/2013, Gobierno de Aragón, Informe inédito, enero de 2014. Zaragoza.

Maluquer de Motes, J., Huntingford, E., Martín, R., Rauret, A. Mª, Pallarés, R. y Vila, Mª del V. (1986). *Arquitectura i Urbanisme ibèrics a Catalunya*. Barcelona: Universitat de Barcelona.

Marques da Silva, J. (2015). Culinary clash in northwestern Iberia at the height of the Roman Empire: the Castro do Vieito case study. En M. Spataro y A. Villing (Eds.),

Ceramics, cuisine and culture: The archaeology and science of kitchen pottery in the ancient Mediterranean world (pp. 222-232). Oxford: Oxbow Books.

Martín Bueno, M. A. (1975). *Bilbilis. Estudio Histórico-Arqueológico*. Zaragoza: Departamento de Historia Antigua de la Universidad.

— Martín Bueno, M. A. y Sáenz Preciado, J.C. (2001-2002). La Insula I de Bilbilis. *Salduie*, 2, 127-158.

Monteix, N. (2010). *Les lieux de métier. Boutiques et ateliers d´Herculanum*. Roma: École Française de Rome.

Mostalac Carrillo, A. y Beltrán Lloris, M. (1994). *Colonia Victrix Iulia Lepida-Celsa (Velilla de Ebro, Zaragoza). II. Estratigrafía, pinturas y cornisas de la "Casa de los Delfines"*. Zaragoza: Gobierno de Aragón, Departamento de Educación y Cultura.

Ruiz de Arbulo, J. y Gris, F. (2017). Los negocios de hostelería en Pompeya: *cauponae, hospitia et stabula*. En S. Santoro (Dir.) *Emptor et Mercator spazi e rappresentazioni del commercio romano* (pp. 153-176). Bari: Edipuglia.

Sáenz Preciado, P. (2010). *Informe sobre el inventario y catalogación de los materiales hallados en las calles, casa nº 1 y zapatas en las excavaciones realizadas en la calle Oscar Sáenz de Santamaría (Tricio, La Rioja)*. Sigillum, Informe inédito, 12-09-2010. Logroño.

— Sáenz Preciado, P., Fabré Murillo, J., Lasuén Alegre, M., Luesma González, R., Sevilla Conde, A. y Villalba Barrio, I. (2006a). La Casa del Ninfeo: trabajos arqueológicos de la Escuela Taller de Restauración de Aragón en Bilbilis (Calatayud-Zaragoza) (campaña 2006). *Kausis,* 4, 23-39.

— Sáenz Preciado, P., Martín-Bueno, M., Fabré Murillo, J., Lasuén Alegre, M., Luesma González, R., Sevilla Conde, A. y Villalba Barrio, I. (2006b). La Casa del Ninfeo de Bilbilis (Calatayud-Zaragoza). Trabajos arqueológicos de la Escuela Taller de Restauración de Aragón (campaña 2006). *Salduie*, 6, 411-425.

Salza Prina Ricotti, E. (1982). Cucine e quartiere servili en época romana. *Atti della Pontificia Accademia Romana di Archeologia*, vol. 51-52, 237-294.

Tafalla, J. M. (1996). La autovía destapa una villa romana. *Heraldo de Aragón*, 21 de marzo de 1996.

Tabernero Galán, C., Benito Batanero, J. P. y Sanz Aragonés, A. (2014). La construcción de espacios domésticos en un ámbito urbano. El yacimiento de «Las Eras» en Ciadueña (Soria). En F. Burillo Mozota y M. Chordá Pérez (Eds.), *VII Simposio sobre los celtíberos. Nuevos Hallazgos. Nuevas interpretaciones* (pp. 65-71). Zaragoza: Centro de Estudios Celtibéricos de Segeda.

Unzu, M. y Gabinete Trama (2005a). *Reurbanización del casco antiguo de Pamplona, 2ª etapa- 3ª fase. Sondeos arqueológicos. Calle Curia*. Memoria inédita, 1 de abril de 2005. Pamplona.

— (2005b). *Excavación del solar de San Fermín de Aldapa. Informe Arqueológico previo*, Informe inédito, 28 de febrero de 2005. Pamplona.

Uribe Agudo, P. (2004). Arquitectura doméstica en *Bilbilis*: la *Domus* I. *Salduie*, 4, 191-220.

— (2015). *La arquitectura doméstica urbana romana en el valle medio del Ebro (siglos II a. C.- III p. C.),* Suplemento 35 de Aquitania. Burdeos: Aquitania.

— Hernández Vera, J. A. y Bienes Calvo, J. J. (2011). La edilicia urbana privada en Los Bañales: estado de la cuestión. En J. Andreu (Ed.), Caesaraugusta, 82. *La ciudad romana de Los Bañales (Uncastillo, Zaragoza). Entre la historia, la arqueología y la historiografía, Caesaraugusta* 82 (pp. 241-260). Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

Vicente Redón, J. D., Ezquerra Lebrón, B. y Punter Gómez, Mª P. (2018). La ciudad romana de La Caridad (Caminreal, Teruel). Síntesis de 32 años de intervención arqueológica. En *II Congreso de Arqueología y Patrimonio Aragonés* (pp. 243-253). Zaragoza: Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras y en Ciencias de Aragón.

Vicente Redón, J. D. y Ezquerra Lebrón, B. (2016). La cultura material de «La Caridad» (Caminreal, Teruel). Un análisis preliminar. En H. Uroz Rodríguez y A. Ribera i Lacomba (Eds.), *Cultura Material Romana en la Hispania Republicana I*. Valencia: SIAM.

Espacios culinarios en contexto castreño durante la Edad del Hierro y temprana romanización

ÁNGEL VILLA VALDÉS
Museo Arqueológico de Asturias

RUBÉN MONTES LÓPEZ
Arqueólogo profesional

SUSANA HEVIA GONZÁLEZ
Museo Etnográfico de Grandas de Salime

1. Introducción

El inventario de espacios de cocina en el contexto de los castros de la Edad del Hierro del noroeste peninsular suma un extenso número de referencias en el que están representados la mayor parte de los poblados excavados[1]. Como es natural, la identificación de instalaciones destinadas al manejo del fuego es el principal indicio para considerar la posible práctica culinaria en un edificio o en alguna de sus estancias. No obstante, ni la evidencia de lumbres garantiza esta condición, ni la preparación y consumo de alimentos hubo de requerir necesariamente la instalación de hogares o rehuir lugares al aire libre.

El control del fuego, mucho más que el resto de soluciones ideadas para la preparación o conservación de los alimentos, adopta en el seno de cada grupo cultural procedimientos específicos que se proyectan sobre el registro arqueo-

[1] Este trabajo es parte de los resultados del proyecto LOKI. Economías locales, economía imperial: El occidente de la Península Ibérica, siglos II a.C.- II d.C. (PID2019-104297GB-I00) «Proyectos de I+D+i», Ministerio de Ciencia e Innovación. Los datos aportados recogen los casos identificados hasta octubre de 2018, fecha de entrega del texto original.

lógico de forma, por lo general, bien reconocible. En el ámbito de los poblados castreños, las estructuras de combustión ofrecen un repertorio tipológicamente limitado y de factura elemental pero cuya confirmación funcional exige valorar de manera cuidadosa cada contexto. No es una cuestión menor pues la identificación del hogar, centro aglutinador de la actividad doméstica y depositario de poderosos valores simbólicos para cada grupo familiar, es clave en el análisis espacial a partir del cual se determinan las unidades de habitación de un poblado y para realizar una fiable aproximación a cuestiones esenciales como el potencial demográfico, la organización del trabajo o la estructura social de la comunidad estudiada.

La aparición de superficies alteradas por el calor, delimitadas o no por elementos pétreos o cercos de arcilla, es la primera evidencia que denuncia la posible existencia de un hogar. El fogón bajo, el hogar instalado sobre el suelo, fue la solución común en los castros desde su más temprana implantación a comienzos de la Edad del Hierro y pervivió como solución hegemónica durante los siglos posteriores hasta que se produjo el abandono de los últimos poblados en época romana. Sin embargo, lo elemental de su factura y la longevidad de los asentamientos, con la consiguiente superposición de ocupaciones, hacen que su huella no ofrezca siempre elementos concluyentes para discernir la condición de cocina de la de otras instalaciones domésticas o industriales, mucho menos cuando los relictos corresponden a pavimentos de arcilla compactados térmicamente. En estas circunstancias, hemos de tener presente el riesgo asumido al tratar de establecer patrones tipológicos sobre estructuras de fábrica tan sencilla, sometidas a continua renovación y de factura similar a las empleadas en actividades muy diversas ajenas al servicio de cocina.

Teniendo en consideración lo dicho antes, en las siguientes líneas procuraremos exponer la caracterización formal y las variantes advertidas en los espacios considerados de uso culinario en el ámbito de los castros del área noroccidental de la península ibérica desde su incipiente aparición en las postrimerías de la Edad del Bronce y comienzos de la Edad del Hierro hasta su particular adaptación a la prácticas y mobiliario propio del mundo romano. El área geográfica tratada incluye yacimientos de Galicia, Asturias y norte de León, con referencias puntuales a poblados portugueses, por tratarse de un área en el que las conexiones y similar evolución cultural ofrecen mayor coherencia respecto a zonas vecinas en las que se produjo una más temprana evolución hacia diferentes modelos de hábitat; cambios, en ocasiones acelerados, al contacto con focos culturales vecinos y, especialmente, con el creciente dominio romano de *Hispania*.

2. Los espacios de cocina en los poblados fortificados: hogar y fuegos al exterior

2.1. El hogar

Las actividades culinarias de la comunidad castreña se registran como escenario preferente en el interior de uno de los varios edificios que, por lo general, integran las diferentes unidades de ocupación del castro. Agrupación de construcciones exentas que se vertebran en torno a un espacio abierto, a una o varias callejas o delimitados por un cierre perimetral donde cada una de ellas atiende necesidades específicas en el quehacer diario. Un conjunto en el que el espacio dedicado a cocinar que revelan la existencia de fuego estable[2] y los relictos de un mobiliario específico acoge, además, otras funciones de orden práctico y simbólico sustanciales en el ideario común de las gentes castreñas (Ayán 2001, 45). La cocina, y el hogar como elemento central, es el espacio en el que el grupo familiar se reúne y descansa, el lugar en el que se visibiliza el rango de cada individuo según su edad y dignidad, y también el lugar que acoge el espíritu de los antepasados[3] y otros seres tutelares, como a los que probablemente representa la cabeza del castro de Barán (Álvarez Núñez 1996a, 44), y en honor a quienes se brindaron el macho cabrío enterrado en cista de La Corona de Corporales (Sánchez-Palencia y Fernández-Posse 1985, 321) y otros objetos singulares como las hachas de bronce y piedra pulimentada depositadas en los castros de Chao Samartín y Pendia (de Blas y Villa 2007, 286).

2.2. Fuegos al exterior

Así como las instalaciones relacionadas con el fuego descubiertas en estancias interiores no denuncian necesariamente la existencia de un área de cocina, esta posibilidad no debería descartarse cuando el emplazamiento de hogueras y otros dispositivos de combustión se identifican en espacios abiertos dentro del propio recinto fortificado. No son extrañas las noticias relativas a la aparición, en horizontes de la Edad del Hierro, de depósitos con señales inequí-

[2] La costumbre de mantener el fuego del hogar vivo y proceder a su renovación anual cuenta con innumerables paralelos etnográficos. Taboada recoge esta tradición en el mundo rural gallego: «El fuego nuevo que, al menos teóricamente, dura todo el año, se enciende con un tizón que traen los niños de la hoguera que se hace en el atrio de la iglesia para la Vigilia Pascual, o con el tizón de Navidad» (1965, 577 y ss.).

[3] «(…) se sabe que los antepasados llegan porque se mueven las llamas sin que nadie las toque y sin que corra la brisa» (Mandianes 1990, 63).

vocas de exposición al fuego, cenizales y manchas de carbón, fosas asociadas a cantos o piedra menuda y arcillas rubificadas en las que ocasionalmente se detectan llamativas concentraciones de residuos orgánicos. La norma es que tales elementos sean simplemente descritos e interpretados como basureros, elementos residuales generados en los ambientes domésticos del castro.

Sin embargo, la descripción aportada por los investigadores acerca de la morfología y elementos presentes en estos depósitos indican la práctica no infrecuente de actividades culinarias en áreas exteriores a la vivienda. Las hipótesis de funcionamiento propuestas por Gascó para diferentes tipos de hornos en Roucadour (2003, 387) se adaptan sin estridencias a las evidencias registradas en algunos yacimientos (Figura 1).

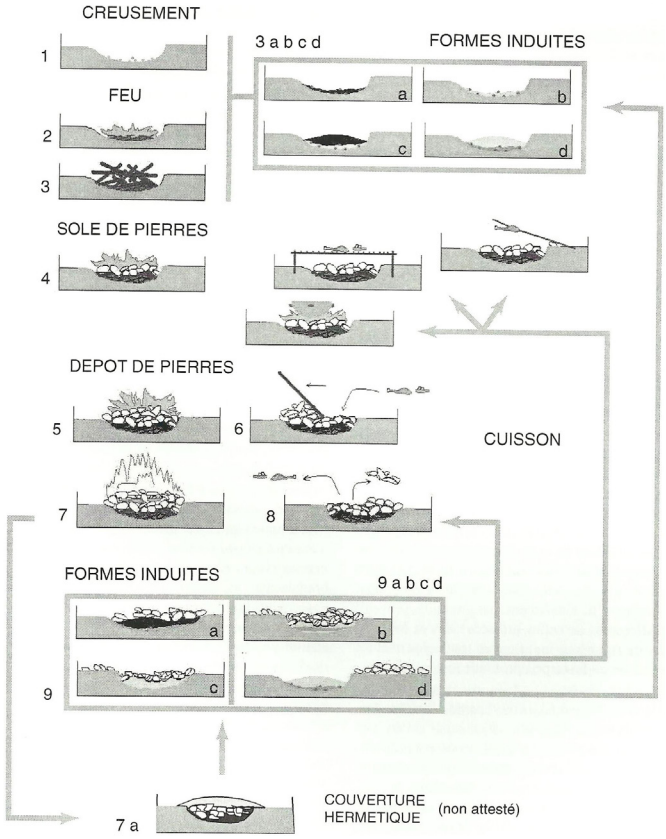


Figura 1. Esquema en el que se representa, a partir de los restos conservados en la dolina de Roucadour, el hipotético funcionamiento de varias estructuras en cubeta. Fuente: Gascó (2003, 397).

En el castro de Camoca, Jorge Camino reconoció varios cenizales conformados como «cubetas anchas y superficiales repletas de cenizas y algunos cantos, huesos y cerámicas» (1995, 119) entre los cuales se identifican además «los hoyos de un bastidor que soportaría las ollas de cocina» (1997, 69). En términos similares se expresa José María Luengo al describir en Baroña algunas de las extrañas formaciones de piedras exhumadas al pie de la muralla que divide el segundo del tercer barrio del castro cuando señala la presencia de «piedras completamente calcinadas y abundantísimas cenizas (…) en unos espacios semicirculares…» a los que sigue «otro con las piedras puestas como formando círculos, dentro de los cuales se hallan abundantes cenizas» y, finalmente, «otro tramo delimitado por piedras, pero aún no relleno de ellas en su perímetro (…) que termina en el pedregal con cenizas» (1971, 250). En Troña, José Manuel Hidalgo identificó, en un horizonte tal vez anterior a la construcción de la muralla, lo que definió como un «curioso hogar o lareira formado por piedra hincadas en doble línea asociado a un extenso estrato de cenizas y carbones», una estructura de considerables dimensiones y planta de tendencia circular sobre la que posteriormente se instaló un nuevo hogar de lajas adosado a la defensa (1985, 311-312). En Castromao, también en una zona no edificada y próxima a la muralla, Ferro y Lorenzo describen unos «loculi», excavados en el «sábrego» de cerca de un metro de alto que interpretaron como «sepulcros de incineración» (1976, 350). En el Castro Grande de Neixón Bonilla y Fábregas dan cuenta, en un área no habitacional en la esquina nordeste del recinto, de la existencia de un gran hogar en fosa, datado entre el siglo II a. C. y el cambio de era, que alcanza en su boca 1,20 m por 2,50 m de amplitud con una profundidad de 1,20 m, conservando sobre su borde externo acumulación de piedras como las que revisten las paredes y el lecho de la zanja (2011, 40). Esta estructura convive en el mismo sector con otras de tipología similar con fosa rebajada en el sustrato y delimitada por piedras en desorden (2014, 5).

Durante la Edad del Hierro, también hogueras y hogares han sido identificados en espacios abiertos, sin relación clara con una u otra unidad de habitación. Son varios los ejemplos recogidos, fundamentalmente constituidos por plataformas de arcilla, como los descubiertos en Borneiro (Romero 1987, 7), en San Lourenzo (Ayán *et al*. 2018, 132), La Peña del Castro (González Gómez de Agüero *et al*. 2015, 198) o la Campa Torres (Maya y Cuesta 2001, 56) a los que cabe sumar una hoguera en Montealegre (Aboal y Castro 2006, 112), un hogar semicircular limitado por piedras hincadas en Castromao (Ferro y Lorenzo 1976, 195) o el ya mencionado de Troña.

Un aspecto poco explorado en este particular campo de los fuegos exteriores y su posible vínculo con prácticas culinarias, es aquel relacionado con los

banquetes ceremoniales, Celebraciones en las que, en un ambiente que se presume altamente ritualizado, se procedía al consumo comunitario de alimentos. Un eficaz mecanismo de cohesión social que evoca los sacrificios descritos por Estrabón entre los pueblos del norte peninsular (*Geo.* III, 3,7), cuya validación arqueológica comienza ahora a vislumbrase en yacimientos como San Cibrán de Lás (Álvarez González *et al.* 2017) o Cabeço das Fraguas (Santos y Schatter 2010), al igual que ha ocurrido en décadas anteriores en otras regiones europeas alumbrando uno de los grandes aportes a la investigación reciente sobre los cultos de la Edad del Hierro (Arcellin y Bruneaux 2003, 7).

Si tal posibilidad cabe como verosímil en alguno de los casos anteriormente expuestos (Baroña, Castromao, Camoca o, tal vez, O Neixón) quizás pudiera interpretarse de modo similar el fuego localizado en la acrópolis del Chao Samartín. Restos de una hoguera, datada a mediados del siglo VII a. C., dispuesta en el pasillo que desde la puerta de la gran cabaña central, único edificio del recinto, alcanzaba el crestón cuarcítico que domina la explanada (Villa y Cabo 2003). Varios bloques delimitaban parcialmente un área en el que tan sólo se recuperaron restos del combustible. En el interior de la casa no se identificó sobre su pavimento indicio alguno de hogar, tan sólo dos hoyos calzados para el soporte de la techumbre, si bien fueron recuperados abundantes restos de metalistería propia del último Bronce Final. Entre otras piezas destacadas, varios fragmentos de chapas con remaches y clavos junto con un par de asas de sítula (Villa 2009, 121, ss.). Se plantea así la posibilidad de que todos estos objetos hubiesen compartido un destino común como elementos litúrgicos en la celebración de los banquetes destinados al consumo comunitario de carne y otros alimentos, productos preparados en los grandes calderos metálicos característicos del Bronce Atlántico, de los que en el noroeste ibérico se dispone de un notable repertorio de hallazgos (de Blas 2007; Armada y Vilaça 2016). El protagonismo escenográfico y simbólico de estos recipientes de gran capacidad cuenta además con un sólido respaldo en la iconografía de piezas excepcionales como la diadema de Moñes o los bronces del Castelo de Moreira y del Instituto Valencia de Don Juan (Armada y García Vuelta 2003).

3. Los hogares durante la Edad del Hierro

En el tránsito del II al I milenio a. C. surgen en el norte portugués los primeros asentamientos en alto, estables y fortificados (Silva 2007, 38). La progresiva

implantación del hábitat castreño en las regiones limítrofes del Cantábrico se produce con un ligero retraso pues sólo a partir de los siglos IX-VIII a. C. comienzan a registrase los primeros casos si bien, al igual que ocurriera en Portugal, se trata de lugares en los que se constatan indicios de frecuentación desde fines desde fines del segundo milenio (González Ruibal 2007, 95; Villa 2005, 116) pudiendo remontarse, en ocasiones, hasta tiempos neolíticos (Villa 2009, 15).

3.1. Primera Edad del Hierro (siglos VIII-V a. C.)

Hasta mediados de milenio, durante el primer Hierro, en los yacimientos más extensamente estudiados los fuegos domésticos muestran una factura elemental con áreas de combustión abiertas dispuestas directamente sobre el pavimento en posición más o menos central y, en todo caso, exentas. Así ocurre en los cuatro fuegos identificados en Torroso en niveles datados entre los siglos VIII-VII a. C. en el interior de estructuras de habitación de plantas curvilíneas sin cimentación (De la Peña 1992, 18-20), y en los más antiguos de Troña reconocidos por grandes manchas de arcilla enrojecida (Hidalgo 1987, 30) como en Achadizo (Concheiro 2008), y tal vez en Penarrubia, en torno al siglo V a. C. (Arias 1979, 616). Una característica compartida por las cabañas de planta circular excavadas en momentos también tempranos de la Edad del Hierro en el Castillo de San Martín, donde las construcciones más antiguas, subyacentes a la muralla modular, se levantaban sobre una estructura de materiales perecederos delimitada por una pequeña zanja y un reborde interno. El hogar, exento, se presenta como relicto de una consolidada capa de arcilla de perímetro circular y superficie cubierta por una retícula de surcos perpendiculares (Figura 2).

Junto al mismo se excavaron varios hoyos con muestras de rubefacción superficial y algunos bloques de piedra en su interior (Villa 2007, 708-709), asociación de hogar y cubeta también documentada para el mismo periodo en El Campón (Camino 1999, 155). De fábrica igualmente sencilla, si bien con base de losa y una somera delimitación de pequeñas piedras hincadas, son los hogares identificados en El Castillo de Camoca (Camino 1992, 141) o en el más antiguo horizonte de Penalba, donde las losas sirven al tiempo de paraviento, modificándose esta estructura en los fuegos superpuestos que se realizan sobre superficie ligeramente cóncava de losas, en un primer tipo de planta circular delimitada por piedras hincadas, en apariencia perdidas cuando las losas de granito adoptan planta cuadrada de 1 m de lado en el tercer y más

moderno de los hogares superpuestos (Álvarez Núñez 1986, 18-20), estructura similar al rectangular de piedras planas (1,20 m x 0,70 m) datado hacia el 500 a. C. en O Neixón Pequeño (Acuña 1976, 330). Las piedras hincadas como elemento delimitador, en ocasiones en doble línea, están presentes en hogares de Troña subyacentes a la muralla y cimientos de construcciones de la segunda Edad del Hierro (Hidalgo 1987, 30).



Figura 2. Castillo de San Martín (Soto del Barco, Asturias). Fondo de cabaña de la I Edad del Hierro con detalle de la trama geométrica incisa sobre el hogar de arcilla. Fotografía: Á. Villa Valdés.

El mobiliario de servicio doméstico tiene como escenario habitual durante la primera mitad del milenio cabañas de planta rectangular o elíptica construidas con material perecedero, ocasionalmente sobre zócalos de mampostería, y paredes manteadas de barro si bien existen castros cuyas casas se levantan ya con auténticos muros de mampostería (de la Peña 1998, 154). El repertorio material no es muy extenso y llama la atención la significativa ausencia en nuestra área de estudio de espetones, trébedes o morillos cuyo concurso en las tareas culinarias en este tipo de cocinas resultaría indispensable (Lucas *et al.* 2004, 65). Predominan en el registro los recipientes cerámicos entre los que cabe destacar, por su directa vinculación con la cocina, las fuentes con asas interiores para colgar sobre el fuego. Se trata de producciones de factura manual, sin torno, de cocción irregular y formas sencillas con superficies espatuladas o bruñidas y, cuando existen, motivos ornamentales geométricos

o en espiga por incisión de trazo fino, bruñidos, acanaladuras y aplicaciones toscas de cordones o mamelones (Rey 1996, 165; de la Peña 2003, 134). Junto a ellos, los molinos planos o de vaivén son el elemento de aparición más frecuente y su uso, con preferencia por formas alargadas y sección planoconvexa o de cara dorsal plana, se prolongará durante toda la Edad del Hierro (Teira y Amado 2014, 279).

3.2. Segunda Edad del Hierro (siglos IV-I a. C.)

Durante la segunda Edad del Hierro las cocinas castreñas mantienen su preferencia por el área central de la vivienda y se generaliza la delimitación del hogar mediante bloques pétreos insertos en el suelo. No obstante, perduran los fuegos sobre lechos abiertos de arcilla o someramente delimitados en castros como Moriyón (Camino 1997, 68), Llagú (Berrocal *et al.* 2002, 123), Campa Torres (Maya y Cuesta 2001, 56, 64, 73), Taramundi (Villa *et al*. 2007, 169), La Ercina (González Gómez de Agüero *et al*. 2018, 103), La Forca (Carballo 1987, 27), Fozara (Hidalgo y Rodríguez 1987, 14), Zoñán (Vigo 2001, 136), Caravia (del Llano 1919, 44) y Achadizo (Concheiro 2018), raros ejemplos, estos dos últimos, de hogar esquinado y adosado a la pared como el circular de O Neixón Pequeño (Acuña 1976, 329). La plataforma de arcilla puede ocasionalmente conformar un reborde perimetral más o menos desarrollado como en Cameixa (López Cuevillas y Lorenzo 1986, 15) o en Vilela (Figura 3), superpuesto a otro similar y contextualizado en horizontes del siglo IV-III a. C. (Álvarez González *et al*. 2006, 17).

Otros tipos frecuentes son los instalados sobre base pétrea, sin más delimitación perimetral, en los que una o varias losas sirven de plataforma para la combustión. Así se han documentado en Vigo (Hidalgo 1985, 6), Alto do Castro (Parcero 2000, 167), Castro de Navás (Rodríguez Saiz 2007, 219), Borneiro (Romero 1987, 119), Caravia (Adán 1997, 17), La Ercina (González Gómez de Agüero *et al.* 2015, 196), Taramundi, datado en el siglo IV a. C. (Villa *et al*. 2007, 27) y Pelóu con fechas entre el siglo II y I a. C. (Montes *et al.* 2009, 319). Cabe sospechar que, en algunos de estos casos, la sencillez de su factura pudiera deberse a la desaparición por desmontaje o destrucción de elementos complementarios como trashogueros o pantallas de losa.

Pero, como ya se ha dicho, la modalidad más común es la del hogar, con placa de arcilla o solera pétrea de losa o cantos, delimitado por lajas de piedra insertas verticalmente en el suelo de la estancia que definen una superficie cuadrangular con o sin uno de sus lados abierto: Vigo, en este caso sobre un

plano elevado (Hidalgo 1985, 196), Pena Redonda (González Ruibal 2004, 20), Cameixa (López Cuevillas y Lorenzo 1986, 115), Borneiro (Romero 1987, 8-10), Santa María de Toques (Penedo y Rodríguez 1992, 207), Baroña (Calo y Soeiro 1986, 19), Cidá do Castro (López Cuevillas y Taboada 1955, 81), Montealegre (Aboal y Castro 2006, 98), O Facho (Suárez 2015, 299), El Chano de Peranzanes (Celis 2002, 193), Chao Samartín (Blas y Villa 2007, 283) y La Corona de Corporales (Sánchez-Palencia y Fernández-Posse 1985, 58) son buenos ejemplos. En este último yacimiento también se utilizaron hogares circulares con boca de alimentación (*Ibid.*, 26), al igual que en El Castrelín de San Juan de Paluezas (Fernández-Posse 2001, 15) o en Castromao, donde se exhumaron dos grandes hogares con planta semicircular y diámetro en torno a los 110 cm (Ferro y Lorenzo 1976, 190 y 195).



Figura 3. Castro de Vilela (Lugo). Hogar con plataforma y reborde de arcilla en uso entre los siglos IV-III a. C. Fuente: Álvarez *et al.* (2006, 18).

Es probable que los sobresalientes rebordes de piedra o barro que en algunos casos alcanzan los 20 cm sobre la plataforma de combustión sirvieran de soporte para parrillas caladas fabricadas preferentemente en arcilla como las documentadas en varios hogares de La Corona de Corporales (Fernández-Posse y Sánchez-Palencia 1988, 12, 15), en Cameixa y Medeiros, con ejemplos también en esquisto (López Cuevillas y Lorenzo 1986, 16) y, tal vez, en el Castro de Vigo (Hidalgo 1985, 50).

La disposición de estructuras auxiliares, trashogueros, poyetes y contenedores en cista para la conservación de las brasas, cenizas y otros servicios es una

circunstancia compartida por la mayor parte de cocinas, entre ellos los hornos, cuya huella se ha reconocido tanto en su formato parietal, integrado en un muro del edificio, caso del Castro da Forca (Carballo 1987, 24), o en la modalidad de cubeta contrachapada de pizarras, como en los castros de La Ercina (González Gómez de Agüero *et al.* 2015, 196) y el Chao Samartín, donde éstos presentan una factura similar a los empleados en tareas metalúrgicas (Villa 2002, 165).

El empleo del guindaste está bien acreditado en hogares de Santa Trega (de la Peña 1998, 155), Borneiro (Romero 1987, 8) y El Chano de Peranzanes (Celis 2002, 196), poblados en los que se han identificado los hoyos que lo anclaban en el pavimento, bien mediante pesadas losas caladas, bien embutidos en la mampostería del trashoguero. En otros casos, como en Moriyón, la confirmación la proporciona el descubrimiento de algunas piezas de calamillera y calderos asociados (Camino 1997, 69).

Por lo que se refiere a su entidad constructiva, la cocina sigue alojada como elemento central de la cabaña en torno a la cual se organiza la actividad social y productiva de cada unidad familiar, cuya expresión urbanística son las casas-patio o los pequeños barrios que se vertebran en torno a espacios comunes (Figura 4).

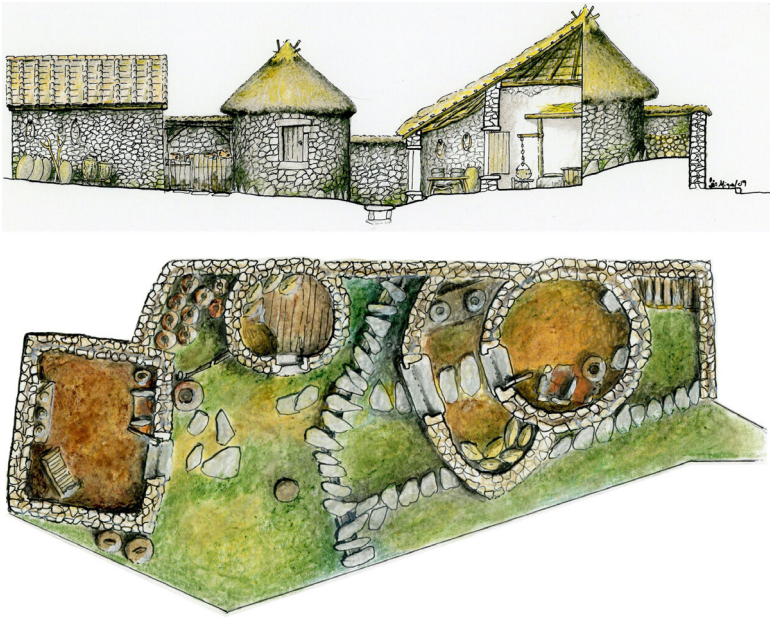


Figura 4. Recreación de una de las unidades de habitación en El Castro de Vigo durante la segunda Edad del Hierro. Dibujo: Miguel Ángel López Marcos para Terra Arqueos S.L.

La arquitectura en materiales perecederos, levantada sobre zócalos de mampostería y manteados parietales se mantiene vigente en yacimientos como Caravia, Moriyón, la Campa Torres o La Ercina (González Gómez de Agüero *et al.* 2018, 100) pero es reemplazada por fábrica de piedra, entre muchos otros, en los castros de Castromaior (López González *et al.* 2011, 49), Troña (Hidalgo 1985), Baroña o Recarea (González Ruibal 2007, 351), Taramundi (Menéndez *et al.* 2013, 192), Cabo Blanco (Fanjul y Villa 2019, 173) o San Chuis, coincidiendo con la renovación modular de su muralla (Villa y Menéndez 2011).

Las excavaciones arqueológicas revelan la instalación generalizada de bancos corridos y poyetes de mampostería. El sollado hubo de ser otro elemento común en las cocinas si bien su reconocimiento arqueológico no es fácilmente verificable (Sánchez-Palencia y Fernández-Posse 1985, 37). A su condición de almacén bien oreado suma otras valiosas prestaciones para la vivienda y sus ocupantes pues favorece corrientes que evitan el ascenso de las centellas hasta la cubierta y determina la altura hasta la cual el aire permanece despejado de humo (Camino 1997, 70). La estancia principal verá complementada la superficie útil con la aparición de los vestíbulos, estancias menores que se anteponen y protegen la puerta; un espacio que permitía segregar del área de habitación actividades o herramientas molestas. Sus paredes alcanzaban la línea de cubierta con alzados similares a los del resto de lienzos de la construcción como se constató durante la excavación de Coaña, con derrumbes masivos que alcanzaban los 3,5 m de altura (García y Bellido 1941, 194).

El menaje doméstico acrecienta notablemente el registro cuantitativo y tipológico respecto al periodo anterior con la paulatina incorporación de instrumental de hierro, la aparición de los molinos de rotación y el desarrollo de una industria alfarera estandarizada que ha permitido establecer, para el área galaica, al menos tres áreas de tradición diferenciada: Rías Bajas, Medio y Bajo Miño y la Galicia septentrional (Rey 1996, 167). Una hegemonía en el menaje que pierde protagonismo en el área cantábrica donde las producciones cerámicas son mucho más modestas en número y variedad de diseños. Un hecho que podría responder, más que a un déficit tecnológico, a tradiciones de orden cultural si nos atenemos al relato de Eugenio de Salazar, que a mediados del siglos XVI da cuenta de cómo los habitantes de Tormaleo, en el suroccidente de la región, «comen y beben en platos y escudillas de palo por no comer y beber en platos de Talavera, ni vidrio de Venecia, que dizen que es sucio y que se haze de varro» (Villa 2016, 59). De hecho, la irrupción

generalizada de vasos cerámicos en los ajuares castreños que se produjo en época romana, con su variada tipología de fuentes, boles, ollas y cazuelas, pudiera haber servido, y así ha sido considerado, como probable inspiración para tipos en madera que han subsistido con gran éxito durante siglos en el repertorio artesanal (de Blas 1995).

Una de las grandes novedades que habrán de conocer las cocinas castreñas durante este periodo es la aparición del molino circular, una hipótesis avanzada años atrás por Maya y de Blas respecto a los castros del noroeste peninsular (1973) que se ha visto plenamente confirmada en las décadas posteriores. Un buen número de ejemplares han sido recuperados en horizontes de la Edad del Hierro, donde siguen menudeando los tipos de vaivén, en los poblados gallegos de Cortegada, Achadizo y Castro da Forca (Carballo *et al*. 2003), los asturianos de Caravia, Moriyón (Camino 1997, 69), Llagú (Berrocal *et al.* 2002, 206), Pendia, Taramundi o el Chao Samartín (Villa 2013, 156) y el leonés de la Peña del Castro, en La Ercina (González Gómez de Agüero *et al*. 2018, 100).

El consumo de cereales como el trigo, el mijo o la cebada está atestiguada en los castros del norte de Portugal desde finales de la Edad del Bronce (Silva 2007, 172) y su consumo durante la Edad del Hierro, incluso en los de ocupación estacional (Montes y Villa 2019, 206), compondrá junto con el de leguminosas, de *cruciferae* como el nabo y la berza, caza y fauna doméstica, una dieta variada que en las zonas litorales complementarían productos obtenidos de la pesca y la recolección marina (Camino 2005, 84,y ss.; Troncoso *et al*. 1996, 112).

Cabe sumar a lo dicho la notable contribución que los frutos del bosque supondrían a la reserva alimentaria de la comunidad que, en el caso de los bosques cantábricos, podría alcanzar entre media y una tonelada de avellanas por hectárea, cerca de 3 toneladas de castaña también por hectárea y entre 500 y 1000 Kg de bellota por cada carballo adulto (Clark 1986, 167). La panificación de este último, destacada por Estrabón como base alimentaria de los pueblos norteños durante largos periodos del año (*Geografía*, III, 3, 7), se vincula hoy de forma general con el destino principal de los grandes morteros castreños (Teira y Amado 2014, 276), confirmando la propuesta hecha por Flórez tras las primeras excavaciones en el castro de Coaña que los suponía destinados a la trituración de sustancias vegetales (1877, 14). Estas grandes piedras de granito se caracterizan por el rebaje y alisamiento de una superficie horizontal en la que se abren entre una y ocho cazoletas según el espacio disponible pues todas ellas poseen un diámetro similar (Villa 2013, 158).

4. Los espacios de cocina castreños en época romana

El esquemático procedimiento seguido para procurar describir los escenarios y circunstancias que durante varios siglos caracterizaron las actividades culinarias entre las murallas castreñas no puede mantenerse para los tiempos que siguieron a la conquista y severa implantación del orden romano. El trazo grueso con el que, por razón de espacio y necesaria síntesis, se ofrece para la Edad del Hierro una engañosa uniformidad, resultaría del todo inexpresivo en el contexto de cambios culturales acelerados que caracterizan la transición al mundo romano total reorganización de las formaciones sociales, la desaparición de los territorios agrarios autosuficientes y la consolidación de aristocracias locales (Sastre 2001,284), incentivando una tendencia irreversible hacia la desigualdad entre individuos y comunidades. No obstante, Roma propiciará que el inveterado carácter rural del noroeste hispano se prolongue durante al menos dos siglos con el castro como unidad principal del poblamiento, un periodo en el que la pervivencia de patrones y usos tradicionales habría de sugerir una ficticia continuidad que, aunque quebrada en sus modos de producción y estructura social (Fernández-Posse 1998, 234), encontrará también engañoso reflejo en buena parte de los espacios domésticos que aquí se tratan.

Formalmente, los hogares mantienen modelos que reproducen aquellos en uso durante los siglos anteriores con plataforma de combustión, excepcionalmente circular como las documentadas en Barán (Álvarez Núñez 1996a, 44), El Castro de Corporales (Sánchez-Palencia y Fernández-Posse 1985, 150) o Mohías (Martínez y Junceda 1968, 194), pero en todo caso protegidas por lastras y trashoguero (de mampostería o losa) y elementos complementarios como hornos de cubeta, parrillas y ceniceros encajados. Así ocurre en aquellos castros que habrán de mantenerse habitados en época altoimperial como Arancedo (Maya 2001, 47), Pendia (Rodríguez y Villa 2009, 164; Rodríguez 2017, 56), Taramundi (Villa *et al.* 2007; Villa *et al.* 2013, 190), San Chuis (Jordá *et al.* 1989, 43), Chao Samartín (Villa 2001), La Corona de Quintanilla (Fernández-Posse y Sánchez-Palencia 1988, 177, ss.), El Castro de Corporales (Sánchez-Palencia y Fernández-Posse 1985, 190), Castro de Cervantes (López González y Álvarez 2001, 537), Zoñán (Vigo 2007), Santa Águeda (Rodríguez y Orero 1990), Viladonga (Llana y Varela 2001 y 2003), Santomé (Peralta *et al.* 2004), San Cibrán (Romero 1976, 91), Santa Trega (de la Peña 1986, 158) o Castro da Torre (Álvarez Núñez 1996b, 14). No obstante, aun manteniéndose hogares con disposición central, comienza a extenderse el desplazamiento del llar y contenedores asociados hacia los laterales de la estancia al modo en el que ya se conocían en poblados habitados en las pos-

trimerías de la Edad del Hierro como Trega, Baroña, Castromaior (Figura 5.4), San Cibrán o La Corona de Corporales. El hogar puede aparecer ahora arrimado a la pared, flanqueando la puerta o encajonado en alguna de sus esquinas, una tendencia que llegará a imponerse como norma en los poblados con más larga perduración como Santomé (Rodríguez González 2000, 53).

Son también frecuentes los hogares instalados sobre una plataforma que eleva sobre el plano del pavimento la superficie de combustión. Ésta puede conservarse sin protecciones laterales, como en Zoñán (Vigo 2007, 137) o bien delimitado por lastras como sucede en Vigo (Hidalgo 1985, 196), Larón (Maya y de Blas 1983, 162), Coaña (Flórez 1878, 16) y Mohías (Martínez y Junceda, 1968), donde el último exhumado se extiende de lado a lado de la construcción y presenta, al igual que el resto de los ya conocidos, concentraciones significativas de cantos rubefactados.



Figura 5. 5.1. Horno de época galaico-romana en el castro de Santa Trega. Fuente: De la Peña, (1998, 156); 5.2. Hogar datado en el siglo II d. C. con trashoguero, cenicero y plataforma de tégula en el castro de Chao Samartín Fotografía: Á. Villa Valdés; 5.3. Hogar con caja de lajas de pizarra, plataforma de tégula y cenicero. Castro de San Chuis, siglos I-II d. C. Fotografía: Á. Villa Valdés; 5.4. Hogar de plataforma pétrea, parrilla, cenicero y *meta*. Castromaior, Lugo, siglos II-I a. C. Fotografía: L. F. López para Terra Arqueos SL.

Las evidencias de parrillas están documentadas en Cervantes (López González y Álvarez 2001, 537), en Barán, con una pieza circular de gran diámetro (Álvarez Nuñez 1992, 159), San Lourenzo (Ayán *et al.* 2018, 130) y San Cibrán (Álvarez *et al*. 2017, 223). En La Corona de Quintanilla (Fernández-Posse y Sánchez-Palencia 1988, 177) se han recuperado placas de pizarra similares a las utilizadas en Corporales, donde se emplearon bandejas de arcilla endurecida que se instalaban sobre un hogar de cantos limitado por un alto reborde de arcilla varias veces recrecido (Sanchez-Palencia y Fernández-Posse 1985, 150, 190).

Los hornos que, como en Santa Trega, se integran en los muros de la construcción (Fig. 5.1) están presentes también en San Cibrán (Álvarez *et al*. 2017, 223) o Alobre (Tomás 2007, 20) y en algún castro del oriente galaico como Cervantes, donde se instaló en el propio muro trashoguero (López y Álvarez 2001, 537).

El empleo de material latericio, generalmente fragmentos de tégula, es otra de las novedades que se registrarán en los hogares de época romana. Es el caso del instalado en una de las casas circulares del castro de San Chuis (Fig. 5.3), ampliada en el siglo I d. C. con el añadido de una estancia rectangular, donde sobreelevado en el pavimento de losa y en posición central y rodeado por un banco corrido se disponía un hogar con plancha de tégula (Jordá *et al.*1989, 439). Naturalmente, la reutilización de latericio es más frecuente en aquellos lugares inmediatos a establecimientos romanos, como ocurre en Monte do Señoriño (Fernández *et al.* 2014, 114) y O Castro de Armea (Barba y Pérez 2016, 80-81), o en el Chao Samartín (Fig. 5.2), dentro de cuyo recinto amurallado, usurpando buena parte del sector septentrional, se construyó durante la primera mitad del siglo I d. C. una *domus* que habría de mantenerse habitada hasta comienzos de la siguiente centuria (Villa 2017). Del expolio de sus materiales, tégulas y ladrillos besales, lidios y bipedales, se sirvieron los hogares de buena parte de la comunidad (Madariaga *et al.* 2000, 389). Será también en este castro donde se encuentren los únicos hornos de cúpula registrados en contexto castreño, el primero de ellos como parte del mobiliario de la cocina de la *domus*, el segundo integrado en una de las unidades de habitación conformadas en el área indígena del poblado altoimperial (Montes *et al.* 2012, 203) (Figura 6). Pese a las ocasionales innovaciones introducidas en la obra y materiales empleados en su factura, los castros con larga secuencia de ocupación revelan, en la reiteración del lugar escogido para el hogar, al que rara vez se priva de su original centralidad, un comportamiento cuya vertiente simbólica ejemplifica el depósito de un hacha de talón y anillas bajo la solera de un llar que, con sucesivas reparaciones, se mantuvo en uso desde la Edad del Hierro hasta fines del siglo II d. C. (de Blas y Villa 2007, 286) (Figura 7).



Figura 6. Castro de Chao Samartín. Arriba: Horno y fogón bajo en la *culina* de la *domus,* siglo I d. C. Abajo: Horno en casa del área castreña, siglos I-II d. C. Fuente: Montes *et al.* (2012, 217).

Evidentemente estos cambios en la organización del espacio culinario no son caprichosos pues son la respuesta a un nuevo modelo de relación social cuya expresión arqueológica más elocuente es el contraste entre las tramas edificadas vigentes durante la Edad del Hierro y aquellas otras conformadas tras la consolidación del dominio romano en las que conviven, junto a soluciones tradicionales, nuevas formas de organización del espacio privado y colectivo. Puede comprenderse de esta forma el colosal contraste que se produce entre unidades domésticas de unos y otros poblados y sus correspondientes ajuares, entre las construcciones que sobreviven adaptándose penosamente a los nuevos patrones y aquellas que disfrutan de innovaciones genuinamente romanas como los pavimentos de *opus signinum*, con ejemplos en El Castro de Corporales (Sánchez-Palencia y Fernández-Posse 1985, 140), en Barán (Álvarez Núñez 1996a, 47), tal vez en Coaña (Flórez 1878, 15) y en el Chao Samartín.



Figura 7. Sección estratigráfica en la que se muestra la renovación del hogar en la construcción 4 del castro de Chao Samartín y la posición del hacha de bronce allí depositada. La numeración indica la procedencia de las muestras con datación C14 que avalan su fábrica durante la Edad del Hierro. Se mantuvo en uso hasta fines del siglo II d. C. Dibujo: Á. Villa Valdés.

En este último, además, los remozados edificios castreños lucirán pinturas murales (Villa 2001, 371) y acumularán extensas vajillas que, superando ampliamente las exigencias de un núcleo familiar, sólo encuentran justificación en la celebración de banquetes brindados por las aristocracias locales asentadas en determinados poblados que, como el que nos ocupa, debieron ostentar una condición administrativa prevalente, en este caso como cabecera de la *civitas* Ocela (de Francisco y Villa 2010, 69).

El ajuar de mesa, almacenamiento y cocina recogido en estos castros (Hevia y Montes 2009) difiere poco del que se obtiene en ese mismo tiempo en cualquier otro asentamiento romano de tipo abierto, ya sea en los grandes centros urbanos, en aglomeraciones secundarias o en establecimientos rurales

tipo *villa*. Un registro que ilustra la aceptación de nuevas costumbres, nuevos gustos y procedimientos culinarios a partir de la introducción generalizada de piezas, hasta entonces exóticas, como los recipientes de vidrio, los morteros y platos engobados, las jarras o el uso generalizado de servicios de mesa individualizados. En definitiva, la expresión arqueológica de una sociedad que, desligada de los valores y circunstancias que la habían mantenido durante siglos vinculada en torno a sus centenarias aldeas, protagonizaría en pocas décadas la definitiva renuncia al castro como lugar preferente de habitación.

Bibliografía

Aboal Fernández, R. y Castro Hierro, V. (2006). Avance resultados da campaña de excavación arqueolóxica (2003-2004). *O Castro de Montealegre. Moaña*, *Pontevedra* (pp. 87-142). Noia: Toxosoutos.

Acuña Castroviejo, F. (1976). Excavaciones en el castro de «O Neixón». Campaña de 1973. *Noticiario Arqueológico Hispánico. Prehistoria, 5* (pp. 327-330). Madrid.

Adán Álvarez, G. (1997). El patrimoniu hestoricu de Caravia (Asturies). El Castru de Caravia. *Asturias. Memoria encesa d´un pais*, 3, 11-22.

Álvarez González, Y., López González, L., Fernández-Götz, M. y García Quintela, M.V. (2017). El *oppidum* de San Cibrán de Las y el papel de la religión en los procesos de centralización en la Edad del Hierro. *CuPAUAM,* 43, 217-239. Madrid.

Álvarez González, López González, L. y Marcos López, M. (2006). La secuencia cultural en el castro de Vilela, *Cuadernos de Estudios Gallegos,* 53 (119), 9-31.

Álvarez Núñez, A. (1986). *Castro de Penalba, Campo Lameiro (Pontevedra): Campaña 1983*. Santiago de Compostela: Dirección Xeral do Patrimonio Artístico e Documental.

— (1996a). Castro de Barán 93. Informe de la intervención arqueológica. *Boletín del Museo Provincial de Lugo* VII (2), 33-63.

— (1996 b). Castro da Torre (Sobrado, O Caurel). Informe de la intervención arqueológica 1993. *Boletín del Museo Provincial de Lugo,* VII (2), 9-32.

Arcelin, P. y Brunaux, J. L. (2003). Un état des questions sur les sanctuaires et les partiques cultuelles de la Gaule celtique. *Gallia*, 60. *Dossier: Cultes et sanctuaires en France à l'âge du Fer* (pp. 5-8). París: CNRS.

Arias Vilas, F. (1979). El Castro de Penarrubia (Lugo) y la novedad de su datación por C14. *X Congreso Internacional de Arqueología* (pp. 613-622). Zaragoza: Congresos Arqueológicos Nacionales, Secretaría General.

Armada Pita, X. L. y Vilaça, R. (2016). Rituales de comensalidad en el Bronce Final de la Iberia atlántica: artefactos metálicos, contextos e interpretación. En R. Vilaça y M. Serra (Eds.), *Matar a fame, alimentar a alma, criar sociabilidades. Alimentação e comensalidade nas sociedades pré e proto-históricas* (pp. 127-157). Coimbra: Instituto de Arqueologia, Secção de Arqueologia; FLUC Centro de Estudos Pré-Históricos da Beira Alta; CEPBA Palimpsesto, Estudo e Preservação do Património Cultural Lda.

Armada Pita, X. L. y García Vuelta, Ó. (2003). Bronces con motivos de sacrificio del área noroccidental de la Península Ibérica, *AEspA,* 76, 47-75.

Ayán Vila, X. M. (2001). *Arqueotectura 2: La vivienda castreña. Propuesta de reconstrucción en el castro de Elviña*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela.

Ayán Vila, X. M., Franco Fernández, M. A., Gago García-Brabo, X., García Rodríguez, S., Gomes Coelho, R., Laiño Piñeiro, A., Martínez Valcárcel, R., Otero Vilariño, C., Porto Tenreiro, Y., Rodríguez Simón, P. y Señorán Martí, J. M. (2018). O Castro de san Lourenzo (Cereixa, A Proba do Brollón, Lugo). Unha coroa mineira romana no val do río Saa, *Férvedes*, 9, 125-134.

Barba Seara, C. H. y Pérez López, D. (2016). O castro de Armea e a súa evolución na cultura castrexa: intervenciones arqueolóxicas 2011 a 2014. *Boletín Auriense,* 85, 59-102.

Berrocal Rangel, L., Martínez Seco, P. y Ruiz Triviño, C. (2002). *El Castiellu de Llagú (Latores, Oviedo): un castro astur en los orígenes de Oviedo*. Madrid: Real Academia de la Historia.

Blas Cortina, M. A. de (1995). Vasos de madera y vasos cerámicos: un probable origen romano de ciertas formas en la vajilla de madera de la tornería tradicional. *Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología,* 61, 173-183.

— (2007). Los calderos de Lois (León) y Cabárceno (Cantabria) y su paradero subterráneo: ¿azar u oblación a la tierra? En J. Celis Sánchez (Coord.), *El hallazgo leonés de Valdevimbre y los depósitos del Bronce Final Atlántico en la Península Ibérica*. Museo de León, Estudios y catálogos, 17 (pp. 238-256). Valladolid: Consejería de Cultura y Turismo; León: Diputación de León, Instituto Leonés de Cultura.

Blas Cortina, M. A. de y Villa Valdés, A. (2007). La presencia no accidental de un hacha de talón en un fondo de hogar en el castro del Chao Samartín (Grandas de Salime, Asturias). En J. Celis Sánchez (Coord.), *El hallazgo leonés de Valdevimbre y los depósitos del Bronce Final Atlántico en la Península Ibérica*. Museo de León, Estudios y catálogos, 17 (pp. 281-289). Valladolid: Consejería de Cultura y Turismo; León: Diputación de León, Instituto Leonés de Cultura.

Bonilla Rodríguez, A. y Fábregas Valcarce, R. (2011). *Boiro: 5.000 Anos de cambio climático e explotación do medio no marco de Arousa norte. Sondaxes arqueolóxicos e labores de restauro no complexo dos Castros de Neixón (Boiro, A Coruña). Campaña de 2011. Memoria Técnica*. La Coruña.

— (2014). *Boiro: 5.000 Anos de cambio climático e explotación do medio no marco de Arousa norte. Traballos de restauro no Castro Grande de Neixón (Boiro, A Coruña). Campaña de 2014. Memoria Técnica*. La Coruña.

Calo Lourido, F. y Soeiro, T. (1986). *Castro de Baroña. Campañas 1980/84*. Santiago de Compostela: Junta de Galicia.

Camino Mayor, J. (1992). Excavaciones arqueológicas en castros de la ría de Villaviciosa: un poblamiento de la Edad del Hierro. *Excavaciones Arqueológicas en Asturias, 1987-1990*, 2, 137-144.

— (1995). Excavaciones arqueológicas en castros de la ría de Villaviciosa: apuntes para una sistematización de la Edad del Hierro. *Excavaciones Arqueológicas en Asturias, 1991-1994*, 3, 117-126.

— (1997). Excavaciones en castros de la ría de Villaviciosa. *Cuadernos Cubera*, 9, 43-86.

— (1999). Excavaciones arqueológicas en castros de la ría de Villaviciosa. Precisiones cronológicas. *Excavaciones Arqueológicas en Asturias, 1995-1998*, 4, 151-161.

— (2005). Prehistoria e Historia Antigua. En A. Fernández y F. Friera (Coords.), *Historia de Asturias* (pp. 15-148). Oviedo: KRK.

Carballo Arceo, L. X. (1987). *Castro da Forca. Campaña de 1984*. Santiago de Compostela: Dirección Xeral do Patrimonio Histórico e Documental.

Carballo Arceo, L. X., Concheiro Coello, Á. y Rey Castiñeira, J. (2003). A introducción dos muiños circulares nos castros galegos, *Brigantium,* 9, 7-108.

Celis Sánchez, J. (2002). La ocupación castreña en el valle del río Cúa: «El Castro» de Chano. León. En M. A. de Blas Cortina y Á. Villa Valdés (Eds.), *Los poblados fortificados del noroeste de la Península Ibérica. Formación y desarrollo de la cultura castreña. Coloquios de arqueología en la cuenca del Navia* (pp. 189-210). Oviedo: Alvizoras Libros.

Clark, G. A. (1986). El nicho alimenticio humano en el norte de España desde el Paleolítico hasta la romanización. *Trabajos de Prehistoria,* 43, 159-184.

Concheiro Coello, Á. (2008). *Castro do Achadizo: cultura material, economía de subsistencia na Idade de Ferro. Memoria das escavacións, 1991-1994*. Boiro, Concello de Boiro.

Fanjul Mosteirín, J. A. y Villa Valdés, Á. (2019). Un poblado prerromano en la costa cantábrica occidental: el castro marítimo de Cabo Blanco (Valdepares, Asturias).

En Á. Villa y F. Rodríguez del Cueto (Dires.), *Arqueología castreña en Asturias. Contribuciones a la conmemoración del Día García y Bellido* (pp. 161-179). Oviedo: Fundación Valdés-Salas.

Fernández Fernández, A., Fermín Pérez Losada, F., Grande Rodríguez, M., Lago Cerviño, M. y Vázquez Mato, M. X. (2014). Monte do Señoriño (Armea – Allariz). Un nuevo asentamiento de inicios de la romanización en el noroeste peninsular. En J. M. Álvarez Martínez, T. Nogales Basarrate e I. Rodá (Eds.), *XVIII CIAC: Centro y periferia en el Mundo Clásico. Iberia y las Hispaniae* (pp. 113-116). Mérida: Museo Nacional de Arte Romano.

Fernández-Posse, Mª D. (1998). *La investigación protohistórica en la Meseta y Galicia*. Madrid: Editorial Síntesis.

— (2001). *El castro prerromano de El Castrelín de San Juan de Paluezas*. Las Médulas: Fundación Las Médulas.

Fernández-Posse, Mª D. y Sánchez Palencia, F. J. (1988). *La Corona y El Castro de Corporales II. Campaña de 1983 y prospecciones en La Valdería y La Cabrera (León)*. Madrid: Ministerio de Cultura.

Ferro Couselo, J. y Lorenzo Fernández, J. (1976). Excavaciones en el Castromao, Celanova (Orense). *Noticiario Arqueológico Hispánico. Prehistoria,* 5, 348-354.

Flórez y González, J. M. (1877). *Memoria relativa a las excavaciones de El Castellón en el Concejo de Coaña (Asturias)*. Oviedo: Imp. y Lit. de Vicente Brid Repositorio Biblioteca virtual de Andalucía 1878-1878.

Francisco Martín, J. de y Villa Valdés, A. (2010). *Salutatio Ocelae*: un epígrafe sobre vaso cerámico en el castro de Chao Samartín. *Larouco. Revista anual da Antigüedade Galaica,* 5, 61-70.

García y Bellido, A. (1941). El Castro de Coaña (Asturias) y algunas notas sobre el posible origen de esta cultura. *AEspA*, 14, 42-194.

Gascó, J. (2003). Les foyers à pierres chauffées de la doline de Roucadour (Thémines, Lot, France). En M. C. Frère-Sautot (Ed.), *Le feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Âges des métaux* (pp. 387-401). Montagnac: Monicque Mergoil.

González Ruibal, A. (2004). *Pena Redonda*. Pontevedra: Museo de Pontevedra.

— (2007). Galaicos: poder y comunidad en el noroeste de la Península Ibérica, 1200 a. C.-50 d. C., *Brigantium*, 19, 279-692.

González Gómez de Agüero, E., Muñoz Villarejo, F. y Bejega García, V. (2015). El poblamiento castreño en la montaña leonesa: el caso de La Peña del Castro (La Ercina, León). *Férvedes,* 8, 191-200.

— (2018). Las excavaciones en La Peña del Castro (La Ercina, León). *Férvedes*, 9, 97-105.

Hevia González, S. y Montes López, R. (2009). Cerámica romana altoimperial de fabricación regional del Chao Samartín (Grandas de Salime, Asturias). *CuPAUAM,* 35, 27-190.

Hidalgo Cuñarro, J. M. (1985). *Castro de Vigo. Campaña 1983*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia.

— (1987). El Castro de Troña: Noticia preliminar de las excavaciones arqueológicas de 1981, *Gallaecia,* 9-10, 27-60.

Hidalgo Cuñarro, J. M. y Rodríguez Puentes, E. (1987). *Castro de Fozara. Campaña de 1984*. La Coruña.

Jordá Cerdá, F., Manzano Hernández, M. P., Jordá Pardo, J. F., González-Tablas Sastre, F. J., Carrocera Fernández, E. y Bécares Pérez, J. (1989). El castro asturiano de San Chuis. *Revista de Arqueología*, 95, 38-48.

Llana, C. y Varela, E. (2001). Las primeras excavaciones arqueológicas en el Castro de Viladonga, treinta años después. *Croa,* 11, 11-24.

— (2003). Análisis de dos unidades habitacionales del Castro de Viladonga. *Croa,* 13, 9-20.

Llano Roza de Ampudia, A. de (1919). *El libro de Caravia* (pp. 31-75). Oviedo: Diputación Provincial de Oviedo, Instituto de Estudios Asturianos del C.S.I.C.

López Cuevillas, F. y Lorenzo Fernández, X. (1986). *Castro de Cameixa. Campañas 1944-46*. Pontevedra: Xunta de Galicia.

López Cuevillas, F. y Taboada, J. (1955). Un *oppidum* de la tribu de los Bíbalos. *AEspA,* 18, 69-89.

López González, L. F. y Álvarez González, Y. (2001). El poblado minero de Santa María de Castro (Cervantes, Lugo). En V. Oliveira Jorge (Coord.), *Protohistória da Península Ibérica. Actas do 3º Congresso de Arqueologia Peninsular,* vol. V, ADECAP 2000 (pp. 533-540). Oporto: Adecap.

López González, L. F., Álvarez González, Y. y López González, L. F. (2011). Arquitectura defensiva en el Castro de Castromaior (Lugo). Análisis de las técnicas constructivas en el acceso al recinto central del poblado. *Arqueología de la Arquitectura*, 8, 47-63.

Lucas Pellicer, M. R., Blasco Bosqued, M., Rovira Llorens, S., Barrio Martín, J., Gutiérrez Sáez, A. y Pardo Naranjo, A. I. (2004). Instrumental relacionado con el fuego y el banquete. *CuPAUAM,* 30, 57-75.

Luengo Martínez, J.M. (1971). Excavaciones en el castro céltico de Baroña (Campañas de 1969-1970). *Noticiario Arqueológico Hispánico,* 16, 245-264.

Madariaga García, B., Benéitez González, C. y Villa Valdés, A. (2001). Material latericio en el Castro de Chao Samartín (Grandas de Salime). En C. Fernández Ochoa y V. Entero (Eds.), *II Coloquio Internacional sobre termas romanas en el Occidente del Imperio* (pp. 389-396). Gijón: VTP Editorial.

Mandianes Castro, M. (1990). Los espacios femeninos de la casa tradicional gallega. En A. Cea, M. Fernández y L. A. Sánchez (Coords.), *Arquitectura popular en España* (pp. 61-67). Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Martínez Fernández, J. y Junceda Avello, J. M. (1968). Descubrimiento del castro de Mohías. Primeras excavaciones y primeros hallazgos. *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos,* 63, 185-199.

Maya González, J. L. (2001). Documentación fotográfica de les excavaciones n'El Castru d'Arancedo. *Asturies. Memoria encesa d'un país*, 12, 44-49.

Maya González, J. L. y de Blas Cortina, M. A. (1983). El Castro de Larón (Cangas del Narcea, Asturias). *Noticiario Arqueológico Hispánico,* 15, 152-191.

Maya González, J. L. y Cuesta Toribio, F. (2001). Excavaciones arqueológicas y estudio de los materiales de La Campa Torres. En J. L. Maya González y F. Cuesta Toribio (Eds.), *El castro de La Campa Torres. Periodo prerromano* (pp. 11-277). Gijón: VTP.

Menéndez Granda, A., Martín Hernández, E. y Villa Valdés, Á. (2013). La exploración de áreas inéditas en el poblado fortificado de Os Castros de Taramundi. *Excavaciones Arqueológicas en Asturias 2007-2012*, 7, 189-196.

Montes López, R., Hevia González, S., Villa Valdés, A. y Menéndez Granda, A. (2009). Monte Castrelo de Pelóu (Grandas de Salime). Avances sobre su secuencia estratigráfica e interpretación histórica, Excavaciones Arqueológicas en Asturias 6, 2003-2006. Principado de Asturias. Oviedo, 313-322.

— (2012). El espacio doméstico como expresión de la aculturación de la comunidad prerromana durante los siglos I y II d. C. en el castro de Chao Samartín (Grandas de Salime, Asturias). *Actas de los Encuentros de Jóvenes Investigadores de Historia Antigua* (2010-2012) (pp. 203-218). Madrid: Universidad Complutense de Madrid.

Montes López, R. y Villa Valdés, Á. (2019). El Proyecto Beriso. Investigaciones arqueológicas en el valle del Narcea. Los castros de Pena Aguda, en Boinás (Belmonte de Miranda) y Alava (Salas). En Á. Villa y F. Rodríguez del Cueto (Dires.), *Arqueología castreña en Asturias. Contribuciones a la conmemoración del Día García y Bellido* (pp. 197-218). Oviedo.

Parcero Oubiña, C. (2000). Síntesis de los trabajos de excavación en el yacimiento castreño de Alto do Castro (Cuntis, Pontevedra). *Brigantium 12*. *A Arqueoloxía galega hoxe: de 1988 a 1998*, 161-174.

Penedo Romero, R. y Rodríguez Puentes, E. (1992). La Edad del Hierro: formas concretas de pasado fortificado. En F. Criado (Dir.), *Arqueología del paisaje. El área de Bocelo-Furelos entre los tiempos paleolíticos y medievales (campañas 1987,*

1988 y 1989) (pp. 199-220). Santiago de Compostela: Dirección Xeral do Patrimonio Histórico e Documental.

Peña Santos, A. de (1986). *Yacimiento galaico-romano de Santa Trega. Campaña de 1983*. Santiago de Compostela: Junta de Galicia.

— (1992). *Castro de Torroso (Mos, Pontevedra). Síntesis de las memorias de las campañas de excavaciones 1984-1990*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia.

— (1998). A arquitectura castrexa. *Historia da arte galega,* 10, 145-160.

— (2003). *Galicia. Prehistoria, castrexo e primeira romanización*. Vigo: A Nosa Terra.

Peralta Bejarano, M.I., Rodríguez González, X. y Xusto Rodríguez, M. (2004). *Conjunto Arqueológico-Natural de Santomé. Excavación, consolidación y musealización de un sector del castro*. La Coruña: Fundación Pedro Barrié de la Maza.

Rey Castiñeira, J. (1996). Referencias de tempo na cultura material dos castros galegos. En J. M. Hidalgo (Coord.), *A cultura castrexa a debate* (pp. 157-206). Tui: Instituto de Estudios Tudenses.

Rodríguez del Cueto, F. (2017). *Arquitectura, urbanismo y espacios domésticos en "El Castro", Pendia (Asturias, España). Siglos IV a. C.-II d. C.* Oxford: BAR International.

Rodríguez González, X. (2000). *Conxunto arqueolóxico-natural de Santomé. Guía arqueológica*. Orense.

Rodríguez González, X. y Orero Grandal, L. (1990). El castro de Santa Águeda: informe de una intervención arqueológica realizada en 1963. *Boletín Auriense,* 20-21, 161-200.

Rodríguez Saiz, E. (2007). Escavación en área e control arqueolóxico para a construcción dun centro residencial en Castro de Navás, Priegue, Nigrán (Pontevedra). *Actuacións Arqueolóxicas. Ano 2007*, 218-219.

Romero Masiá, A. (1976). *El hábitat castreño. Asentamientos y arquitectura de los castros del N.O. peninsular*. Santiago de Compostela: Colexio Oficial de Arquitectos de Galicia.

— (1987). *Castro de Borneiro. Campañas 1983-84*. Santiago de Compostela.

Sánchez-Palencia, F. J. y Fernández-Posse, M. D. (1985). *La Corona y El Castro de Corporales I, Truchas (León). Campañas de 1978 a 1981*. Madrid: Ministerio de Cultura.

Santos M. J. C. y Schattner, Th. G. (2010). O Santuário do Cabeço das Fráguas através da arqueología. En Th. G. Schattner y M. Santos (Eds.), *Porcom, Oilam, Taurom. Cabeço das Fráguas: o santuário no seu contexto. Revista de estudos ibéricos. Iberografias, 6* (pp. 89-108). Guarda: Centro de Estudos Ibéricos.

Sastre Prats, I. (2001). *Las formaciones sociales rurales de la Asturia romana*. Madrid: Ediciones Clásicas.

Silva, A.C.F. (2007). *A Cultura Castreja no Noroeste de Portugal*. Paços de Ferreira, Câmara Municipal de Paços de Ferreira, Museu Arqueológico da Citânia de Sanfins.

Suárez Otero, J. (2015). Monte do Facha, castro ou santuario?: a campaña do 2008 e a arquitectura sacra na cultura castrexa. *Portugalia, Nova Série*, 36, 295-312.

Taboada Chivite, J. (1965). La Navidad gallega y su ritualidad. En *Actas del congreso internacional de etnografía y folklore de Santo Tirso, vol. III* (pp. 577-587). Oporto: Imprensa Portuguesa.

Teira Brión, A. y Amado Rodríguez, E. (2014). Molinos fuera de lugar. Fronteras y contextos de la molienda en la arqueología de la Edad del Hierro del noroeste ibérico. *Revista d'Arqueologia de Ponent,* 24, 271-287.

Tomás Botella, V. (2007). Restauración arqueolóxica e limpieza da vexetación no cstro de Alobre, Vilagarcía de Arousa (Pontevedra). *Actuacións arqueolóxicas. Ano 2007*, 19-20.

Troncoso, J. S., Vázquez, J. M. y Urgorri, V. (1996). La malacofauna en la alimentación de la cultura castreña de la Edad del Hierro de Galicia (NO. de España). *Brigantium*, 9, 107-114.

Vigo García, A. (2007). *O Castro de Zoñán (Mondoñedo, Lugo). Escavacións 2002-2004*. Santiago de Compostela: Dirección Xeral de Patrimonio Cultural Fundación para o Desenvolvemento da Mariña Central.

Villa Valdés, Á. (2001). Descripción de estructuras defensivas e trazado urbano no Castro do Chao de San Martín (Grandas de Salime, Asturias). *Boletín do Museo Provincial de Lugo,* 9, 367-419.

— (2002). Periodización y registro arqueológico en los castros del occidente de Asturias. En M. A. de Blas y A. Villa (Eds.), *Los poblados fortificados del noroeste de la Península Ibérica: formación y desarrollo de la cultura castreña* (pp. 159-188). Oviedo: Alvizoras Libros.

— (2005). Castros y recintos fortificados en el occidente de Asturias: estado de la cuestión. *Boletín Auriense,* 33, 115-146.

— (2007). El mundo castreño prerromano: la Edad del Hierro en Asturias. En J. Rodríguez Muñoz (Dir.), *La Prehistoria en Asturias. Un legado artístico único en el mundo* (pp. 673-752). Oviedo: La Nueva España.

— (2009). Edad del Bronce. En A. Villa Valdés (Ed.), *Museo Castro de Chao Samartín (Grandas de Salime, Asturias). Catálogo* (pp. 119-143). Oviedo: Consejería de Cultura y Turismo del Principado de Asturias; Asociación de Amigos del Parque Histórico del Navia.

— (2013). El Castro de Coaña. En M. A. De Blas (Coord.), *De neandertales a albiones. Cuatro lugares esenciales en la Prehistoria de Asturias*. RIDEA (pp. 139-187). Oviedo: Real Instituto de Estudios Asturianos.

— (2016). Laberintos en cruz, lacería, sogueado y otros patrones geométricos en la plástica de la Edad del Hierro de Asturias y su pervivencia en época romana. *ARPI. Arqueología y Prehistoria del Interior Peninsular*, 5, 96-109.

Villa Valdés, A. y Cabo Pérez, L. (2003). Depósito funerario y recinto fortificado de la Edad del Bronce en el castro del Chao Samartín: argumentos para su datación. *Trabajos de Prehistoria,* 60-62, 143-151.

Villa Valdés, Á. y Menéndez Granda, A. (2011). Estudio cronoestratigráfico de las murallas del castro de San Chuis en San Martín de Beduledo (Allande, Asturias). *Boletín del Real Instituto de Estudios Asturianos,* 173-174, 159-179.

Villa Valdés, Á., Menéndez Granda, A. y Fanjul Mosteirín, J. A. (2007). Excavaciones arqueológicas en el poblado fortificado de Os Castros, en Taramundi. *Excavaciones Arqueológicas en Asturias 1999-2002*, 5, 267-275.

Espacios culinarios de época romana en la actual Galicia

ALBA A. RODRÍGUEZ NÓVOA
Universidade de Vigo

PATRICIA VALLE ABAD
Universidade de Vigo

NEREA RUANOVA ÁLVAREZ
Universidade de Vigo

FERMÍN E. PÉREZ LOSADA
GEAAT-Universidade de Vigo

ROBERTO BARTOLOMÉ ABRAIRA
Arqueólogo. Engobe Arqueoloxía, Lugo

ADOLFO FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ
GEAAT-Universidade de Vigo

1. Introducción

Hasta la fecha, no existen estudios monográficos sobre ambientes culinarios de época romana en Galicia, quedando consignado su estudio a pequeños análisis dentro de trabajos específicos de determinados edificios –casos entre otros de las villas de Noville o Toralla– o en obras generales de compendio (Pérez Losada, 2002). Esta escasa atención la encontramos también en las memorias e informes técnicos, donde estos espacios pocas veces se analizan identificando, en la mayoría de los casos, la aparición de un hogar con la existencia de una cocina. A pesar de ello, hemos podido establecer a partir de los datos existentes hasta en 32 casos que dicho/s hogar/es formaba/n parte de un espacio culinario

más o menos complejo. Hemos descartado todos aquellos que no eran seguros por lo que la cifra debería ser ligeramente superior si finalmente estos espacios de dudosa funcionalidad resultan ser cocinas. Tampoco hemos incluido cocinas en yacimientos «tipo castro» a pesar de que somos conscientes de que en su inmensa mayoría presentan niveles de época romana y que su análisis multiplicaría los ejemplos y casos de estudio. La causa de nuestra decisión radica en que, en la mayoría de los casos, los estudios de estos yacimientos presentan deficiencias en el registro cronoestratigráfico –al tratarse en muchos casos de excavaciones antiguas– por lo que nos podrían aportan datos poco fiables para alcanzar nuestro objetivo final: la caracterización de los espacios culinarios de época romana en el Noroeste (actual Galicia) (Figura 1).

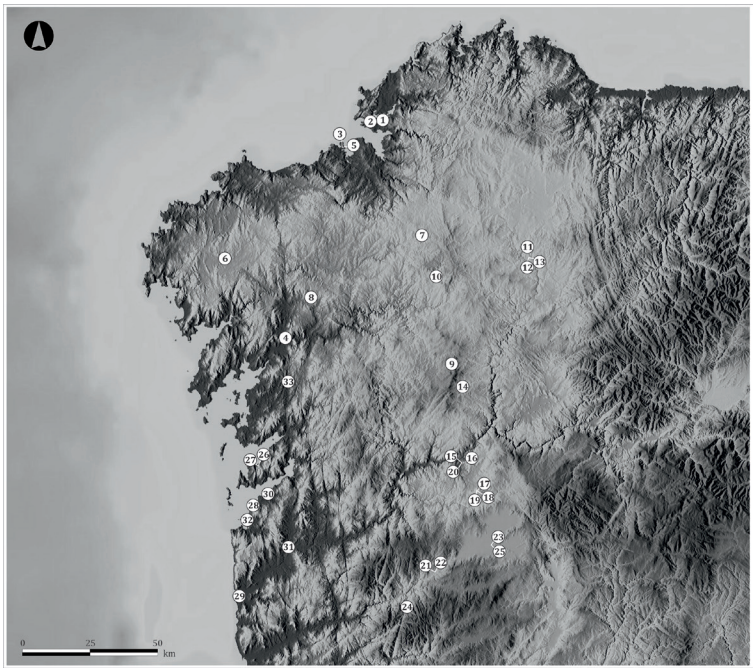


Figura 1. Localización de los yacimientos mencionados en el texto. Fuente: Elaboración propia.

Para este sucinto estudio se ha acotado un área geográfica administrativa actual, la comunidad autónoma gallega. Esta elección del marco geográfico responde a las facilidades de acceso de los datos, especialmente los informes y memorias técnicas, centralizadas en el Servicio de Arqueología de la Xunta

de Galicia. Por ello, nuestro análisis comprende la totalidad del *Conventus Lucensis* y parte de los *Conventus* Bracarense y Asturicense de la *provincia* bajoimperial romana de la *Gallaecia*. En este territorio encontramos, sin embargo, una buena muestra de la tipología de yacimientos habitacionales de época romana: ciudades (p.ej. Lugo-*Lucus Augusti*), aglomerados secundarios (p.ej. Iria Flavia, Xinzo de Limia-*Forum Limicorum*, Armea, A Coruña-*Brigantium*, Vigo o Tui-*Tude*), *villae* y casales rurales del interior (p.ej. Agro de Nogueira o Porta de Arcos) y yacimientos para la explotación de los recursos marinos como *villae* costeras y factorías de salazón (p.ej. Bueu, Toralla, Noville o Caldoval).

Con estos antecedentes y aclaraciones previas, el estudio se estructura en 3 partes:

- la primera, consignada a presentar, en forma de catálogo, los ambientes culinarios romanos en la actual Galicia. Cada yacimiento incluye su localización actual (provincias, ayuntamiento y coordenadas), el *conventus*, tipo de yacimiento (ciudad, aglomerado secundario, *villa*…etc.) y referencias bibliográficas. Le sigue una sucinta descripción de los espacios culinarios. Solo en cuatro casos (Noville, Agro de Nogueira, *domus* del Mitreo-Lugo y Bueu), la descripción es acompañada de imágenes/planimetrías al ser casos importantes para el análisis interpretativo.
- en la segunda parte se analizan en detalle tres casos que podrían funcionar como modelos válidos para la realidad romana de este territorio: un *culina* de una gran *domus* urbana bajoimperial de la capital *Lucus*, un ambiente culinario de una *domus* de Armea, un aglomerado secundario altoimperial del interior de la *Gallaecia* y las *culinae* de la *villa* tardoantigua y costera de Toralla.
- por último, y a partir de los datos del catálogo y los casos de estudio, se sintetiza e interpreta la información con el objetivo de acercarse a la realidad de este tipo de espacios en la región de estudio.

Por último, parece necesario aclarar la diferencia en nuestro estudio entre los términos «horno» y «hogar». Cuando nos referimos a hornos, estamos hablando de una estructura sobreelevada y cubierta por una bóveda de obra. Somos conscientes que el término podría no ser el más adecuado ya que no existe una separación entre la cámara de combustión y la de cocción mediante una parrilla. Sin embargo, hemos percibido en la documentación que a este tipo de estructuras macizas sobreelevadas con una sola cámara (de combus-

tión y de cocción) se les denomina sistemáticamente como «hornos» frente a los hogares, a ras de suelo y abiertos. Por ello, hemos preferido mantener dicha diferenciación terminológica a lo largo de nuestro estudio.

2. Catálogo de cocinas

Como ya hemos señalado, se han catalogado 32 espacios culinarios en las 4 provincias gallegas. Cada caso presenta una problemática diferente debido al grado de información existente. Algunas se encuentran totalmente excavadas y su identificación es clara, incluso contamos con datos de los hogares y cultura material asociada al espacio culinario. En otros, los datos son muchos más escasos, aunque su identificación con la cocina parece clara. Por último, hemos incluido algunos dudosos que creemos podrían ser cocinas. No hemos incluido aquí aquellos espacios que presentaban más incertidumbres.

A Coruña

1. Noville. *Conventus:* Lucense. *Ayuntamiento*: Mugardos. *Coordenadas*: X: 562584.56, Y: 4811741.89. *Tipo de yacimiento*: *villa. Datación*: bajoimperial (final s. III-mediados s.VI). *Referencias*: Pérez Losada *et al.* 1992, Pérez Losada 1995; 2000.

La parte suroeste de la nave oeste de la *villa* parece ser una zona de servicios y funcional. En la estancia identificada como la cocina, se encuentra un basamento circular de piedra para un horno con hogar de ladrillos. Está adosado a la esquina de dicha estancia y lindando al sur con el espacio termal. En la estancia anexa al sur del horno se identificó un hogar rectangular delimitado por ladrillos y lajas de esquisto. La plancha es de ladrillos. Por desgracia, esta estancia culinaria no se llegó a excavar por completo (Figura 2).

2. Mugardos-Caldoval. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Mugardos. *Coordenadas*: X: 559878.80, Y: 4811944.09. *Tipo de yacimiento*: *villa. Datación*: Alto y Bajo Imperio (s. I a V). *Referencias:* Ricart Guillot (2014).

En la zona norte y oeste del yacimiento se localiza la estancia 11, que parece corresponder con una cocina, al documentarse un hogar rectangular adosado a la pared. Los laterales están construidos con lajas de granito y la base es de ladrillos. No se apoya directamente sobre el muro, sino que presenta una estructura separada mediante grandes mampuestos. El suelo es de tierra pisada. Está relacionada con una serie de estancias domésticas dispuestas en batería en el lado norte de un gran patio.

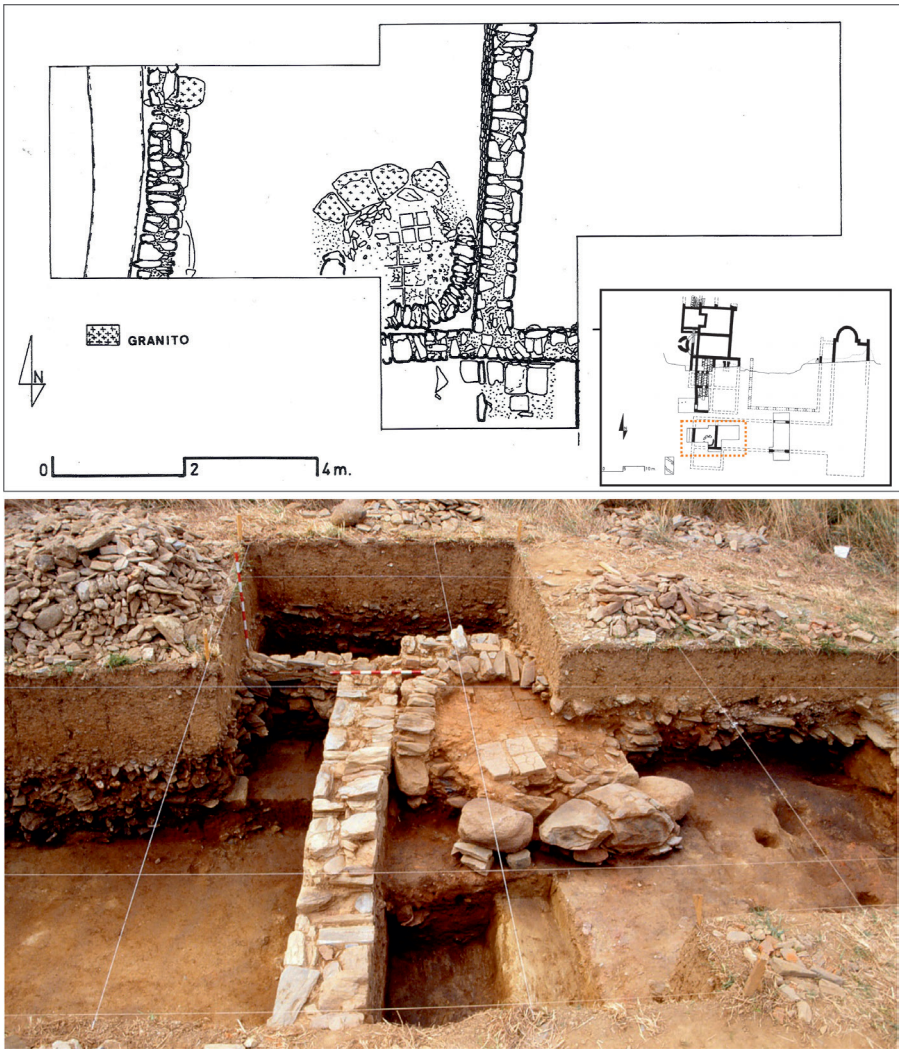


Figura 2. Localización del espacio culinario en la planimetría de la *villa* de Noville y fotografía del horno. Fuente: Pérez Losada *et al.* (1992).

Al lado de la estancia 11 se encuentra la estancia 10. En esta estancia, se documentó un horno situado en el esquinal construido con una base de esquisto, con los dinteles de la boca en sillar de granito y la bóveda construida con material latericio. La base estaba constituida por un ladrillo. Parece tratarse de un horno a ras de suelo. El pavimento es de tierra pisada, con restos de arcilla rubefactada.

3. A Coruña-O Cantón Grande. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: A Coruña. *Coordenadas*: X: 548567.82, Y: 4802165.48. *Tipo de yacimiento*: aglomerado secundario *Brigantium*. Datación: alto y bajoimperial (s. I a VI). *Referencias*: López Pérez y Vázquez Collazo (2007).

En una de las estancias aparece (aunque sin restos de quemado) una base de hogar realizado con dos tégulas asentadas sobre una capa de arcilla en otro de los espacios excavados. En otra habitación, se encuentra un hogar realizado con una base de tégulas, cuatro piedras hincadas y una losa mayor que podría estar destinada a un apoyo de poste. En esta última, apareció también un molino circular de mano contra un muro.

4. Iria-excavación del paso a nivel del ferrocarril. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Padrón. *Coordenadas*: X: 528187.83, Y: 4732654.33. *Tipo de yacimiento*: aglomerado secundario *Iria Flavia*. *Datación*: alto y bajoimperial (s. I a VI). *Referencias*: Pérez Losada (2002, 96); López González y Álvarez González (1994).

En las estancias del lado este de una *domus* aparece un hogar cuadrangular en un espacio identificado como la cocina, en la que además se han encontrado numerosos *pondera*. Separadas de esta por una calle empedrada, aparecen otras estructuras con un horno circular, un hogar y una basa circular que se interpreta como mesa o repisa.

5. A Coruña-Rúa María Pita. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: A Coruña. *Coordenadas*: X: 548901.84, Y: 4802211.92. *Tipo de yacimiento*: aglomerado secundario *Brigantium*. *Datación*: altoimperial (mediados s. I a finales s. II). *Referencias*: Pérez Losada (2002, 125); Naveiro López (1988).

Los restos exhumados consisten en un edificio de planta rectangular dividida en tres espacios. En uno de estos (de 5 x 6,2 m) aparece un posible hogar de ladrillos con restos de un agujero de poste asociado y una pileta de mortero. Entre el material encontrado destacan un molino circular y varios *pondera*.

6. Brandomil: *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Zas. *Coordenadas*: X: 506179.30, Y: 4761911.84. *Tipo de yacimiento*: aglomerado secundario *Glandimiro*. *Datación*: altoimperial. *Referencias*: Pérez Losada (2002, 292-295); Barreiro Barral (1972).

Se hace referencia a la presencia de elementos pétreos reutilizados en casas de la población actual, que formarían parte de hogares romanos.

7. Cidadela. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Sobrado dos Monxes. *Coordenadas*: X: 577845.56, Y: 4770613.70. *Tipo de yacimiento*: campamento militar. *Datación*: alto y bajoimperial (s. II a IV). *Referencias*: Caamaño Gesto (2000); Ramil González y Caamaño Gesto (2010).

En los patios del campamento aparecen una serie de hogares con forma rectangular. El material con el que están construido son mayoritariamente tégulas en posición invertida, excepto en un caso, en que se emplearon ladrillo. En 2009 se exhumó parte de la cabecera semicircular de un nuevo horno (posiblemente de pan) con paredes hechas con tégulas y ladrillos y suelo de tégulas (hacia arriba o volteadas hacia abajo). Se especifica que las medidas de este tramo son aproximadamente 80 cm de largo por 1,8 m de ancho.

8. Catedral de Santiago. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Santiago de Compostela. *Coordenadas*: X: 537210.20, Y: 4747626.91. *Tipo de yacimiento*: posible edificación doméstica-aglomerado secundario. *Datación*: romana indeterminada. *Referencias*: Pérez Losada (2002, 311-313).

En la Praza da Quintana aparecen una serie de estancias con funcionalidad indeterminada (quizá doméstica). En una de ellas se encontró un hogar identificándose este espacio con una cocina.

9. Porta de Arcos. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Rodeiro. *Coordenadas*: X: 589378.41, Y: 4723733.37. *Tipo de yacimiento*: *villa. Datación*: altoimperial (s. I a III). *Referencias*: Carlsson-Brandt Fontán (2015).

En una de las estancias se encontraron numerosos fragmentos de materiales cerámicos de cocina, así como gran cantidad de restos de combustión asociados a un hogar con restos de rubefacción. Los excavadores interpretan este espacio como la cocina de la *villa.*

10. Agro de Nogueira. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Toques. *Coordenadas*: X: 583500.00, Y: 4755330.00. *Tipo de yacimiento*: *villa. Datación*: altoimperial. *Referencias*: Meijide Camesenlle y Acuña Castroviejo (1990, 1991).

En la esquina norte de la *villa* se localizan tres estancias que se abren hacia un corredor. La habitación del centro se identifica como la cocina, debido al horno que se sitúa en una de las esquinas. Tiene forma semicircular y está realizado con piedras para el cuerpo y material latericio en el hogar. El pavimento es de un pobre *opus signinum*, igual que el de la habitación contigua (a la que se accede desde la cocina) que se interpreta como anexa a la cocina (*cella penaria*) y donde apareció un árula a Mercurio (Figura 3).

Lugo

11. Lugo-Antiguo matadero. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Lugo. *Coordenadas*: X: 616883.34, Y: 4765687.22. *Tipo de yacimiento*: ciudad capital conventual *Lucus Augusti*. *Datación*: altoimperial. *Referencias*: Carreño Gascón (2010, 128).

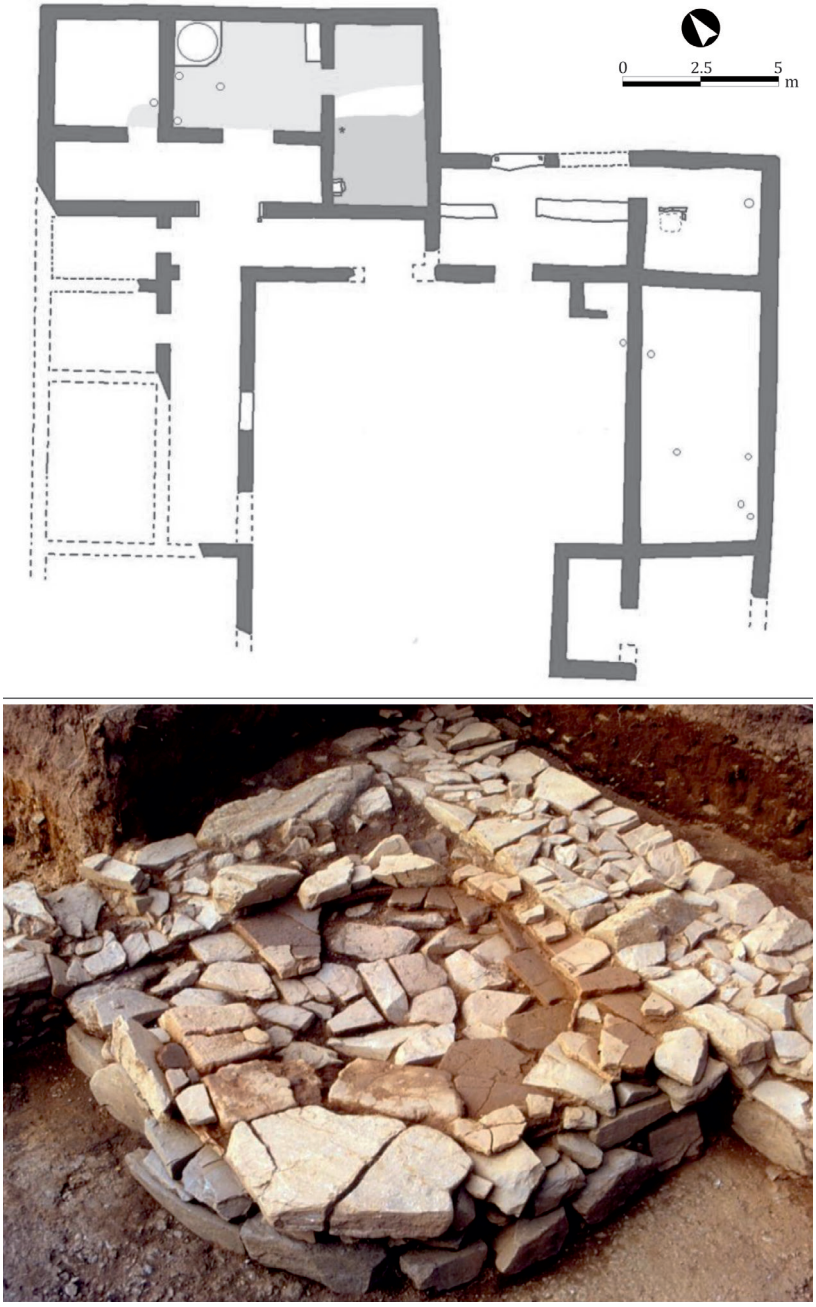


Figura 3. Área de la *culina* y detalle del horno de la *villa* de Agro de Nogueira. Fuente: fotografía y planimetría esquemática de Fermín E. Pérez Losada.

En el interior de una estancia con un suelo de arcilla apisonada, se encontró un ladrillo rubefactado que se interpreta como parte de un posible hogar.

12. Lugo-Rúa Nova (núms. 68-70). *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Lugo. *Coordenadas*: X: 617358.13, Y: 4763204.91. *Tipo de yacimiento*: ciudad capital conventual *Lucus Augusti. Datación*: bajoimperial. *Referencias*: Bartolomé Abraira, Alcorta Irastorza y Santamaría Gámez (2010, 24-25).

En una de las estancias aparece un hogar y en este mismo espacio se localiza un posible molino para el grano (ver Casos de estudio: 3.3. Rúa Nova).

13. Lugo-Domus del Mitreo – Vicerrectorado USC. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Lugo. *Coordenadas*: X: 617418.34, Y: 4762837.22. *Tipo de yacimiento*: ciudad capital conventual *Lucus Augusti*. *Datación*: altoimperial. *Referencias*: Rodríguez Cao (2011).

En la excavación del solar para el edificio del vicerrectorado de la Universidad de Santiago en Lugo, apareció una *domus* con patio alrededor del cual se disponen las estancias. En el lado norte de este patio se excavó en parte un horno sobreelevado con un cuerpo de lajas de esquisto y hogar de ladrillos (de tipo *lidium*) (Figura 4). Tiene una planta rectangular y está adosada a una esquina en dos de sus lados. Está asociado a las letrinas.



Figura 4. Excavación de la *domus* del Mitreo y detalle de la *culina.* Fotografías: cortesía de Celso Rodríguez Cao.

15. Quintá de Agrade. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Chantada. *Coordenadas*: X: 593568.34, Y: 4715288.73. *Tipo de yacimiento*: *villa. Datación*: bajoimperial (s. IV a V). *Referencias*: López González (1991).

En la cata 4 se identificó un espacio como cocina dado que se encontró un hogar de ladrillos. El pavimento es de tierra pisada y por el exterior del muro se adosaría un cobertizo de madera.

Ourense

16. Ourense-Colegio Josefinas. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Ourense. *Coordenadas*: X: 593445.25, Y: 4687490.61. *Tipo de yacimiento*: aglomerado secundario *Auria*. *Datación*: alto y bajoimperial (s. II a IV). *Referencias*: Orero Gandal (2009, 39); Pérez Losada (2002, 168); Orero Grandal (1998).

Las estancias del lado este, de reducidas dimensiones y de planta irregular, se interpretan como de funcionalidad doméstica. En una de ellas, con piso térreo, aparece un hogar pétreo adosado al muro. En otra, aparece un fragmento de *catilus*. En una de las estancias excavadas en 2007 se advierten huellas de lo que podría ser un hogar.

16. Ourense-Santomé. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Ourense. *Coordenadas*: X: 596452.01, Y: 4689063.91. *Tipo de yacimiento*: aglomerado secundario. *Datación*: bajoimperial. *Referencias*: Rodríguez González (2000, 54).

En las dos *domus* tardorromanas se documentan sendos hogares. En la casa de dos plantas aparece un hogar en la esquina de una estancia de 7 m^2. Está formado por un ladrillo *bipedalis* delimitado por otros ladrillos dispuestos de canto.

En la casa porticada aparece un hogar de grandes dimensiones y forma irregular delimitado por un muro, un afloramiento rocoso y losas de granito. Dado que se sitúa en el pasillo de la fachada principal, no queda muy claro si podemos atribuirle a este segundo espacio funciones de cocina.

17. Armea-*domus* sur. *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: Allariz. *Coordenadas*: X: 599538.41, Y: 4677788.62. *Tipo de yacimiento*: *domus*- aglomerado secundario. *Datación*: altoimperial (época Flavia). *Referencias*: Barba Seara y Pérez López (2016); Fernández Fernández y Pérez Losada (2017).

En una estancia a la que se accede desde el patio de la *domus* sur (de la Roseta) aparece un hogar cuadrangular de ladrillos delimitado por dos losas de piedra hincadas y decoradas en dos de sus lados. En la parte superior de las losas existen dos concavidades talladas que habrían servido para el apoyo de los postes de la bóveda del tiro del hogar. Es el único hogar documentado en la zona gallega que se construye en la zona central de la estancia y no adosado a una de las paredes.

18. Armea-*domus* norte: *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: Allariz. *Coordenadas*: X: 599538.41, Y: 4677788.62. *Tipo de yacimiento*: *domus*-

aglomerado secundario. *Datación* altoimperial (época Flavia). *Referencias*: Fernández Fernández (2019).

En la *domus* norte (del Hexasquel) encontramos una estancia con diversos niveles de uso en la que se acumulan dos hogares de tégulas y un horno sobreelevado realizado con piedra y material latericio (Ver Casos de estudio: 3.1. Armea-*domus* norte).

19. Armea-Monte do Señoriño. *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: Allariz. *Coordenadas*: X: 599432.39, Y: 4677466.13. *Tipo de yacimiento*: edificio viario/administrativo. *Datación*: altoimperial. *Referencias*: Fernández Fernández y Pérez Losada (2017).

En la parte alta del yacimiento se conservaba un hogar en una estancia semirupestre. Está constituido por tégulas volteadas hacia abajo, asentadas sobre el nivel de uso de la estancia. Las tégulas aparecieron enteras, aunque fragmentadas. Todos los fragmentos estaban *in situ*, a excepción de la esquina inferior izquierda de la tégula de la izquierda, que estaba levantada, en posición vertical. La estancia (*culina*) parece comunicar con otra al sur y al este con una zona abierta que la separa de la zona habitacional.

20. Ourense-Casa dos Fornos-As Burgas. *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: Ourense. *Coordenadas*: X: 593518.92, Y: 4687523.38. *Tipo de yacimiento*: aglomerado secundario *Auria*?. *Datación*: altoimperial. *Referencias*: Eguileta Franco y Rodríguez Cao (2012, 100).

En una de las estancias, se localizaron dos hornos que se interpretan como hornos para pan.

21. *Aquis Querquennis*-campamento. *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: Bande. *Coordenadas*: X: 584434.84, Y: 4647380.93. *Tipo de yacimiento*: campamento. *Datación*: altoimperial (flavio). *Referencias*: Rodríguez Colmenero y Ferrer Sierra (2006); Ferrer Sierra (2009; 2010).

Los barracones de los soldados disponen en muchos casos de un hogar. Estos pueden ser simples tégulas apoyadas en el suelo, una o varias tégulas/ladrillos delimitadas por mampuestos pétreos o tégulas/ladrilllos apoyadas en muretes de piedra. Asimismo, también se encuentran zonas rubefactadas, que indican que pueden hacer fuegos fuera de los hogares. En algunos de los *contubernia* hay dos hogares, uno en cada estancia. Aunque no se sabe si se usan al mismo tiempo o se traslada la cocina de habitación, pero lo más frecuente es que aparezca un solo hogar y en la habitación anterior, de menor tamaño. En las estancias destinadas a los centuriones también se definen algunos espacios como cocinas. En ellos encontramos hogares de similares características a los descritos. En los casos en los que se especifican las medidas, los hogares

oscilan entre los 30 x 20 cm y los 140 x 85 cm, siendo frecuentes los de 80 x 60 cm. Los pavimentos de estas estancias son de tierra batida.

Además, apareció una base de una plataforma con forma ovalada y restos de un muro relacionado con uno de los barracones y centrado respecto al patio. Se interpreta como un horno de pan usado por la centuria que vivía en ese barracón. Cada centuria dispondría de uno de estos hornos de planta circular u oval, colocados en la *via sagularis* o perimetral. Algunas estancias del *valetudinarium* también estaban provistas de hogar, aunque lo más probable es que funcionasen como calefacción.

22. *Aquis Querquennis-mansio*. *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: Bande. *Coordenadas*: X: 584395.95, Y: 4647754.79. *Tipo de yacimiento*: mansio. *Datación*: altoimperial (primera fase); tardía: IV-V (tercera fase). *Referencias*: Pérez Losada (2002, 188-189); Colmenero *et al.* (1998).

En la primera fase de ocupación la *mansio* se registró una estancia rectangular con una entrada frontal y en una de las esquinas posteriores un horno de pan. Tiene un tamaño de 1,9 x 1,8 m, con un receptáculo interior para las cenizas, hogar circular de tégulas y se conservaba parte del arranque de la bóveda de cobertura. Además, en la tercera fase de la *mansio* se construyen una serie de estancias presentando una de ellas un hogar en el suelo adosado a un muro, interpretándose este espacio como la cocina.

23. Xinzo de Limia-Santa Mariña. *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: Xinzo de Limia. *Coordenadas*: X: 605235.09, Y: 4657737.57. *Tipo de yacimiento*: aglomerado secundario *Forum Limicorum*. *Datación*: altoimperial (Flavio). *Referencias*: Pérez Losada (2002, 217); Xusto Rodríguez (1998).

En una de las estancias se encontró abundante cerámica de cocina y mesa y una posible base de un hogar u horno, por lo que podría tratarse de un espacio culinario.

24. *Aquis Originis*-Riocaldo. *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: Lobios. *Coordenadas*: X: 574198.41, Y: 4634422.95. *Tipo de yacimiento*: *villa*. *Datación*: tardío (fin II a V). *Referencias*: Xusto Rodríguez (2000).

Anexo a la parte termal de la *mansio*, al sureste, se documentan varias estancias domésticas identificadas como cocina y áreas adyacentes, a las que se accede a través de un pasillo porticado. En una de ellas, en un esquinal se construyó un horno cuadrangular sobreelevado que conservaba parte del arranque de la bóveda, así como la base y los dinteles de la boca del horno. La estructura es de piedra y tierra, y la base del horno es de material latericio. En la otra estancia excavada se encuentran restos de otro horno circular y un molino.

25. Xinzo de Limia-Rúa Romero Nieto. *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: Xinzo de Limia. *Coordenadas*: X: 605277.65, Y: 4657548.65. *Tipo de yacimiento*: aglomerado secundario *Forum Limicorum*. *Datación*: altoimperial (s. I a III). *Referencias*: Nieto Muñiz (2009).

Se documentan hasta 8 hogares construidos con tégulas volteadas cuya función podría haber sido el de calentar estos *cubicula*. Sin embargo, alguna de ellas parece haber formado parte de un espacio exclusivamente de cocina.

Pontevedra

26. Bueu-Factoría de salazones. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Bueu. *Coordenadas*: X: 518138.15, Y: 4686275.42. *Tipo de yacimiento*: factoría de salazones. *Datación:* bajoimperial (s. IV). *Referencias*: Díaz García (2015).

En época bajoimperial la factoría se reutiliza con función habitacional. Uno de los pilos de la factoría de salazón de Montero Ríos, nº 7, se reutiliza una vez abandonado como cocina. Se construye en uno de los esquinales un hogar a ras de suelo rectangular cuya base era de tégulas volteadas (al menos 4 tégulas).

27. Bueu-¿*villa*?. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Bueu. *Coordenadas*: X: 518127.14, Y: 4686223.70. *Tipo de yacimiento*: *¿villa?*. *Datación:* romana. *Referencias*: Díaz García (2015).

En unas construcciones de difícil interpretación, situadas al sur de la factoría de salazones y la alfarería de ánforas, se documenta en una estancia un gran horno circular situado en una de sus esquinas. Conserva parte del alzado de la bóveda en tégula reutilizada. Dado que la excavación no fue completada no podemos precisar más datos, aunque parece asociarse a otras dos estancias donde se recuperaron molinos y otros elementos domésticos y/o artesanales.

28. Vigo-Toralla. *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: Vigo. *Coordenadas*: X: 516899.19, Y: 4671579.68. *Tipo de yacimiento*: *villa. Datación*: tardío (IV-V). *Referencias*: Pérez Losada, Vieito Covela y Fernández Fernández (2007; 2008).

En la edificación principal de la *villa* se identificó una cocina con tres hogares relacionada con varias estancias de servicio y la zona termal. En el denominado como Edificio 3 se excavó parcialmente una cocina con dos hogares superpuestos construidos con material latericio y lajas de granito (véase Casos de estudio: 3.2. Toralla).

29. Camposancos-Eira Vella, Saa. *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: A Guarda. *Coordenadas*: X: 511685.37, Y: 4637718.21. *Tipo de yacimiento*: habitacional indeterminado. *Datación*: ¿bajoimperial?. *Referencias*: Currás Refojos (2012).

En la ocupación tardoantigua de este yacimiento aparecen una serie de estructuras habitacionales de planta cuadrangular en las que se encuentran pavimentos con restos de hogares.

30. Vigo-Marqués de Valterra. *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: Vigo. *Coordenadas*: X: 522079.84, Y: 4675713.44. *Tipo de yacimiento*: aglomerado secundario. *Datación*: bajoimperial (IV-V). *Referencias*: Paz Lobeiras (1998, 31).

Aparecen restos de estancias residenciales y de explotación, entre los que aparecen hogares identificándose como zona de cocina.

31. Tui-Rúa Loureiros. *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: Tui. *Coordenadas*: X: 529836.49, Y: 4656163.41. *Tipo de yacimiento*: aglomerado secundario *Tude*. *Datación*: bajoimperial (IV-VI). *Referencias*: Pérez Losada 2002; Acuña Piñeiro, Pérez Losada y Paz Lobeiras (1996).

Se localizó un horizonte habitacional en el que se identifican al menos tres edificaciones domésticas. La primera tiene restos de un hogar sencillo conformado por losas planas delimitados por losas y tégulas hincadas adosado a un muro.

32. Panxón-Tomás Mirambel, nº 8. *Conventus*: Bracarense. *Ayuntamiento*: Nigrán. *Coordenadas*: X: 514405.16, Y: 4666033.23. *Tipo de yacimiento*: *villa. Datación*: alto y bajoimperial (II-IV). *Referencias*: Villar Quintero (2008).

En el entorno de un espacio productivo se localizan unas estancias domésticas. En una de estas, aparece un hogar de planta circular de 60 cm de diámetro, formada por una cubeta semicircular que se rellenó de arcilla y se tapó con una tégula boca abajo.

33. Caldas de Reis-Rúa Ferreiría. *Conventus*: Lucense. *Ayuntamiento*: Caldas de Reis. *Coordenadas*: X: 529323.13, Y: 4716710.63. *Tipo de yacimiento*: aglomerado secundario *Aquis Celenis*. *Datación*: altoimperial (IV-V). *Referencias*: Calo Ramos (2009).

Aparecen restos de un posible hogar, pero se desconoce si puede o no ser asociado o un espacio doméstico.

3. Casos de estudio

3.1. Armea-*domus* norte

El yacimiento galaico-romano de la Cibdá de Armea se localiza en el ayuntamiento de Allariz (Ourense). Se sitúa sobre tres colinas sucesivas en la ladera septentrional de la montaña. En la terraza inferior, en una parcela conocida

como A Atalaia, se excavaron en los años 50 dos *domus* galaico-romanas de patio interior, dispuestas a ambos lados de una calle empedrada. La Cibdá de Armea forma parte del denominado como «Conjunto arqueo-histórico de Armea» junto a los siguientes elementos: O Forno da Santa, sauna castrexa conservada como cripta bajo la inacabada basílica medieval de la Ascensión; el yacimiento galaico-romano semi-rupestre del Monte do Señoriño (Fernández Fernández y Pérez Losada 2017), un asentamiento habitacional a extramuros de la Cibdá construido a inicios del s. I d. C. con posibles funciones administrativas (nº 19); lagar rupestre de gran tamaño localizado en la ladera noroccidental del castro, de indeterminada cronología; y diversos hallazgos de piezas pétreas claramente romanas –basas y fustes de columnas, epígrafe fragmentado– reutilizados en los paramentos de las casas de la aldea de Armea. En conjunto, la evidencia arqueológica (tamaño y ubicación, urbanismo, sauna, estatuaria, etc.) permite calificar la Cibdá de Armea como un verosímil *oppidum* bracarense, probable capital comarcal castrexa con obvia continuidad en época romana. En 2014, la Universidad de Vigo retomó las intervenciones en la terraza de A Atalaia y actualmente se pueden ver las dos grandes *domus* totalmente excavadas. La que se sitúa al norte de la calle empedrada se conoce como «*domus* norte» o «*domus* del Hexasquel» y la que se sitúa al sur, «*domus* sur» o «*domus* de la Roseta».

En la *Domus* norte encontramos una habitación que se definió como la cocina de la casa, situada en la esquina sureste del conjunto (Figura 5). Se accede a la casa desde la calle empedrada a través de un pequeño pasillo, que da acceso a un patio enlosado alrededor del cual se disponen las diversas estancias. En el lado oeste encontramos una serie de espacios a los que resulta problemático asignar claramente una funcionalidad, aunque presumiblemente se tratan de habitaciones y salón. En el lado este las estancias parecen destinadas a actividades domésticas o artesanales; es en esta área donde se localiza la cocina. La cocina se encuentra independiente del resto de las habitaciones. Se accede a ella a través del corredor que lleva a la calle principal y se sitúa al sur del patio empedrado de la casa.

Esta estancia fue definida como la cocina de la *domus* debido a la acumulación de elementos relacionados con esta actividad que presenta: un horno, un hogar y un mortero en granito para machacar alimentos. A esto hay que sumarle otros elementos como fragmentos de molinos circulares o numerosos individuos de cerámica de cocina.

El elemento principal de la sala es el horno sobreelevado. Se sitúa en la esquina sureste de la estancia, adosado a los muros, con una forma semicircular. El cuerpo está realizado en piedra, mientras que el hogar es de material lateri-

cio, tanto ladrillos como tégulas. La cúpula sería de este mismo material, destacando la aparición de un ladrillo con un agujero circular en el centro, que interpretamos como un posible tiro o salida de humos hacia el exterior. Además de este horno, encontramos en el mismo espacio un hogar a ras de suelo al lado del muro sur de la cocina. Está realizado con una base de tégulas y rodeado con ladrillos hincados, excepto en el lado que da contra el muro. En este lado aparecen dos grandes sillares pétreos que separan el hogar del muro y que posiblemente estarían sustentando la cubierta-chimenea. El horno y el hogar de esta *culina* serían coetáneos. Entre el horno y el hogar, apareció una piedra granítica rebajada que, por las marcas que presenta, podemos interpretar como mortero, relacionado con alguna actividad como la molienda o el machacado de alimentos.

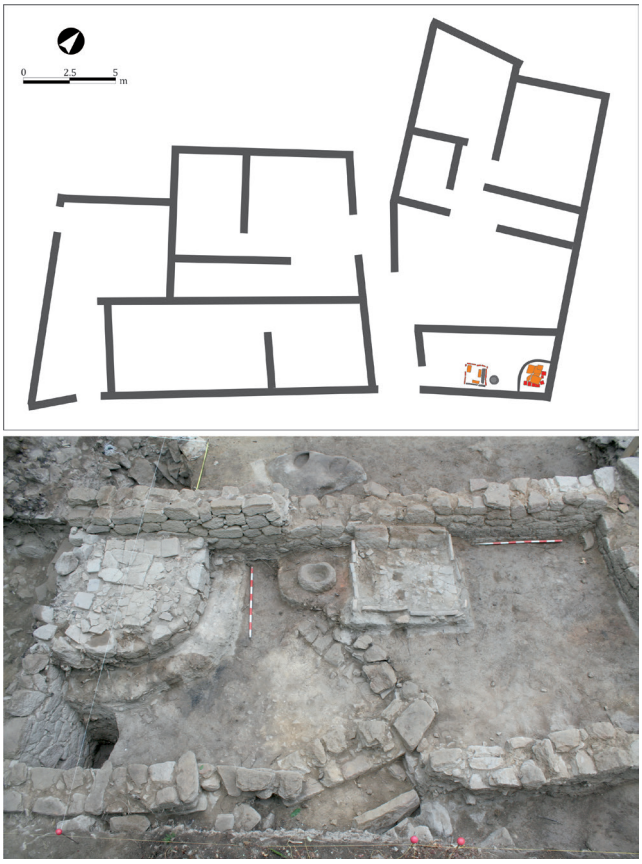


Figura 5. Cocina de la *domus* norte (del Hexasquel) de Armea. Fuente: planimetría esquemática y fotografía de Adolfo Fernández.

Por debajo de esta última ocupación, en este mismo espacio encontramos niveles anteriores. Además de diversos muros, apareció también un hogar de tégulas adosado a uno de ellos, por lo que es posible que también fuera una cocina en momentos previos.

La cocina se localizó en el año 2014, cuando aparecieron los ladrillos del horno, pero no fue hasta las campañas de 2015 y 2016 cuando se excavó en su totalidad. Presentaba una gran potencia estratigráfica, con sucesivas capas negras con restos de quemado, que relacionamos con las actividades de limpieza del horno y el hogar. El pavimento es de tierra pisada y se iban superponiendo capas de tierra a las capas negras descritas anteriormente. Además del mortero y los molinos, en esta estancia destaca la abundancia de grandes cazuelas y platos que podrían servir para cocinar los alimentos en el horno y/o en el hogar. Algunas de las cazuelas presentan perfiles compatibles con su uso como «tapaderas» –similares a los *clibani* romanos– para la elaboración de pan. Además, aparecen numerosas fusayolas y pesas de telar asociados a la cocina, por lo que podemos suponer que en este espacio también se realizaban actividades relacionadas con el textil.

La terraza de A Atalaia fue intensamente ocupada desde el cambio de era, pero la construcción de la calle central empedrada y las *domus* corresponderían con la fase Flavia. Esta fase se data a finales del s. I hasta finales del s. II, dada la importante presencia de TSH entre el conjunto cerámico recuperado.

3.2. *Villa* de Toralla (Oia, Vigo)

En la *villa* de Toralla se han documentado dos cocinas, una de ellas incluida dentro de la estructura de la edificación principal (completamente excavada), y la otra formando parte de otra edificación (Edificio 3) localizada al suroeste del anterior edificio y parcialmente excavado. La cocina 1 de Toralla forma parte de un edificio de planta rectangular alargada, organizada a partir de un pasillo longitudinal (P) y compartimentado en 9 estancias (denominadas H, I, J, K, L, M, N, O y Q). Las estancias O, N y Q se corresponderían con *cubicula*, la gran estancia L con un salón de prestigio (*oecus*), mientras que la estancia K y la M se corresponden con un área termal caracterizada por un hipocausto (K) con dos bañeras y suelo de mosaico a la que se accedería por la estancia M donde se localiza una gran piscina fría, estableciéndose un circuito de tipo lineal retrógrado (*caldarium*, *tepidarium*, *frigidarium*). El tercer sector de la vivienda aparece conformado por estancias funcionales y de servicio. Son tres espacios situados en el extremo occidental del edificio y solamente accesibles desde el exterior, careciendo de una comunicación directa con la parte residencial y

lúdica de la *villa.* El espacio J, al que se accede mediante un vano en la fachada sur del edificio, alberga la boca del horno del espacio termal, funcionando también como zona de almacenamiento para combustible y otro tipo de productos. Desde la estancia del *praefurnium* se accede, mediante dos escalones, al espacio H, identificado con la *culina* de la casa. Por último, la estancia I, paralela a la anterior y de dimensiones ligeramente superiores, se interpreta como una despensa (*cella penaria*) dado el elevado número de cerámica de almacenamiento recuperado en su interior y a la presencia de los apoyos de posibles estructuras en madera (¿estanterías?) adosadas a los muros laterales.

La otra cocina (Toralla 2) forma parte de un edificio rectangular enfrentado con la fachada sur (el área servil) del edificio principal. Esta edificación fue parcialmente excavada durante las campañas de 2002, 2003 y 2007, quedando solamente visible su esquinal oeste, donde se localizan dos estancias en batería de dimensiones desconocidas a las que se accede desde el área abierta entre ambos edificios. Una de ellas se identifica como una cocina al contar con un hogar culinario y otras evidencias.

3.2.1. *Culina* 1 Toralla (Ed. Principal)

El análisis pormenorizado de esta *culina* no se puede disociar de sus espacios anexos ya que, como indicamos anteriormente, conforman el espacio funcional y de servicio. La cocina se sitúa en el esquinal NO de la vivienda y es accesible solamente desde el almacén del *praefurnium* mediante una escalera de obra que salva el desnivel entre ambas estancias. Junto a la estancia contigua (almacén) conforman el espacio funcional de la casa. La *culina* tiene planta rectangular con tres hogares de diferente morfología y cronología. En un primer momento se construye un hogar en el esquinal NE, de forma elipsoidal con ladrillos *bessalis* hincados y una laja de granito en uno de sus laterales. La superficie interior se construyó mediante la deposición de arcilla, detectándose una reparación en su parte central mediante la incorporación a la plancha de tres ladrillos.

En una segunda fase parecen construirse dos nuevos hogares amortizándose el anterior. Uno de ellos, situado en el esquinal suroeste de la cocina y justo al lado de la puerta de acceso, presenta dudas en cuanto a su función. Tres piedras de granito delimitan un espacio irregular de quemado cuya superficie presenta restos de arcilla rubefactada. Su forma y estructura se aleja de los restantes hogares de la casa y, aunque su función para realizar fuego queda fuera de toda duda, no parece claro que se usase para la cocción de alimentos. Su nivel de uso parece coincidir con el de la última fase de la cocina, coetáneo con el tercer

hogar, por lo que parece extraño que coincidan en el tiempo dos hogares en el mismo espacio. El tercer hogar presenta una forma rectangular delimitada por ladrillos y lajas de granito hincadas en el pavimento mientras que la plancha se construye con 4 ladrillos del tipo *lydios*. Se localiza casi en frente del primer y más antiguo hogar, lo que dejaría sin espacio de trabajo si estuviera activo el primero, lo que indica que ya se encontraba amortizado. Entre el hogar y la pared oeste de la cocina se constuye un murete bajo mediante ladrillos reutilizados (uno de ellos es de entalle) y mampuestos de granito, sirviendo de apoyo al tiro/chimenea del hogar, que se apoyaría en la parte frontal en dos columnas de granito, de las cuales se recuperaron sus basamentos posiblemente *in situ* (Figura 6). En este caso, no se observan reparaciones, aunque la parte central del hogar presenta intensas marcas de fuego hasta el punto de que uno de los ladrillos se encontraba casi totalmente destruido. El pavimento de la cocina es de tierra pisada depositada sobre los rellenos de construcción a base de arena de playa. Las continuas limpiezas de los hogares han dejado sucesivos niveles de cenizas en el pavimento donde se recuperó una gran cantidad de material, especialmente cerámico. A pesar de que la vajilla fina aquí es muy poco común, los escasos fragmentos de ARS y TSHT apuntan a una cronología de abandono del espacio a finales del s. IV o inicios del s. V (Fernández Fernández 2014). Más difícil es precisar la fecha de construcción, pudiendo señalar los inicios del s. IV como lo más probable según el estudio de la totalidad del material cerámico datable recuperado en la excavación del edifico principal (*Ibid*.).

3.2.2. *Culina* 2 Toralla (Ed. Secundario)

Como se señaló anteriormente, la otra cocina de Toralla forma parte de un nuevo edificio rectangular situado al sur del principal (Figura 6). Solamente se han excavado dos estancias identificándose con una zona funcional y de servicio de la edificación. En una de ellas, situada en el esquinal noroeste, se documentó un magnífico hogar de forma más o menos rectangular, delimitado por ladrillos y lajas de granito hincadas y hogar de ladrillos, sobre el que se construyó un nuevo hogar más pequeño y cuadrado aprovechando uno de los lados del anterior. Este segundo hogar se delimita con ladrillos *bessalis*, *lydios* y una laja de granito, mientras que la plancha se construye con ladrillos. Se documenta una tercera fase caracterizada por una reparación en la zona central mediante la incorporación de dos nuevos ladrillos. Sobre el hogar se recuperaron varios eslabones de una cadena de hierro que serviría para suspender un caldero/olla sobre el fuego del hogar. El pavimento de la cocina es de tierra pisada.

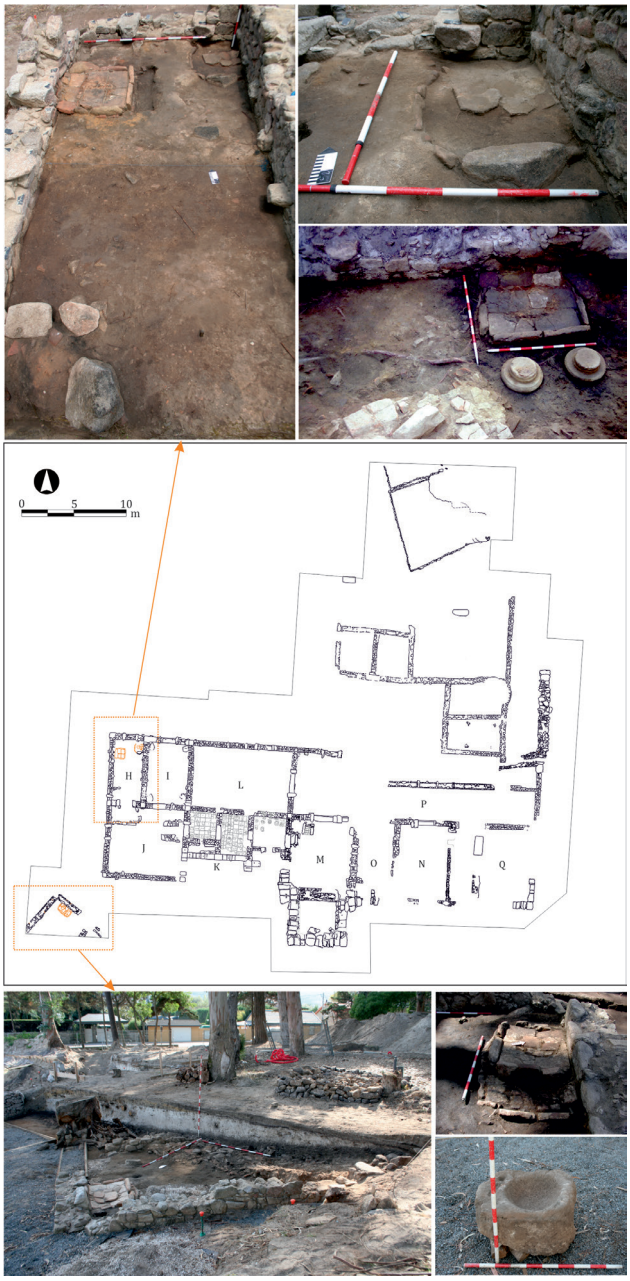


Figura 6. Arriba, hogares del Edificio 1 (principal) de la *villa* de Toralla. Abajo, hogar y mortero aparecidos en el Edificio 3. Fuente: planimetría y fotografías de Adolfo Fernández y Fermín E. Pérez Losada.

El espacio también se utilizó para actividades textiles como lo prueba la presencia de dos *catillus* reaprovechados para la sujeción de la estructura de un telar que estaría apoyado contra el muro este. Junto a los apoyos se recuperaron varios *pondus* y lajas de pizarra perforadas que también funcionarían de pesos. En la estancia contigua, de la que apenas se excavó la parte de la entrada, se recuperó un gran mortero de granito utilizado seguramente para la transformación de alimentos y, por lo tanto, directamente ligado a la cocina anexa.

Esta zona del edificio 3 se mantuvo en uso, al menos, hasta mediados del s. V (Fernández Fernández 2014). A pesar de las sucesivas fases documentadas en el hogar no parece que la cocina y el resto de edifico exhumado, tuviese una larga vida útil pudiendo haberse construido en un momento cercano al abandono del edifico principal.

3.3. Rúa Nova-Lugo

Dada la normativa urbanística y patrimonial vigente, para la realización de una obra en los solares nº 68 y 70º de la Rúa Nova de Lugo fue necesaria la ejecución de una excavación arqueológica previa. Estos solares se encontraban dentro del recinto amurallado de la ciudad. La intervención consistió en una excavación en área en la que aparecieron numerosos restos arqueológicos desde los niveles superiores, con dataciones que iban desde época contemporánea a época romana. Entre los restos atribuibles a la fase romana se documentaron diversas estructuras y estancias, aunque bastante arrasadas. Estos restos se interpretaron como una *domus* altoimperial con niveles de reocupación que se extendían hasta el siglo IV. El edificio bajoimperial se construyó sobre los restos de un edificio anterior, aprovechando y anulando antiguos muros, y sobre fosas de extracción de arcilla, así como alguna posible pileta, que apuntan a un uso artesanal, que, a tenor de su ubicación y de los restos materiales localizados, apuntan a un taller alfarero, posiblemente relacionado con los hornos localizados años atrás en las intervenciones realizadas en los solares adyacentes.

Estas estructuras localizadas en el sector oeste (Figura 7) se corresponden con un complejo doméstico formado por un muro maestro que cruzaba los solares de este a oeste. A partir de este salen muros perpendiculares para conformar varias estancias a las que se accede desde el norte, hacia donde se desenvolvería el resto de la casa. Estas habitaciones al norte del muro tendrían una funcionalidad doméstica y entre ellas destacan dos estancias pavimentadas con *opus signinum* (¿almacenes?) y una cocina. Al sur de las estancias se

sitúan restos de poca entidad identificados como una zona residual y exterior de la casa.



Figura 7. *Culina* de la *domus* aparecida en la excavación de Rúa Nova (Lugo). Fuente: planimetría y fotografía de Roberto Bartolomé Abraira.

La cocina sería la primera de las habitaciones por el lado suroeste. Tiene unas medidas de 3 x 4,40 m, aunque no fue exhumada en su totalidad. Su definición como espacio culinario se debe a la aparición de un hogar adosado a un muro. El hogar estaba conformado por una piedra plana, dispuesta en un agujero excavado para su colocación en el pavimento de la estancia, con unas pequeñas losas a modo de calzo para su nivelación.

Además, la estancia cuenta con un molino circular *in situ*, colocado sobre el pavimento de arcilla compactada con unas piedras dispuestas como base o plataforma y, junto a estas, unas losas hincadas verticalmente. Se propone que sirviesen para recoger el producto de la molienda.

El pavimento era de arcilla compactada, existiendo en el nivel de uso evidencias de carbonizaciones que pueden estar relacionados con el uso y limpieza del hogar. Los diferentes depósitos relacionados con este espacio presentaban abundantes restos de carbonizaciones, así como abundantes fragmentos de cerámica de cocina y almacenaje, que no aparecen en el resto de la excavación. Algunos de estos fragmentos presentaban restos de concreciones que pudieron haberse quemado al ser expuestos al fuego.

Estas estancias funcionales formarían parte de una gran *domus* bajoimperial que se extiende más allá del solar intervenido. Excavaciones próximas han exhumado más partes de la vivienda, que parece articularse en torno a un gran corredor al que se abren las estancias, entre ellas, las analizadas aquí como zona de cocina.

4. Discusión

El catálogo de cocinas, y los tres casos de estudio, nos han aportado importantes datos sobre la realidad romana de los espacios culinarios de la *Gallaecia*. Nos permiten aproximarnos, entre otros aspectos, a la relación de la cocina con otros espacios domésticos, a su distribución interna, a los elementos que la conforman y a las actividades que se desarrollan en su interior.

4.1. En cuanto a su localización y relación con los demás espacios.

Solamente en algunos ejemplos hemos podido visualizar la relación de los espacios culinarios con las demás estancias domésticas. En estos casos lo más habitual es que ocupen una zona concreta de la vivienda, normalmente un extremo alejado de las habitaciones y los salones. En Armea-Cibdá (nº 17 y 18),

en Santomé (nº 16), en Lugo-rúa Nova (nº 12) o en Agro de Nogueira (nº 10) se articulan a partir de un patio o un pasillo que separa los ambientes de las viviendas. En estos casos, la estancia propiamente de cocina (donde se localiza el hogar) se acompaña de otros espacios intercomunicados donde se desarrollaban tareas relacionadas con el almacenamiento y la transformación de alimentos. Cuando existe complejo termal, como en Toralla (nº 28) y en Noville (nº 1), la cocina se sitúa contigua, conformando con la zona del *praefurnium* y almacenes los espacios funcionales de la vivienda. En el caso de Toralla, a pesar de estar adosado a la zona de habitaciones, no existe comunicación directa entre ambos ambientes, teniendo que acceder a la zona funcional desde el exterior. En el caso de *Aquis Originis* (nº 24), este espacio aparece separado físicamente, pero próximo a la zona termal. Aquí, todo indica a que las estancias de cocina y de molienda conforman una unidad independiente a la que se accede desde un área abierta. En Armea-Monte do Señoriño (nº 19), la cocina y otras dependencias anexas se sitúan en la parte más elevada de la vivienda y separadas de la zona habitacional por un patio abierto. Esta separación física de la vivienda, o su localización en un extremo de la misma, busca la disociación de los ambientes y de las personas (personal de servicio *vs dominus* y familia) pero también procura proteger una parte de la vivienda de un posible fuego ocasionado en la zona de cocina o de los *praefurnia*.

4.2. En cuanto a su distribución interna y otros espacios anexos

Las cocinas excavadas por completo suelen ser espacios reducidos en comparación con otras habitaciones de las viviendas. La cocina (*culina*) propiamente dicha es aquella donde se localizan el hogar y/o el horno utilizado para la cocción de alimentos. En ninguno de los casos recopilados se ha detectado una compartimentación interna de la cocina a pesar de que sí se han detectado diferentes áreas funcionales en su interior. Sin embargo, hemos podido comprobar que habitualmente esta estancia es acompañada por otras anexas, intercomunicadas entre sí o accesibles desde una zona común (patio, peristilo, pasillo, área abierta…etc.), conformando la zona funcional, productiva y de servicio de la vivienda. En algunos casos, el hogar y el horno (cuando existen) se sitúan en estancias anexas pero separadas físicamente. Son los casos de Noville (nº 1), Caldoval (nº 2), Agro de Nogueira (nº 10), Bueu-*villa* (nº 27) o en la última fase de la *mansio* de *Aquis Querquenis* (nº 22). También la zona de molienda puede aparecer separada de la cocina, pero siempre en su entorno inmediato, como sucede en *Aquis Originis* (nº 24). No obstante, lo

más habitual, como hemos visto en los tres casos de estudio, es que las diferentes áreas se agrupen en el mismo espacio de cocina, acompañándose por otras estancias destinadas al almacenaje de productos y alimentos.

Algo común para las cocinas romanas de Galicia son los pavimentos, salvo un caso, realizados en tierra pisada, donde se acumulan sucesivas capas de cenizas fruto de las limpiezas de los hogares y/u hornos. La excepción es la estancia del horno de la *villa* de Agro de Nogueira (nº 10), con un pavimento a base de un tosco *opus signinum* que se extiende también por la estancia anexa. Ni siquiera en Lugo, la capital conventual, se ha detectado una cocina con un pavimento de obra, siendo en los casos conocidos de la *domus* del Mitreo y en rúa Nova, de tierra pisada.

4.3. Los elementos que la conforman

Sin lugar a duda, el elemento principal de la cocina es el hogar. En los casos gallegos, estos hogares se sitúan adosados a las paredes y a ras de suelo. Las excepciones las encontramos en la *domus* sur de Armea, donde el hogar de planta cuadrada se sitúa en el centro de la cocina, y en la *domus* del Mitreo, donde contamos con un hogar rectangular de obra sobreelevado aprovechando el esquinal de la *culina* altoimperial de la vivienda. En este segundo caso, hemos descartado que se trate de un horno abovedado –presente en otros yacimientos– por lo que se convierte en el único hogar conocido hasta el momento no construido a ras de suelo de nuestra área de estudio.

Como señalamos, los hogares se adosan a las paredes de la cocina, especialmente aprovechando esquinales, facilitando así el tiro y la salida de humos. Sin embargo, no suelen adosarse directamente a los muros dejando un espacio entre la superficie del hogar y la pared, ocupado habitualmente por una estructura pétrea (sillares, grandes mampuestos…etc.) que sirve de apoyo las cubiertas o estructuras existentes sobre el propio hogar. En la mayoría de los casos debieron contar con algún tipo de «cúpula-chimenea» –hoy perdida – que podría apoyarse en postes de madera o incluso en columnas pétreas, como en el caso del hogar del edificio principal de Toralla, donde se recuperaron dos basas de granito *in situ*. Las plantas más habituales de los hogares son las cuadradas y rectangulares, aunque en algunas ocasiones pueden presentar plantas semicirculares (como en Toralla, nº 28). Suelen delimitarse mediante ladrillos hincados en los pavimentos térreos combinados con lajas de piedra local (granito o esquisto), siendo la zona de fuego construida mediante material latericio: ladrillos de distintos tipos y medidas, tégulas volteadas y fragmentos reaprove-

chados de todo tipo de material cerámico. Rara vez se utilizan para construir la plancha del hogar losas de piedra como las documentadas en el hogar de rúa Nova-Lugo (nº 12) o en el colegio de las Josefinas-Ourense (nº 15). No se han documentado estructuras anexas a los hogares, como mesados o estanterías para el apoyo de objetos u alimentos, aunque probablemente existieron realizados en materiales orgánicos hoy perdidos. Sin embargo, sí que hemos podido identificar sobre el hogar de la cocina 2 de Toralla (nº 28) la presencia de una cadena de hierro para suspender sobre el fuego todo tipo vasijas cerámicas o de metal para la cocción de alimentos. Este tipo de sistema, combinado con el uso de soportes (trípodes), serían los utilizados para la transformación de alimentos en estos hogares, aunque lo más frecuente sería colocar el recipiente cerámico o de metal directamente sobre las planchas del hogar y las brasas.

Por último, hay que señalar que, en la mayoría de los casos, los hogares presentan un uso prolongado que afecta a la estructura cerámica, especialmente en la zona central, donde se concentraría el fuego. Esto propicia que muchos presenten reparaciones o que se superpongan unos sobre otros. También que se amorticen en la misma cocina, sustituyendo el deteriorado por otro nuevo localizado en otra zona de la habitación. El caso más claro es el de Toralla 1 (Figura 6), con tres hogares dispuestos en diferentes partes y niveles de la cocina.

Los hornos constituyen la segunda estructura de combustión asociada al espacio culinario. Parece que los hornos documentados estarían dedicados esencialmente (no exclusivamente) a la cocción de pan. Salvo algunas excepciones, estos hornos se elevan del nivel de suelo algunos centímetros (40-50 cm) mediante un basamento macizo de piedras (granito y/o esquisto) y tierra. Los casos de Caldoval (nº 1) y Bueu-*villa* (nº 27) parecen diferentes al presentar un basamento hueco, pudiendo existir dos cámaras separadas por una parrilla, o que la plancha se situase al nivel del suelo. Para el primero contamos con pocos datos, mientras que el segundo no está totalmente excavado lo que no nos permite profundizar más en su estructura.

Estos hornos se suelen situar en la propia cocina –junto al hogar– o en una estancia anexa aprovechando uno de los esquinales, lo que genera plantas de cuarto de circunferencia, excepto en las *mansio* de *Aquis Originis* (nº 24) y *Aquis Querquenis* (nº 22), localizados en un esquinal, pero de planta cuadrada. De los laterales del basamento surge la bóveda cubriéndose el interior mediante ladrillos y/o tégulas. En los pocos casos que conservamos el arranque de la bóveda, ésta puede ser: en material latericio, como en Caldoval (nº 2), Agro de Nogueira (nº 10) y en la *mansio* de *Aquis Querquenis* (nº 22); de lajas de esquisto en Noville; indeterminada en el de Bueu –al no estar fina-

lizada su excavación– y en *Aquis Originis* (nº 24). En la *domus* norte de Armea (nº 18), la cantidad de material latericio recuperado sobre la plancha del horno y el ladrillo perforado que funcionaría de respiradero apuntan también hacia la existencia de una bóveda cerámica.

El horno de *Aquis Originis* (nº 24) es el único que conserva parte de la boca del horno, presentando dinteles laterales en granito, material que también es utilizado para la solera de la boca en este mismo horno y en el de la *villa* de Noville (nº 1).

4.4. En cuanto a las actividades que se desarrollan en su interior

Además de la cocción de pan y otro tipo de alimentos en hogares y hornos, hemos podido documentar que en las cocinas se realizaban otras tareas. La actividad más repetida es la molienda. En prácticamente todos los casos se han recuperado en las cocinas, o en sus dependencias anexas, molinos completos o parte de ellos (*meta* y/o *catillus*). En algunos casos, como en rúa Nova, incluso se documenta un molino *in situ* con una estructura adosada compleja para la molienda. Además de molinos también suelen aparecer morteros de grandes dimensiones para el machacado, como los documentados en *Brigantium* (nº 5), Armea (Figura 5) o Toralla (Figura 6).

Otra de las actividades directamente relacionadas con las *culinae* debió ser la producción doméstica de textiles. Así lo parece atestiguar la presencia sistemática de pondera y fusayolas en estos ambientes (*Brigantium*, nº 5, Iria Flavia, nº 4 o Armea, nº 16 y 17).

El caso de la cocina del Edificio 3 de Toralla es paradigmático a este respecto. En este espacio se documentan varios molinos y los restos de un telar con pondus cerámicos y de lajas de pizarra. En la estancia anexa, se recuperó un mortero de granito de grandes dimensiones. Ejemplifica, por lo tanto, varias de las actividades que debieron realizarse en este tipo de espacios multifuncionales. Sin embargo, muchas otras actividades, que seguro se desarrollaban en estos espacios (reparación de utillaje, ahumado de carnes y pescados…etc.) no han dejado rastro en el registro arqueológico.

5. Conclusiones

Este sucinto trabajo ha pretendido aproximarse a la realidad arqueológica de los espacios culinarios romanos de la actual Galicia siendo conscientes de

las limitaciones que esto presentaba, especialmente en el acceso a los datos arqueológicos, en muchos casos exiguos e inexactos al abordar estos espacios. Sin embargo, creemos que el objetivo principal ha sido cumplido y ha abierto al mismo tiempo nuevas vías de trabajo. Queda por explorar, para la correcta caracterización de estos espacios, su *instrumentum domesticum*. Solo para el caso de la *domus* norte de Armea contamos con datos de importante valor sobre el material asociado a los niveles de uso de la cocina. Por ejemplo, en el entorno del horno se han recuperado decenas de grandes cazuelas/tapaderas semejantes al *clibanus* romano, utilizado para la elaboración de pan sobre la superficie del horno o en el propio hogar. Todo parece indicar que estas grandes cazuelas se utilizarían en Armea de una forma semejante al artefacto romano y, posiblemente su uso fuese habitual en otros yacimientos galaicos. Pero esto y otras muchas cosas más solo las podremos conocer con un estudio sistemático del material asociado a estos espacios, que nos aportará también datos cronológicos precisos sobre la evolución en los sistemas constructivos y de los usos de las cocinas durante la época romana. También queda pendiente un estudio pormenorizado de los alzados de los hornos, de los sistemas de chimeneas de los hogares, de los mecanismos de cocción e incluso el desarrollo de análisis del tipo de combustible utilizado en estas estructuras domésticas o de los productos transformados, molidos o cocinados.

Bibliografía

Acuña Piñeiro, Á., Pérez Losada, F. y Paz Lobeiras, R. M. (1996). Nuevas aportaciones al Vigo romano. En *Congreso Internacional «As orixes da cidade no Noroeste Hispánico»*. Comunicación oral no publicada en actas.

Barreiro Barral, J. (1972). Por tierras de Céltigos: Grandimirum o Brandomil. *La Voz de Galicia.* 7/11/1972.

Bartolomé Abraira, R., Alcorta Irastorza, E. y Santamaría Gámez, G. (2010). Escavación arqueolóxica en área dos soares núms. 68-70 da Rúa Nova en Lugo, avance de resultados. *CROA: Boletín da Asociación de Amigos do Museo do Castro de Viladonga*, 20, 14-49.

Barba Seara, C.H. y Pérez López, D. (2016). O castro de Armea e a súa evolución na cultura castrexa: intervencións arqueolóxicas 2011 a 2014. *Boletín auriense*, 46, 59-102.

Caamaño Gesto, A. (2000). Excavaciones en el campamento de Cidadela (A Coruña). *Brigantium*, 12, 199-208.

Calo Ramos, N. (2009). Proxecto de excavación en área e control arqueolóxico no soar nº 59 da rúa Ferreiría. En *Actuacións arqueolóxicas. Ano 2007* (pp. 179-180). Santiago de Compostela: Xunta de Galicia.

Carlsson-Brandt Fontán, E. (2015). La *villa* romana de Porta de Arcos (Rodeiro, Pontevedra): 45 años de investigación arqueológica. *Férvedes*, 8, 267-275.

Carreño Gascón, C. (2010). Memoria de los sondeos arqueológicos realizados en el entorno del antiguo matadero municipal, Lugo. *Larouco: revista anual da antiguidade galaica*, 5, 121-148.

Currás Refojos, B. X. (2012). *Transformaciones sociales y territoriales en la cuenca del Baixo Miño entre la Edad del Hierro y la integración en el Imperio romano*. (Tesis Doctoral). Santiago de Compostela: Universidad de Santiago de Compostela.

Díaz García, F. (2015). *O mundo antigo no Museo Massó e a romanización en Bueu.* Santiago de Compostela.

Eguileta Franco, J.M. y Rodríguez Cao, C. (Coords.) (2012). *Aqva, divi, vrbs. Auga, deuses e cidade. Escavacións arqueolóxicas nas Burgas (Ourense) Casa dos Fornos e Traseiras das rúas do Vilar, Cervantes e do Baño.* Orense.

Fernández Fernández, A. (2014). *El comercio tardoantiguo (ss. IV-VII) en el noroeste Peninsular a través del registro cerámico de la Ría de Vigo*. Roman and Late Antique Mediterranean Pottery 5. Oxford.

Fernández Fernández, A. y Pérez Losada, F. (2017). *A Cibdá de Armea I. Escavacións no xacemento galaico- romano do monte do Señoriño.* Vigo.

Ferrer Sierra, S. (2009). Escavación arqueolóxica no campamento romano de Aquis Querquennis, Bande (Ourense). En *Actuacións arqueolóxicas. Ano 2007* (pp. 54-55). Santiago de Compostela.

— (2010). Recentes intervencións arqueolóxicas no campamento militar de *Aquis Querquennis* (Bande, Ourense). *Larouco,* 5, 163-166.

López González, L. F. y Álvarez González, Y. (1994). *Informe preliminar da excavación en área no xacemento romano de Iria Flavia (Padrón, A Coruña).* A Coruña.

López Pérez, M.C. y Vázquez Collazo, S. (2007). La mesa y la *villa* romana de O Cantón Grande (A Coruña): aproximación al yacimiento a través de la *terra sigillata. Gallaecia*, 26, 85-108.

Naveiro López, J.L. (1988). Arqueología urbana en A Coruña y definición del asentamiento romano. En R. Villares Paz (Ed.), *La ciudad y el mundo urbano en la Historia de Galicia* (pp. 35-62). Santiago de Compostela: Universidad de Santiago de Compostela.

Nieto Muñiz, E. B. (2009). Escavación arqueolóxica en área no soar nº 5 da rúa Romero Nieto, Xinzo de Limia. En *Actuacións arqueolóxicas. Ano 2007* (pp. 164-165). Santiago de Compostela.

Orero Grandal, L. (1988). Intervención arqueolóxica nas inmediacións de As Burgas: patio do colexio das Josefinas. *Boletín Auriense*, 27, 107-146.

— (2009). Actuacións arqueolóxicas na cidade de Ourense: colexio das Madres Xosefinas e Xardín do Posío. En *Ourense. A cidade, da orixe ao século XVI* (pp. 33-44). Ourense: Xunta de Galicia.

Pérez Losada, F. (1995). Escavación arqueolóxica, prospección xeofísica e consolidación da vila romana de Noville (Mugardos, A Coruña). En *Arqueoloxía- Informes 3. Campaña 1989* (pp. 51-56). Santiago de Compostela.

— (2000). Xacemento de Noville: unha *villa* romana costeira na villa de Ferrol. *Brigantium*, 12, 219-226.

— (2002). Entre a cidade e a aldea. Estudio arqueohistórico dos «aglomerados secundarios» romanos en Galicia. *Brigantium*, 13. A Coruña.

Pérez Losada, F., Naveiro López, J., Doval Galán, F., Castro Pérez, L., Vázquez Varela, J.M. y Fernández Rodríguez, C. (1992). Estudio do material arqueolóxico procedente da *villa* romana de Noville (Mugardos, A Coruña). *Minius*, 1, 57-88.

Pérez Losada, F., Fernández Fernández, A. y Vieito Covela, S. (2008). Toralla y las villas marítimas de la Gallaecia atlántica. Emplazamiento, arquitectura y función. En Fernández Ochoa, C., García Entero, V. y Gil Sendino, F. (Eds.), *Las «villae» tardorromanas en el occidente del Imperio: Arquitectura y función. IV Coloquio Internacional de Arqueología en Gijón* (pp. 481-506). Gijón.

Pérez Losada, F., Vieito Covela, S. y Fernánez Fernández, A. (2007). Resultados preliminares das escavacións arqueolóxicas na «villa» romana de Toralla (Oia, Vigo). *Castrelos: revista do Museo Municipal Quiñones de Leon*, 13, 12-25.

Ramil González, E. y Caamaño Gesto, J.M. (2010). Escavación arqueolóxica e limpeza no campamento romano de Cidadela. Campaña 2009. En *Actuacións arqueolóxicas. Ano 2009* (pp. 47-48). Santiago de Compostela.

Rodríguez Cao, C. (Coord.) (2011). *A Domus do Mitreo*. Santiago de Compostela.

Rodríguez Colmenero, A., Ferrer Sierra, S. y Hervés Reigoso, F. (1998). El complejo arqueológico romano de Aquis Querquennis, Porto Quintela (Ourense). En *Los Orígenes de la ciudad en el noroeste hispánico: actas del congreso internacional* (pp. 891-910). Lugo.

Rodríguez Colmenero, A. y Ferrer Sierra, S. (Eds.) (2006). *Excavaciones arqueológicas en «Aquis Querquennis». Actuaciones en el campamento romano (1975-2005)*. Grupo Arqueológico Larouco: Lugo.

Rodríguez González, X. (2000). *Conxunto arqueolóxico de Santomé. Guía arqueolóxica*. Orense.

Villar Quintero, R. (2008). Escavación arqueolóxica en área na rúa Tomás Mirambel nº 8, Panxón, Nigrán. En *Actuacións arqueolóxicas. Ano 2006* (pp. 159-160). Santiago de Compostela.

Xusto Rodríguez, M. (1998). O núcleo urbano de Xinzo e as súas orixes romanas. En *Los Orígenes de la ciudad en el noroeste hispánico: actas del congreso internacional* (pp. 1291-1304). Diputación de Lugo: Lugo.

— (2000). A *villa* romana de Riocaldo: estado da cuestión. *Brigantium*, 12, 227-246.

Memorias/Informes técnicos

Fernández Fernández, A. (2019). *Memoria Interpretativa. Sondaxes arqueolóxicas e de conservación básica no castro de Armea (Allariz, Ourense). Campaña 2014.*

López González, L. F. (1991). *Memoria da excavación de urxencia no xacemento romano de Quintá de Agrade (Chantada, Lugo)*. Memoria inédita depositada en el Servizo de Arqueoloxía de la Dirección Xeral do Patrimonio Cultural (Xunta de Galicia).

Meijide Cameselle, G. y Acuña Castroviejo, F. (1990). *Memoria preliminar de la 4ª campaña de excavaciones arqueológicas en el castro de A Graña, castro de Piñeiro y agro de Nogueira (Toques, A Coruña)*. Memoria inédita depositada en la Biblioteca de la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Santiago. Santiago.

— (1991). *Memoria preliminar de la 5ª campaña de excavaciones arqueológicas en el castro de A Graña y agro de Nogueira (Toques, A Coruña)*. Memoria inédita depositada en el Servizo de Arqueoloxía de la Dirección Xeral do Patrimonio Cultural (Xunta de Galicia). Santiago de Compostela.

Paz Lobeiras, R. Mª (1998). *Memoria da escavación arqueolóxica en área no solar nº 65 da Rúa Conde de Torrecedeira (Vigo)*. Vigo.

Ricart Guillot, S. (2014). *El yacimiento romano de Caldoval, Mugardos, A Coruña. Memoria técnica.* Santiago de Compostela.

Cocinas de ámbito urbano y rural de la Submeseta Norte

CARMEN GARCÍA-MERINO
Universidad de Valladolid

Introducción

A pesar de que la cocina es, sin duda, un elemento clave tanto en la dotación de una vivienda como en la propia vida doméstica, se conocen muy pocas en esta extensa zona de *Hispania* que nos ocupa. Ello se debe a que el número de las casas urbanas excavadas en la totalidad de su planta es ínfimo y a que, en el medio rural, en las *villae*, ha sido el sector residencial con sus salones, baños y pavimentos musivos lo que ha atraído el interés de los investigadores y no es esperable, en principio, hallar la cocina junto a los grandes espacios de recepción y auto-representación de sus propietarios.

En el caso de las ciudades la problemática es más amplia: en aquellas donde el emplazamiento del núcleo antiguo está deshabitado ocurre que se ha excavado poco o se ha hecho en los grandes edificios públicos, o bien ello tuvo lugar en una época en que la metodología de estudio y de registro de la excavación eran diferentes. De ahí que la información disponible sea muy reducida. En cuanto a las ciudades con pasado romano que continúan habitadas, afortunadamente la renovación de sus cascos urbanos y la legislación en vigor han permitido, sobre todo en los últimos 20 años, acrecentar la información. Así en la actualidad las excavaciones de seguimiento de obras en ellos han proporcionado el conocimiento de estructuras domésticas que, en ocasiones, incluyen hogares. La limitación del espacio donde generalmente se opera y el escaso tiempo disponible para esos trabajos son problemas que afectan y condicionan también la información derivable de ellos.

Por todo lo que acabamos de señalar, en el estado de información con el que contamos respecto a la Submeseta septentrional, solamente se puede hablar de hogares salvo en un caso, el de una cocina entendida como un conjunto de estructuras interrelacionadas con la función de preparar y cocinar los alimentos de los habitantes de la casa. Se trata de la *culina* de la Casa de los Plintos de *Uxama* en su última fase. Esa singularidad se debe claramente a que en este aspecto la información sobre el resto de los yacimientos es muy reducida. Trataremos en primer lugar del caso citado de *Uxama* y después de otros yacimientos en los que en la bibliografía disponible se mencionan o describen hogares; primero de los existentes en las ciudades y, a continuación, de los de núcleos secundarios y otros tipos de hábitat en el medio rural.

1. Cocinas en medio urbano

1.1. Las cocinas de la Casa de los Plintos en *Uxama* (Osma, Soria)

Esta vivienda, cuya larga vida se extiende entre mediados del siglo I y el último cuarto del III (García-Merino, Sánchez y Burón 2009, 222-225), ha proporcionado dos modelos de cocina distintos y de diferente cronología: uno en uso en el momento de la destrucción del edificio por un gran incendio en el último cuarto del siglo III y otro más antiguo, de tipo tradicional, anulado después. En su último estado esta gran casa mantuvo en líneas generales la mayor parte de la planta original con ciertas modificaciones, algunas de ellas de considerable calado (García-Merino *et al*. 2009, 222-225).

1.1.1. La *culina* del siglo III

El espacio 8 de esta amplia *domus* (Figura 1) cabe, sin duda, interpretarlo como cocina pues la presencia de un hogar semi-encastrado en la pared meridional de la estancia y con chimenea, resulta claramente indicativa de esa función. No es solo la propia cocina, sino también su sintaxis con algunos otros elementos asociados lo que proporciona el significado necesario para su comprensión como una pieza clave en la vida doméstica, espacio de preparación de los alimentos, fuente de calor y área destacada de la actividad servil. En efecto, está junto a una *cella*/alacena, tiene salida a un patio con depósito de agua y fácil acceso a un huerto/jardín.

Se trata de la cocina que estaba en uso cuando en la segunda mitad del siglo III el fuego devoró el edificio, cuyo solar no volvió a ser habitado.

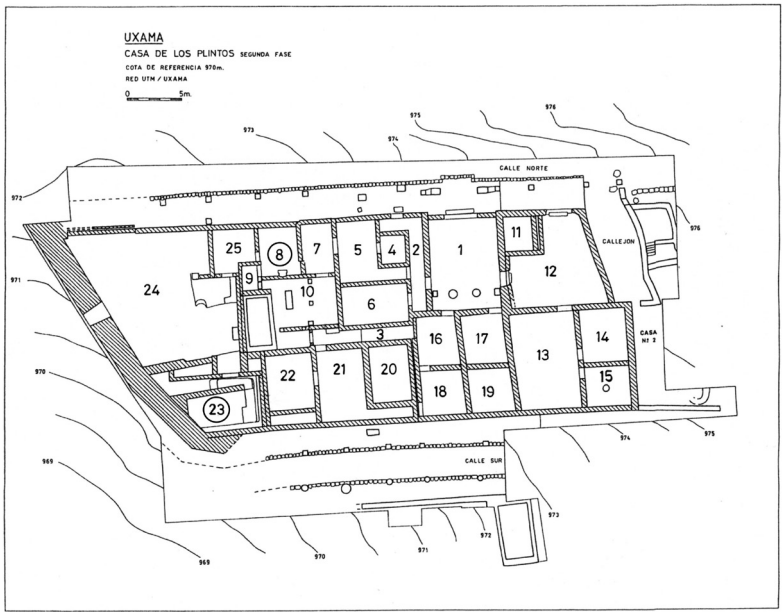


Figura 1. La Casa de los Plintos en la segunda mitad del siglo III, su estadio final. La *culina* es el nº 8. Obsérvense los elementos relacionados con ella: el patio 10 con un lado porticado y cisterna, el espacio 9, de tránsito, y la alacena o *cella* 7. En el sótano de la habitación 23, habilitado como despensa, hubo anteriormente otra cocina. Plano: C. García-Merino.

La planta de la cocina (Figura 2, a), fruto de la reforma de un viejo peristilo, es rectangular y su superficie alcanza 15,4 m^2. Tiene dos puertas en el muro occidental, una de ellas da a la contigua estancia 25, espacio servil que a su vez da al *hortus*, y la otra al pequeño espacio 9 de solo 3,4 m^2, de paso al patio con cisterna. En el vano que lo separaba de la cocina se encontraban los restos carbonizados de la madera de su puerta, clavos y tres grandes bisagras en posición de apertura. Encima de todo ello se documentaron fragmentos de revestimiento mural con dos capas de mortero de 1,5 cm de espesor cada una y fragmentos de jamba. En el interior se recogió en torno a 1 m^2 de revestimiento pictórico de no muy buena calidad, muy disgregable, algunos de cuyos fragmentos pertenecen a una zona roja lisa, otros a una zona blanca con franja roja de 2,5 cm de anchura. La razón de que desde la cocina no se acceda directamente al patio sino con la intermediación del espacio 9 puede responder, entre otros posibles fines utilitarios como el aprovisionamiento y utilización del agua (hay una pequeña canalización bajo el pavimento del patio 10), al deseo de aislarla del frío y evitar

corrientes de aire. No se aprecia en él nada que permita pensar en su uso como letrina y hay que tener en cuenta que es paso obligado para acceder a la cisterna.

El hogar (Figura 2, b) estaba alojado parcialmente en la pared meridional, a 1,40 m del muro medianero con la *cella* –nº 7– y a 1,40 m del que lo separa de la habitación 25. Tiene 0,65 m de anchura, 0,80 m de fondo y conserva solo 0,45 m de su altura. Lo flanquean, delimitando el espacio de fuego, baldosas de 30 cm de lado colocadas verticalmente; de ellas quedan solo tres, dos a la derecha y una a la izquierda del hogar. La solera es de arcilla y tiene 8 cm de altura. El fondo, curvo y revocado con mortero, está craquelado por el calor. Los laterales estaban reforzados tanto al exterior como al interior con arcilla refractaria y quizá con adobes en la base a juzgar por los fragmentos hallados de este material.

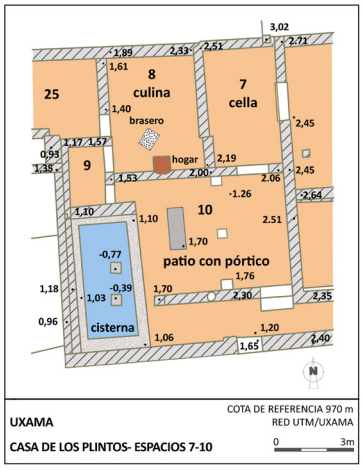




Figura 2. La *culina* de la Casa de los Plintos en el siglo III: a. Planta; b. Hogar con chimenea. Fotografía y plano: C. García-Merino.

En el interior del hogar había cenizas, carbón y restos de baldosas, posiblemente desprendidas de los laterales fracturados por el peso de los derrumbes; al exterior, en ambos lados, grandes concentraciones de carbón, en particular en el rincón sudeste donde revelaban una probable estructura de madera, vestigios tal vez de una superficie de trabajo, de un mueble, una pila o un depósito de leña. Había también dos pequeñas baldosas sobre el plano del suelo que quizá formaran parte de una zona diferenciada en ese rincón porque en el resto de la pieza el solado era de arcilla prensada con cantillos.

El muro de tapial donde está integrada en parte la chimenea tiene como zócalo los amplios sillares del estilobato de la galería norte de un peristilo anterior al que en las últimas reformas de la casa se le suprimieron dos de sus lados: el occidental para hacer una cisterna[1] y el septentrional para ampliar las habitaciones preexistentes, que se convirtieron en una alacena y una cocina. La base de los otros muros de la estancia es de *opus vittatum*.

Por otro lado, la fractura de la pared oriental, medianera con la habitación 7, provocada por el peso de los escombros, causó un volcado de parte del lienzo hacia el interior de la cocina. Además hay en la cara oriental de ese muro, la que da a 7 (la única vista con detalle), pequeñas diferencias en la decoración pictórica de ambos sectores, lo cual evidencia que no se hizo de corrido sino *alargando* el lienzo preexistente y continuando la decoración a base de un zócalo de salpicaduras que simula un tipo de mármol, y paneles monocromos separados por *candelieri* (García-Merino, Sánchez y Burón 2009). Las paredes del E y del S son de tapial y las del N y O de adobe.

El hogar muestra bastante semejanza con ejemplares galos de fuego abierto con chimenea; los hay sobre todo en Aquitania, como los de la *villa* de Lussas-et-Nontronneau, el de *Augusta Raurica* (Figura 3, a y 3, b) y el de Alize-Sainte-Reine (Alesia) (Degbomont 1984, 17-19). Un caso especialmente parecido, fechado entre los años 70 y 110, es el de la chimenea FY25128 de una casa de la zona III de Barzán. Es semicircular, de 1 m de frente y 0,80 m de fondo; tiene paredes de latericio ligado con mortero y está recubierta de arcilla rubefactada, lo mismo que la solera (Bouet 2011, 295-296, fig. 48). Bouet, para explicar la salida de humos de esta chimenea, propone tres hipótesis de las que la mas plausible es el recurso a una campana extractora. En el caso uxamense hay que señalar que se documentaron entre los escombros de la pared fragmentos de *tubuli.* El fondo curvo del hogar alojado en el muro y la presencia de al-

[1] A finales del siglo II el abastecimiento público de agua a la ciudad ya no estaba en uso (García-Merino 2006, 190; 2010, 287).

gunos restos de elementos cerámicos destinados a la aireación, llevan a pensar que en el alzado pudo haber una chimenea de muros «tubulados» (Degbomont 1884, 140-157). Por encima de los carbones, cenizas y placas de revestimiento parietal pintado, se documentó en la puerta de acceso a la habitación 25 una alineación curva de piedras unidas con cal, murete sin relación planimétrica con el resto, cuya forma podría sugerir que procede de la estructura de la chimenea.

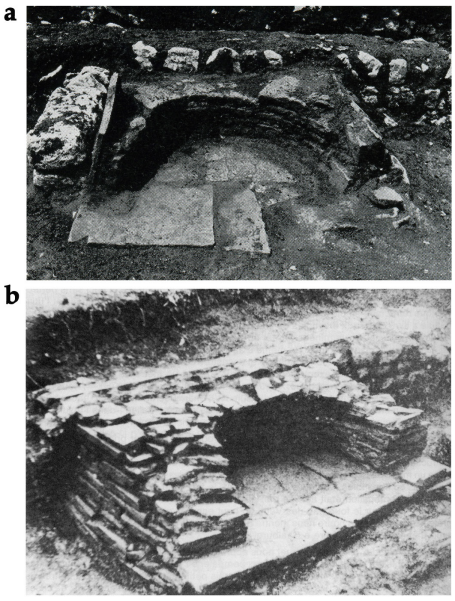


Figura 3. Hogares con chimenea en Galia: a. De la *villa* de Lusssas-et-Nontronneau; b. De *Augusta Raurica.* Fuente: Degbomont (1984).

1.1.1.1. La decoración pictórica

Los muros de toda la cocina estaban también revocados con mortero y pintados al fresco. El análisis de la decoración y de su base preparatoria evidencia dos momentos de ejecución. Al más antiguo de ellos corresponden las paredes N y parte de la del E, residuales ambas de habitaciones previas. El revoco más reciente, más tosco y sencillo en la pared meridional, es como el del espacio 9. Ambos son resultado de la modificación de ese lado del peristilo para hacer la cocina. Los derrumbes documentados de ese revestimiento parietal presentaban una gruesa base de mortero de 5,5 cm de espesor formado por tres capas sucesivas.

Al pie del muy arrasado muro del norte, correspondiente a la fachada, había caído un gran número de fragmentos que mostraban restos de paneles de gran calidad: unos lisos en color rojo oscuro, otros en amarillo con una franja roja bordeada de un filete blanco y otros mas en rojo oscuro con banda verde delimitada por filete blanco; de la zona del zócalo se recogieron fragmentos de placas de fondo salmón con salpicaduras rojas y negras. Incluso se registró algún fragmento de color azul claro cerca de la pared oriental. El reverso mostraba una preparación a base de medias cañas en espiga. La zona baja de la decoración se conservaba *in situ* en la pared oriental, volcada en parte, pero que no se pudo limpiar por dejarla protegida en espera de una intervención posterior[2].

1.1.1.2. El ajuar

Los materiales recuperados en este espacio 8 han sido poco numerosos, el cerámico es escaso, nada comparable al conjunto aparecido *in situ* en la contigua habitación 7 en un depósito cerrado. Ese depósito se formó durante el incendio que destruyó el edificio debido a la acumulación de escombro y materiales a causa de la diferencia de cota entre su suelo y el de la estancia nº 5, aledaña por el E (García-Merino, Sánchez y Burón 2009). En la *culina* se han documentado formas cerradas de cerámica común; cerámica pintada de tradición, en su mayor parte lisa; TSH (servicios de mesa con formas 8 y 15/17 entre otras piezas); algunos fragmentos de una botella de vidrio azul finísimo, de un vaso translúcido y de un cuenco de costillas; bisagras de hueso de un mueble; la hoja y el espigo de enmangue de un cuchillo de hierro; una aguja de hierro; un *acus crinalis*; dos pequeños discos de cobre y varios clavos de hierro además de fragmentos de las baldosas que formaban los laterales del hogar.

Entre los objetos situados en la cocina en el momento del incendio destaca un brasero de hierro con ruedas que estaba colocado ante el hogar (Figura 2, 1 y Figura 4). Sobre él había una gran mancha de carbón y ceniza, evidencia de que estaba en uso, plausiblemente para ser cargado con brasas, bien para emplearlo como calefactor en la zona noble de la casa o bien para calentar comida en otro lugar de la vivienda.

[2] Finalmente, dadas las circunstancias –habituales por otra parte– de falta de presupuesto para una actuación rápida, las instancias oficiales competentes optaron por proteger el muro oriental, medianero con la habitación 7, dentro de un cajón de ladrillo encalado. A día de hoy continua así.

La caja del brasero tiene forma rectangular de 62 x 47 cm, 20 cm de altura y patas de 15 cm de longitud en las esquinas, hechas con una plancha doblada en ángulo recto. Una de las patas conserva en el ángulo interno una rueda de 6 cm de diámetro y 0,8 cm de grosor. En los lados cortos dispone de asas (solamente una de ellas está completa) de forma decorativa, colgantes de dos argollas separadas entre sí 30 cm. Las patas están sujetas a la caja del brasero por seis remaches cada una, tres a cada lado de las esquinas, dispuestas unas sobre otras en vertical, a 3 cm del vértice. Los cuatro lados de la caja presentan dos bandas, separadas por una hendidura, la inferior de 2 cm de altura y la superior de 6 cm. La más ancha se adorna con apliques semiglobulares con base plana, separados entre sí 6 cm, que unen a su papel ornamental la función de sujetar como remaches las tiras del entramado del fondo del brasero. Además, en cada esquina de la cara superior hay elementos similares pero de mayor tamaño. Sobre el borde interno de los laterales se levanta una pestaña de 2,5 cm de altura, bastante dañada por el peso de los escombros. La solera refractaria consistía en una gran baldosa, partida por el peso de los derrumbes, que encajaba a la perfección en el espacio disponible[3] y apoyaba sobre una rejilla de anchas tiras planas: tres en el sentido de la longitud y dos en el de la anchura, cruzadas entre sí pasando una vez por encima y otra por debajo de las transversales. Los extremos de esas tiras doblan en ángulo recto en la cara interna de los laterales donde los sujetan sendos remaches.

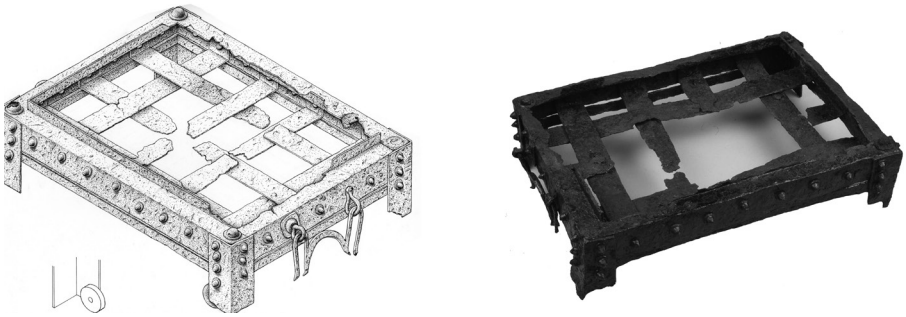


Figura 4. Brasero situado frente al hogar de chimenea en la *culina* de la Casa de los Plintos. Falta la solera de baldosa desmontada durante la restauración. Fotografía: Museo Numantino; Dibujo: C. García-Merino.

[3] En la restauración realizada en el Museo Numantino se extrajo la baldosa por lo que el brasero se expone con la rejilla a la vista.

Exceptuando las ciudades sepultadas por el Vesubio, donde son frecuentes incluso con ruedas (Kastenmeier 2007, 80-81), son pocos los braseros que han podido llegar a la actualidad. En *Hispania* se conocen dos de bronce: el de la *villa* tardorromana de Baños de Valdearados (Burgos) (Argente 1976) y el procedente de la ciudad de *Damaniu* (Hinojosa de Jarque, Teruel), conservado en el Museo de Zaragoza, almenado, con bustos báquicos y patas en garra de león, que se ha fechado en torno al cambio de Era (González Pena 2002). A ellos se puede añadir la escueta mención por Taracena de un posible ejemplar en la habitación 14 del sector subterráneo de la Casa nº 1 de *Clunia*, «… en ella encontramos en muy mal estado el armazón de hierro de un brasero de 67 por 70 centímetros» (Taracena 1946, 49). El brasero pompeyano de la Casa del Efebo, también con ruedas, tiene un diseño similar a este de *Uxama*: es muy sencillo y está adornado solo con una cabeza de león y otra de jabalí en los laterales (Adam 1989, 287, fig. 21).

1.1.2. Una cocina mas antigua en el sótano 23b

La habitación 23, situada en el ángulo SO de la misma Casa de los Plintos, cuenta con un sótano (Figura 1, 23), un espacio semi-subterráneo, muy frecuentes y con una funcionalidad muy diversa en época romana, tanto en Italia como en varias provincias del Occidente (Bullo y Ghedini 2003), y dados a conocer recientemente también en la península ibérica (García- Merino 2013; Durán 2018). Se trata del espacio 23b, de 18 m^2 de superficie y 2,50 m de altura, parcialmente excavado en la roca caliza y en parte también construido con alzado de obra de mampostería y adobe (García-Merino 2013, 1095). A él se accede por una escalera de 85 cm de anchura de caja, con tres peldaños de roca y una rampa revestidos con un preparado de arcilla con cantillo, que se ha perdido en su mayor parte.

En la etapa final del edificio, la segunda mitad del siglo III, era una habitación de servicio, posiblemente una *cella*. En ella se han documentado reformas que evidencian un cambio de función pues con anterioridad había en el ángulo SE un hogar, de 1,40 x 1,15 m, dimensiones relativamente grandes, con dos de los lados apoyados en las paredes E y S (Figura 5a). Es una plataforma rectangular de piedras unidas con cal, solada con baldosas y delimitada con laterales de gruesos ladrillos, el tipo más simple documentado en Pompeya y Herculano (Salza Prina 1978-79, 241). La aireación se efectuaba por una ventana abocinada de 1,50 m de ancho máximo, 0,74 de mínimo y 0,48 m de altura conservada, que se abría sobre la acera en la pared meridional y estaba revestida con una capa de mortero de 7 cm de grosor, cubierto con pintura al fresco de color rojo (Figura 5b).

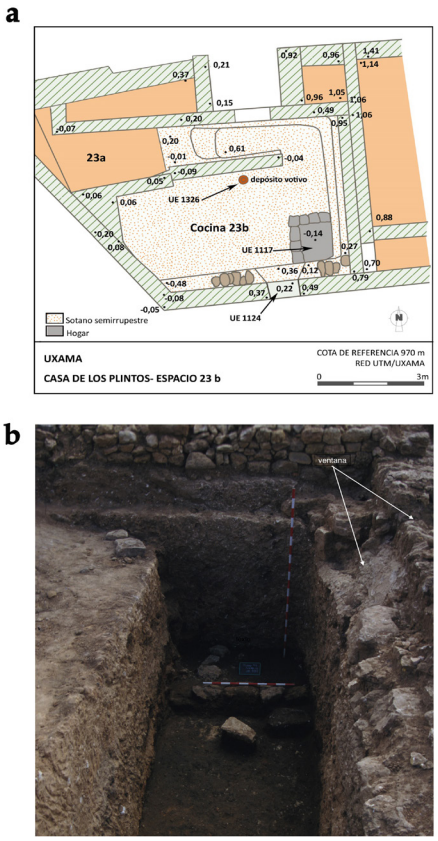


Figura 5. Casa de los Plintos: cocina de la primera fase en el sótano de la habitación 23b.: a. Planta; b. Vista parcial (en 1993) de la mitad meridional de la cocina desde el O, con el hogar al fondo. La zona izquierda aparece sin excavar aún. A la derecha, la ventana; obsérvese al interior el repecho enlucido. Plano y fotografía: C. García-Merino.

La estancia albergaba una apreciable cantidad de cerámica, sobre todo algunos recipientes de almacenamiento: grandes jarras decoradas con motivos pintados de tradición local, ollas de cerámica común de almacenamiento y de uso culinario, algunas piezas de vajilla de mesa, como cuencos de sigillata hispánica 37 decorados con friso de círculos, algún cuenco hisp. 8, y de cerámica pintada vasos carenados y varias jarras de boca lobulada. Además, aparecieron algunos goznes de hueso pertenecientes a cajas o cofres.

Después, probablemente al disponer de otra cocina en el espacio 8, este habitáculo cambió de uso, el hogar quedó cubierto con piedras y baldosas

como un rellano al pie de la escalera de acceso, se repavimentó toda la cocina y se cegó parcialmente la ventana en 30 cm de su altura, debido al recrecimiento de la acera de la calle porticada a la que se abría. Las paredes debían estar también revestidas de mortero y pintadas, como ponen de manifiesto en la deposición estratigráfica del potente relleno de la estancia, las unidades correspondientes al momento del incendio que destruyó la casa, y también las de la secuencia de la ruina posterior. En efecto, en ellas hay numerosos fragmentos de mortero con decoración pictórica entre los que abundan los de color blanco y en menor medida los rojos. En muchos de ellos se mantenía la impronta de la capa preparatoria a base de un entramado de gruesas cañas. Los numerosos orificios que aparecen en las paredes de roca formaban parte del sistema de sujeción de la estructura de cañizo que soportaba el enlucido.

1.1.2.1. Depósitos rituales

En la *culina* (nº 8) no se pudo apreciar ningún elemento relacionado con el culto doméstico a los Lares como parece habitual en las viviendas pompeyanas (Salza Prina 1978-79), sin embargo, en el sótano 23b, bajo el solado de arcilla y en un hoyo de la roca, se halló un depósito votivo: una urnita de sigillata hispánica asimilable a la forma 14, con tapadera de forma 7; su interior estaba vacío, sin mostrar aparentemente ningún tipo de sedimento y, a falta de los análisis pertinentes, no sabemos qué pudo contener. La pieza por sus características parece datable a finales del siglo II o ya en el III. Ese depósito sugiere un rito relacionado tal vez con el culto a los Penates en el contexto de la función como despensa del sótano, o a entidades similares en un mundo de creencias más amplio, o un acto relacionado con el nuevo carácter de la estancia tras la anulación de la cocina. También sobre el suelo, en el rincón NO al pie de la pared norte que sostiene la caja de la escalera, había un jarro de un asa, colocado sobre un costado, con la boca hacia el noroeste y protegido por un adobe; contenía los huesos de una avecilla. Ambos recipientes, el de sigillata por sus características y el de cerámica común por su larga cronología de uso, podrían estar relacionados ya con el cambio de función y reforma del sótano 23.

También en otros puntos del borde perimetral de esta casa por el sur y en su primera fase, se han documentado un depósito con un huevo y el enterramiento de un ave en una urna de cerámica pintada (García-Merino y Sánchez Simón 1996, 209-214, lám. II). Se conocen dos decenas de casos de depósitos similares asociados a esqueletos o huevos de gallináceas (Pérez Ruíz 2014,

348-358) a ambos lados de los Pirineos, en *villae* de entre fines del s. II y principios del III en Cataluña (Casas y Ruiz de Arbulo 1997) y en el departamento francés de *Pyrénées Orientales* (Fabre *et al*. 1999), así como en numerosos yacimientos prerromanos hispanos y galos. Con el apoyo de alguna referencia literaria esos depósitos se han considerado ofrendas a los Manes (Casas y Ruíz de Arbulo 1997, 226); para otros investigadores en cambio parecen ser la expresión de creencias mágicas y con valor profiláctico (Fabre *et al*. 1999, 290). Todos los casos, urbanos y rurales, han sido recogidos y estudiados en conjunto más recientemente por M. Pérez Ruíz (2014, 348-358).

1.2. *Cauca* (Coca, Segovia)

En los Azafranales, en un extremo del casco antiguo, se excavaron algunos restos de una vivienda con hogar delimitado por lajas de pizarra hincadas en el suelo, que se ha datado con dudas en la segunda mitad del siglo I (Cabañero 2018, 187).

1.3. *Clunia* (Coruña del Conde, Burgos)

En lo publicado sobre este importante yacimiento no hay información para el tema que nos ocupa. Solamente cabe citar la interpretación como cocina que Taracena hace (1946, 55-57) de un gran espacio de 169,95 m^2 del complejo denominado Casa de Taracena o Casa nº 1. Se trata del sector sudoriental de la zona subterránea que lo bordea por el E y el S (*Ibid.,* nº 59 del plano de la Figura 5). Tenía según este autor 2,50 m de altura y estaba dividido en seis compartimentos mediante muros de adobe y soportes de piedra en los que es evidente el material reutilizado. Dispone de dos pozos y tiene en la parte N (*Ibid.,* Figuras 3, 22 y 24) dos altos fondos de horno u hogares de forma prismática, construidos con ladrillos, con la solera a 1,30 m de altura y las paredes de al menos 0,45 m de altura; el segundo está muy destruido, pero se supone simétrico. En el sector sur había mucho carbón, elementos constructivos, fragmentos de decoración marmórea y de revestimiento parietal pintado. Taracena supone que los hornos estarían, al contrario del resto de ese espacio 59, a cielo abierto, es decir que tal vez fuesen accesibles desde el piso superior. Aunque este autor consideraba como *culina* el conjunto, no está claro en absoluto que lo sea; bien es verdad que en el espacio aledaño 34 y también en el 35 había grandes contenedores cerámicos, pozos y pilas, pero ni lo que este autor refiere del ámbito 69 ni todo lo citado permiten afirmar que se trate de una cocina. Son estructuras de difícil interpretación, mas aún cuando la excavación, dada la época en que se hizo, no podía tener un registro estratigráfico fiable que permitiese comprender

la evolución cronológica del edificio y la relación entre sus diferentes elementos. La zona del E y del S, con una planta subterránea de realización temprana, pero de larga vida y enorme complejidad debido, entre otras cosas, a la presencia de pozos y hornos, no resulta de fácil entendimiento, es más, ni siquiera está claro que se trate solamente de una casa o de un edificio de carácter doméstico.

1.4. *Lancia* (Villasabariego, León)

En las excavaciones que realizamos en 1972 en la zona central de la ciudad, al sur de las termas, en una vivienda de la que se exhumaron 50 m^2, se documentaron dos hogares de diferente morfología en dos fases consecutivas de habitación. El contexto arqueológico de este espacio, si bien descubierto solo en parte de su superficie, evidenciaba una misma función culinaria y de almacenamiento de víveres a lo largo del tiempo (García-Merino 1999, 48-56).

1.4.1 Hogar del siglo III cista de tegulas

La cocina se localizó en el nivel de ocupación más reciente de un solar habitado desde mediados del siglo II a la segunda mitad del III, pudiendo situarse la mayoría de los restos en la tercera centuria. La parte de superficie exhumada, a pesar de lo reducido de su planta, pertenecía presumiblemente a una casa que, a juzgar por los materiales recuperados (la vajilla de mesa, las lucernas, los recipientes de vidrio) y los restos de revestimiento pictórico de las paredes y teselas blancas y negras, procedentes de algún pavimento adyacente, se puede considerar bien dotada y de nivel económico acomodado.

En esta vivienda los muros tenían zócalo de cantos rodados unidos con argamasa de cal y barro, alzado de grandes adobes y estaban –al menos en los espacios aledaños al hogar– decorados con pinturas al fresco. De ellas se recuperaron numerosos fragmentos de los zócalos de fondo rosado o blanco con salpicaduras rojas, negras y ocres, y también de paneles monocromos con filetes blancos y bandas amarillas o verde claro.

La cocina o área de función similar, tenía solado de tierra y canto rodado disperso. El hogar, alojado parcialmente en el suelo, era una cista cuadrada de 1,15 x 1,15 m formada por tégulas de 40 x 50 cm: tres en cada lado y cuatro cubriendo el fondo (Figura 6, 1 y 2). La unión de este con las paredes se reforzaba con un listón de cerámica. Las tégulas, solo adosadas unas a otras, tenían en la cara externa un doble círculo marcado con los dedos. En el interior del hogar había tierra, carbón, muchos huesos de variada fauna (aves, ovejas y cerdos), conchas de moluscos y fragmentos de cerámica.

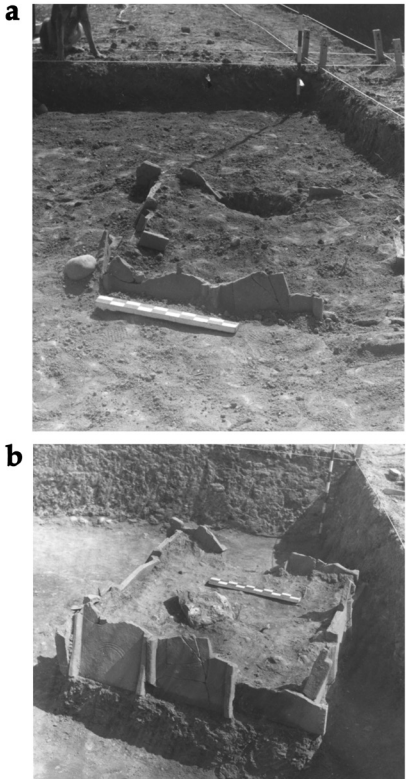


Figura 6. *Lancia* (Villasabariego, León). Hogar en cista de tégulas: a. El hogar a nivel del suelo de la cocina; b. El hogar exhumado para ver su estructura. Fotografías: C. García-Merino.

Por sus características este hogar parece una versión avanzada del fogón astur[4] en la que se han sustituido las lajas de piedra por material refractario de tipo romano. El contexto arqueológico era, sobre todo, cerámica común en formas cerradas de cocina (ollas y cazuelas), de almacenamiento (dolios y jarras) y también platos. En cuanto al menaje de mesa abundaba la *terra sigillata* hispánica decorada y lisa (cuencos 8 y también 27 con sello de un alfarero tritiense (*ex of Val*), la dorada brillante y cerámica gris espatulada; había dos lucernas y fragmentos de varios recipientes de vidrio; los clavos de diversos formatos

[4] Hogares similares excavados en el suelo y delimitados por lajas de pizarra, se han exhumado en el castro hispanorromano de Corporales (Truchas, León) que es semejante a su vez a los documentados en el castro astur de Peña del Hombre (Paradela de Muces, en Priaranza del Bierzo, León).

seguramente de armarios o elementos de puertas, ventanas o cubiertas, eran asimismo muy abundantes (*Ibid.,* 49-51). El material numismático correspondiente a la última fase de habitación consiste en un denario de Lucio Vero del 168 poco gastado por uso y un as de Geta de 203-208, moderadamente desgastado, ambos en uso prolongado fuera de su fecha de acuñación[5].

1.4.2. Hogar circular semiexcavado de los siglos I-II

En el nivel de habitación más antiguo de este solar, datable entre 75 y 140 y sellado por el depósito de escombros de un potente incendio sobre el que se rehízo la casa, se aprecia el mantenimiento de la función culinaria en el mismo espacio, pero con un hogar de morfología diferente (*Ibid.,* 49-51). Es un hoyo de 1,20 m de diámetro excavado en el suelo de greda y delimitado por piedras irregulares, con el fondo revestido de cal y todo el interior relleno de ceniza, carbón, huesos de fauna y fragmentos cerámicos. Alrededor había abundante madera de roble y pino carbonizada total o parcialmente, y numerosos clavos que podrían sugerir una estructura de madera, como una campana, o, tal vez, estructuras como baldas o repisas. Próximo al hogar había una gran vasija de almacenamiento de cerámica gris negruzca, alojada parcialmente en el suelo. El material cerámico correspondiente a ese nivel de uso consta de recipientes de almacenamiento y cocina, pero también de vajilla de mesa, *terra sigillata* hispánica decorada, cerámica de paredes finas, cerámica común gris fina, vidrio y varios objetos metálicos, como tres cuchillos, una lezna y una rasqueta. También había tres bronces altoimperiales, entre ellos un sestercio de Trajano con reverso de *Optimo Principe* datable entre 114 y 117, y material latericio (dos piezas con sendas marcas *Lu…Insequens* e *Insequentis* respectivamente, datables en el siglo II). También se recogieron fragmentos de placas de revestimiento pintado de los muros. Un pavimento de cantillo y arcilla, muy alterado, se conservaba solo en algunos puntos.

En excavaciones posteriores se pudo constatar que en época bajoimperial se habilitaron sobre los escombros del *macellum* de la ciudad restos correspondientes a viviendas precarias con material pétreo reutilizado en los cimientos, alzados de tapial, suelos de tierra y fogones hechos a base de placas

[5] Los materiales están depositados en el Museo de León y el informe sobre las excavaciones (García- Merino, C. «Excavaciones arqueológicas en Lancia (Villasabariego, León). Campañas de 1972 y 1973») inédito, entregado en 1995 en la Delegación Provincial leonesa de la Junta de Castilla y León.

de pizarra, de ladrillos y de restos aprovechados de pavimentos de *opus signinum* (Celis 2018, 332).

1.5. *Palantia* (Palencia)

Muchas de las estructuras domésticas excavadas en Palencia en los últimos años muestran el tipo más sencillo de cocina: el hogar simple que tiene una larga pervivencia en la ciudad desde sus comienzos. Se encuentran en espacios con suelos de tierra prensada sobre una capa de echadizos de cerámica (Crespo 2018, 222) y son placas de arcilla rubefactada, generalmente cuadrangulares de en torno a 1 m de lado y 10 cm de altura, que son las mas frecuentes, y placas circulares con diámetros entre 1,10 y 1,50 m, asociadas a veces a hornos. Una de esas placas cuadradas (Figura 7, b) es la que muestra esta autora en una fotografía (que no queda claro si es del Corral Gil de Fuentes) (*Ibid.,* Figura 5, 4) en lo que parece una cocina de planta casi completa, del siglo I. También en la Casa de la Medusa, gran *domus* con mosaicos de la que se han exhumado aproximadamente 754 m^2, había una cocina «con horno sobre un banco de arcilla refractaria» (Crespo 2018, 227 y Figura 7), lo que da pie a pensar en el mantenimiento del mismo tipo de hogar en los siglos III y IV.

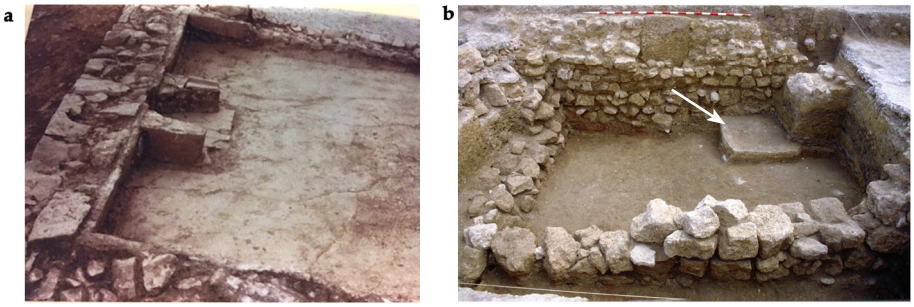


Figura 7. a. Chimenea de Las Pedreiras de Lago de Carucedo (León) ss. I-II (foto: Javier Sánchez-Palencia, IH del CSIC); b. Hogar del Corral Gil de Fuentes (Palencia) s. I. Fotografía: J. Crespo.

1.6. Paredes de Nava (Palencia) (¿*Intercatia*?)

En el marco de los trabajos que se vienen desarrollando desde 2015 (Gutiérrez *et al.* 2018) en el yacimiento hispanorromano de la ciudad, originado en

un extenso núcleo vacceo con potente sistema defensivo, se ha exhumado asimismo un hogar de cronología altoimperial. Un sondeo realizado en 2015-2016 en la unidad de excavación 4 ha documentado parte de una estructura de tipo doméstico con paredes de adobe sobre zócalo de mampostería; en ella un espacio con suelo empedrado presentaba en posición central un hogar circular de arcilla rubefactada, de 1 m de diámetro y 10 cm altura (*Ibid.,* 248 y Figura 8); se menciona también la presencia allí de fragmentos de molinos de mano.

1.7. *Salmantica* (Salamanca)

El fértil solar del Trilingüe o antiguo Colegio Trilingüe ha deparado diversas evidencias del pasado de la ciudad en los trabajos arqueológicos llevados a cabo en los primeros años de esta centuria. En los restos de arquitectura doméstica correspondientes a la época altoimperial se han descubierto hogares, tanto en estructuras del siglo I como en un sector de trama urbana datada en los siglos II y III y organizada en *insulae* a los lados de una calle con un canal del abastecimiento de agua (Macarro 2018, 390-394). También aquí, como en Segovia, se aprecia una continuidad en la morfología de las estructuras de cocción desde la II Edad del Hierro. Son siempre hogares cuadrangulares en posición central, situados en habitaciones alargadas con paredes de adobe o tapial sobre zócalos de mampostería y soladas con tierra prensada o arcilla sobre una base de grava. Estos espacios, interpretables como posibles cocinas, tienen entre 10 y 15 m^2 de superficie en las casas más antiguas y una mayor variabilidad de superficie en las ocupadas en los siglos II y III (*Ibid.,* Figuras 6 y 7 respectivamente).

1.8. *Segovia*

En uno de los restos de carácter doméstico y de época romana descubiertos en diversas obras realizadas en la parte alta del casco urbano de Segovia en los últimos veinte años, se ha documentado también un hogar muy sencillo. Se halló en un patio de la calle José Canalejas junto a un muro de mampostería, adyacente a otro espacio con pavimento de *opus signinum* muy alterado. Es una placa cerámica cuadrada de 63 cm de lado, enmarcada por ladrillos colocados de canto y datable en el siglo I por los materiales cerámicos recuperados (Martínez Caballero *et al*. 2018, 170).

1.9. *Termes* (Tiermes, Soria)

En esta ciudad por ahora no se reconoce tampoco con seguridad ningún tipo de hogar a pesar de haberse excavado una vivienda de gran superficie, la Casa del Acueducto. Su investigador J. L. Argente menciona como cocina la amplia estancia XVIII que también tiene un sótano rupestre. Se encuentra en el extremo oriental del edificio, a un lado del acceso principal y muy cerca del espacio considerado peristilo (Argente y Díaz 1994, 55, fig. 6). Tiene una superficie de 61 m^2 en cada planta y en su extremo occidental hay tres soportes para pies derechos, relacionables con la estructura de madera del techo. El relleno del sótano contenía abundante cerámica, en particular en el centro: cerámicas pintadas de tradición, TSH y TSHT, algún fragmento de marmorata y cerámica de paredes finas, cerámica común de cocina, parte de un ánfora vinaria y parte de otra olearia. También es digna de mención la presencia de una pila de arenisca, cerca de la esquina NO (*Ibid.,* 27). La habitación XVIII se comunica con la aledaña XXVII (también rupestre) por una escalera de 8 peldaños, igualmente tallada en la roca. Esta pieza, excavada en 1984, tiene apoyos para soportes del techo y planta irregular alargada de 18 m^2 de superficie. En un momento dado se debió de dejar incomunicada con la XVIII (*Ibid.,* 32) pero la descripción publicada es algo confusa y no queda clara ni la evolución en el tiempo del tándem habitación XXVII-sótano XVIII (al que para ser cocina le falta precisamente el hogar) ni tampoco si el sótano de XVIII siguió siendo accesible.

En el borde meridional de la ciudad, en una de las llamadas casas semi-rupestres o de Taracena, hay una dependencia excavada en la roca con suelo de *signinum*, hornacinas en las paredes y escaleras de acceso que muestra a un lado de las escaleras un alto poyo de roca con una ligera depresión, interpretado como posible cocina (Argente y Díaz 1994, 100; García-Merino 2014, 1096, fig. 3B), cosa dudosa por su posición flanqueando la escalera.

1.10. *Uxama* (Osma, Soria). Hogar de la Casa del Sectile

En otra casa uxamense, la del Sectile, que excavamos parcialmente en 1976 y 1978 se ha documentado un hogar sencillo, bordeado de piedras y adosado a una pared (García-Merino 1995, 75-76, fig. 13). El edificio, del que se conocen por excavación solamente 200 m^2, se encuentra en una pequeña elevación al E del foro; se levantó a mediados del siglo I y a principios del II se recons-

truyó, continuando habitado hasta mediados del III. Destaca en esa planta una estancia de 18 m^2 pavimentada a finales del siglo II con un bello y colorido tapiz de motivos geométricos realizado con diversos mármoles importados, uno de los pocos ejemplos de *opera sectilia* conocidos en la mitad norte de la Península (García-Merino 1976, 49-150, láms. X-XII).

En la primera fase de la casa (segunda mitad del siglo I), en el espacio l, probablemente zona servil, excavado solo en parte de su superficie, destacaba un fogón cuadrangular de 1,20 x 1,70 m con las esquinas redondeadas, bordeado de piedras (*Ibid.,* lám. XVIII 2, 3 y 4) y adosado a la pared oriental. En su interior había un relleno de 20 cm de potencia de ceniza y carbón de enebro y de carrasca. El material del contexto (*Ibid.,* 236, fig.63) era sobre todo de cerámica común culinaria anaranjada, gris y negra, pero también de almacenamiento (común y de tradición) y de mesa, como la *sigillata* hispánica y la cerámica engobada. A ello se añaden fragmentos de varios recipientes de vidrio, clavos, un cuchillo de hierro y una pesa de telar.

2. Núcleos rurales y *villae*

2.1. Poblados de la zona minera de las Médulas

Las excavaciones realizadas en poblados de la región aurífera de las Médulas han documentado el tipo de hogar más frecuente desde la Edad del Hierro, el astur tradicional, y otro limitado por ahora a un solo caso, muy diferente y comparable a algunos galos y al del siglo III de la Casa de los Plintos de *Uxama*. Para el primer caso sirve de ejemplo el Castro de Corporales (Truchas, León) donde los fogones están delimitados por cantos alargados hincados en un suelo de arcilla endurecida; sobre el fogón se colocaba una parrilla de cerámica (Fernández Posse y Sánchez-Palencia 1988, 60, figs. 59-60). Caso singular, muy distinto al otro y más avanzado en el tiempo, es el de una casa del poblado minero de Las Pedreiras en Lago de Carucedo (León) de los siglos I y II. La vivienda es, tanto por su planta en torno a un peristilo como por sus rasgos generales, considerable como una *domus*, probablemente residencia de personal de administración de las minas. Entre sus habitaciones, con suelo de mortero y paredes enlucidas con decoración pictórica, cuenta con una amplia estancia con hogar de chimenea (Figura 7, 1) adosado a una pared y delimitado por dos muretes de albañilería y con solera de baldosas (Orejas y Sastre 2000, 295, fig. 348).

2.2. La Genestosa (Casillas de Flores, Salamanca)

La Dehesa de la Genestosa es un yacimiento largamente ocupado desde el Alto Imperio a la Edad Media. Un sondeo en el sector 4 del Cañaveral en las excavaciones realizadas recientemente proporcionó restos de una construcción de cronología altoimperial y carácter doméstico. En ella se documentó un hogar de planta rectangular a base de «ladrillos y alguna laja de piedra clavada en el suelo» (Rubio Díez 2019, 83-84) en un espacio delimitado por muros de mampostería de granito en seco. El contexto cerámico acompañante se ha fechado entre finales del s. I y finales del II.

2.3. *Villa* de Almenara-Puras (Valladolid)

Tras el abandono por sus dueños de la *villa* de la Calzadilla, en la segunda mitad del siglo V se levantó sobre escombros de la sala trícora de las termas, al exterior de la *pars urbana,* una construcción rústica de tipo doméstico, la Casa G (García-Merino y Sánchez Simón 2015, 106, fig. 11). Consta de un solo ambiente con planta cuadrada de 20 m^2 de superficie. Las paredes son de tapial sobre cimiento de cantos rodados y en la septentrional está la única puerta, con umbral de baldosas junto al ángulo NE. En el centro de esa misma pared y adosada a ella hay una placa de hogar de 1,60 m de longitud x 0,88 m de anchura. Se trata de una solera de baldosas de 28 x 28 cm, colocadas en tres líneas paralelas de seis piezas cada una, que llevan marcas incisas paralelas entrecruzadas en forma de aspa. En el nivel de destrucción de la vivienda no había tejas, por lo que tal vez la cubierta fuese de ramaje. El material cerámico documentado en el interior del habitáculo incluía un grupo de vasos que representa la fase de abandono de las construcciones mas tardías del yacimiento y en el que destacan tres cuencos de TSHT de forma 37 decorada. En la misma unidad estratigráfica que la TSHT había moneda residual: un as de Tiberio contramarcado de la ceca de *Clunia* y un AE4 de Constancio II de la ceca de Roma (García-Merino y Sánchez Simón 2018, 44-46, fig. 17).

En el inicio de las instalaciones del ala *rustica* septentrional (segunda mitad del siglo IV-mediados del V), en el espacio 15, del que son visibles 30 m^2 de su superficie, quizá pudo haber también un hogar, a juzgar por su semejanza con el de la casa G. Este espacio, aledaño por el E a un gran almacén rectangular con soportes centrales (habitación 12), está construido con tapial sobre zócalos de *opus caementicium*, en un nivel de circulación inferior al

de las estancias anexas. Se ha recuperado solo en 30 m^2 de su superficie por encontrarse junto al muro de cerramiento de las instalaciones visitables de la *villa.* Además, como sus aledaños por el norte, había sido parcialmente exhumado en excavaciones de los años 80 de las que no hay información. Presenta a ras del suelo una superficie horizontal de baldosas de terracota de 1,10 m x 2,52 m. Las baldosas, de 36 x 36 x 3 cm, están colocadas en tres filas de siete piezas cada una.

3. Establecimientos militares

3.1. *Petavonium* (Rosinos de Vidriales, Zamora)

En el campamento del Ala II Flavia, un grupo de estructuras excavadas en el edificio I, denominadas «habitaciones i, h, e y d», han sido interpretadas como una cocina asociada a un horno, con una cronología de la segunda mitad del siglo I y la primera del II (Carretero 2000, 44-47). El autor define el conjunto como una zona para procesar alimentos y de actividad culinaria donde habría una pequeña entrada (i) con un molino de mano, un mostrador, una zona enlosada para la cocción con el hogar, varias baldas y un vasar a modo de mesa (h) (*Ibid.,* 47, fig. 9). Sin embargo, en el plano (constan las profundidades de la cara superior de los muros, pero no se indica la profundidad del suelo) no se aprecia con claridad esta estructura y resulta de difícil comprensión. Realmente son espacios muy pequeños (poco mas de 4 m^2 el más grande) y sin comunicación aparente entre ellos: entrada enlosada y con un pequeño molino de mano, un sector central de suelo de cantillo y arcilla con un hogar sobreelevado (seis tégulas sobre un núcleo de adobes) y con una posible superficie de trabajo y, al fondo, el tercer espacio con dos tégulas horizontales a ras del suelo al pie de otras dos verticales que a su vez apoyan en el muro. En el sector (d) adyacente por el SE hay un horno de planta ultrasemicircular pero no parece intercomunicado con el (h) pues su boca se describe como accesible desde el exterior.

La cerámica documentada en estos espacios es abundante, sobre todo la producción común culinaria, y de variadas formas: cazuelas, ollas, tapaderas, barreños, cuencos, jarras y morteros (Carretero 2000, *passim*; Blanco 2015, *passim*).

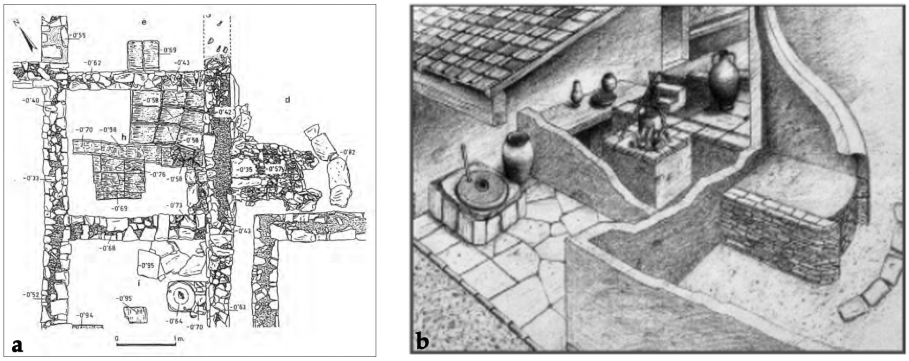


Figura 8. *Petavonium*. Sector de actividad culinaria del edificio I: a. Plano. Fuente: Carretero 2000, fig. 9; b. Restitución hipotética. Fuente: Carretero y Romero (2009, fig. 2,2.).

4. Conclusiones

En el estado actual de la investigación, muy limitada no solo por la escasez de estructuras arqueológicas de carácter doméstico excavadas, sino también por el mínimo número de las que lo han sido en la totalidad de su planta, no se pueden extraer conclusiones que permitan establecer una tipología de hogares/cocinas válida y con suficiente apoyo cronológico como para trazar un panorama evolutivo. A la vista de la información disponible, si partimos de la interpretación de *culina* como conjunto de estructuras interrelacionadas con la función de preparar y cocinar los alimentos de los habitantes de la casa, distinguiríamos por un lado la de la Casa de los Plintos en el siglo III, donde está clara una serie de elementos asociados, como una despensa/alacena conteniendo menaje, vajilla de mesa y alimentos, un depósito de agua, un patio y un espacio al aire libre con puerta al exterior. También en otro sentido se puede considerar algo diferente la cocina del sótano 23b de la Casa de los Plintos donde hay evidencias de culto doméstico. Por otro lado, estarían los hogares, estructuras de combustión de diferentes tipos, a ras de suelo o poco elevadas, en un espacio de carácter doméstico que por lógica se supone cocina pero que se ha descubierto solo de forma parcial.

Hay hogares excavados en el suelo en el centro de la estancia: un hoyo delimitado por piedras, como en el Castro de Corporales (Truchas, León) y en *Lancia*. Otras veces se trata de fogones cuadrangulares bordeados por lajas de piedra y/o ladrillos, como el de la Casa del Sectile de *Uxama* y alguno del mundo rural muy tardío (La Genestosa, Salamanca). Son relativamente abun-

dantes las placas de arcilla rubefactada; a nivel de suelo, bien en planta cuadrada de dimensiones variables, enmarcadas con ladrillos puestos de canto; bien circulares como en Paredes de Nava y Palencia; a veces algo realzadas y adosadas a un banco de arcilla como en una de Palencia. Puede también tratarse de una cista de tégulas como en un hogar de *Lancia* del siglo III o de una sencilla solera de baldosas, como la de la Casa G de la *pars rustica* de la *villa* de Almenara, del siglo V. Finalmente hay un tipo de estructura de combustión construida y con chimenea del que por ahora solo se conocen dos casos: el altoimperial de la *domus* del núcleo minero de Las Pedreiras (Carucedo, León) y una variante en material latericio en la expresiva *culina* uxamense de la Casa de los plintos. No hay que olvidar, además, la posible función calefactora de esas chimeneas cuando no se disponía del sistema de hipocausto.

Es de resaltar el hecho de que, como en las cocinas pompeyanas, en algunos casos vistos en *Uxama*, *Lancia, Palantia* y en la *domus* de Las Pedreiras de Lago, las paredes de la estancia donde se ubica la estructura de fuego estaban revestidas de mortero con decoración pictórica que no parecía mostrar huellas de humo, por lo que cabe deducir que en ellas posiblemente también se guisase con brasas como en las de Campania.

Se puede, en definitiva, decir que, por ahora y en el ámbito que nos ocupa, las estructuras de fuego para actividades culinarias conocidas son mayoritariamente lares / fogones / hogares que exigirían trabajar encorvados o sentados frente a ellos a diferencia de los, hasta hace poco considerados paradigmáticos, hogares campanos[6]. Y aunque los casos de estudio son todavía muy pocos para extraer conclusiones fiables, se obtiene una primera impresión sobre el gran éxito y perduración de un tipo de hogar muy sencillo, con solera de material cerámico y casi a ras de suelo, que sin duda difería poco del hogar básico anterior y de los posteriores: cocina baja / hogar con chimenea / llar / etc. del mundo rural hasta entrado el siglo XX.

Bibliografía

Argente, J. L. *et al*. (1994). *Tiermes IV. La casa del Acueducto. Domus alto imperial de la ciudad de Tiermes, campañas 1979-1986.* Madrid: Ministerio de Cultura, Instituto de Conservación y Restauración de Bienes Culturales.

[6] La postura obligada para cocinar en determinadas morfologías de hogar y los consiguientes aspectos de tipo sociológico y relacional entre los habitantes de la casa, en el marco de análisis postulado por la *Household Archaeology*, han sido tratadas básicamente para las casas pompeyanas por M. Green (2013).

Argente, J. L. y Díaz, A. (1996). *Tiermes. Guía del yacimiento y Museo*. Valladolid: Junta de Castilla y León. Consejería de Educación y Cultura.

Beltrán, M. *et al*. (1998). *Colonia Iulia Victrix Lepida Celsa (Velilla de Ebro, Zaragoza.* III, 2. *El instrumentum domesticum de la Casa de los Delfines*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

Blanco García, J. F. (2015). Cerámica común romana de cocina y mesa de fabricación local en la Meseta. En C. Fernández Ochoa, Á. Morillo y M. Zarzalejos (Eds.), *Manual de cerámica romana II. Cerámica romana de época altoimperial en Hispania. Importación y producción* (pp. 145-236). Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional.

Bonini, P. (2003). Le cucine. En P. Basso, F. Ghedini (Eds.), *Subterraneae domus: ambienti residenziali e di servizio nell'edilizia privata romana* (pp. 465-492). Caselle di Sommacampagna (Verona): Cierre.

Bouet, A. *et al.* (2011). Vie et mort d´un quartier central de Barzan. En A. Bouet (Dir.), *Barzan III, Un secteur d'habitat dans le quartier du sanctuaire du Moulin-du-Fâ à Barzan (Charente-Maritime),* vol. I. Mémoires, 26; Aquitania, Supplément, 27 (pp. 81-218). Pessac: Ausonius; Talence: Fédération Aquitania.

Cabañero, V. M. (2018). Desarrollo urbano y territorial de Cauca romana. En S. Martínez Caballero, J. Santos Yanguas y L. J. Municio González (Eds.), *El urbanismo de las ciudades romanas del Valle del Duero* (pp. 183-200). Segovia: Asociación de Amigos del Museo de Segovia.

Carretero Vaquero, S. (2000). *El campamento romano del Ala II Flavia en Rosinos de Vidriales (Zamora). La cerámica*. Zamora: Instituto de Estudios Zamoranos Florián de Ocampo.

Carretero Vaquero, S. y Romero Carnicero, Mª V. (2009). Materiales y técnicas de construcción en *Petavonium*. En A. Morillo, N. Hanel y E. Martín (Eds.), *Limes XX. Estudios sobre la Frontera Romana,* Anejos de *Gladius,* 13, vol. I (pp. 407-417). Madrid: Polifemo.

Casas, J. y Ruiz de Arbulo, J. (1997). Ritos domésticos y cultos funerarios. Ofrendas de huevos y gallinas en villas romanas del territorio emporitano (s. III d. C.). *Pyrenae*, 28, 211-227.

Crespo Mancho, M. J. (2018). El nacimiento de la ciudad de Palencia y su evolución urbanística. Datos obtenidos a partir de las intervenciones arqueológicas realizadas en la capital. En S. Martínez Caballero, J. Santos Yanguas y L. J. Municio González (Eds.), *El urbanismo de las ciudades romanas del Valle del Duero*. Anejos de Segovia histórica 2 (pp. 215-236). Segovia. Asociación de Amigos del Museo de Segovia.

Degbomont, M. (1984). *Le chauffage par hypocauste dans l´habitat privé. De la place saint Lambert à Liège à l'Aula Palatina de Trèves*, 17. Liège.

Durán Cabello, R. M. (2018). Habitaciones subterráneas y *aestiva loca* en la arquitectura doméstica hispanorromana. *AEspA,* 91, (pp.115-141).

Fabre, V., Forest, V. y Kotarba, J. (1999). Dépôts cultuels domestiques dans la ferme d´époque romaine du Pla de l´Aïgo (Caramany, Pyrenées-Orientals). *Revue archèologique de la Narbonnaise,* 32, (pp. 271-292).

Fernández Posse, M. D. y Sánchez-Palencia Ramos, F. J. (1988). *La Corona y el Castro de Corporales (Truchas, León). II.* Excavaciones Arqueológicas en España 153. Madrid: Ministerio de cultura. Dirección general de Bellas Artes y Archivos. Subdirección General de Arqueología y Etnografía.

García-Merino, C. (1995a). *Uxama I: Excavaciones de 1976 y 78. La Casa de la cantera, la Casa del sectile y el Tambor.* Excavaciones Arqueológicas en España 170. Madrid: Instituto de Conservación y Restauración de Bienes Culturales.

— (1995b). Materiales numismáticos de las excavaciones de *Uxama*. En Mª P. García Bellido y R. M. Sobral Centeno (Eds.), *La moneda hispánica. Ciudad y territorio.* Anejos de *Archivo Español de Arqueología,* 14 (pp. 191-198). Madrid: CSIC.

— (1999). Intervenciones arqueológicas en 1972 y 73 en Lancia. En J. Celis Sánchez y M. J. Gutiérrez González (Coords.), *Lancia. Historia de la investigación arqueológica. Homenaje a Francisco Jordá Cerdá* (pp. 43-56). León: Diputación provincial de León; Instituto Leonés de Cultura.

— (2014). Estancias subterráneas en las *domus* hispanorromanas del valle oriental del Duero: los casos de *Clunia, Uxama* y *Termes*. En *XVIII Congreso Internacional de Arqueología Clásica. Centro y periferia en el mundo clásico* (pp. 1093-1096). Mérida: Museo Nacional de Arte Romano.

García-Merino, C. y Sánchez Simón, M. (1996). Enterramiento infantil bajo un pavimento de la Casa de los Plintos de *Uxama*. *Celtiberia*, 90, 203-214.

— (2004). *Informe de la Intervención Arqueológica realizada en la Casa de los Plintos de Uxama (Osma, Soria). Campañas de 1993 y1994.* Tres volúmenes, planimetrías, láminas y figuras (206 páginas). Depositado en la Subdirección General de Patrimonio Cultural. Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León. Valladolid.

— (2015). *La villa romana de Almenara de Adaja-Puras a través de los archivos del tiempo.* Valladolid: Diputación Provincial de Valladolid.

— (2017). *El final de la villa de Almenara de Adaja-Puras (Valladolid). Los contextos cerámicos.* Madrid: La Ergástula.

García-Merino, C., Sánchez Simón, M. y Burón Álvarez, M. (2007). Pinturas murales de la Casa de los Plintos de *Uxama* (Soria). En C. Guiral Pelegrín (Ed.), *Circulación de temas y sistemas decorativos en la pintura mural antigua*. *Actas del IX Congreso Internacional de la AIPMA* (pp. 447-450). Calatayud: Gobierno de Aragón.

— (2009). Cultura material del siglo III en un ambiente doméstico de la meseta: el conjunto cerrado de la Casa de los Plintos de *Uxama*. *AEspA* 82, 221-253.

Ghedini, F. (2003a). Habitare in sottosuolo: necessitá, casualitá, moda. En P. Basso y F. Ghedini (Eds.), *Subterraneae domus: ambienti residenziali e di servizio nell'edilizia privata romana* (pp. 567-606). Caselle di Sommacampagna (Verona): Cierre.

Ghedini, F. (2003b). Per il riconoscimento degli ambienti della casa: note di metodo. En P. Basso y F. Ghedini (Eds.), *Subterraneae domus: ambienti residenziali e di servizio nell'edilizia privata romana* (pp. 113-122). Caselle di Sommacampagna (Verona): Cierre.

González Pena, M. I. (2002). El brasero romano depositado en el Museo de Zaragoza. *Boletín del Museo de Zaragoza*, 16, 299-209.

Green, F. M. (2015). Cooking class. En K. Tuori y L. Nissin (Eds.), *Public and Private in the Roman house and society*. *Journal of Roman Archaeology Supplemental Series* 102 (pp. 133-147). Portsmouth: Journal of Roman Archaeology.

Gutiérrez Pérez, J., Abarquero Moras y Pérez Rodríguez, F. J. (2018). La Ciudad (Paredes de Nava, Palencia). En S. Martínez Caballero, J. Santos Yanguas y L. Municio González (Eds.), *El urbanismo de las ciudades romanas del Valle del Duero*. Anejos de Segovia histórica, 2 (pp. 237-250). Segovia: Asociación de Amigos del Museo de Segovia.

Kastenmeier, P. (2007). *I luoghi del lavoro domestico nella casa pompeiana.* Roma: L'Erma di Bretschneider.

Macarro Alcalde, C. (2018). *Salmantica* romana: antecedentes urbanos y evolución desde los datos arqueológicos. En S. Martínez Caballero, J. Santos Yanguas y L. Municio González (Eds.), *El urbanismo de las ciudades romanas del Valle del Duero*. *Anejos de Segovia histórica* 2 (pp. 383-399). Segovia.

Martínez Caballero, S., Municio González, J., Martín García, C., Labrador Vielva, J. M., Cabañero Martín, V. M. y Álvarez González, S. (2018). Datos para evaluar la evolución urbana de Segovia romana. En S. Martínez Caballero, J. Santos Yanguas y L. Municio González (Eds.), *El urbanismo de las ciudades romanas del Valle del Duero*. Anejos de Segovia histórica 2 (pp. 157-182). Segovia: Asociación de Amigos del Museo de Segovia.

Orejas Saco del Valle, A. y Sastre Prats, I. (2000). El poblamiento romano en la ZAM y la diferenciación funcional. En F. J. Sánchez-Palencia (Ed.), *Las Médulas (León): un paisaje cultural en la «Asturias Augustana»* (pp. 253-283). León: Instituto Leonés de Cultura, Diputación Provincial de León.

Pérez Ruíz, M. (2014). *Al amparo de los Lares. El culto doméstico en las provincias romanas Bética y Tarraconense*. Anejos del *Archivo Español de Arqueología* LXVIII. Madrid: Editorial CSIC.

Rubio Díez, R. (2018). La Dehesa de la Genestosa en época altomedieval: configuración de un micro-territorio en la zona suroccidental de la cuenca del Duero. En I. Martín Viso (Coord.), *Fortificaciones, poblados y pizarras. La Raya en los inicios del Medievo*. (pp. 178-189). Ciudad Rodrigo: Excmo. Ayuntamiento de Ciudad Rodrigo.

Salza Prina Ricotti, E. (1978-79). Cucine e quartieri servili in epoca romana. *Rendiconti. Atti della Pontificia Accademia Romana di Archeologia*, 51-52, 237-294.

— (1993). Cibi, cucina e banchetti. *Vita quotidiana nell'Italia Antica, 1. Vita in familia* (pp. 111-144). Casalecchio di Reno: Coop.

Taracena Aguirre, B. (1946). El palacio romano de *Clunia*. *AEspA,* 19, 29-69.

Hogares, cocinas y espacios culinarios romanos en la Comunidad de Madrid

JAVIER SALIDO DOMÍNGUEZ
Universidad Autónoma de Madrid

JORGE MORÍN
Audema

1. Introducción

A diferencia de otras regiones, la realización en el centro peninsular de numerosas obras tanto públicas como privadas que ha implicado la práctica arqueológica de urgencia o de carácter preventivo ha permitido localizar estructuras menos conocidas en otras regiones de la península Ibérica, especialmente en la Comunidad de Madrid. Prueba de ello es el estudio que se ha podido realizar sobre estructuras de carácter perecedero, de funcionalidad agropecuaria en esta zona, así como de construcciones y restos materiales peor conocidos desde el punto de vista arqueológico como las *culinae*. Como consecuencia de ello, contamos incluso con algún estudio de conjunto dedicado al análisis de los hogares altomedievales (V-VIII d. C.) (Vigil-Escalera 2012). En este territorio se han excavado, analizado y documentado en mayor profusión las cocinas del periodo tardorromano y visigodo. Ejemplos de ellos son Cruces de Loeches (Morín *et al.* 2017, 386), Congosto (Rivas-Vaciamadrid), El Pelícano P01A y El Pelícano 2 (Arroyomolinos, Madrid), La Huelga (Barajas, Madrid) y Gózquez (San Martín de la Vega, Madrid) (cf. Vigil-Escalera 2012, 170-177). Menos conocidas son las *culinae* de época romana que pasamos a anunciar. En este sentido, conviene señalar que en la Comunidad de Madrid se ha podido documentar la presencia de espacios de cocina asociados a espacios transformados en época tardoantigua, como en Tinto Juan de la Cruz (Pinto), sobre el antiguo *oecus* de la *villa* tardorromana o en la *villa* de El Val (Alcalá de Henares) (Morín y Barroso 2004) (Figuras 1 y 2).

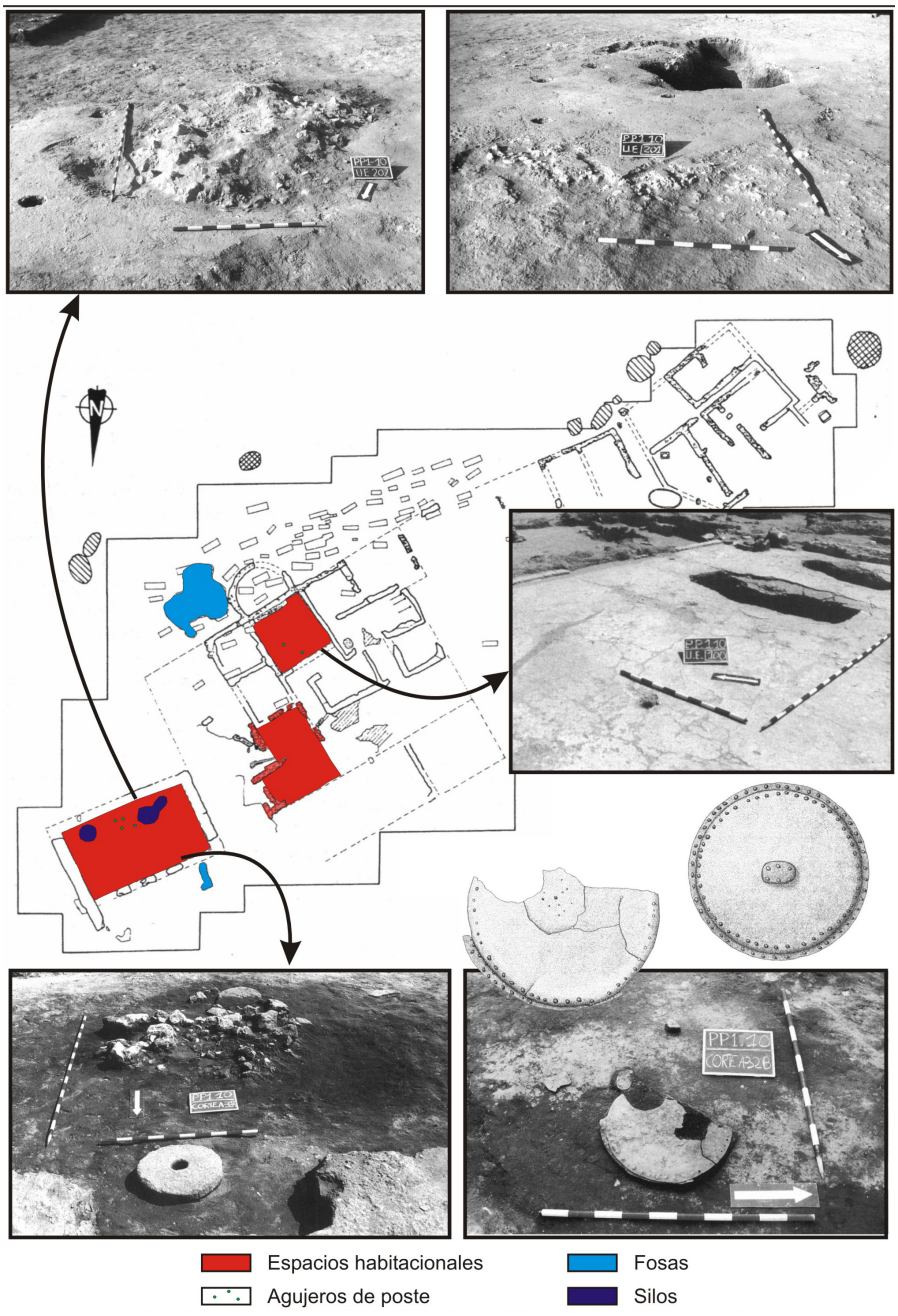


Figura 1. Reocupación de la *villa* romana de Tinto Juan de la Cruz (Pinto) con el espacio de cocina. Fuente: Morín *et al.* (2001).

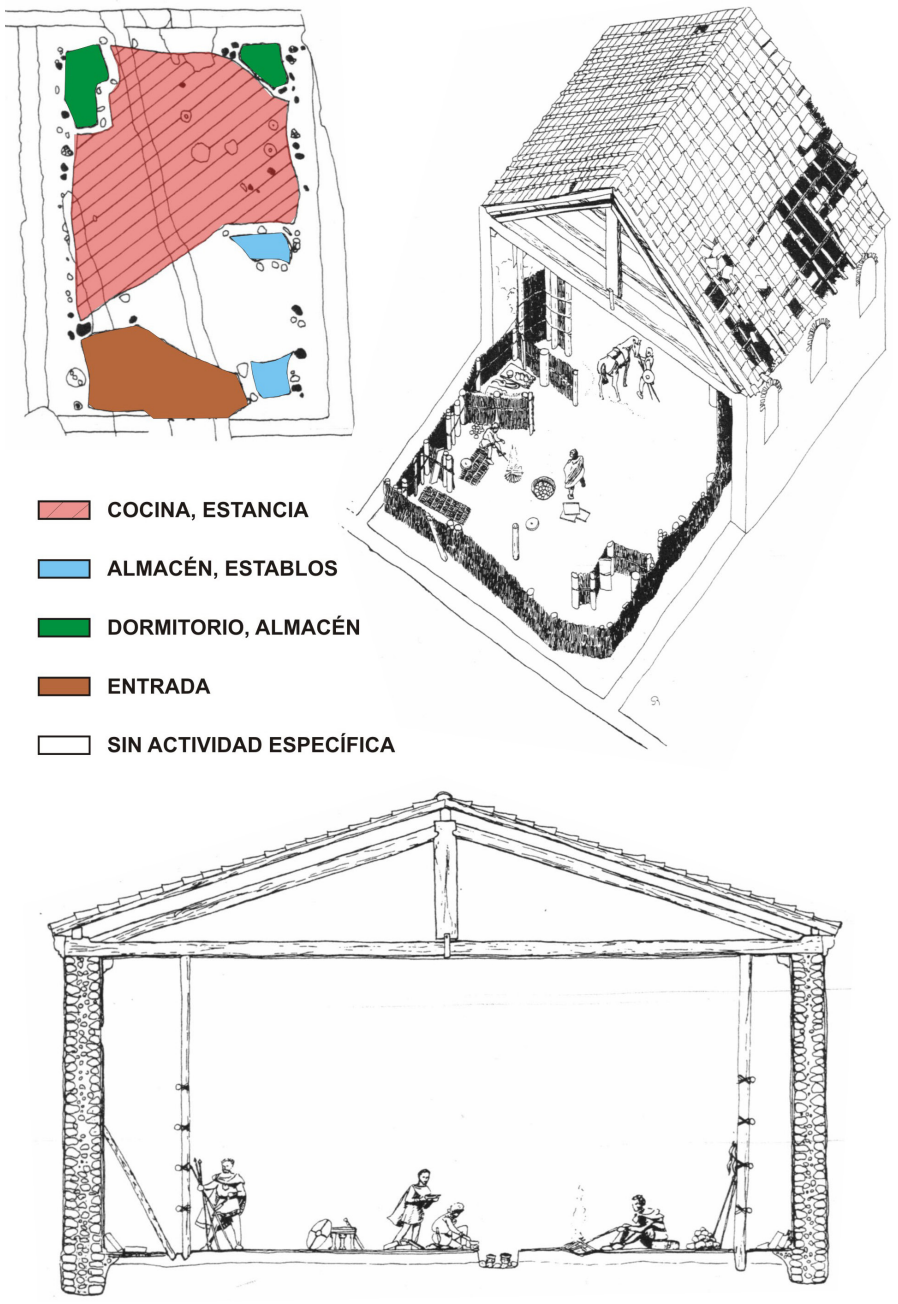


Figura 2. Reocupación del mosaico del Auriga Victorioso de la *villa* de El Val (Alcalá de Henares) con espacio culinario. Fuente: Rascón *et al.* (2001).

La ausencia de espacios dedicados a la cocina invita a pensar en funcionalidades distintas a las de moradas o funciones residenciales de determinados edificios singulares como el de Valdetorres de Jarama (Madrid) (Arce *et al.* 1997, 335). No obstante, la ausencia de hogares no es exclusiva de los yacimientos de Madrid ni de edificios que no debieron tener un destino residencial. No cabe duda de que la fragilidad de este tipo de estructuras y el mal estado en el que se conservan explican su ausencia en el registro arqueológico.

2. Catálogo analítico de *culinae*

2.1. *Civitates* y cabeceras o centros rectores del territorio

A inicios del siglo I d. C. solamente un asentamiento del territorio de la actual Comunidad de Madrid responde a la denominación clásica de *civitas* (*Complutum*), mientras que el resto del territorio madrileño pudo estar vertebrado por una red de cabeceras o *caput civitates* que, además de *Complutum*, *Mantua* y *Titultia* –todas ellas ciudades con mención en las fuentes–, podría estar conformada por tres cabeceras más o *civitates sine urbe* que se corresponderían con la sede de *Miaccum* en el área del Guadarrama –como elemento rector del poblamiento de la zona noroeste–, el entorno de la propia ciudad de Madrid –para el control del área central– y el yacimiento de Dehesa de la Oliva como cabeza de puente en la zona noreste (cf. Fernández Ochoa y Zarzalejos 2016, 287). En algunos de estos yacimientos se han localizado restos materiales correspondientes a *culinae*. Por otro lado, algunos de los espacios más significativos de la Edad del Hierro están activos en el mundo tardorrepublicano, como es el caso del Cerro de la Gavia (Villa de Vallecas, Madrid), en los que el impacto del mundo romano parece generar cambios en sus *culinae*, además de estar presentes algunos elementos de las vajillas romanas.

Complutum (Alcalá de Henares)

Las cocinas domésticas de la ciudad romana de *Complutum* aún están pendientes de estudio (Sánchez 2014). Se conocen bastantes restos constructivos correspondientes a la arquitectura doméstica, excavados a partir de intervenciones arqueológicas de urgencia en los años ochenta del siglo pasado por parte de Dimas Fernández-Galiano, donde se localizaron hasta cuatro casas identificables como tales, al margen de otros restos que posteriormente se han reinterpretado. A este

primer grupo de casas pertenecerían las *domus* de Baco, de los Peces, de Leda y de Cupidos. A finales del siglo XX, las excavaciones arqueológicas realizadas en dos grandes áreas han permitido localizar, en la denominada *insula* II de la *regio* II, la Casa de los Grifos y en la *insula* VI de la *regio* II, una agrupación de tres *domus* de menores dimensiones y otras edificaciones aún sin caracterizar. A estos datos hay que sumar los restos localizados en la casa de la C/ Juncal, nº 20, y la casa de Cupidos II. Por desgracia, la información que disponemos de estas viviendas es muy limitada. A partir de su posición se han planteado como hipótesis la ubicación de las *culinae* de la Casa de Marte y la Casa de Atrio, pero apenas contamos con datos para confirmar su funcionalidad.

En la Casa de la Lucerna de la Máscara Teatral, situada en la *insula* VII, se halló una gran *culina* al noreste de la vivienda (espacios 33-34). Mide aproximadamente 6 x 4,40 m, (*c*. 35,20 m^2) y cuenta con dos hogares situados en el centro (Sánchez 2017, 390, fig. 229). Están formados por plataformas cuadrangulares de *opus testaceum*, de 0,30 m de lado cada pieza. En esta *domus* también se localizó una cocina quizás vinculada a actividades mercantiles, de venta al exterior. Se halla en la estancia 44, ubicada en la zona oriental de la casa. Con una superficie aproximada de 4,20 x 3,40 m (*c.* 14,30 m^2), presenta un pequeño fogón rectangular de 40 x 28 cm en planta, delimitado en sus cuatro paredes por material latericio encajado en este suelo (Sánchez 2017, 382-384, figs. 222, 223). Junto a esta estructura, se localizó una cubeta de planta rectangular excavada en tierra que presenta en sus laterales trazas de haber sido sometidos a combustión.

Una *culina* más se ha podido identificar en la Casa de los Grifos (estancia C), relacionada con una *popina*, diseñado para la venta de alimentos preparados al público, pues está abierta a la calle (estancia K). Ambas ocupan las dos esquinas septentrionales de la *domus*, al noroeste la C y al noreste la K. La estancia C o *culina* cuenta con un espacio de almacenaje y tres hornos al norte de la estancia (Sánchez 2017, 505-512, fig. 362); adosados en batería, ocupan una superficie de planta cuadrangular de 2,20 x 1,30 m. Es de destacar también la presencia de dos apoyos de dos postes en el centro de la estancia, quizás no tanto para sujetar la techumbre, sino para el desarrollo de las actividades culinarias.

Dehesa de la Oliva (Patones)

El asentamiento de época tardorrepublicana de la Dehesa de la Oliva (Patones) ocupa una inmejorable posición estratégica en una zona de control del paso entre las dos mesetas y junto a un antiguo vado del alto Jarama (Figu-

ra 3). Excavado desde mediados de los años cincuenta del siglo pasado, se emprendió a partir de 2006 una nueva etapa de investigación que abarcó no solo la parte elevada del cerro, sino también la parte baja de su plataforma inferior. En la plataforma superior se localizaron en 1974, en una zona conocida como El Caserío, dos casas de este periodo. Esta zona fue objeto de diferentes actuaciones de excavación y consolidación hasta el año 2014.

La Casa 1, la más oriental, tiene una superficie de 110 m^2 con 12,40 m de anchura y 9 m aproximadamente de longitud. Está constituida por seis estancias organizadas a partir de un pasillo central, al que se accede directamente desde la calle meridional por el único acceso que presenta la vivienda. Se localizaron los restos de un horno en la estancia nororiental de la casa, que permiten interpretarlo como una cocina. Junto a esta estancia se dispone un almacén en una cota inferior, al que se accedía por escalones tallados en roca.

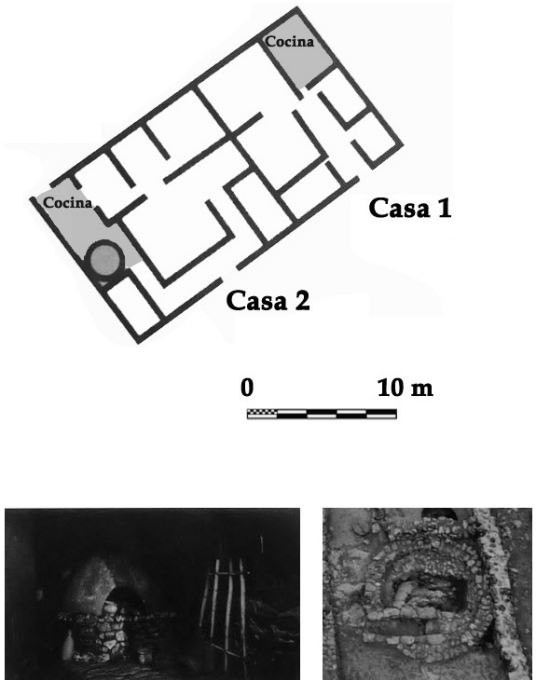


Figura 3. Planta de la Casa 1 y 2 del asentamiento tardorrepublicano de Dehesa de la Oliva (Patones, Madrid) con indicación en gris de la posición de las cocinas (planta modificada a partir de Hernández y Domínguez 2017, 329). Reconstrucción e imagen del horno de la Casa 2. Fuente: Plan de Yacimientos Visitables de la Comunidad de Madrid.

Al oeste de la anterior se halla la Casa 2, de aproximadamente 13 m de longitud y 12,40 m de anchura. En estos 150 m^2 se pusieron al descubierto siete estancias estructuradas en torno a un patio central de planta cuadrangular. La cocina se localiza en el lateral occidental y conserva también parte de un horno de planta circular con cúpula para cocción de pan y otros alimentos. La vivienda presenta dos accesos, uno desde la calle meridional y otro desde la calle norte (Hernández y Domínguez 2017, 328-329).

Titultia (Titulcia)

El *oppidum* tardorrepublicano presenta un trazado urbanístico ortogonal completamente desarrollado y planificado con calles y construcciones estructuradas de planta más o menos rectangular y realizadas con zócalos de piedra. El edificio del área 2 presenta un zócalo pétreo de mampostería de pequeño tamaño y alzados de adobe. Las estancias, de forma cuadrangular o rectangular, presentan diferentes tamaños. Destaca la sala nº 17 de 5,5 m^2 donde se localizó parte de un molino circular rotatorio y, junto a este, semillas de grano carbonizadas, que informan sobre el uso culinario de esta estancia. En el interior, y adosados a su muro norte, se construyeron dos poyetes cuadrangulares de 0,80 m por 0,80 m, realizados con adobes, seguramente para manipular la materia prima resultante de la molienda del grano. Encima de estos poyetes aparecieron diferentes objetos de metal, como un cuchillo de hierro recto con enmangue de hueso o asta, unas pinzas caladas de bronce de tipo ibérico, una espuela y una fíbula de La Tène II, tipo 8b. En la estancia 16, adyacente a la anterior, se documentó un horno adosado al muro exterior de la misma y que comunicaba su boca con el interior la estancia (Figura 4). Las dos estancias (nº 16 y 17) se han interpretado como estructuras de tipo artesanal para la transformación y consumo de alimentos elaborados con cereales (Polo y Valenciano 2014a, 94, fig. 5; Valenciano y Polo 2017, 167). El poblado debió ser abandonado en el periodo de las guerras lusitanas, entre el 147 a. C. y 139 a. C., coincidiendo con los primeros contactos con el mundo romano y con las campañas desarrolladas por los generales romanos en la cuenca media del Tajo (Valenciano y Polo 2014b, 147).

Cerro de la Gavia (Villa de Vallecas, Madrid)

Las excavaciones en el Cerro de La Gavia con una extensión de 4.000 m^2 han permitido distinguir cuatro fases de ocupación diferentes: paleolítico, II Edad del Hierro, tardoantigüedad y guerra civil española. En el año 2010/11 se realizó una nueva campaña en la zona del yacimiento en la margen izquierda del Man-

zanares. La fase de ocupación más importante corresponde a un poblado de la II Edad del Hierro con tres momentos constructivos diferenciados y una presencia humana en el lugar atestiguada desde el s. IV a. C. hasta el I d. C. El primer momento apenas conserva restos de sus estructuras. Una segunda fase se levanta sobre las estructuras de la anterior, correspondiendo a un poblado articulado a partir de dos calles. Las excavaciones han puesto al descubierto la calle Este, una hilera de casas que cerraba el poblado por su parte oriental, y la manzana central del poblado. Las casas que se abren a la parte septentrional del yacimiento se levantaban sobre una terraza artificial y sus traseras servirían a modo de muro de fortificación. La manzana central, por su parte, cuenta con dos hileras de casas en su parte media que debían tener acceso por las dos calles que la delimitaban. Provisionalmente esta fase se fecha entre finales del s. III y comienzos del siglo II a. C. En esta época la población desborda el núcleo encastillado originario y se extiende por las lomas próximas y la margen izquierda de la ribera del Manzanares, donde se ubicó una zona de vivienda y de procesado de productos agrícolas. Este hábitat se abandona hacia mediados de la segunda centuria. El abandono del poblado no se dilató mucho en el tiempo, ya que la tercera fase se levanta prácticamente sobre la planta de la fase anterior. El poblado estuvo habitado hasta finales del siglo I d. C., como atestigua la presencia en el mismo de TSH, TSHB, etc. Con posterioridad, el Cerro de la Gavia se utilizó para un cementerio de época tardoantigua y posteriormente como hábitat andalusí, aprovechando las cuevas de los farallones yesíferos (Morín *et al.* 2005, 125-144).

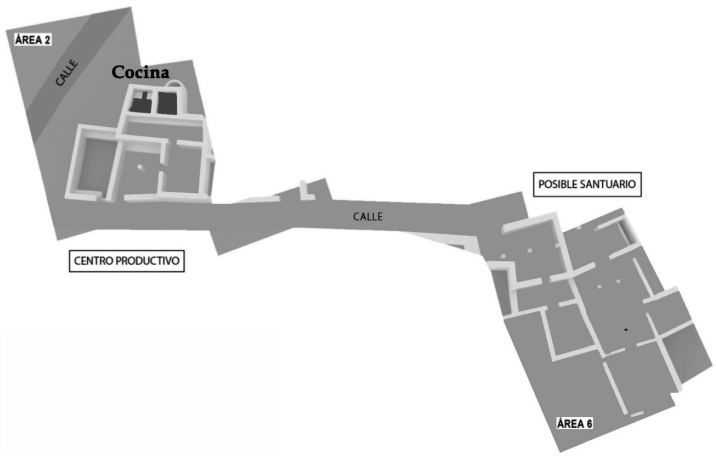


Figura 4. Planta del asentamiento de Titulcia (Madrid) con indicación de la cocina. Fuente: Valenciano y Polo (2017, fig. 2, modificada por autores).

En la segunda fase de ocupación del poblado, que coincide con la llegada del mundo romano a esta zona del centro peninsular, la cocina se localiza en posición central en casas que tienen una disposición tripartita. Lo mismo sucede en los espacios domésticos situados fuera de la manzana central del poblado. Donde mejor se puede apreciar este uso como cocina es en una vivienda del Sector B, donde se aprecian los *dolia* sobre un poyo, existe una pequeña alacena construida con adobes y el hogar en posición central con reborde (Figura 5). Sin embargo, en la última fase de ocupación, que perdura hasta el siglo I d.C., las cocinas y los espacios de molienda se trasladan a un vestíbulo exterior con el que cuentan ahora los espacios domésticos. Por otro lado, en las dos fases se ha podido recuperar abundantes restos de semilla que se guardaban en estos espacios en grandes recipientes cerámicos cebada y diferentes tipos de trigo. Por último, en las diferentes campañas se han localizado algunos elementos cerámicos importados que permiten ajustar bien las diferentes fases. Destacan tres fragmentos, el primero se trata de un pie de una copa de campaniense A, tal vez del tipo Morel 3131. El segundo consiste en un plato de borde ondulado del Círculo de la B, de la forma Lambloglia 6/1443h de Morel, cuya cronología oscila entre finales del s. II al tercer cuarto del siglo I a. C.; y el tercero de un fragmento muy pequeño, tal vez correspondiente al pie de una copa de la misma producción. En la campaña de 2011 se documentó otro fragmento de cerámica de barniz negro, procedente de la zona de Cales. En cuanto a su tipología se corresponde probablemente con un plato de la forma Lamb. 5/F2255. Por sus características técnicas estamos ante una pieza de muy buena calidad que se correspondería con la fase antigua de la producción calena, con una cronología que oscila entre el 200 y el 130/120 a. C. Este fragmento se localizó en el área del poblado situada a los pies del cerro, que parece estar funcionando a mediados del siglo II a. C., lo que concuerda bien con la cronología de esta pieza. Por lo que respecta a las fechas que aportan las piezas del Cerro de La Gavia, los datos conjugados de ambas producciones permiten considerar como momento para su importación el final del s. II a. C., o más bien en primer tercio del siglo I a. C.

2.2. Aglomeraciones secundarias y establecimientos rurales

El Rasillo (Barajas)

El yacimiento de El Rasillo, excavado entre los años 1999 y 2000, se halla en la orilla occidental del río Jarama (Vigil-Escalera 2004; 2009) (Figura 6a).

Se trata de un pequeño establecimiento rural fechado entre el último cuarto del siglo IV e inicios del siglo V d. C. La estancia principal (A8), de planta rectangular, presenta un hogar construido con placa de ladrillos sobre poyete de adobe, adosado al centro de su pared occidental (Vigil-Escalera 2012, 169, fig. 5). En uno de los dos ambientes menores (A5 y A7), que se adosan al anterior por el extremo occidental, presenta también un hogar sobre una pequeña plataforma realizada a base de cantos rodados. Según la interpretación de Vigil-Escalera (2012, 170), ambos hogares se emplearon de forma coetánea, quizás con funcionalidad diferente o por parte de distintos individuos o grupos de la unidad doméstica.

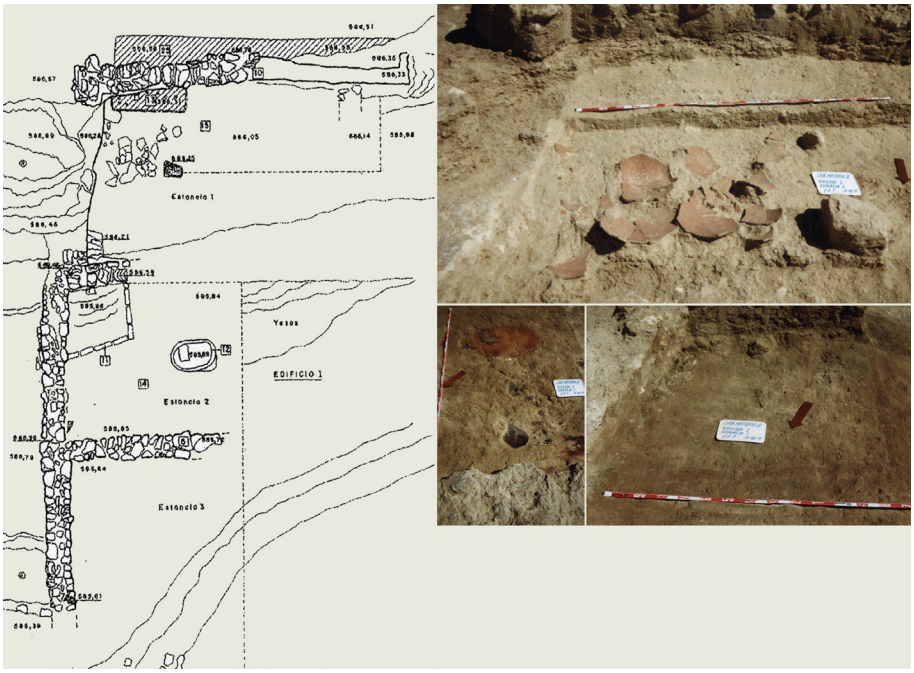


Figura 5. Planta del Sector B del Cerro de la Gavia (Villa de Vallecas, Madrid). Detalle de la zona de cocina con el poyo para *dolia,* alacena de adobes y hogar en posición central. Fuente: Elaboración propia de J. Morín.

La Indiana (Pinto)

En el año 1997 se localizó un edificio de mediados del siglo I d. C. donde se halló un ambiente específicamente destinado a la cocina (H6.2), un hogar de planta

cuadrangular sobre un banco de adobe en el patio (H9) y huellas circulares de rubefacción en el centro de las tres estancias orientales (H1, H7, H6.3) (Figura 6b). Tal y como señala Vigil-Escalera (2012, 168, fig. 2) no se puede afirmar con rotundidad que todos esos puntos de fuego hayan sido utilizados al mismo tiempo ni confirmar la funcionalidad culinaria de cada una de las estructuras.

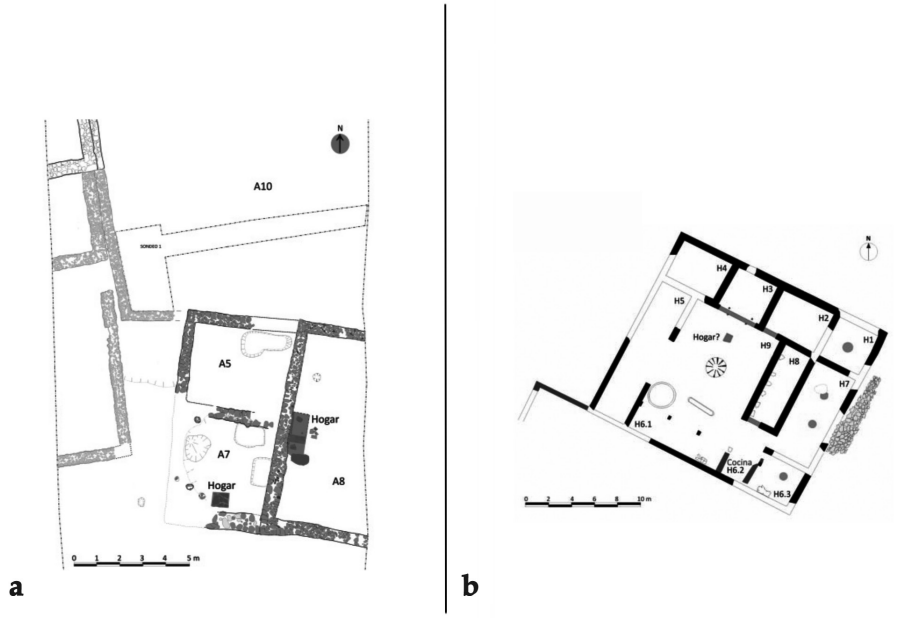


Figura 6. a. Hogares de la vivienda bajoimperial de El Rasillo (Barajas, Madrid). b. Estructuras de combustión de La Indiana: Fuente: Vigil-Escalera (2012, figs. 5 y 2).

Los Palacios (Villanueva del Pardillo)

El yacimiento de Los Palacios constituye un asentamiento de carácter rural que ha aportado materiales fechados entre finales del siglo I d. C. y finales del s. IV o principios del siglo V d. C. Las estructuras localizadas aparecen dispuestas aparentemente en torno a un espacio a cielo abierto, ocupando sus laterales occidental y meridional, y parcialmente su lateral oriental, con una planta en forma de U. En la crujía occidental se localizó un complejo productivo vinícola (Recinto 1), mientras en el lateral meridional y oriental se disponen un conjunto de estructuras (Recinto 2), de difícil interpretación, posiblemente la *pars rustica* de un asentamiento tipo *villa*. Formando parte del Recinto 2 se localizaron tres

estancias, de las que destaca la nº 3, que presenta forma rectangular con una superficie de 70 m^2 (Major *et al.* 2013, 354) (Figura 7). Esta sala presenta forma rectangular con unas dimensiones interiores de 6,05 m (norte-sur) y 11,40 m de este a oeste, y con una superficie de 70 m^2 aproximados. Se identificó el nivel de uso último, así como los restos de un hogar y el nivel de abandono y amortización de la estructura (Major *et al.* 2014, 344, fig. 4).



Figura 7. Planta general y fotografía aérea del establecimiento rural de Los Palacios (Villanueva del Pardillo, Madrid), con indicación del espacio de cocina. Fuente: Major *et al.* (2013, fig. 2, modificada).

Torrejón de Velasco

La intervención arqueológica desarrollada en el Sector 9 del PGOU en Torrejón de Velasco ha permitido documentar la existencia de un hábitat rural de época romana conformado por estructuras de habitación y productivas. Entre éstas últimas destaca la presencia de un horno cerámico de cámara rectangular con pasillo central, con la cúpula y el *praefurnium*. La cronología del yacimiento está comprendida entre los años finales del siglo I a. C. y el siglo II d. C. La proximidad del enclave a una vía subsidiaria de la principal entre Mérida y Zaragoza le dio acceso a una importante red de caminos que sin duda permitieron un fluido intercambio comercial con toda la Península como atestiguan los restos materiales. Este asentamiento formaría parte de la densa red de doblamiento rural que se fue conformando a partir de las épocas julio-claudia y flavia y que se materializó en forma de pequeños asentamientos campesinos dispersos que caracterizaron social y económicamente el territorio de los diferentes municipios y colonias (Figura 8). En el sector 1 se encuentra en la zona situada hacia el noreste, conformando con el sector 2 la parte más oriental del yacimiento. Se han podido diferenciar hasta cinco estancias diferentes, de características muy diversas. La cocina se localiza en la estancia número dos (Figura 9).

De este enclave se ha recuperado un conjunto cerámico muy significativo, del que destacan las producciones asociadas a la cocina, algunas de las de mesa y también algunas de las de almacenaje. Consisten mayormente en cuencos, fuentes, ollas, jarras, tapaderas, *dolia,* etc. La mayor parte de los fragmentos de cerámica común exhumados pertenecen a recipientes empleados en la cocina, dentro de los cuales destacan las ollas. Su abundancia en los yacimientos resulta lógica si tenemos en cuenta que constituyen el instrumento de cocina más universal, por estar relacionado con la preparación de cualquier tipo de alimento. Son productos de uso cotidiano y escaso coste, adquiridos en zonas de abastecimiento inmediato, o en casos excepcionales, zonas más lejanas. Conviene señalar que, debido a la enorme variedad de las producciones locales y las asimetrías entre unas regiones y otras, resulta muchas veces difícil encuadrar determinados fragmentos en una u otra forma de las topologías de referencia. Destacan las Aguarod 3, Burillo 76-78, Mayet XL, Vegas 1 / 1, 2 y 3. En cuanto a los cuencos, gran parte de los identificados en Torrejón de Velasco pertenecen a formas indeterminadas, pero en su gran mayoría a formas decurrentes de la tradición indígena tal como ya se tuvo oportunidad de comentar. Dentro de los indeterminados se pudieron reconocer algunos con



Figura 8. Planta general del yacimiento de Torrejón de Velasco. Fuente: Elaboración propia de J. Morín.

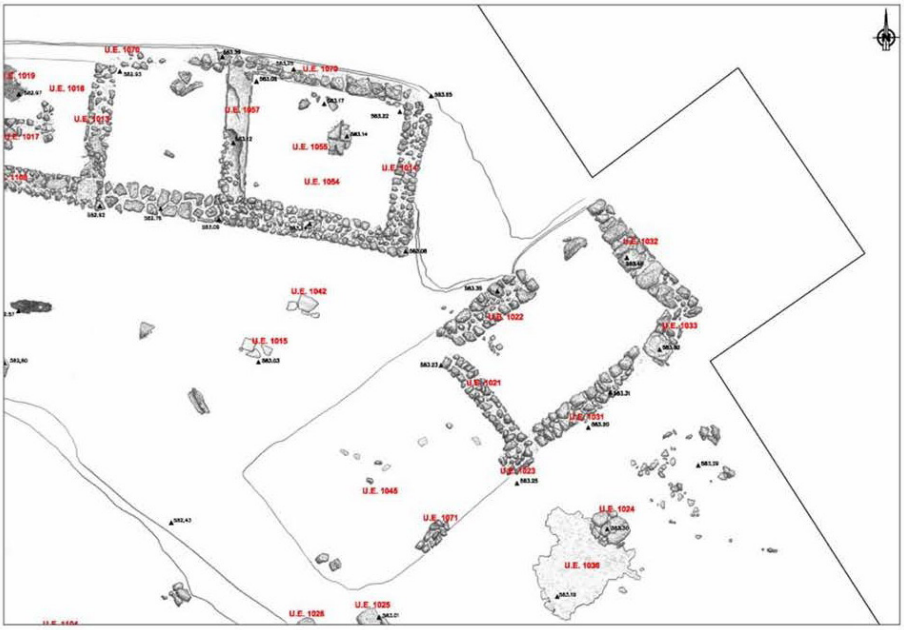


Figura 9. Detalle de la estancia 2 con la cocina del yacimiento de Torrejón de Velasco. Fuente: Elaboración propia de J. Morín.

decoraciones externas de ruedecilla. Para aquellos que se pudieron adscribir a varios tipos de las topologías de referencia, se pudo constatar que se tratan de formas que se difunden sobre todo en la Meseta Norte y Valle del Ebro (Vegas 20, Pous 363 y afin Celsa 81). Dentro de los escasos ejemplares recuperados pertenecientes a las fuentes, la mayoría resultó ser indeterminada en cuanto a su clasificación tipológica. Una excepción son las fuentes que se integran verdaderamente o se asemejan bastante a las formas con asa del tipo Santrot 176-178. Finalmente, los morteros son uno de los indicadores más precisos para comprobar la adopción de usos alimentarios nuevos por parte de poblaciones que los importan o producen. Fue usado para descortezar el grano, fabricar el pan, preparar salsas, platos de carne, elaboración de quesos y un largo número de usos, sin olvidar colorantes, perfumes y otros productos. Se caracteriza por las gruesas incrustaciones de granos de cuarcita o nódulos de óxido metálico en la cara interna o por estrías incisas que cumplen la misma función abrasiva. Desde un punto de vista general, la singularidad de esta pieza del menaje doméstico estriba en su desconocimiento por las poblaciones indígenas y, por tanto, su identificación se revela un indicador preciso de la adopción o asimi-

lación de los hábitos culinarios romanos. La difusión de estos útiles se hizo especialmente intensa en época de Claudio, desde cuyo momento comienzan a implantarse además importantes sucursales en la Narbonense y en Gran Bretaña. La producción de morteros decreció en torno a la mitad del s. II d. C. en todo el Imperio romano. En Torrejón se han documentado las siguientes formas: Dram. 2 y Vegas 7b (Morín, Almeida y Sánchez Ramos 2017).

Yacimiento 2 de Arroyo de la Vega (Villaviciosa de Odón)

El Yacimiento 2 se localiza en el término Municipal de Villaviciosa de Odón, dentro de la zona arqueológica "Arroyo de la Vega". Gracias a la prospección arqueológica realizada a inicios del año 2000 se localizó una gran superficie con presencia de materiales arqueológicos (teja, ladrillo muy rodado y *terra sigillata*) que indicaban la presencia de un yacimiento de atribución romana altoimperial, con materiales datados entre los siglos I a III d. C. En uno de los sondeos se localizaron los restos de una estructura de teja o ladrillo muy desmantelada. Los trabajos de excavación arqueológica de urgencia del año 2001 permitieron localizar los restos de un cimiento compuesto de cantos de cuarcita que estaba muy desmantelado y de derrumbe en los que se localizan abundantes fragmentos de teja, ladrillo, adobe, así como un hogar (Vega 2005, 149).

Yacimiento 4 de Arroyo de la Vega (Villaviciosa de Odón)

El yacimiento se halla en una suave ladera con orientación sur, por donde discurre el Arroyo de la Vega. Aunque conocido de antiguo, fue localizado y excavado en el año 2000 en una intervención arqueológica de urgencia. En el denominado Yacimiento 4 Norte se documentaron niveles de ocupación, destrucción y arrasamiento de un pequeño asentamiento romano, cuya cronología oscilaría entre los siglos II al IV d. C. De esta primera ocupación se documentaron restos de cimentaciones fabricadas con pequeños nódulos de cuarcita y tres hogares con bolsadas de cerámica, así como silos y cubetas de almacena- miento (Vega 2005, 158).

Zarzalejo (Arroyomolinos)

Entre los años 2003 y 2004 se acometió la excavación arqueológica de urgencia en el yacimiento de Zarzalejo, que permitió documentar un enclave de época romana altoimperial, con una cronología que abarca desde

inicios del s. II d. C., a la segunda mitad del s. III d. C. El asentamiento está compuesto por cuatro construcciones o edificios singulares, que se distribuían en forma de «U», en torno a un patio central abierto hacia el sureste. Unas estructuras estaban destinadas a la producción vitivinícola (prensa/ lagar) y uso residencial (Edificio I), otras a la producción textil (zonas abiertas con huellas de telares verticales y pesas de telar) (Edificio IV), y otras a la molienda de cereal y a la producción de aceite (molinos de grano y de oliva) (Edificios II y III). En el denominado Edificio I, que presentaba las mejores condiciones de conservación, se halló además de una zona dedicada al pisado, recogida, cocción, reducción y almacenaje del mosto y vino, también un espacio residencial donde en el ambiente XIII se hallaron diversos agujeros de poste asociados a los restos de un hogar central (Hernández Hernández 2006, 246, fig. 5; Vigil-Escalera 2012, 168-169, figs. 3, 4) (Figura 10). La sala mide aproximadamente 6,90 x 4,50 m, con una superficie de 31 m^2. El hogar, de planta rectangular, mide aproximadamente 114 x 98 cm de lado y se halla bien definido por la presencia de una solera de ladrillos dispuesta sobre un banco de adobe situado a unos 18 cm sobre la cota del suelo de tierra apisonada (Vigil-Escalera 2012, 168).

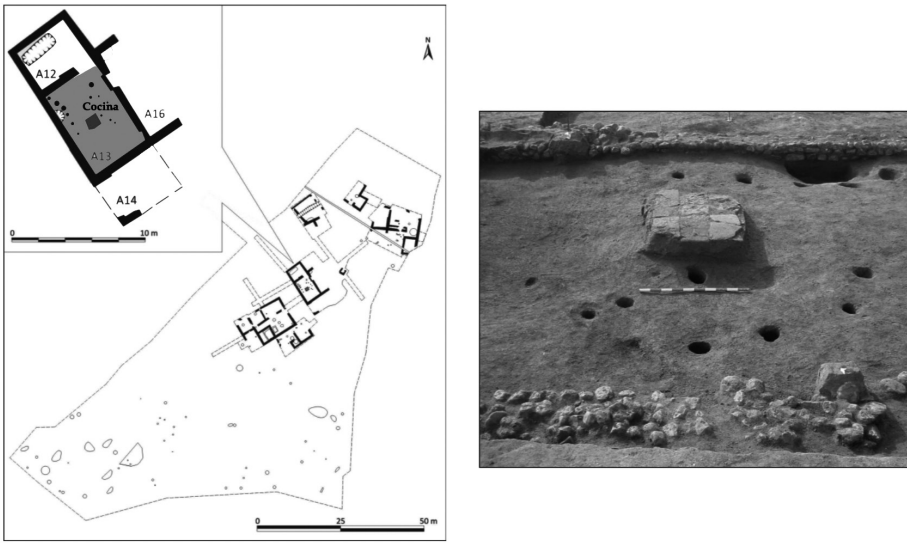


Figura 10. Planta general del establecimiento rural de Zarzalejo (Arroyomolinos, Madrid), con indicación del espacio de cocina y fotografía del hogar. Fuente: Vigil-Escalera (2012, figs. 3, con modificaciones, 4).

3. Menaje asociado a las prácticas culinarias

Entre el material asociado a las prácticas culinarias, se hallan las parrillas metálicas presentes en el territorio madrileño (Salido y Heras 2017, 287, lám. 2). En la calle Sur de Getafe, se localizó una parrilla de hierro de 34,5 x (26) x 7 cm (Caballero 1985, figs. 10-12) que conserva solamente una barra lateral y seis transversales. También en El Llano de la Horca apareció una parrilla de hierro de once barrotes y cuatro patas, siendo los exteriores de sección rectangular y los interiores cuadrangular (VV. AA. 2012, 297, nº 116) (Figura 11). Más interesante si cabe son los restos de un gran trébede de hierro conservado en muy mal estado pertenecientes a un hogar del siglo II a. C. localizado en el *oppidum* de Titulcia (Polo y Valenciano 2014, 95). Aunque no lo podemos confirmar, muchos ganchos servirían para colgar las ollas en los hogares y aparecen frecuentemente en las excavaciones. Son conocidos en este sentido los aparecidos en el interior de un depósito de Dehesa de la Oliva (Cuadrado 1991, 204) donde se localizó un doble gancho para colgar. En el asentamiento rural de La Ermita Virgen de Torre (Vallecas-Vicálvaro) también se puso al descubierto una cadena de llar formada por argollas (Uscatescu y Fuentes 2009, 90).

En relación con los hogares, se hallan los ganchos. Destacan dos ejemplares de época tardorrepublicana procedentes de El Llano de la Horca, de sección cuadrangular. Uno cierra en ángulo recto y acaba en punta mientras el otro tiene forma de S alargada (VV. AA. 2012, 297, nº 118).



Figura 11. Parrilla de cocina de El Llano de la Horca. Fuente: VV. AA. (2012, 297, nº 116).

También se han documentado coladores fabricados en bronce que presentan una taza perforada y un asa en forma de anillo con una chapa para proteger el dedo pulgar. Se han localizado únicamente tres ejemplares en El Llano de la Horca: un asa vertical casi completa y dos fragmentos de taza perforada correspondientes al tipo 1 y 2 de Guillaumet (Azcarraga *et al.* 2014, figs. 5.4, 5.5; Salido y Heras 2017, 289).

Además, un posible cubo de madera se ha podido testimoniar a partir del hallazgo de una cincha o fleje de hierro de 54 cm de diámetro en El Llano de la Horca (VV. AA. 2012, 309, nº 137), también presentes en La Ermita Virgen de Torre (Vallecas-Vicálvaro) (Uscatescu y Fuentes 2009, 90). Relacionadas con cubos de madera o con calderos de metal son las asas de hierro aparecidas en el mismo yacimiento (VV. AA. 2012, 303, nº 130). Un soporte de caldero de hierro y varios fragmentos de este tipo de recipientes se hallaron en el asentamiento rural de La Ermita Virgen de Torre (Vallecas-Vicálvaro) (Uscatescu y Fuentes 2009, 88-90). En el interior del ocultamiento de Cubas de la Sagra se localizó un caldero de latón con dos asas laterales y base de plomo (Oñate *et al*. 2015, 31). Es probable que fueran utilizados con fines culinarios.

4. Los datos arqueofaunísticos

Un aspecto interesante en el estudio de las cocinas es correlacionar los datos procedentes de los restos materiales de las *culinae* con los faunísticos. En este campo la arqueología del área central peninsular está ofreciendo cada vez más datos que nos permiten acercarnos al estudio de la ganadería y de los animales consumidos o transformados en los yacimientos de estudio. El ganado bovino es el predominante, con gran presencia de la vaca, seguido de los ovicápridos, el caballo, el cerdo y animales salvajes como el ciervo, además del perro que queda fuera de nuestro estudio. Aunque los caballos, mulas y asnos pudieron haber sido consumidos muy ocasionalmente, se emplearon sobre todo para tareas como el transporte de bienes y de personas en el caso de los caballos y mulas, mientras que los asnos, según las fuentes clásicas, sirvieron en las labores de trilla y molienda en el ámbito rural. Estos datos se han podido verificar en los yacimientos de época romana de la *villa* de Puente Segovia (Madrid), donde predomina el ganado bovino con ejemplares en edad adulta (Vega Miguel *et al.* 2017, 466); La Torrecilla (Getafe); en el asentamiento de La Gavia III (Vallecas); y en la *villa* suburbana de los Anios (casa de Hippolytus), en *Complutum* (Alcalá de Henares) (cf. Liesau *et al.* 2016, 74-75), Camino de Seseña (Torrejón de Velasco, Madrid) (Flores y Sanabria 2017, 143-144), en Torrejón de Velasco (Yravedra 2008a), Pozo Sevilla (Al-

cázar de San Juan, Ciudad Real) (Yravedra 2009) o Las Zorreras (Yunquera de Henares, Guadalajara) (Yravedra 2008b). Los estudios tafonómicos y esqueléticos sugieren que los individuos generalmente eran aprovechados en vida para diferentes funciones hasta que decrecía su productividad, momento en el cual eran sacrificados y aprovechados cárnicamente.

A partir de los datos que se van conociendo, se aprecia la presencia de tallas diferentes en el vacuno, sin que a veces se llegue a saber si se trata de diferencias raciales o solo entre machos y hembras, sin olvidar los castrados como los bueyes. También hay diferencias entre los yacimientos, pues mientras que el vacuno de la *villa* de La Torrecilla (Getafe) presenta unas alzadas modestas, unos 110 cm en la vaca y 130 cm para el buey, en la *villa* suburbana de los Anios (casa de Hippolytus), en cambio, además de algún ejemplar grande, destacan, dentro de esta cabaña, las diferencias de la cornamenta, apareciendo formas cuernilargas y cuernicortas junto con vacas mochas, que tienen un cuerno más largo que otro (Liesau *et al.* 2016, 74-75). Entre los desechos alimentarios correspondientes a aves se documentaron restos de gallina en la *villa* de La Torrecilla (Getafe) y en el asentamiento de La Gavia III (Vallecas). Eran muy apreciadas como ponedoras de huevos y, al parecer, solo eran consumidas cuando dejaban de ser productivas, práctica habitual de todas las sociedades preindustriales.

Más allá de la alimentación básica, en el Madrid romano se ha podido constatar por vez primera para el ámbito peninsular la producción de un manjar como el *foie-gras*. La gran talla de los huesos de gansos en la *villa* de La Torrecilla (Getafe) revela que se trata de ocas domésticas cebadas con la finalidad de obtener hígados hipertrofiados (Liesau *et al.* 2016, 74-75).

En la misma *villa* se recuperaron valvas de ostras, dato sorprendente debido a la lejanía de Madrid respecto a la costa. Aunque sabemos que pueden sobrevivir varios días fuera del mar, su consumo en el interior peninsular refleja las excelentes vías de comunicación disponibles para traer alimentos tan delicados, además del poder adquisitivo de aquellos que podían degustarlas (Liesau *et al.* 2016, 74-75).

La captura de aves silvestres fue también importante en las haciendas rurales. Si bien no se puede confirmar que todas ellas fuesen consumidas, las avifaunas como el ánsar común y el ánade real son indicativos de los humedales próximos a ríos como el Manzanares, el Henares y el Jarama. En cambio, otras especies como la grulla remite a zonas adehesadas y la avutarda o el sisón a áreas sin cobertura arbórea. Tampoco faltan las especies de monte bajo y del bosque mediterráneo como la perdiz común, la paloma bravía y la torcaz, la tórtola; ni otras de hábitos nocturnos como el alcaraván, en lugares abiertos, y el mochuelo en el monte bajo (Liesau *et al.* 2016, 74-75).

5. Conclusiones

Los establecimientos rurales de época romana del centro peninsular que se ha tenido ocasión de describir contaban en sus inmediaciones con bancos o poyetes destinados a la realización de las actividades culinarias. Se han podido testimoniar en el espacio de transformación de alimentos del *oppidum* tardorrepublicano de Titulcia, así como en los establecimientos rurales de El Rasillo (Barajas, Madrid) y en Zarzalejo (Arroyomolinos, Madrid), en este caso quizás apoyado sobre una estructura de madera. No obstante, esto no implica que el hogar de la cocina se halla situado a media altura ni colocado sobre un poyete a modo de repisa o encimera, sino simplemente se trata de soleras situadas casi a nivel de suelo. Es el caso de la cocina de Zarzalejo, levantada a tan solo 18 cm del nivel de suelo. Por ello, consideramos que no podemos establecer una diferenciación entre cocinas romanas sobreelevadas o construidas sobre plataforma *versus* medievales sobre la cota de uso del ambiente, como se ha llegado a plantear (Vigil-Escalera 2012, 178), sino una cierta continuidad en cuanto a los tipos. La altura de las *culinae* de época romana es mínima y no se atienen a la típica cocina pompeyana.

A tenor de los datos arqueológicos de *culinae* en el centro peninsular, resulta difícil diferenciar entre fuegos utilizados para prácticas culinarias y los simples hogares empleados para la calefacción. Es esta la función que debieron de tener los hogares circulares de las estancias orientales de La Indiana (Pinto, Madrid). También resulta difícil indicar si determinados hornos se emplearon con funciones domésticas o con otros destinos como el metalúrgico. Un buen ejemplo es el hogar de Navalvillar (Madrid), en este caso de uso metalúrgico, de cronología altomedieval. En esta estructura se pudo determinar el empleo como combustible de carbón vegetal procedente del ambiente del entorno, y que, según estas analíticas, se trataría de coníferas (Colmenarejo *et al*. 2014, 220-223, figs. 3, 6). Los resultados de esta excavación nos advierten también sobre la necesidad de aplicar estudios que nos permitan conocer el tipo de madera empleada en la combustión.

Por último, para finalizar nos gustaría destacar el hallazgo en ocasiones aislados de elementos y objetos culinarios que resulta difícil de asociar a hogares, estructuras de combustión o cocinas. Del mismo modo, los datos obtenidos en los yacimientos madrileños de época romana nos llaman la atención sobre la necesidad de correlacionar los datos arqueofaunísticos que nos informan sobre la dieta con el tipo de *culina*, así como de las formas de preparación de los alimentos (cocción, asado, en parrilla, etc.).

Bibliografía

Arce, J., Caballero, L. y Elvira, M. A. (1997). El edificio octogonal de Valdetorres de Jarama (Madrid). En R. Teja y C. Pérez González (Eds.), *Congreso Internacional La Hispania de Teodosio,* 2 (pp. 321-337). Valladolid: Consejería de Educación y Cultura.

Azcárraga Cámara, S., Baquedano Pérez, E., Märtens Alfaro, G., Contreras Martínez, M. y Ruiz Zapatero, G. (2014). Vajilla broncínea tardorrepublicana en El Llano de la Horca (Santorcaz, Madrid). *AEspA,* 87, 109-121.

Caballero Zoreda, L. (1985). Hallazgo de un conjunto tardorromano en la calle Sur de Getafe (Madrid). *Boletín del Museo Arqueológico Nacional* 8 (1), 97-127.

Colmenarejo García, F., Gómez Osuna, R., Jiménez Guijarro, J., Pozuelo Ruano, A. y Rovira Duque, C. (2014). En busca de la magnetita perdida. Metalurgia del hierro y organización aldeana durante la Antigüedad Tardía en Navalvillar y Navalahija (Colmenar Viejo, Madrid). *Actas de las décimas jornadas de Patrimonio Arqueológico en la Comunidad de Madrid* (pp. 215-228). Madrid: Dirección General de Patrimonio Histórico y Sección de Arqueología del CDL de Madrid.

Cuadrado, E. (1991). El castro de la Dehesa de la Oliva. *Arqueología, Paleontología y Etnografía*, 2, 189-255.

Fernández Ochoa, C. y Zarzalejos Prieto, M. (2016). Sobre la implantación romana en las tierras de Madrid. Algunos logros y grandes retos. *Anejos a CuPAUAM,* 2, 281-298.

Fernández-Galiano Ruiz, D. (1984). *Complutum, 1. Excavaciones*. Excavaciones Arqueológicas en España, 137. Madrid: Ministerio de Cultura. Dirección General de Bellas Artes y Archivos. Subdirección General de Arqueología y Etnografia.

Flores Fernández, R. y Sanabria Marcos, P. (2017). Actividades agropecuarias al sur de Madrid: el *torcularium* de Camino de Seseña (Torrejón de Velasco, Madrid). En Vides monumenta veterum: Madrid y su entorno en época romana. *Zona arqueológica,* 20 (2), 137-145. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional.

Hernández Hernández, L. (2006). El yacimiento de Zarzalejo (Arroyomolinos). En *Actas de las Segundas Jornadas de Patrimonio Arqueológico en la Comunidad de Madrid* (pp. 243-248). Madrid: Dirección General de Patrimonio Histórico y Sección de Arqueología del CDL de Madrid.

Hernández Hernández, L. y Domínguez Alonso, R. M. (2017). El asentamiento tardorrepublicano de la Dehesa de la Oliva, Patones (Madrid). En *Vides monumenta veterum*: Madrid y su entorno en época romana. *Zona arqueológica,* 20 (2), 325-334. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional.

Liesau, C., Morales, A. y Llorente, L. (2016). La fauna: entre la ganadería tradicional y el exotismo. En C. Fernández Ochoa y J. Salido, *El poder de Roma. Madrid, una historia para todos,* 5, 74-75. Madrid: Comunidad de Madrid.

Major González, M., Penedo Cobo, E. y Peña Cervantes, Y. (2013). El *Torcularium* del asentamiento rural romano de Los Palacios, Villanueva del Pardillo (Madrid): a propósito de la producción de vino en la zona central de *Hispania*. *Espacio, tiempo y forma. Serie I, Prehistoria y arqueología*, 6, 345-380.

Major González, M., Penedo Cobo, E., Medina Cordero, G., De Torres Rodríguez, J. y Gandul García, R. (2014). El *torcularium* de la *villa* de Los Palacios: la producción del vino en época romana en Villanueva del Pardillo (Madrid). *Actas de las décimas jornadas de Patrimonio Arqueológico en la Comunidad de Madrid* (pp. 341-349). Madrid: Dirección General de Patrimonio Histórico y Sección de Arqueología del CDL de Madrid.

Morín de Pablos, J., Jaque Ovejero, S., Oñate Baztán, P., Major González, M., Barroso Cabrera, R., Sanguino Vázquez, J. y Penedo Cobo, E. (2001). Los yacimientos de Tinto Juan de la Cruz, Pinto, Madrid (ss. I al VI d. C.). *Estudios de prehistoria y arqueología madrileñas*, 11, 128-204.

Morín de Pablos, J. y Barroso Cabrera, R. (2004). El mundo funerario de época visigoda en la Comunidad de Madrid. El poblamiento y el problema del asentamiento de los visigodos en la Península Ibérica a través del estudio de las necrópolis madrileñas. En *I Jornadas del Patrimonio Arqueológico en la Comunidad de Madrid,* 183-214. Madrid: Dirección General de Patrimonio Histórico.

Morín de Pablos, J., Escóla Martínez, M., Agustí García, E. Barroso Cabrera, R., Pérez-Juez Gil, A. y Urbina Martínez, D. (2005). El urbanismo. En J. Morín de Pablos y E. Agustí García (Coords.), *El Cerro de La Gavia. El Madrid que encontraron los romanos*. Madrid: Museo de San Isidro.

Morín de Pablos, J., Roberto de Almeida, R. y Sánchez Ramos, I. (2017). Cruce de Loeches: de *villa* altoimperial y tardoantigua a nudo de comunicaciones de época moderna. En *Vides monumenta veterum*: Madrid y su entorno en época romana. *Zona arqueológica,* 20 (2), 377-388. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional.

Morín de Pablos, J., Roberto de Almeida, R. y Sánchez Ramos, I. (2017). El yacimiento romano del sector 9 del PGOU de Torrejón de Velasco. Nuevos datos para el poblamiento rural tardorepublicano, Julio-Claudio y Flavio en el SE de la Comunidad de Madrid. En *Vides monumenta veterum*: *Madrid y su entorno en época romana*. Zona arqueológica, 20 (2), 362-374. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional.

Polo López, J. y Valenciano Prieto, M. C. (2014). Últimos avances en la investigación del *Oppidum* de Titulcia (Titulcia, Madrid). En E. Baquedano (Ed.), *1er Simposio sobre los Carpetanos. Arqueología e historia de un pueblo de la Edad del Hierro*, *Zona Arqueológica,* 17, 87-98. Madrid: Museo Arqueológico Regional de Madrid.

Rascón Marqués, S., Méndez Madariaga, A. y Díaz-del-Río, P. (1991). La reocupación del mosaico del Auriga Victorioso en la villa romana del Val (Alcalá de Henares): un estudio de microespacio. *Arqueología, paleontología y etnografía,* 1, 181-200.

Salido Domínguez, J. y Heras y Martínez, C. M. (2017). Los metales de época romana en la Comunidad de Madrid. En *Vides monumenta veterum*: Madrid y su entorno en época romana. *Zona arqueológica,* 20 (2), 283-301. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional.

Sánchez Montes, A. L. (2014). Aportaciones al conocimiento de la casa privada romana en España: la *domus* en la ciudad de *Complutum*. *Actas de las VIII Jornadas de Patrimonio Arqueológico en la Comunidad de Madrid*, 171-182. Madrid: Comunidad de Madrid, Dirección General de Patrimonio Histórico.

Sánchez Montes, A. L. (2017). *La casa urbana privada en la ciudad romana de Complutum*. (Tesis doctoral). Madrid: Universidad Complutense de Madrid.

Uscatescu Barrón, A. y Fuentes Domínguez, A. (2009). La Ermita Virgen de Torre (Vallecas-Vicálvaro): un espacio alto-imperial ¿artesanal o comercial?. En *Actas de las Sextas jornadas de Patrimonio Arqueológico en la Comunidad de Madrid,* 83-97. Alcalá de Henares.

Valenciano Prieto, M. C. y Polo López, J. (2014b). Reconstruyendo Titulcia: de *oppidum* a *municipium*. En *Actas de las décimas jornadas de Patrimonio Arqueológico en la Comunidad de Madrid*, 139-154. Madrid: Comunidad de Madrid, Dirección General de Patrimonio Histórico.

Valenciano Prieto, M. C. y Polo López, J. (2017). *Phiale* de plata del *oppidum* de Titulcia. *Complutum*, 28 (1), 163-184.

Vega Miguel, J. (2005). Excavaciones arqueológicas realizadas en el proyecto de duplicación de la carretera de los pantanos. En *Actas de las Primeras Jornadas de Patrimonio Arqueológico en la Comunidad de Madrid*, 145-160. Madrid: Comunidad de Madrid, Dirección General de Patrimonio Histórico.

Vega Miguel, J., Petri, A., Herrera, T. y Cuesta Salceda, M. (2017). La *villa* romana del Puente Segovia. En *Vides monumenta veterum*: Madrid y su entorno en época romana. *Zona arqueológica,* 20 (2), 459-466. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional.

Vigil-Escalera Guirado, A. (2012). Apuntes sobre la arquitectura de los hogares y hornos domésticos altomedievales del centro de la Península Ibérica (siglos V-VIII d. C.). *Arqueología de la Arquitectura*, 9, 165-180.

VV. AA. (2012). *Los últimos carpetanos: el «oppidum» de El Llano de la Horca (Santorcaz, Madrid)*. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional.

Yravedra Sainz de Los Terreros, J. (2008a). *Informe Arqueozoológico del yacimiento Torrejón de Velasco 7*. AUDEMA. Madrid. Inédito.

— (2008b): *Informe Arqueozoológico del yacimiento Las Zorreras, Yunquera de Henares, Guadalajara*. AUDEMA. Madrid. Inédito.

— (2009): *Informe Arqueozoológico del yacimiento Pozo Sevilla.* AUDEMA. Madrid. Inédito.

Hogares y cocinas en el ámbito rural lusitano

JAVIER SALIDO DOMÍNGUEZ
Universidad Autónoma de Madrid

1. Introducción

Las excavaciones iniciadas en los años ochenta en numerosos establecimientos rurales lusitanos localizaron estructuras rústicas que nos permiten aproximarnos a la problemática arqueológica de espacios menos conocidos o secundarios y de los trabajos menos visibles desde el punto de vista arqueológico. Buena prueba de ello son las *culinae* correspondientes a las *villae* y formas de ocupación rural halladas en la región extremeña. Dadas las circunstancias de escasa urbanización y baja densidad de población en el entorno rural, ha sido posible excavar en extenso en áreas amplias, reportando un enorme grado de conocimiento de la organización y disposición planimétrica de dichos asentamientos. Nos referimos a *villae* como Monroy (Los Términos, Cáceres) (Cerrillo *et al.* 1990) o Torre-Águila (Montijo, Badajoz) (Rodríguez Martín 1990), así como otras conocidas de antiguo como Dehesa de la Cocosa (Badajoz) (Serra 1952, 42-45, lám. V, 1), a las que podemos sumar otras portuguesas, también ubicadas en páramos que permiten una excavación en extenso, como la *villa* de Torre de Palma (Alto Alentejo, Portugal) (Heleno 1962) o el establecimiento rural de Curral dos Cães (Herdade da Comenda da Igreja, Portugal) (Paço y Lemos 1962, 8). En un segundo momento de la investigación, a partir del año 2000, se emprenden excavaciones arqueológicas, realizadas mayoritariamente en el marco de urgencia o gestión, que permiten localizar *culinae* tanto en España como en Portugal en *villae* y en otro tipo de poblamiento rural menor. Nos referimos a las *villae* romanas de Boca do Rio (Budens, Vila do Bispo, Portugal) (Bernardes y Medeiros 2016, 272-273, figs. 8-10), Leião (Oeiras, Portugal) (Cardoso *et al.* 2010-2011, 123-124, figs. 8, 25), Prado Galego (Guarda, Portugal) (Reis y Santos 2006, 81), Prazo (Freixo do Numão,

Portugal) (Coixao 2000, 423-425, lám. III), Quinta da Bolacha (Amadora, Portugal) (Encarnação 2003), Quinta da Fornea (Belmonte, Portugal) (Santos 2009, 19), Quinta das Longas (Elvas, Portugal) (Nogales *et al.* 2004, 110), Rumansil I (Freixo do Numão, Portugal) (Coixao 2000, 427-428), Santa Vitória do Ameixial (Estremoz, Portugal) (Gomes *et al.* 2000, 56-57, fig. 2), Vale do Mouro (Coriscada-Meda, Portugal) (Coixao 2007, 216, fig. 11), Zimbro II (Freixo do Numão, Portugal) (Coixao 2000, 426-427, lám. VI), así como a los establecimientos rurales de Algodres (Fornos de Algodres, Portugal) (Pereira 2013) y Monte da Nora (Terrugem, Portugal) (Teichner 2008, 67-91). La construcción de la autopista Vía de la Plata permitió localizar también establecimientos rurales publicados en el volumen *Extremadura Arqueológica X* con *culinae* bien conservadas de época alto y bajoimperial.

En la documentación arqueológica encontramos una problemática presente en otras estructuras rústicas y común a otras regiones. A nivel general la publicación del registro arqueológico es poco minuciosa en cuestiones relativas a la cultura material asociada a las estructuras; la propia documentación de los hogares, en ocasiones, limitada a meras descripciones generales, y son numerosos los hogares de difícil adscripción funcional (alimentario, calentamiento doméstico, etc.), a lo que se puede sumar la escasa aplicación de los análisis de muestras de residuos y, sobre todo, arqueozoológicos y carpológicos, que nos permitan comprender mejor los tipos de especies consumidas y su forma de preparación. Esta escasez de datos aportados en las memorias de excavación nos impide conocer las medidas de las estancias, de los propios fogones, así como su emplazamiento en el interior de la *culina* y establecer una tipología a partir de las técnicas empleadas en su construcción. Como consecuencia de ello, o quizás por un desinterés generalizado por parte de los especialistas, nos encontramos con pocos trabajos monográficos referidos a las *culinae* rurales lusitanas, que no han sido objeto de atención ni siquiera en análisis específicos dedicados al estudio de estructuras de servicio, secundarias o productivas (Carneiro 2010). A pesar de estos problemas de documentación, podemos en el panorama actual de nuestro conocimiento presentar un estado de la investigación de las cocinas de ámbito rural lusitano.

2. Cocinas y espacios culinarios en las *villae* lusitanas

En el estado actual de la investigación podemos indicar que son escasas las *culinae* correspondientes a *villae* altoimperiales. La construcción de la autopista

Vía de la Plata permitió localizar dos establecimientos rurales altoimperiales con presencia de cocinas. La *villa* altoimperial de Las Motas (Fuente de Cantos, Badajoz), construida en el siglo II d. C., cuenta con una *pars urbana* bien definida por la presencia de un gran peristilo en torno al que se organizan estancias que se han podido identificar con un *oecus* y varios *cubicula*; también se hallaron restos de estancias pertenecientes a la *pars rustica*. Destruido por la construcción de la autopista, este yacimiento apenas ha sido analizado y la escasa información publicada, junto con una fotografía aérea y el plano del yacimiento (Sauceda 2006, figs. 1, 2), nos permite reconocer una posible cocina en una de las estancias que cierra el flanco occidental del patio. Esta *culina* cuenta con un fogón delimitado por lajas adosado al muro norte de la estancia y que define el acceso o *fauces* de la *pars urbana*, un emplazamiento muy frecuente en *domus* romanas. Esta sala además fue construida junto a una zona de prensado.

En el enlace de la Vía de la Plata en Jarilla (Cáceres) se localizó parte del peristilo de una *villa* altoimperial (siglos I a. C./I d. C.-II d. C.) que contaba con varias estancias organizadas en torno al patio central. Destaca una estancia (nº 11) situada al norte del flanco oriental del peristilo que contaba con un fogón circular elevado sobre una estructura de piedra asentada sobre la arcilla natural (Lozano y García 2006, 38, figs. 1, 2).

También se localizó una cocina en la *villa* romana de Torre de Palma (Alto Alentejo, Portugal), que fue objeto de excavación en 1947 por parte de Heleno (1962) (Figura 1). El resultado de las excavaciones permitió conocer varias fases de construcción. La fase I, fechada a mediados del siglo I d. C., corresponde a un pequeño establecimiento rural formado por un edificio de planta rectangular. A finales del siglo I d. C., se inicia una profunda transformación del asentamiento (Fase II), con la construcción de una *villa* con atrio de ocho columnas corintias y un patio al este. Las *fauces* situadas al este daban acceso al *atrium*. A esta *villa* corresponde una pequeña cocina identificada a partir de la aparición de un gran horno semicircular en el lado oriental (Maloney y Hale 1996, 281). Durante la siguiente fase es completamente cubierta con *opus signinum*. Durante la Fase III (comienzos del siglo IV d. C.), se inician profundas reformas en el edificio que permiten la construcción de una *villa* con peristilo, de seis columnas en cada lado. En esta fase, al norte de la entrada al patio de la Casa de Atrio, se realiza una reforma que supone el desmonte de los muros para permitir la construcción de una cocina con varios hogares. La cocina estaba abierta al patio en el lado occidental del peristilo. Según la interpretación de Maloney y Hale (1996, 286), la reparación en el mosaico del peristilo podría indicarnos el paso continuado de sirvientes cargados con las comidas desde la cocina hasta

el *triclinium*, estancia central de mayores dimensiones situada en el norte del peristilo. En la esquina suroeste del peristilo se halló la base de una gran cocina delimitada por lajas y con suelo de ladrillos que ocupa el centro de la estancia (Figura 2). Esta cocina (estancia SS20) fue fechada entre los años 275-206 d. C. por Lancha y André (2000, 100). Señalan que la anchura de las paredes en este espacio culinario, mayor que el de las restantes de la *villa,* sugiere que sobre estas se apoyaba el arranque de una bóveda en ladrillo, que permitía proteger la estructura del calor de la chimenea de la cocina que se conserva. Las paredes este y oeste presentan una anchura mayor, de modo que se puede estimar la anchura de la bóveda en 29 cm, es decir, un pie romano. La bóveda sugiere la presencia de conductos para evacuación del humo.

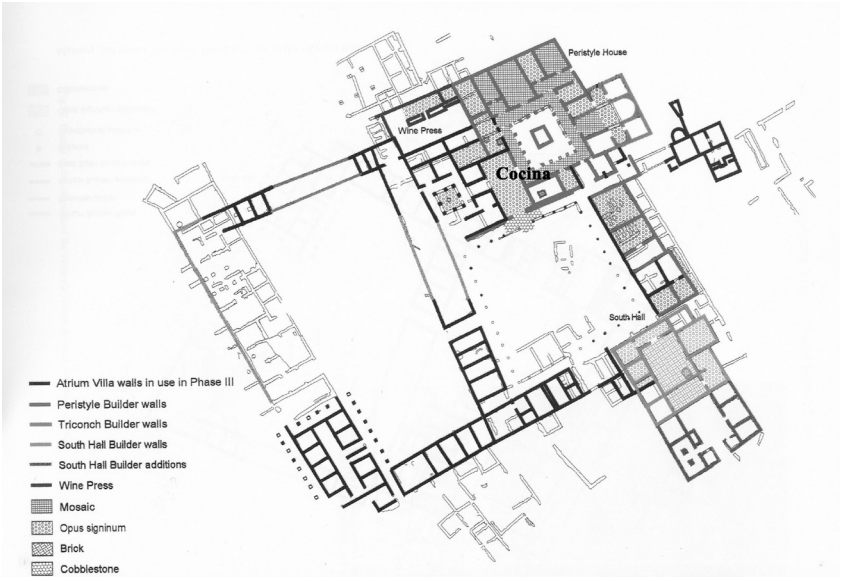


Figura 1. Planta de la *villa* romana de Torre de Palma. Fuente: (Maloney y Hale 1996, fig. 10, con modificaciones).

También datada en época altoimperial se halla la *culina* situada en un edificio que debió pertenecer a la *pars rustica* de la *villa* romana de Zimbro II (Freixo do Numão, Portugal). Entre los diferentes ámbitos documentados, fechados entre los siglos II-IV d. C., destaca un área de cocina, situada en la esquina sudoccidental del complejo rural. Se trata de una estancia rectangular de aproximadamente 8 x 6 m dotada de un hogar delimitado por piedras de planta rectangular (Coixao 2000, 426-427, lám. VI).



Figura 2. *Culina* de la *villa* romana de Torre de Palma.
Fotografía: Javier Salido Domínguez.

Las excavaciones realizadas en el año 2008 en Leião (Oeiras, Portugal) pusieron al descubierto un edificio fechado en el siglo I a. C., que fue abandonado a mediados del siglo siguiente. De planta rectangular (16 x 10 m) se halla dividido en cuatro ambientes comunicados por pasillos de 1 m de anchura. Al oeste contaba con un acceso principal de 1,2 m de anchura que comunicaba con dos salas rectangulares paralelas al eje longitudinal del edificio (c y b), encabezadas por una estancia más al norte (a) que recorre todo el ancho de la construcción. En el centro de la estancia *a* se localizó un pequeño hogar que presenta restos de quemado, interpretado como una estructura de calentamiento de una sala que debió estar destinada a las actividades domésticas de hilado y tejido, como indican las cuatro pesas de telar encontradas en la estancia. Además de una función de dormitorio (estancia b) y de servicio (sala c), contaba la construcción con una cocina (ámbito d) de 4 m de lado aproximadamente en la esquina suroriental del complejo (Figura 3). A esta *culina* se accede a través de un pequeño paso, situado junto a la pared meridional de este, de apenas 50 cm de anchura. El lado sureste estaba ocupado por un murete constituido por bloques dispuestos en cuarto de círculo, correspondiendo probablemente a un hogar pavimentado con baldosas de ladrillos rectangulares, algunas oscurecidas por el fuego, de 1,5 m de lado aproximadamente (Cardoso *et al.* 2010-2011, 123-124, figs. 8, 25). La superficie se asienta sobre una capa margosa, en la que se ha identificado un *imbrex*. La

posición de este elemento sugiere una fase anterior de utilización de este espacio y una posible remodelación. Cuenta este espacio también con un horno, definido por un estrecho pasillo, cuyos muros evidencian intensas marcas de rubefacción. Así pues, el área de preparación de alimentos estaba integrado también por un horno destinado, entre otras finalidades, a cocer el pan. En el lado externo de la entrada del horno se halló un *as* de *Emerita Augusta* acuñado en tiempos del emperador Augusto.

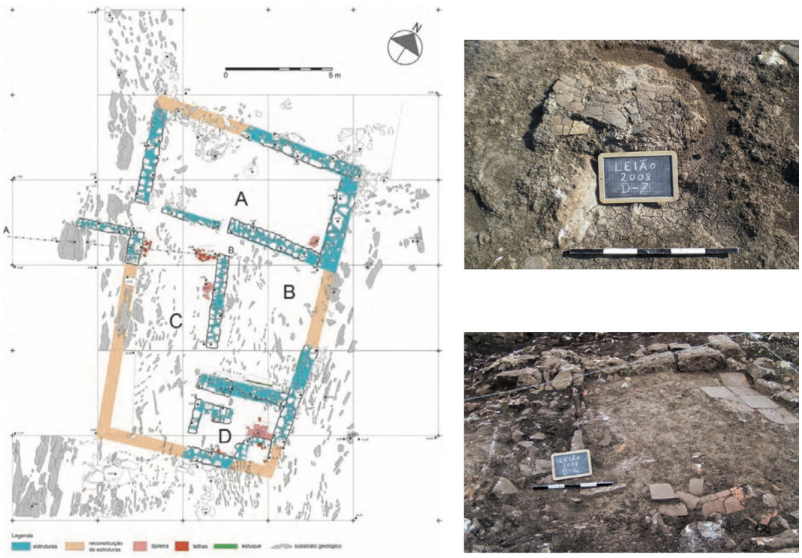


Figura 3. Planta del edificio rural de Leião (Oeiras, Portugal) con detalle del hogar del compartimento A y de la cocina (sala D). Fuente: Cardoso *et al.* (2010-2011, figs. 8, 20, 22).

La *villa* romana de Prazo (Freixo do Numão, Poertugal) conserva dos fases constructivas: una altoimperial (siglo I-II d. C.) a la que pertenece la zona termal y una segunda ocupación fechada entre los años 50 y 275 d. C. A este segundo momento corresponden los restos arquitectónicos de la *pars fructuaria*. Las excavaciones arqueológicas de los años 1997 y 1998 permitieron localizar una cocina cuadrada (sala A) de 3 m de lado, orientada en sentido suroeste-noreste, con un acceso en el extremo occidental y con un hogar ubicado en la esquina noroccidental de la construcción (Coixao 2000, 423-425, lám. III). Esta *villa* sufrió un incendio en el último tercio del siglo III d. C. y fue abandonada hasta que fue reocupado el emplazamiento en el IV d. C.

Las excavaciones realizadas en Quinta da Fornea (Belmonte, Portugal) han localizado diversas estructuras pertenecientes a la *pars urbana* y *rustica* de una *villa* de peristilo de mediados del siglo II d. C. Junto a la entrada principal del patio central, al oeste, se halla el *triclinium*, varios *cubicula* y la cocina (nº 5). Esta *culina,* que cierra uno de los lados del patio de servicios, está próxima al módulo de alojamiento de los trabajadores, en el lado opuesto del patio secundario (Santos 2009, 19).

En el periodo bajoimperial se construyeron numerosas *culinae* correspondientes a *villae* que presentan unas características muy bien definidas. Generalmente se trata de estancias de medianas dimensiones con fogones delimitados por lajas y ladrillos adosados a una de las paredes de la cocina, generalmente próximas a las entradas, con el fin de facilitar la salida de los humos y que, en ocasiones, están comunicadas con los patios o con el exterior. Una *culina* bajoimperial, ya analizada, se ha podido localizar en Torre de Palma (Alto Alentejo, Portugal), formando parte del peristilo central de la *villa.*

Durante la construcción de la autopista Vía de la Plata se localizaron varios establecimientos rurales bajoimperiales como el asentamiento localizado en el subtramo Aldeanueva del Camino-Villar de Plasencia (Casas del Monte, Cáceres), donde se pusieron al descubierto tres construcciones aisladas y alineadas entre sí formadas por varias estancias. En la edificación septentrional se halló una sala (estancia 3, III-N) que se halló en muy buen estado de conservación y que contaba con una placa de hogar formada por *tegulae* (Sarasola 2006, 22, fig. 5). Se encontraba desplazada respecto al centro de la estancia, hacia el este, pero no se hallaba adosada a ninguna pared (Figura 4). En el interior de la *culina* se halló, además, una gran cantidad de cerámica común de cocina. Otro asentamiento rural localizado en el marco de la construcción de la Vía de la Plata es la *villa* bajoimperial de La Peonada (Santiago del Campo, Cáceres), donde se han localizado los tres flancos de un peristilo rodeado de estancias. El material recogido ha permitido fechar las estructuras desde finales del siglo III d. C. a la primera mitad del IV d. C. La sala 1, situada en el ala meridional, corresponde con la *culina* (Figura 5). Cuenta con un hogar de planta cuadrangular en el centro de la estancia y está definida por tres lajas de pizarra oscura, bien pulida y no local. El suelo de la estancia presenta signos de rubefacción. En uno de los extremos de la estancia se hallaron los rebajes de planta circular que corresponden a la impronta del lugar donde se ubicaban tres posibles *dolia* (Picado 2006, 149-150, figs. 1, 3).

En el complejo piscícola de Boca do Rio (Budens, Vila do Bispo, Portugal) se hallaron dos zonas diferenciadas: una residencial con un complejo termal frente al mar y otra industrial con espacios de servicio y productivos. La campaña de

excavación del año 2010 puso al descubierto varias áreas. En la nº 5, junto al mar, se halló una estancia dedicada a la trasformación de alimentos. Definida por un muro orientado suroeste-noreste, esta sala contaba con un *dolium* encastrado que contenía sedimentos de pez y conservaba la impronta donde se hallarían otros dos *dolia defossa*. También se pudieron recuperar los restos de cuatro ánforas, fragmentos de forma indeterminada de *terra sigillata* africana C y D, y otras dos ánforas encontradas *in situ* de la variante D tipo Africana II, asociadas al transporte de aceite y fechadas a mediados del siglo III o el primer tercio del IV d. C. Este material permite datar la estancia a mediados del siglo III d. C. y el momento de abandono a finales del siglo IV d. C. o inicios del V d. C. La interpretación de este espacio como cocina viene confirmada por la presencia de un hogar construido en la zona noroccidental de la estancia, situada en una cota más alta y perfectamente delimitada por piedras y arcilla (Bernardes y Medeiros 2016, 272-273, figs. 8-10). Este hogar (UE 510) se halla por tanto en el lado opuesto al *dolium* y estaba cubierto por restos de tapial derrumbado y estuco liso, además de un nivel de carbones (Figura 6). En este se halló un fragmento de cerámica vidriada. Esta cocina estaba delimitada por *lateres* y piedras unidas con arcilla refractaria amarillenta. En este espacio se documentaron, asimismo, dos pequeños depósitos de *opus signinum* que, sin duda, se emplearían en las labores culinarias. En el exterior de la estancia, se halló también un área que serviría de espacio de desecho de la cocina.

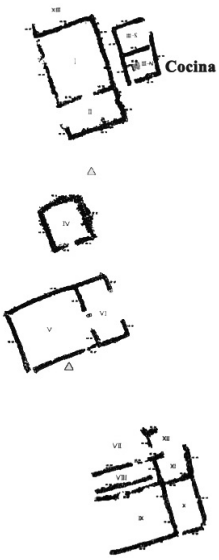


Figura 4. Planta del establecimiento rural de Casas del Monte (Cáceres).
Fuente: Sarasola (2006, fig. 5).



Figura 5. Cocina de la *villa* romana de La Peonada (Santiago del Campo, Cáceres). Fuente: Picado (2006, fig. 3).

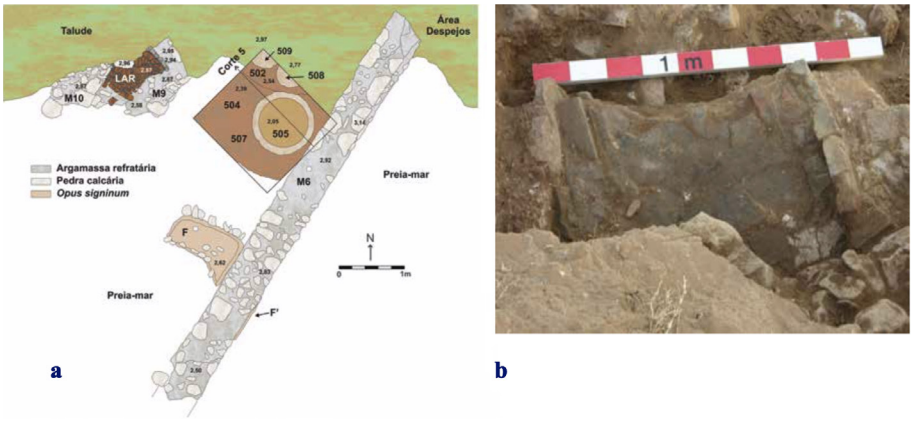


Figura 6. Planta de la cocina (a) y fotografía del hogar (b) de la *villa* de Boca do Rio. (Budens, Villa do Bispo). Fuente: Bernardes y Medeiros (2016, figs. 8, 10).

El establecimiento rural de la Dehesa de la Cocosa (Badajoz) que se extiende en más de 10 ha responde al tipo de *villa* de peristilo rectangular (Figura 7). Aunque las excavaciones antiguas apenas permiten determinar las fases de ocupación y la cronología exacta, se puede definir en la parte occidental del patio un horno doméstico, una cocina y dos dependencias rústicas. El establecimiento debió ocuparse a inicios del siglo I d. C., siendo transformado a mediados del II con un

impulso constructivo importante en el siglo IV d. C. que coincide con el momento de esplendor de la *villa* romana. La *culina* forma parte de las dependencias de carácter secundario que forman la parte occidental de la *villa,* situada al oeste y noroeste del peristilo, ocupando en conjunto una superficie de un millar de metros cuadrados. Al norte se halla la estancia interpretada como cocina (número 14) de 6 x 4 m (Serra 1952, 42-45, lám. V, 1) (Figura 8). El fogón, de 1,5 m de lado aproximadamente, se halla asociado al muro norte de la estancia y está delimitado por lajas. El nivel del pavimento es más alto que el del horno adyacente (número 13). Cuenta con dos accesos por la galería del peristilo y otra menos visible por el lado opuesto. El pavimento está formado por un fuerte solado de ladrillo con un cordón de sección en cuarto de círculo perimetral. La impronta en el suelo de un posible banco podio es visible en el suelo, de hasta 50 cm de ancho en algunas zonas. En la parte meridional se localizaron unos basamentos de piedra y ladrillo, que parecen haber soportado otro anaquel o podio de mampostería. Esta dependencia podía incluso haber estado en comunicación directa con el horno vecino. Por la parte posterior, tal vez pasando por debajo del portal que parece que allí existió, sale una canalización que cruza, formando una curva, el patio posterior, encaminándose hacia el extremo meridional, y desde allí al exterior.

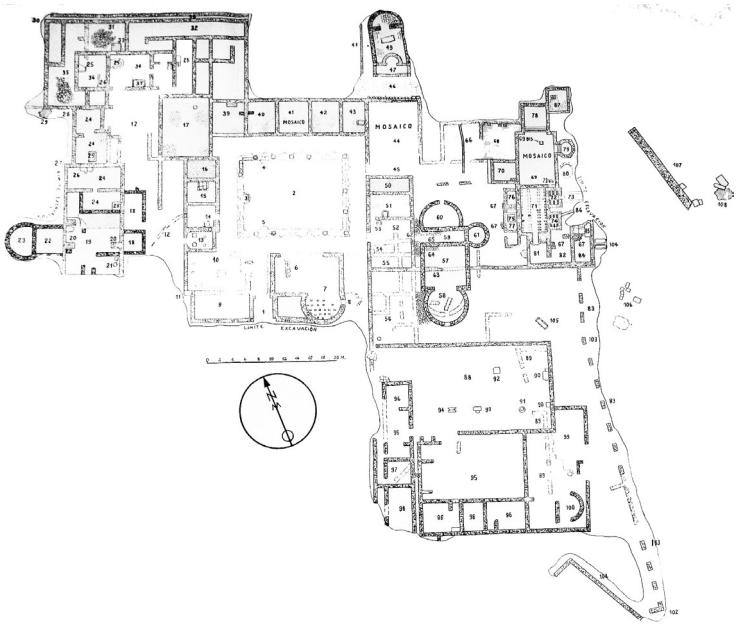


Figura 7. Planta de la *villa* romana de la Dehesa de la Cocosa. Fuente: Serra Rafols (1952).



Figura 8. Aspecto de la cocina de la *villa* de la Dehesa de la Cocosa en el momento de la excavación. Fuente: Serra Rafols (1952, lám. V).

En el ala meridional de la *villa* romana de La Sevillana (Esparragosa de Lares, Badajoz), se pusieron al descubierto varias estancias que han sido interpretadas como dependencias del personal de servicios (Aguilar y Guichard 1993, 165, fig. 49). De entre estas, destaca una estancia (sala 14) que cuenta con acceso desde el patio interno y en la que se halló una pequeña cocina de la que no tenemos muchos datos. Junto a esta se documentó un pozo realizado en el suelo construido con baldosas y ladrillo. Aunque este fue interpretado como un silo de pequeñas dimensiones, el tipo de construcción y su cercanía a la cocina nos permite plantear la posibilidad de que se trate realmente de una letrina.

En la zona industrial de la *villa* romana de Dehesa de Torre-Águila (Montijo, Badajoz), separadas de la zona residencial por un muro de 1 m de anchura se hallan dos estancias (una rectangular absidiada y otra cuadrangular), así como tres aljibes, una estancia que pudo dedicarse al uso de bodega y un horno, quizás este con funciones de cocina (Rodríguez Martín 1990; Aguilar 1991, 274).

En Los Términos, en Monroy (Cáceres), se documentó la presencia de una *villa* romana diseminada formada por dos complejos de edificaciones, el norte y sur, separados por un pequeño arroyo (Cerrillo *et al.* 1990). El complejo sur se dispone en torno a un patio, donde se excavaron dos complejos termales (uno sustituyó al otro), un edificio destinado a talleres y una serie de viviendas constituidas por habitáculos de pequeñas dimensiones con un acceso reducido y que contenían cada una un hogar. La cocina, a la izquierda de la entrada principal,

no poseía comunicación directa con el resto, pese a hallarse situada en posición contigua y dentro del mismo bloque (Figura 9). Como indica Cerrillo, los accesos permitían mantener unos comportamientos muy ritualizados para abastecer de alimentos a quienes habitaban esa zona desde el exterior, pero nunca mediante accesos interiores (Cerrillo 2006, 204). En el complejo norte, se han diferenciado varias zonas constructivas. Las edificaciones más antiguas parecen ser las situadas en el flanco oriental, constituidas por pequeños habitáculos en los que la única regularidad observada la constituye la línea de fachada occidental, la que mira hacia el patio, ya que existe una tendencia a ensanchar las proporciones a medida que se dirigen hacia el sur. Casi todos ellos constan de un hogar y uno de ellos tuvo funciones de herrería, a juzgar por la abundancia de restos de mineral de hierro. Todos los accesos están abiertos hacia el oeste, a excepción del espacio situado más al norte. El segundo bloque de habitaciones se halla en el lado norte. La regularidad es mayor que la observada en el caso anterior y no hace sino repetir el modelo observado en otras construcciones que se suelen fechar en el s. I d. C. Este grupo de habitaciones constituyó en su momento la zona residencial del propietario de la explotación. Presenta una única entrada situada en la mitad de su frente, por donde se accede a un posible espacio descubierto, en torno al que se situaron otras habitaciones, de las que algunas tuvieron hogares. El flanco occidental está formado por un conjunto de habitaciones, aunque su funcionalidad es imprecisa.



Figura 9. Cocina de la *villa* romana de Monroy. Fotografía: autor.

La *villa* bajoimperial de Prado Galego (Guarda, Portugal), situada a pocos kilómetros al oeste de Pinhel, se halla en una zona de suave altura. Las campañas de excavación en los años 2002 y 2006 pusieron al descubierto el establecimiento rural en el que se han podido reconocer dos niveles de ocupación. La campaña del año 2006 permitió delimitar una parte importante de la estructura arquitectónica del conjunto. Al norte de una amplia sala de más de 45 m^2, quizás un *triclinium*, se hallan dos salas, pavimentadas con tierra batida, que cumplieron la función de cocina, como indica el hogar en granito situado en una de ellas (Reis y Santos 2006, 81). El segundo ámbito cuenta con un entarimado de madera apoyado sobre postes de madera.

A lo largo de varios años se realizaron varias campañas de excavación en Quinta da Bolacha (Amadora, Portugal) que pusieron al descubierto una *villa* romana datada en el siglo III d. C. con una ocupación que perdura hasta el VI d.C. Los restos aparecidos corresponden a una sala amplia de una vivienda construida en el siglo III/ IV d. C., cuyas paredes fueron revestidas con estuco pintado y que poseía un pilar central, igualmente, revestido con estuco pintado. En el siglo IV/V d. C. este espacio fue reformado con la construcción de un tabique que dividía la sala, desmontándose al mismo tiempo el pilar central. Junto a la pared divisoria se construyó una gran cocina de 1 x 0,80 m, realizada a base de piedra caliza y suelo de ladrillo (Encarnação 2003) (Figura 10).



Figura 10. Área de cocina de la *villa* romana da Quinta da Bolacha. Fotografía: Museu Municipal de Arqueologia / Câmara Municipal da Amadora. Fuente: Encarnação y Dias (2017, fig. 3).

Una *culina* también bajoimperial se localizó en la *villa* romana de la Quinta das Longas (Elvas, Portugal) construida entre los gobiernos de Tiberio y Claudio, y profundamente transformada en época bajoimperial, entre los siglos III y IV/V d. C. Fue posteriormente abandonada en un momento no determinado del siglo V d. C. Organizada en torno a un patio central, la *villa* contaba en el ala norte del peristilo con varios espacios de planta cuadrangular de pequeñas dimensiones (nº 20 y 22), de los que uno pudo ser empleado como cocina (Nogales *et al.* 2004, 110). Entre estas dos estancias se sitúa un pequeño pasillo que da acceso a un área porticada. Parece tratarse de un espacio de servicio en relación con el *triclinium* de la *villa.* Esta interpretación se basa en la existencia de un pavimento de *opus signinum* que presenta un rebaje circular, que podría corresponder a una estructura de apoyo de la limpieza de esa área. Este argumento no es lo suficientemente evidente para confirmar su uso como *culina*.

En la *pars fructuaria* de la *villa* bajoimperial de Rumansil I (Freixo do Numão, Portugal) se localizó una cocina (sala F) integrada dentro de un complejo constructivo mayor. El edificio, orientado en sentido noreste-suroeste, cuenta con un acceso principal al sur que comunica con dos estancias de mayores dimensiones (B y F). La B está dividida a su vez en otros dos espacios: un horno de fundición (D) y un lugar de depósito de las cenizas (C), y está comunicada con la estancia del fondo (A), que debió cumplir la función de dormitorio. En cambio, la cocina (F), de planta rectangular (9x4 m), está perfectamente identificada por la presencia de un horno de cocción de planta circular (G) (Coixao 2000, 427-428).

Localizada en los términos conocidos como Courela da Fonte da Moura y Monte Furninho, la *villa* de Santa Vitória do Ameixial (Estremoz, Portugal) se halla protegida por el norte por la Sierra del Caixeiro. Las campañas de excavación realizadas han localizado una *villa* de peristilo de más de 750 m^2. Se han puesto al descubierto varias estancias al norte del peristilo, de las que destacan las localizadas al noreste que corresponden quizás al área de cocina. Según la interpretación de sus excavadores, el área culinaria se halla dividido en tres compartimentos geminados (Gomes *et al.* 2000, 56-57, fig. 2). El compartimento B, de 4 m de lado aproximado, se sitúa al lado de la entrada; en esta, se halló una estructura de combustión, formada por tierra muy compactada sobre una línea de piedras dispuestas de forma irregular. Las unidades asociadas a esta estructura ofrecen una gran cantidad de cenizas, de fragmentos de cerámica común y de fauna. Estos datos indican que se trata de un hogar utilizado para prácticas culinarias. En cambio, los compartimentos A

y E corresponden a espacios de almacenaje. En uno de estos se halló una gran concentración de fragmentos de grandes recipientes y ánforas. En el compartimento A se pudieron recoger fragmentos de cerámica de mesa, fauna (bóvidos, ovinos, caprinos, suidos, aves y conejos) y restos malacológicos (ostras, vieiras, berberecho, etc.), con una mayor concentración junto a dos piedras que pueden haber constituido una estructura de apoyo tipo banco o armario.

Finalmente, en la *pars rustica* de la *villa* romana de Vale do Mouro (Coriscada-Meda, Portugal) se identificó una estancia (J) como una posible *culina* situada en la zona suroeste del patio. Contaba con un hogar en la esquina noroeste (Coixao y Silvino 2008, fig. 21), pero la cocina u hogar principal se localizó en el centro. Se trata de una estructura sobreelevada con respecto al nivel de suelo y estaba bien delimitada con lajas y piedras que definen el área de cocina de planta rectangular (Coixao 2007, 216, fig. 11) (Figura 11). La estancia contaba con banco o poyete adosado al muro occidental de la estancia.



Figura 11. Cocina central y hogar de la *culina* de la *villa* romana de Vale do Mouro. Fuente: Coixao (2007, 216, fig. 11) y Coixao y Silvino (2008, fig. 21).

A pesar de que la documentación de un hogar ha desembocado frecuentemente en la identificación del espacio como *culina* y que estos, además de emplearse como estructuras de preparación de alimentos, pueden vincularse también con actividades artesanales o industriales, o simplemente como sistemas de calefacción, lo cierto es que, en la mayoría de las cocinas lusitanas, los restos arqueológicos ofrecen suficiente información para interpretarlos como estructuras para la transformación de alimentos. La construcción de un hogar bien delimitado con una estructura rectangular y definida por lajas de piedra, en ocasiones con ladrillos, y sobreelevada con respecto al nivel de suelo, a escasa altura, son argumentos de peso para considerarlos el fogón de una cocina. Cuentan generalmente en su interior con arcilla endurecida o rubefactada, de tonalidad rojiza, con presencia de numerosos fragmentos de material cerámico y constructivo. También a nivel general se hallan adosadas a uno de los paramentos laterales de la estancia y próximas a los accesos de las estancias con el fin de permitir una correcta ventilación y salida de humos.

Este tipo de estructura delimitada por lajas se ha podido identificar de forma fehaciente en diversas *villae* lusitanas como la Dehesa de la Cocosa (Badajoz), Monroy (Cáceres), Prado Galego (Guarda, Portugal), Prazo (Freixo do Numão), Santa Vitória do Ameixial (Estremoz, Portugal) y Zimbro II (Freixo do Numão, Portugal). Tan frecuente como este tipo es el fogón realizado con lajas de piedra y un material tan refractario como el ladrillo, documentado en las *villae* de Boca do Rio (Budens, Villa do Bispo), Leião (Oeiras, Portugal), Quinta da Bolacha (Amadora, Portugal), en la fase bajoimperial de Torre de Palma (Alto Alentejo, Portugal) y en Vale do Mouro (Coriscada-Meda, Portugal).

Los restos materiales de estas *culinae* evidencian que eran espacios imprescindibles en la organización constructiva y los esquemas arquitectónicos de las *villae* romanas. A pesar de que Columela (1, 6) incide en la ubicación de las estancias culinarias en la denominada *pars rustica*, lo cierto es que se construyen *culinae* que forman parte de los patios que organizan en torno a su disposición las estancias que configuran la *pars urbana*. Este es el caso de la Dehesa de la Cocosa (Badajoz), Quinta da Bolacha (Amadora, Portugal), en la *villa* bajoimperial de Torre de Palma (Alto Alentejo, Portugal) y en Vale do Mouro (Coriscada-Meda, Portugal). Ocasionalmente se han asociado a *triclinia*, una asociación interesante por la cercanía de la zona de preparación y transformación de los alimentos y los espacios de consumo. Esta relación entre *culinae/triclinia* se documenta en las *villae* de Prado Galego (Guarda, Portugal) y Quinta das Longas (Elvas, Portugal). Sin embargo, las *culinae*

lusitanas se suelen ubicar en edificios rústicos aislados que en ocasiones incluso no se han podido asociar a la *pars urbana* de la *villa.* Se localizó un fogón en un edificio rústico en las *villae* de Boca do Rio (Budens, Villa do Bispo), Dehesa de Torre-Águila (Montijo, Badajoz), Leião (Oeiras, Portugal), Monroy (Cáceres), Prazo (Freixo do Numão) y Quinta da Fornea (Belmonte, Portugal).

Aunque no contamos con las medidas de algunas estructuras, podemos manifestar que la mayoría de las *culinae* rústicas lusitanas ofrecen un tamaño medio de 25 m^2, unas dimensiones que esconden una variedad espacial importante entre unos establecimientos rurales y otros, pues oscilan desde los 9 m^2 de la *villa* de Prazo (Freixo do Numão), a los 16 m^2 de Leião (Oeiras, Portugal) y Santa Vitória do Ameixial (Estremoz, Portugal) y 24 m^2 de la Dehesa de la Cocosa (Badajoz) hasta las *culinae* de mayores dimensiones de 36 m^2 de Rumansil I (Freixo do Numão, Portugal) y los 48 m^2 de la cocina de Zimbro II (Freixo do Numão, Portugal). Estas medidas asemejan los espacios culinarios de las *villae* lusitanas con los localizados en otras regiones rurales del Mediterráneo occidental, tanto en *Hispania* como en la *Gallia,* donde también se documentaron cocinas de estas dimensiones (Poux *et al.* 2013, 146). Estas dimensiones nos permiten establecer un tipo de cocina que podemos considerar del modelo occidental en contraposición a las grandes *culinae* que se evidencian en las *villae* suburbanas y rústicas excavadas en Italia con superficies mucho más grandes, que superan en la mayoría de los asentamiento una superficie superior a los 50 m^2, como las de Villa Adriana, Villa San Marco en Estabia, la *villa* de P. Fannius Synistor, Boscoreale o la *villa* de los Misterios (Salza Prina Ricotti 1978-1980, 245-246). Este modelo occidental supera en dimensiones a las *culinae* urbanas documentadas en las grandes *domus* de las ciudades vesubianas donde presentan unas dimensiones de aproximadamente 10-12 m^2, no superando los 20 m^2 los espacios culinarios más amplios (Salza Prina Ricotti 1978-1980; Kastenmeier 2007, 69). La única cocina lusitana que supera estas dimensiones y se asemeja a las centroitalianas es la comunal de Pinheiro (Setúbal, Portugal) con cerca de 40 m^2. El hecho de que pertenezca a una aglomeración secundaria industrial alfarera de ocupación estacional explica la importancia de este espacio culinario.

Las *culinae* correspondientes a las *villae* lusitanas de la Dehesa de la Cocosa (Badajoz) y Vale do Mouro (Coriscada-Meda, Portugal) presentan bancos de trabajo que facilitaban la preparación de los alimentos. Se trata de los tipos más simples formados por una estructura maciza rectangular. En ocasiones, se han localizado *dolia* en el interior de las *culinae* que se han

interpretado como depósitos de agua, que era uno de los elementos imprescindibles en la cocina para su uso en la fabricación de ciertos alimentos, para su preparación o la limpieza de los útiles y la mesa de trabajo, o para en caso de un más que probable accidente, como medio para apagar los continuos y peligrosos fuegos. Así se podrían interpretar, por ejemplo, los tres *dolia* que debía albergar la cocina de la *villa* romana de La Peonada (Santiago del Campo, Cáceres). Sin embargo, en la *culina* de Boca do Rio (Budens, Vila do Bispo, Portugal), en el lado opuesto al fogón, se halló un *dolium* cuyo contenido, formado por restos de ictiofauna, nos informa de su uso como depósito de los materiales tratados en la cocina. Otras *culinae*, como las de la *villa* romana de Leião (Oeiras, Portugal) y Dehesa de la Cocosa (Badajoz) presentaban la particularidad de contar con un horno de cocción de pan y otros alimentos, asociado al fogón de la cocina; esta asociación fogón/horno se ha podido documentar también en otras *villae* hispanorromanas como Veranes.

La asociación de las cocinas con las letrinas también está presente en las *villae* lusitanas. Aunque el pozo abierto junto con la cocina de la *villa* romana de La Sevillana se interpretó como un silo de pequeñas dimensiones, es cierto que el tipo constructivo nos indica que debió cumplir la función de letrina. La relación espacial de la cocina y la letrina en la arquitectura doméstica romana es un argumento más a tener en cuenta para comprender la segregación de la *culina* con respecto a los espacios más nobles de la casa. Hasta el momento esta relación con la letrina se había documentado en *Hispania* en el ámbito doméstico urbano, en la Casa de Taracena de *Clunia* (Taracena 1947), en el sector 5F de *Illici* (Ramos 1991, 76) y en la Casa de los Morillos en *Iuliobriga* (Fernández Vega 1993, 90-91). Este es un fenómeno que también documentamos en las casas griegas (Pesando 1989, 155, 247), en las *domus* pompeyanas, como en la Casa de Menandro, en la Casa de los amantes (I, 10, 1l) y en la *villa* de los Misterios y en Herculano, en las *domus* de la Gemma (*Insula Orientalis* I, l), del gran portal (V, 55) y del Bicentenario (V, 15-16) (Vos 1982, I77, 187, 189; Allison 2004, tabla 5.14; Foss 1997; Fernández Vega 1993, 89) y en la *Casa de los Ciervos* en Herculano (Brothers 1996, 44). Esta vinculación *culina-latrina* confirmada además por escritores republicanos, como Lucilio (256) o Varrón (fr. Non. p. 55, l8), se debe fundamentalmente a la necesidad de unificar arquitectónicamente espacios que requerían agua para el aprovechamiento racional del trayecto de las aguas residuales (Étienne 1970, 246). Estudios más recientes ha permitido documentar esta asociación también en *villae* y otros establecimientos rurales, como en la Galia (Poux *et al.* 2013, 142-143, 151-152).

3. Hogares y cocinas en otros establecimientos rurales

También se precisó el uso de espacios destinados a la preparación, cocción y transformación de los alimentos en las aglomeraciones secundarias que constituyen las agrupaciones rurales de mayor entidad (Festo, *De Verborum Significatu*, 70). Dependientes de una ciudad (*Etim*. 15, 2, 11) y con un plan urbanístico y coherente (Tácito, *Opera Minora,* 16, 2; *Etym*. 15, 2, 11), los *vici* contaron con sus propios espacios residenciales con *culinae*, lo que viene a confirmar el concepto de *vicus* como una realidad productiva dentro de una dinámica de comercio en la que estas agrupaciones rurales juegan un papel importante en la lógica de mercado con profesionales que viven en estas poblaciones (Var. 1, 16, 3) (Salido 2017, 86). Así pues, no debemos considerar estas comunidades solamente como espacios de alojamiento (Var. 1, 2, 23), sino como realidades poblaciones intermedias entre centros productivos y espacio de consumo, estrechamente relacionadas con las *villae* del entorno.

Una cocina excepcional se localizó en el gran complejo alfarero del Pinheiro (Setúbal, Portugal), que durante los siglos I y II d. C., fue frecuentado estacionalmente por los alfareros (Mayet y Tavares 1998). Se fundamenta esta afirmación en el hecho de que el edificio interpretado como cocina colectiva no presenta un espacio residencial y, además, no se encontraron muchos materiales cerámicos, mas allá de los fabricados en la propia alfarería. La cocina presenta planta rectangular de 6,5 x 6 m (39 m^2). Se localizaron varias estructuras relacionadas con esta cocina (Mayet y Tavares 1998, 47-51, lám. X) (Figura 12). En la esquina sureste apoyada en dos muretes, se localizó un pequeño horno de 1,60 x 1,10 m (pl. X, B). El suelo desaparecido descansaba sobre una *suspensura* de ladrillos cuadrados de 23 cm de lado, mientras que dos ladrillos grandes (44,5 x 30 cm) delimitaban el hogar. La cámara de calentamiento medía 0,90 x 0,95 m. El suelo de esta cámara estaba formado por roca endurecida por el calor. Entre las cenizas correspondientes a su uso, se hallaron fragmentos cerámicos comunes (ollas y tapas) que sugieren que este horno tenía una función culinaria. Además de este horno, se halló un fogón u hogar adosado a la pared norte. Presenta planta rectangular (1 x 0,80 m) y se halla a 0,80 m del muro occidental de la cocina. Consiste en un suelo de seis ladrillos grandes (43/44 x 28 x 5,5 cm) enmarcados y sostenidos por ladrillos colocados. Al este de este hogar, contra él y apoyado también contra la pared norte, se halló una estructura que sirve a modo de banco de trabajo de 0,75 x 0,60 m que servía para colocar los utensilios necesarios para el cocinado o preparación de la comida. En esta estructura se encontraron restos de

carbón y huesos. Entre esta estructura y los escalones de la entrada se localizaron dos tubos de cerámica colocados de forma vertical en el suelo. Dentro de uno de estos tubos se hallaron tres fragmentos de pequeños recipientes de cerámica común, así como un fragmento de gancho, un peso de la pesca de plomo y un hueso de pollo. En la zona central de esta cocina se han descubierto dos filas paralelas, orientadas en la dirección este-oeste, de ánforas de Dressel 14 conservadas solo en su mitad inferior. Se trata del espacio de almacenaje de la cocina que, a tenor de todos estos datos, presenta todos los elementos que nos permiten caracterizar este edificio como una cocina, probablemente común al personal que trabaja en el lugar.



Figura 12. *Culina* con horno y hogar del gran complejo alfarero del Pinheiro (Setúbal, Portugal). Fuente: Mayet y Tavares (1998, lám. X).

En Monte da Nora (Terrugem), asentamiento situado al norte del *territorium* de *Ossonoba*, en la planicie del Alentejo, se localizó también una *culi-*

na interesante. Ocupando un antiguo asentamiento defensivo republicano, se levanta un establecimiento rural, que se puede definir mejor como un *vicus* o una *mansio* (Teichner 2008, 67-91); un establecimiento que bien podría corresponder a la *mansio* de *Montobriga* (*Itin. Ant*. 420, 4) (Figura 13). En el asentamiento de mediados del siglo II d. C. y el siglo III d. C., se localiza el espacio culinario C11 donde se halló la base de una cocina de fragmentos de ladrillo de 1,38 x 0,84 m (C11.5) (Figura 14); el acceso a la sala mide aproximadamente 1,08 m (Teichner 2008, 75, lám. 2A).

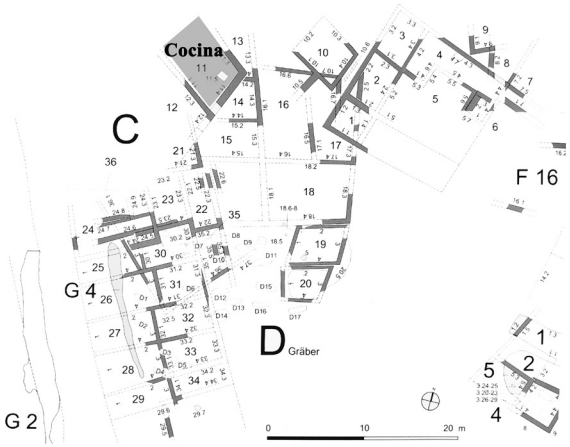


Figura 13. Planta de la aglomeración secundaria de Monte da Nora. Fuente: Teichner (2008, fig. 16 con modificaciones).



Figura 14. Base de la cocina de la aglomeración secundaria de Monte da Nora. Fuente: Teichner (2008, lám. 2A).

Además de *culinae* en las aglomeraciones secundarias y las *villae*, se han documentado estos espacios en otras formas de ocupación menores desde el punto de vista administrativo. Desde el punto de vista constructivo ofrecen una planimetría y una organización menos compleja que las anteriores, ocupando una extensión menor, en ocasiones reducidas a una simple construcción rústica compartimentada en pequeñas estancias. Es el caso del asentamiento de Algodres (Fornos de Algodres, Portugal), donde una intervención de urgencia documentó una necrópolis medieval, ubicada sobre una ocupación doméstica (cocina y espacio de almacenaje), cuyos materiales arqueológicos permiten datar su abandono a finales del siglo IV/inicios del V d. C. (Pereira 2013). La escasa entidad de los restos constructivos nos impide identificarlos como una *villa* romana; podría tratarse de una unidad rural menor.

Una nueva *culina* se localizó en el yacimiento de Curral dos Cães (Herdade da Comenda da Igreja, Portugal). El yacimiento fue descubierto durante la realización de unos trabajos agrícolas que pusieron al descubierto una alineación de piedras y que conllevó una intervención arqueológica por parte de Alfonso del Paço y João de Lemos. Durante la excavación fueron identificados los restos de una estructura habitacional que presentaba varias dependencias y una habitación aislada, sin la entidad suficiente como para identificarlos como una *villa* romana. La dependencia nº 1 estaba dividida en dos espacios; uno contenía fragmentos de teja, ladrillo y grandes *dolia* que indican que podría tratarse de un lugar de almacenaje. El otro, compartimento, de mayores dimensiones, presentaba los restos de un hogar formado por una estructura rectangular de piedras colocadas verticalmente que contenían varias hiladas de ladrillos, junto a las que se halló un recipiente cerámico de forma redondeada, muy fragmentado (Paço y Lemos 1962, 8).

4. Hacia un cambio de modelo: los hogares tardorromanos, testimonios de reocupación de los espacios

En numerosas *domus* y *villae* peninsulares se constata la reutilización habitacional en época tardoantigua por parte de poblaciones que, en numerosas ocasiones, se han puesto en relación con la llegada de poblaciones emigradas de otras regiones, teoría que en la actualidad está siendo cuestionada (Chavarría 2007, 131). La reocupación espacial se ha podido testimoniar a partir del hallazgo de las improntas y agujeros de los postes de estructuras de madera que servían como cabañas o almacenes y a partir de la aparición de tabiques

que compartimentan las antiguas estancias, además de la presencia de silos de almacenaje de grano, letrinas y, por supuesto, los hogares. Respecto a este fenómeno, contamos con referencias tan vagas que es difícil precisar el alcance de las reformas e intentar reconstruir el tipo de habitación que se instala en estos establecimientos, pues pueden corresponder a una reutilización residual de aprovechamiento de los espacios todavía existentes o a nuevas construcciones (Chavarría 2007, 130-131).

Este fenómeno es bien conocido en otras regiones peninsulares[1]. A diferencia del mundo romano, cuando se cocina en hogares en el suelo, en hornillos portátiles o sobre un vasar que permite trabajar de pie con mayor comodidad, en época visigoda la costumbre es cocinar en el suelo. Los hogares de época visigoda de Morería en la capital lusitana no siguen un patrón fijo de emplazamiento: los hay dentro o fuera de los espacios de habitación y con gran heterogeneidad de plantas, materiales, tamaños y formatos (Alba Calzado 1997, 396).

Respecto a esta cuestión, un fenómeno que debe ser analizado en detalle en futuras publicaciones es la reutilización de espacios residenciales de las *villae* romanas para la preparación de alimentos durante el periodo tardorromano. Generalmente en este periodo se realizan pequeños hogares como los documentados en la *villa* romana de Miralrío (Badajoz) (Martín González 2009), también en el Cerro da Vila (Loulé, Portugal), con varios hogares fechados en este periodo tardío (Teichner 2008, 346-350, 372-375, figs. 189, 210, láms. 74, 85) o en la *villa* romana de Quinta da Bolacha (Amadora, Portugal) (Andrade

[1] A modo de ejemplo podemos citar algunos asentamientos que reproducen el mismo esquema que constatamos en la Lusitania. En la *villa* romana de Veranes, hemos documentado una reocupación de los espacios de habitación (hogares, cabaña, actividades metalúrgicas, etc.). En otras *villae*, también se han atestiguado cabañas de madera que reutilizan antiguos espacios, como en Vilauba (Jones *et al*. 1982, fig. 15, 4; Roure *et al*. 1988: 54, fig. 31; Castanyer y Tremoleda 1999, 160), L´Aiguacuit (Roig 1999, 140), El Val (Alcalá de Henares, Madrid) (Rascón *et al*. 1991) y Tinto Juan de la Cruz (Barroso *et al*. 2001, 195). Junto a estos últimos se han documentado hogares, además de silos de almacenaje. En algunas estancias de *villae* altoimperiales se testimonian hogares que nos informan de una reocupación de espacios domésticos. Es el caso del establecimiento rural de Els Alters, en el término municipal de L´Ènova (Valencia), conocido como la *villa* de Cornelius, en el que uno de los *cubicula* (H-6) se transforma en un nuevo espacio doméstico a lo largo de la segunda mitad del siglo IV d. C. Se ha podido documentar un hogar en el ángulo sureste de la habitación que afectó al pavimento original de la estancia y una piedra de molino en la zona suroeste, que nos informan sobre su reutilización como espacio culinario en la fase de reocupación de la *villa* romana (Albiach Descals y de Madaria 2006, 104). También en un momento incierto se construyen hogares en algunas estancias de la *villa* romana de La Malena (Zaragoza) (Royo 1992, 161), y en la *villa* romana de Els Munts (Chavarría 2007, 132).

2018, 38). De época tardía también son las estructuras culinarias del asentamiento rural de Freiria (Cardoso 2015, 172, fig. 112). También en la fase de abandono del asentamiento rural de Carrascalejo (Cáceres) se documentó un hogar circular formado por piedras de pequeño tamaño, en el que se pudieron recoger diversos restos óseos y orgánicos de máximo interés para comprender el tipo de dieta o la forma de preparación de los alimentos (Drake 2006, 226). Mención aparte merecen los hogares documentados en Malpartida de Plasencia (Cáceres), donde se halló un poblado tipo aldea con numerosas estancias, de las que al menos dos contaban con hogares que pudieron funcionar como fogones de cocina. Se localizan en las estancias I (hogar UEC 1082) y XII (UEC 1167) y se caracterizan por presentar forma rectangular y escasa altura (0,12 y 0,22 m de alzado). Están delimitados mediante un cerco compuesto de lajas de pizarra, principalmente, dispuestas longitudinalmente (Fernández de la Peña 2006, 102).

Conclusiones

Los fogones de las cocinas rurales de Lusitania presentan a nivel general unos rasgos comunes importantes para su identificación (Figura 15). Suelen mostrar forma rectangular, algunos cuadrada, y se hallan a una cierta altura con respecto al nivel de suelo de la cocina (aproximadamente 20-40 cm). Aparecen bien delimitadas por lajas de piedra y ladrillo, siendo muy frecuente el uso de la pizarra en la zona extremeña. Presentan materiales de construcción y de cerámica común y de cocina, en su relleno e inmediaciones, y algunas *culinae* contaban con pavimentos y espacios culinarios próximos al fogón con restos de quemado o rubefacción, que permite confirmar su identificación e interpretación. Aunque en algunas ocasiones se ubican en el centro de la cocina, estos fogones se suelen adosar a una de las paredes, generalmente próximas a los accesos, quizás para facilitar la salida de humos, el hollín y los olores propios de este tipo de espacios de servicio. No aparecen, en cambio, en las esquinas, seguramente porque así resultaban más prácticas para los trabajos culinarios y organizar y controlar el proceso de cocinado de los alimentos.

Estos espacios culinarios no suelen tener un lugar característico o fijo para su emplazamiento. En la Lusitania son frecuentes en los patios de las *villae*, que en ocasiones resulta difícil de considerar como secundarios, apartados de los espacios más suntuosos. Al contrario, seguramente por cuestiones prácticas, se situaron próximas a los *triclinia* donde se iban a exponer y consumir los manjares cocinados. Así sucede en las *villae* lusitanas de Prado Galego

(Guarda, Portugal) y Quinta das Longas (Elvas, Portugal). La ubicación de estos espacios culinarios en peristilos es propia también de las grandes *domus* urbanas vesubianas, como la Casa del Fauno (VI, 12, 2-5), a veces situadas en un atrio secundario, como contemplamos en la Casa de los Vetii (I, 2, l) (Maiuri 1970, 50, 52). Así pues, se pueden observar ciertas similitudes en la disposición de las *culinae* de ámbito rural y urbano, tanto en lo que tiene que ver con su ubicación dentro de las residencias como respecto a las técnicas empleadas en su construcción. En otras ocasiones, se tienden a relegar a edificios rústicos aislados, en lugares más innobles, menos molestos, de modo que suelen ocupar puestos o lugares recluidos, confinados e internos dentro de la organización arquitectónica de los establecimientos rurales. La relación espacial de la cocina y la letrina en la arquitectura doméstica romana, un argumento más a tener en cuenta para comprender la segregación de la *culina* con respecto a los espacios más nobles de la casa, está también perfectamente documentado en los restos materiales culinarios lusitanos.

A partir de las dimensiones conocidas de las *culinae* rurales lusitanas, ya indicamos la existencia de un posible modelo rústico occidental con cocinas de aproximadamente 25 m^2, muy alejadas de las grandes *villae* suburbanas latinas y más amplias que las domésticas urbanas, tal y como afirmaban los propios agrónomos romanos (Colum. *De re rust.* 1, 6; Varro. *De re rust.* 1, 13) o el propio Séneca (*Ep*. 114.). Por otro lado, conocemos la existencia de una posible *culina* comunal en Pinheiro asociada a un centro industrial cerámico, aunque las dimensiones tampoco son tan notables. Cabe recordar que hay inscripciones como la procedente de Palestrina que hace mención a las dimensiones de una *culina* que mide 148 pies de anchura[2]. Séneca (*Ep*. 114) también nos ofrece un relato de cocineros, que se mueven en medio de los fogones encendidos, lo que nos informa sobre la amplitud de las cocinas, Seneca, Ep. 114.

Un aspecto importante para destacar también es la diferenciación entre pequeñas estructuras situadas en las esquinas o adosados a los muros que pudieron servir para ubicar pequeños braseros o sistemas de calefacción y los fogones de las *culinae* romanas o los hogares ya realizados en un periodo posterior de uso de la *villa* o asentamiento rural, un aspecto que sin duda deberá ser tratado en estudios futuros, de los que aquí ya apuntamos algunas ideas.

[2] M. Saufeius M. F. Rutilius / C. Saufeius C. F. Flacus / culinam F. D. S. S. C. Esidem / Q. Locum emerunt de / L. Tondeio L. F. Publicum / est Longu P. CXXXXVIII S / Latum Af Muro ad / L. Tondei Vorsu P. XVI. *Véase* Mazois (1825, cap. XIV, nota 6).

Tabla 15. Culinae rurales de Lusitania.

Yacimiento	**Tipo de asentamiento**	**Cronología**	**Ubicación**	**Medidas de la *culina***	**Medidas fogón**	**Tipo de fogón**	**Emplazamiento dentro de la *culina***	**Estructuras asociadas**	**Bibliografía**
Algodres (Fornos de Algodres, Portugal)	Unidad rural menor	Bajoimperial: siglo IV/ inicios del V d. C.							Pereira 2013
Boca do Rio. (Budens, Villa do Bispo)	*Villa*	Bajoimperial: mediados del siglo III d. C.-V d. C.	Edificio rústico		1 x 1 m	Fogón delimitado por lajas y ladrillos	Espacio noroccidental de la estancia, pero no adosado a muros		Bernardes y Medeiros 2016, 272-273, figs. 8-10.
Casas del Monte (Cáceres)	*¿Villa?*	Bajoimperial	Edificio rústico			Fogón delimitado por lajas	Espacio oriental de la estancia, pero no adosado a muros		Sarasola 2006, 22, fig. 5.
Curral dos Cães (Herdade da Comenda da Igreja, Portugal)	Unidad rural menor	¿?				Fogón realizado a base de piedra y ladrillo.			Paço y Lemos (1962, 8).

Yacimiento	Tipo de asentamiento	Cronología	Ubicación	Medidas de la *culina*	Medidas fogón	Tipo de fogón	Emplazamiento dentro de la *culina*	Estructuras asociadas	Bibliografía
Dehesa de la Cocosa (Badajoz)	*Villa*	Bajoimperial: siglo IV d. C.	Estancia del patio de la villa	6 x 4 m	1,5 x 1,5 m	Fogón delimitado por lajas	Adosado al muro norte de la estancia.	Bancos de trabajo	Serra (1952, 42-45, lám. V, 1) ; García y Bellido (1953).
Dehesa de Torre-Águila (Montijo, Badajoz)	*Villa*	Bajoimperial	Edificio rústico de la villa						Rodríguez Martín (1990); Aguilar (1991: 274).
Jarilla (Cáceres)	*Villa*	Altoimperial: siglos I a. C./I d. C.-II d. C.	Estancia del patio de la villa			Fogón circular elevado sobre una estructura de piedra	Esquina suroriental de la estancia		Lozano y García (2006, 38, figs. 1, 2)
La Peonada (Santiago del Campo, Cáceres)	*Villa*	Bajoimperial: finales del siglo III d. C. - primera mitad del IV d. C.	Estancia del patio de la villa			Fogón rectangular delimitado por lajas de pizarra	Centro de la estancia	*Dolia*	Picado (2006, 149-150, figs. 1, 3.)
La Sevillana (Esparragosa de Lares, Badajoz)	*Villa*	Bajoimperial	Edificio rústico de la villa					Posible letrina	Aguilar y Guichard (1993, 165, fig. 49).

Yacimiento	Tipo de asentamiento	Cronología	Ubicación	Medidas de la *culina*	Medidas fogón	Tipo de fogón	Emplazamiento dentro de la *culina*	Estructuras asociadas	Bibliografía
Leião (Oeiras, Portugal)	*Villa*	Altoimperial: siglo I d. C.	Edificio rústico de una posible villa romana	4 x 4 m	1,5 x 1,5 m	Fogón rodeado por bloques dispuestos en cuarto de círculo y delimitado por ladrillos rectangulares.	Esquina suroriental de la estancia	Horno de cocción	Cardoso *et al*. (2010-2011, 123-124, figs. 8, 25).
Monte da Nora (Terrugem, Portugal)	¿*Vicus* o *mansio*?	Mediados del siglo II d. C. / III d. C.			1,38 x 0,84 m	Fogón realizado a base de piedra y ladrillo.			
Monroy (Cáceres)	*Villa*	Bajoimperial	Edificio rústico			Fogón delimitado por lajas	Adosado a un muro de la estancia.		Cerrillo *et al*. (1990); (2006, 204).
Prado Galego (Guarda, Portugal)	*Villa*	Bajoimperial	Estancia situada junto a un *triclinium*.			Fogón definido por lajas de granito.			Reis y Santos (2006, 81).
Prazo (Freixo do Numão, Poertugal)	*Villa*	Altoimperial	Edificio rústico	3 x 3 m		Fogón definido por lajas.	Adosado a la esquina oeste de la estancia.		Coixao (2000, 423-425, lám. III).

Yacimiento	Tipo de asentamiento	Cronología	Ubicación	Medidas de la *culina*	Medidas fogón	Tipo de fogón	Emplazamiento dentro de la *culina*	Estructuras asociadas	Bibliografía
Quinta da Bolacha (Amadora, Portugal)	*Villa*	Bajoimperial: siglos III/ IV d. C.	Estancia situada en la zona residencial.		1 x 0,80 m	Fogón realizado a base de piedra caliza y ladrillo.	Adosado a un muro de la estancia.		Encarnação (2003).
Quinta da Fornea (Belmonte, Portugal)	*Villa*	Altoimperial: mediados del siglo II d. C.	Estancia situada en la *pars rustica* en el patio de la zona de servicios.						Santos (2009, 19).
Quinta das Longas (Elvas, Portugal)	*Villa*	Bajoimperial	Estancia situada junto a un *triclinium*.						Nogales *et al.* (2004, 110).
Rumansil I (Freixo do Numão, Portugal)	*Villa*	Bajoimperial		9 x 4 m		Horno de cocción circular			Coixao (2000, 427-428).
Santa Vitória do Ameixial (Estremoz, Portugal)	*Villa*	Bajoimperial		4 x 4 m		Fogón realizado a base de piedra			

Yacimiento	Tipo de asentamiento	Cronología	Ubicación	Medidas de la *culina*	Medidas fogón	Tipo de fogón	Emplazamiento dentro de la *culina*	Estructuras asociadas	Bibliografía
Torre de Palma (Alto Alentejo, Portugal)	*Villa*	Altoimperial: finales del siglo I d. C.				Gran horno semicircular			Maloney y Hale (1996, 281).
	Villa	Bajoimperial: siglo III d. C.	Estancia del patio de la villa			Fogón realizado a base de piedra y ladrillo.	Espacio central de la estancia		Maloney y Hale (1996, 286); Lancha y André (2000, 100).
Vale do Mouro (Coriscada-Meda, Portugal)	*Villa*	Bajoimperial	Estancia del patio de la villa			Fogón realizado a base de piedra y ladrillo.	Espacio central de la estancia	Bancos de trabajo	Coixao y Silvino (2008, fig. 21).
Zimbro II (Freixo do Numão, Portugal)	*Villa*	Siglos II-IV d. C.		8 x 6 m		Fogón realizado a base de piedra			Coixao (2000, 426-427, lám. VI).

Fuente: Elaboración propia.

Bibliografía

Aguilar Sáenz, A. (1991). Dependencias con funcionalidad agrícola en las villas romanas de la Península Ibérica. *Gerión Anejos III, Homenaje al Dr. Michel Ponsich*, 261-279.

Aguilar, A. y Guichard, P. (1993). *Villas romaines d'Estrémadure. Doña María, La Sevillana et leur environnement*. Colección de la Casa de Velázquez, 43. Madrid: Ecole des hautes études hispaniques-Casa de Velázquez.

Alba Calzado, M. (1997). Sobre el ámbito doméstico de época visigoda en Mérida. *Mérida. Excavaciones arqueológicas,* 3, 387-418.

Allison, P. (2004). *Pompeian Households. An analysis of Material Culture*. Los Angeles: Cotsen Institute of Archaeology.

Andrade Figueira, A. (2018). A cerâmica comum da villa romana da Quinta da Bolacha (Amadora, Portugal). (Tesis doctoral). Lisboa: Universidade de Lisboa.

Bernardes, J. P. y Medeiros, I. (2016). Boca do Rio (Budens, Vila do Bispo): novos dados de uma villa piscícola romana. *Revista Portuguesa de Arqueologia,* 19, 265-286.

Brothers, A. J. (1996). Urban Housing. En I. M. Barton (Ed.), *Roman domestic buildings*. Exeter studies in history, 34 (pp. 33-63). Exeter: University of Exeter.

Cardoso, G. J. P. (2015). *Estudio arqueológico de la villa romana de Freiria. (*Tesis doctoral). Cáceres: Universidad de Extremadura.

Cardoso, J. L., Tavares da Silva, C., Martins, F. y André, M. C. (2010-211). O estabelecimento rural romano tardo-republicano e alto-imperial de Leião (Oeiras). *Estudos Arqueológicos de Oeiras,* 18, 103-146.

Carneiro, A. (2010). Em pars incerta. Estruturas e dependências agrícolas nas *villae* da Lusitânia. *Conimbriga,* 49, 225-250.

Castanyer, P. y Tremoleda J. (1999). *La vil.la romana de Vilauba. Un exemple de l'ocupació i explotació romana del territori a la comarca del Pla de l'Estany*. Gerona: Ajuntament Banyoles.

Cerrillo Martín de Cáceres, E. (2006). La villa romana de Monroy. En A. Chavarría Arnau, J. Arce y G. P. Brogiolo (Eds.), *Villas tardoantiguas en el Mediterráneo occidental* (pp. 197-206). Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Departamento de Historia Antigua y Arqueología.

Cerrillo Martín de Cáceres, E., De Alvarado Gonzalo, M., Cerrillo Martín de Cáceres, J., Herrera García de La Santa, G. y González Luceño, M. A. (1990). Excavaciones en la Villa Romana de Monroy (Cáceres). 1981-1985. *Extremadura arqueológica,* 1, 167-186.

Chavarría Arnau, A. (2007). *El final de las villae en Hispania (siglos IV-VII d. C.)*. Turnhout: Belgium Brepols.

Coixao, A. (2000). A romanizaçao do Aro de Freixo de Numao. Arqueologia da Antiguidade na Península Ibérica. En V. Oliveira Jorge (Coord.), *3º Congresso de Arqueología Peninsular, vol. 6, Arqueología da antiguidade na Península Ibérica* (pp. 421-429). Vila Real: ADECAP.

Coixao, A. (2007). Estudo da presença romana nas áreas das freguesias de Marialva e Coriscada (Concelho de Meda). *Cultura e Ciência*, 9, 211-235.

Coixao, A. y Silvino, T. (2008). Vale do Mouro (Coriscada-Meda) intervençao arqueológica do ano de 2007. Coavisao. *Cultura e Ciencia*, 10, 253-277.

De Almeida, M. J. y Carvalho, A. (2005). Villa romana da Quinta das Longas (Elvas, Portugal): a lixeira baixo-imperial. *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 8(1), 299-368.

Drake García, D. B. (2006). Excavación arqueológica en el yacimiento de los sectores plataforma norte y sur del yacimiento 12 B, (Carrascalejo). *Extremadura arqueológica*, 10, 213-232.

Encarnação, G. (2003). A Villa romana da Quinta da Bolacha. Um caso de arqueologia urbana. En *Actas do Quarto Encontro de Arqueologia Urbana* (pp. 213-232). Amadora: Câmara Municipal da Amadora.

Encarnação, G. y Dias, V. (2017). Estado atual do conhecimento acerca do povoamento em época romana na amadora. En J. Morais y A. Martins (Eds.), *Arqueologia em Portugal 2017. Estado da Questão* (pp. 171-183). Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses.

Étienne, R. (1970). *La vida cotidiana en Pompeya*. Madrid: Temas de Hoy.

Fernández de la Peña, F. J. (2006). Excavación arqueológica yacimiento número 5. Plasencia sur - Cañaveral este. *Extremadura arqueológica,* 10, 91-114.

Fernández Vega, P. A. (1993). *Arquitectura y urbanística en la ciudad romana de Julióbriga*. Santander: Servicio de publicaciones de la Universidad de Cantabria.

Foss, P. W. (1997). Wachtful Lares: Roman household organization and the rituals of cooking and eating. En R. Laurence y A. Wallace-Hadrill (Eds.), *Domestic space in the Roman world: Pompeii and beyond.* Journal of Roman Archaeology, Supplementary series, 22 (pp. 196-218). Portsmouth: Journal of Roman Archaeology.

Gomes, S., Macedo, M. y Brazuna, S. (2000). Apresentação dos Trabalhos Arqueológicos na Villa de Santa Vitória do Ameixial, *Arqueologia*, 1, 52-67.

Heleno, M. (1962). A villa lusitano-romana de Torre de Palma (Monforte). *O arqueólogo portugués,* serie 2, 6, 313-338.

Jones, R. F. J., Keay, S., Nolla, J. M. y Tarrús, J. (1982). The late Roman villa of Vilauba and its context. A first report on field-work and excavaction in Catalunya. *The Antiquaries Journal*, 62, 2, 245-282.

Lancha, F. y André, P. (2000). *Corpus dos mosaicos romanos de Portugal II. Conventus Pacensis 1. A Villa de Torre de Palma*. Lisboa: Instituto Português de Museus.

Lozano Sánchez, N. y García, A. (2006). Excavaciones arqueológicas T. M. de Jarilla. *Extremadura arqueológica*, 10, 29-46.

Maloney, S. y Hale, J. (1996). The villa of Torre de Palma (Alto Alentejo). *JRA,* 9, 275-294.

Martín González, S. (2009). La villa romana de Miralrío: aproximación a un nuevo centro productivo en el Valle del Guadiana entre Alange y Mérida (Badajoz). *Revista de Estudios Extremeños*, 65, 1, 11-38.

Mayet, F. y Tavares da Silva, C. (1998). *L´atelier d´amphores de Pinheiro (Portugal)*. Paris: Diffusion de Boccard.

Mazois, F. (1825). *Il palazzo di Scauro, ossia, descrizione d'una casa romana : frammento d'un viaggio fatto a Roma verso la fine della repubblica da Meroveo principe degli Svevi*. Milán: Sonzogno.

Nogales Basarrate, T., Carvalho, A. y Almeida, M. J. (2004). El programa decorativo de la Quinta das Longas (Elvas, Portugal): un modelo excepcional de las *uillae* de la Lusitania. En T. Nogales Basarrate y L. Gonçalves Jorge (Eds.), *Actas de la IV Reunión sobre Escultura Romana en Hispania* (pp. 103-156). Madrid: Ministerio de Cultura, Subdirección General de Información y Publicaciones.

Paço, A. y Lemos, J. de (1962). Reconhecimento Arqueológico de Emergência nas Herdades da Comenda da Igreja e Comendinha (Montemor-o-Novo). En *XXVI Congresso Luso-Espanhol*, 7. *História da Arqueologia* (pp. 317-333). Oporto: Associação Portuguesa para o Progresso das Ciências.

Pereira, T. (2013). Algodres (Fornos de Algodres). En *Aspetos da Romanização das Terras Beirãs de entre Tejo e Douro* (p. 32). Celorico: Câmara Municipal de Celorico da Beira; ARA.

Pesando, F. (1989). *La casa dei greci*. Milán: Longanesi.

Picado Pérez, Y. (2006). Excavación arqueológica del yacimiento «La Peonada». *Extremadura arqueológica,* 10, 145-158.

Poux, M., Argant, T., Bouby, L., Clément, B., Gilles, A., Leperlier, M., Tillier, M. y Tripier, A. (2013). Une culina type pompéien en terrytoire Lyonnais: l´espace culinaire de la villa de Goiffieux à Saint-Laurent-d´Agny (Rhône). En S. Mauné y N. Monteix (Eds.), *Gallia. 70.1. Cuisines et boulangeries en Gaule romaine: archéologie de la France Antique* (pp. 135-164). Paris: CNRS.

Reis, M. P. y Santos, F. (2006). A villa romana do Prado Galego. Breves notas sobre a campanha de 2006. En *Actas III Congresso de Arqueologia de Trás-os-Montes, Alto Douro e Beira Interior*, *vol. 3* (pp. 81-84). Oporto: ADECAP.

Rodríguez Martín, F. G. (1990). La villa romana de la Dehesa de Torre Águila en Barbaño-Montijo (Badajoz). *Extremadura arqueológica,* 1, 201-220.

Rodríguez Martín, F. G. y Carvalho, A. F. (2008). Torre Águila y las villas de la Lusitania interior hasta el occidente atlántico. En C. Fernández Ochoa, V. García Entero, F. Gil Sendino (Dirs.), *Las «villae» tardorromanas en el occidente del Imperio: Arquitectura y función: IV Coloquio Internacional de Arqueología en Gijón* (pp. 301-344). Gijón: Trea.

Roig i Buxo, J. (1999). Vil·la i assentament de l´Aiguacuit. *Del Romá al romànic: història, art i cultura de la Tarraconense mediterrània entre els segles IV i X* (pp. 139-140). Barcelona: Enciclopèdia Catalana.

Roure i Bonaventura, A., Castanyer i Masoliver, P., Nolla, J. M., Keay, S., Tarrús, J. y Tremoleda i Trilla, J. (1988). *La vil·la romana de Vilauba (Camós). Estudi d'un assentament rural (campanyes de 1979-85)*. Gerona: Centre d'Investigacions Arqueològiques.

Salido, J. (2017). *Arquitectura rural romana: graneros y almacenes en el Occidente del Imperio*, Autun: Éditions Mergoil.

Salza Prina Ricotti, E. (1979-1980). Cucine e quartierie servili in epoca romana. *RendPontAcc,* 51-52, 237-294.

Santos, J. C. (2009). *A Villa romana da Quinta da Fórnea I - Belmonte Relatório de Progresso*. Belmonte: Arquehoje.

Sarasola Etxegoien, N. (2006). Excavación arqueológica realizada en el subtramo Aldeanueva del Camino - Villar de Plasencia (Casas del Monte, Cáceres). *Extremadura arqueológica*, 10, 15-28.

Sauceda, S. (2006). Excavación arqueológica de Las «Motas». *Extremadura Arqueológica*, 10, 291-231.

Serra Rafols, J. C. (1952). *La villa romana de la Dehesa de la Cocosa (Badajoz*). Badajoz: Institución de Servicios Culturales.

Teichner, F. (2008). *Entre tierra y mar. Zwischen land und meer. Architektur und wirtschaftsweise ländlicher siedlungsplätze im süden der römischen provinz Lusitanien (Portugal)*. Mérida: Museo Nacional de Arte Romano.

Espacios culinarios domésticos en el sur peninsular

PILAR CORRALES AGUILAR
Universidad de Málaga

El extraordinario volumen y entidad de los nuevos descubrimientos en el ámbito de la arquitectura doméstica en el sur de la península Ibérica ha permitido poner el acento en las técnicas y materiales constructivos o en la morfología de los edificios, aunque, aspectos como el que hoy nos ocupa siguen estando aún pendientes, algo similar a lo que ocurre con las letrinas (Martín 2007, 233). Ambas dependencias compartían espacio o se encontraban muy próximas, según Lucio o Varrón (Fernández 1999, 227), tal y como se ha podido constatar no solo en las ciudades de Pompeya y Herculano, sino también en el territorio hispano (Fernández 1993, 90-91). El circuito de eliminación de las aguas residuales comenzaba en la cocina, evacuando las mismas a través de la letrina hacia el exterior, de ahí su proximidad. Tal circunstancia, unida a los humos y los olores de los alimentos, debía hacer de las cocinas romanas un espacio no muy agradable que justificaba su posición marginal en el contexto doméstico (Rodríguez 2011, 43; Liversidge 1968, 84).

En una provincia en la que los *atria* son un elemento residual (Fernández 1982, 172-4) y es el peristilo la dependencia que se erige como el espacio articulador de estas construcciones privadas, será en torno a ellos donde se dispondrían una variada tipología de estancias como los *cubicula*, la *culina*, exedra o letrina, una serie de departamentos destinados a las labores domésticas y de almacenamiento. La presencia o ausencia de algunos de estos habitáculos así como la construcción de *balnea* privados dependería de las propias decisiones de los propietarios de estas casas. En lo que respecta a la *culina*, hogares y hornos debieron ser elementos básicos en torno a los cuales se articulaban estos espacios domésticos en el mundo antiguo. La identificación de esta estancia podría hacerse a partir de la presencia de estructuras relacionadas con las ocupaciones culinarias, es decir, un hornillo; un hogar donde

colocar una parrilla, rejilla o brasero (Figura 1); la presencia de algún horno doméstico o bien la existencia de un poyete para la acomodación de piezas de vajilla, cocina y otros enseres de uso doméstico; y en menor medida la presencia de cenizas y carbones que podrían encontrarse en la superficie interior de la cocina[1].



Figura 1. Dibujo del mosaico culinario procedente de la *villa* de Río Verde (Marbella). Fuente: García y Bellido (1969, fig. 2).

No olvidemos además que, en el universo romano, el fuego es la representación de Vesta, estando situada la primitiva ubicación de este fuego, y por ello del culto a esta divinidad, en el atrio de las casas, la estancia principal en los primeros momentos de la arquitectura doméstica romana (Livio, V, 41.7-8).

Posiblemente por razones prácticas o incluso simbólicas, este fuego no tardaría en ser trasladado a la *culina*, donde podrían encontrarse un alto número de lararios (Dubourdieu 1989, 49). En la cocina se reunirá con el culto a otras divinidades fundamentales para la pervivencia del hogar como los Penates, que cumplen funciones de vigilancia de la subsistencia material de la unidad doméstica, encargados, por tanto, del abastecimiento del hogar, siendo la cocina su emplazamiento natural (Servio, *Aen*, 2,469), responsables de velar por la

[1] *Vid* Noguera y Antolinos (2009, 208).

provisión de alimentos de la familia (Mart. VIII 75.1) se arrojaría, durante las ofrendas a los mismos, sal y trigo al fuego, coincidiendo el mismo ritual, previo a la comida, tanto para la diosa como para estas divinidades. Esta ceremonia también guarda relación, al menos en lo que a los objetos litúrgicos se refiere, con otro grupo de dioses domésticos, los Lares (Fernández 1999, 390), a los que también se les honraba echándole comida al fuego (Mart. III, 58.23).

Sin embargo, aunque la importancia de esta dependencia tanto a nivel cotidiano como simbólico es relevante, son escasos los testimonios que de ellas tenemos en el sur peninsular pese al desarrollo que la práctica arqueológica, en especial la de carácter preventivo, ha tenido durante los últimos años. Es probable que esta ausencia tenga razón de ser en las tempranas construcciones domésticas[2], donde la reutilización de las cocinas como *praefurnia*, una vez introducido el hipocausto en los sistemas termales romanos, permite entender la escasez de espacios identificados dedicados a la transformación de alimentos en las mismas. Sin embargo, esto estaría justificado para momentos tempranos pero este no es el caso en el sur peninsular, donde la integración del *balneum* en ámbitos domésticos se produce de manera generalizada en los siglos I y II d.C. con una desigual presencia en las distintas zonas del ámbito bético (García-Entero 2016, 249-281 aunque la conexión entre estas instalaciones calefactadas con la presencia de la cocina se ha establecido en algunos casos (Ortiz 2011, 272). Esta escasa representación de la *culina* dentro de los estudios de viviendas romanas peninsulares puede deberse asimismo a lo complicado de su identificación, para lo que no hay una metodología exhaustiva (Uribe 2015). Sirva como ejemplo la disparidad de interpretaciones en las dependencias de la Casa de Cañada Honda –Itálica 5– (*Italica*) excavada por Luzón Nogué entre 1972-1973. En ella el profesor Luzón identifica tras la entrada un vestíbulo al que abren tres dependencias, una de las cuales debió funcionar como *cella ostiaria*; sin embargo, Conde (1987), al reinterpretar las diferentes estancias, considera esta como una *culina* o letrina. En los últimos años se ha retomado la excavación de este lugar por parte de la Universidad Pablo Olavide aunque, hasta ahora, no se han acometido revisiones en «los usos del edificio ni se han revisado los espacios y estructuras conocidos con anterioridad» (Jiménez 2016, 172). Las recientes intervenciones que se están llevando a cabo por el equipo de R. Hidalgo en esta casa parecen haber detectado una cocina y un horno doméstico[3].

[2] Como se puede ver en las casas pompeyanas del Torello, de *Obelius Firmus*, del Fauno o de *Trebius Valens*, como ocurre para otras zonas (Martín-Bueno *et al.* 2007, 226 nota 14).

[3] Mi agradecimiento por la información facilitada.

Continuando en *Italica,* sin duda la ciudad romana que, tradicionalmente, ha gozado de numerosos estudios sobre su arquitectura doméstica, sigue siendo escasa la información que tenemos sobre estancias destinadas a la transformación de los alimentos. Los diferentes estudios realizados sobre sus estructuras privadas, desde que M. Wegner acometió un estudio general de las residencias en 1954 en el que quedaban recogidas las influencias helenísticas en las viviendas de las ciudades de la *Baetica*, se han centrado en diferentes aspectos sobre las viviendas excavadas[4] –algunas de ellas ya a comienzos del siglo XX– (Parladé 1926; Parladé 1934; Balil 1959; García y Bellido 1960, 1964; Luzón 1970, 1977; Corzo 1983; Roldán 1988, 119-140; Caballo, Marín y Rodríguez 1999, Hidalgo 2003, 118-120; Mañas 2010, 81-97; Mañas 2011). Estas investigaciones nos han permitido conocer aspectos sobre toda una serie de viviendas de carácter señorial situadas en la denominada *Nova Urbs* (Figura 2), el barrio residencial por el emperador Adriano para la élite de la ciudad, mientras que las residencias más humildes quedarían ubicadas bajo la actual Santiponce (Hidalgo 2003). Sin embargo, como ya se ha expresado, la ausencia de registro arqueológico no ha permitido la identificación clara de espacios como la cocina (Mañas 2010, 89).

Las conocidas casas de esta ciudad cuentan con una tipología muy característica y con una rica decoración. Una de las mejor conocidas es la Casa de los Pájaros –Itálica 8– que, siguiendo el modelo de casa de peristilo, característica de este barrio italiacense, está compuesta por un patio al que abrirían diez habitaciones, dos de ellas con función doméstica, situándose quizás la cocina en el ángulo suroccidental del peristilo (Caballos, Marín y Rodríguez 1999, 71). Tiene además esta casa, entre las *tabernae* de su fachada principal, una con un horno para la fabricación de pan (Figura 3), que no parece tener una dimensión doméstica sino que podría corresponder a un *pistrinum*, similar al identificado en la esquina sur de la Casa del Planetario –Itálica 3– (Bustamante, Salido y Gijón 2014, 347) aunque este aspecto se ha cuestionado recientemente (Peña y Tello e.p.). La presencia de estas panaderías en las ciudades romanas supliría la obligación de contar con un horno específico para la realización del pan, pudiendo existir en el ámbito doméstico instalaciones mucho más sencillas para su elaboración (Bustamante, Salido y Gijón 2014, 350).

[4] Las prospecciones geofísicas depararon para esta zona al menos 48 espacios domésticos (Rodríguez Hidalgo *et al.* 1999, 73-97).



Figura 2. Plano de *Italica* (Santiponce, Sevilla). Fuente: Rodríguez Hidalgo (1997, 110).



Figura 3. Horno de la taberna de la Casa de los Pájaros (*Italica*). Fotografía: cortesía de Y. Peña Cervantes.

La Casa del Emparrado o de las Tabernas –Itálica 5–, del siglo II d. C. y excavada por A. Parladé a principios del siglo XX (Parladé 1934), presenta a la izquierda de la entrada un patio porticado con columnas de ladrillos en torno al cual se ubican varias dependencias que, aunque tendrían una funcionalidad desconocida, una de ellas ha sido interpretada por Conde (1987) como zona de servicio.

La construcción de La Casa del Patio rodio –Itálica 7– se inicia en torno al siglo II d. C. y perdura hasta el III d. C., organizada en torno a un peristilo con varias estancias a ambos lados (*triclinium* o salas de recepción y *cubicula*). De nuevo es Conde (1987) quien propone que, en el fondo de la construcción, habría un patio rodeado de dormitorios y áreas de servicio, así como un espacio de carácter industrial abierto a la calle norte. Tras el patio columnado se localizaría una posible *fullonica* (Caballo, Marín y Rodríguez 1999, 82). Una zona de servicio junto con una *cella servorum* es lo que se ha propuesto igualmente para la zona ubicada en el peristilo secundario derecho localizado en la Casa del Planetario –Itálica 3–, sin que se haya especificado más sobre la posible funcionalidad de estos espacios[5] (Gómez 2010, 349).

El interés por el estudio de la edilicia privada fue también temprano en otra ciudad bética: en el primer cuarto del siglo XX se excavaron en *Baelo Claudia* (Bolonia, Cádiz) la Casa del Cuadrante o del Reloj de Sol-Baelo 1 –y la Casa del Oeste-Baelo 2– (Paris *et al.* 1923). Son dos residencias de peristilo de similares dimensiones y distribución de sus dependencias fechadas en la primera mitad del siglo II d. C., vinculadas por Sillières (1991, 324) con la industria salazonera. En ellas, se ubica la cocina entre las pequeñas habitaciones de servicio aunque realmente se localiza solo un hogar en el ángulo noroeste del peristilo de la Casa del Reloj de Sol, que hizo pensar a sus excavadores que la habitación adyacente (la número 10) debía ser la cocina, mientras que en la Casa del Oeste el hogar está localizado en el mismo ángulo del peristilo y la cocina podría encontrarse en la habitación núm. 28 (Silliéres 1997, 169-170).

Pocos más detalles conocemos sobre la edilicia privada de esta ciudad, ya que los estudios se han ido basando sobre las publicaciones previas o sobre elementos decorativos concretos de su decoración (Paris *et al.* 1923; Marín 1959; Balil 1959, 1974; Abad 1982; Bonneville, Dardaine y Le Roux 1988; Sillières 1991, 1997; Arévalo y Bernal 1999). Las construcciones privadas levantadas sobre el *macellum* o el templo de Isis (Sillières 1997, 176-178) reutilizaron

[5] Dejamos intencionadamente fuera la Casa de la Exedra, donde sí se documentó una letrina aunque no un espacio culinario, por las diferentes interpretaciones sobre su funcionalidad (véase García-Entero e Hidalgo 2016, 463-471).

materiales de los edificios circundantes, adaptándose a las construcciones existentes, predominando las dependencias multifuncionales difícilmente identificables. Un ejemplo en Baelo 4, hallada al noroeste del *macellum,* ocupa parte del pórtico y de las tiendas del mercado. Conforma un conjunto de forma rectangular dividido en tres pequeñas estancias; la situada al norte era el vestíbulo que daba acceso a un comedor donde aparece un hogar y un pavimento de tejas (Bonneville *et al.* 1983; Didierjean, Ney y Paillet 1986; Sillières 1997). Al sur de dicho mercado se documentan varias viviendas: Baelo 5 con una sola habitación, Baelo 6 y 7 , de las que no tenemos constancia de estructuras de hogar (Remesal, Rouillard y Sillières 1979; Didierjean, Ney y Paillet 1986; Sillières 1997). Tampoco sobre los espacios domésticos situados sobre el templo de Isis, Baelo 8 y 9 (Bonneville *et al.* 1983; Dardaine *et al.* 1987; Sillières 1997), ni sobre la ubicada al este de la basílica del foro (Baelo 10) donde sí se han identificado dos estancias destinadas a almacén (Rouillard, Remesal y Sillières 1975; Remesal, Rouillard y Sillières 1979; Gómez 2010, 399-400).

En *Arucci/Turobriga* (Aroche, Huelva) en el 2004 se localizó una vivienda articulada en torno a un espacio central abierto, un atrio tetrástilo (H10) que da acceso a un total de diez estancias, de las que se excluyen dos *tabernae*, construidas a comienzos del siglo I d. C. La Casa Norte cuenta con un diseño atípico ya que el comedor se dispuso en la crujía occidental; en ella se ha podido identificar la H12 con la *cella ostiaria*, y las H4 y H5 como la *cella penaria* y la *culina* (Figura 4) respectivamente, en función del registro cerámico encontrado y en disposición de la estancia en el área, mientras que la H6 es una gran sala de representación, probablemente un *oecus* o un *triclinium* (Medina, Campos, Bermejo y Corrales 2016).



Figura 4. La Casa Norte *(Arucci)* con la dependencia identificada como cocina. Fotografía: cortesía de J. Bermejo Meléndez

Por su parte, la Casa de la Columna, que tiene una segunda fase en la segunda mitad del siglo I d. C. y primera mitad del siglo II d. C., verá multiplicar sus estancias durante la fase II A, documentándose hasta siete nuevas salas articuladas en torno a un espacio abierto, usándose las dependencias IV, V y VI como zona de almacenamiento (Bermejo 2013, 209-213). Los cambios documentados en la fase III A afectaron, entre otras, a la habitación IV y al pequeño patio, relacionándose con actividades de carácter económico para la transformación de alimentos, a la vez que se habilita un área de cocina. En la siguiente fase, a finales del siglo II e inicios del siglo III d. C. se produjo el abandono (Bermejo 2013, 214-216).

Las diversas intervenciones arqueológicas que se han sucedido en *Astigi* (Écija) han sacado a la luz importantes testimonios de viviendas (Gómez 2010, 502) que parecen presentar dos etapas constructivas. La primera se fecha entre época fundacional y la primera mitad del siglo I d. C. y la segunda ocupa todo el siglo II d. C., especialmente su segunda mitad (Sáez *et al.* 2004, 58; García-Dils *et al.* 2009, 524), sin que ninguna se haya podido documentar en extensión hasta que no se acometió la fase III de las excavaciones realizadas en la Plaza de España de Écija. Aquí, las llamadas Casa de las *Hermae* y Casa del *Oscillum* (García-Dils, Ordóñez, Conlin, Saquete y Sáez 2006, 349-364; García-Dils, Ordóñez y Rodríguez 2009, 521-544) han contribuido decididamente al conocimiento de la edilicia doméstica astigitana, aunque sea poco lo aportado sobre sus instalaciones culinarias.

En las intervenciones realizadas recientemente en la calle Cerro de la Pólvora, nº 9-11 se documenta una *domus* suburbana construida a finales del siglo I o inicios del siglo II d. C. que perduró hasta el siglo IV d. C. Los restos conservados de la misma parecen indicar que en la parte trasera de la casa –donde se proyecta la construcción de un edificio termal en la segunda fase de la construcción– en torno a un patio o jardín se ha identificado la E-3 como un *cubiculum,* la E-8 como un posible *triclinium*, la E-7 sería un pasillo que comunicaba dichas dependencias, al igual que la E-2. Las estancias ubicadas más allá de la E-1, es decir, la E-10, E-11, E-16 y E-17 podrían ser la zona de servicios y cocina, aunque sólo a modo de propuesta dada la falta de indicadores (Barragán 2017, 77-117).

Sin embargo, si atendemos a las conducciones de agua de los edificios domésticos de la ciudad, podríamos tener un indicador de la presencia de áreas de servicio dentro de estas casas. Así, en la de calle Puerta Cerrada, s/n –*Astigi* 12–, se encuentran varias canalizaciones y un área en el que desaguan los residuos (Rodríguez y Núñez 1987; Rodríguez Temiño 1991); en calle

Padilla, nº 6 –*Astigi* 19– con una canalización fabricada con ladrillos en los muretes laterales y tégulas en la base y en la cubierta, que pudo funcionar igualmente como área de servicio (Carrasco y Romero 1995a, 1995b); u otra similar en la calle Emilio Castelar, nº 32 –*Astigi* 25– (Huecas 1993); y en calle Bodega, nº 5 con calle Merinos –*Astigi* 26– (Carrasco y Vera 2003).

En *Munigua* (Mulva), las casas residenciales excavadas en la zona del foro (casas números 1, 2 y 6) tienen una ubicación urbanística central y se encuentran en una calle que constituye uno de los ejes principales de la ciudad. En la casa número 1, desde el atrio, accesible a través de una puerta, se documentan dos pequeñas habitaciones (7 y 8) que podrían haberse usado como cocinas al documentarse bajo el suelo una vajilla de cocina (Hauschild y Hausmann 1991, 332-333).

Respecto a los datos que podemos tener sobre este tipo de dependencias en las construcciones documentadas en el *ager* de las ciudades béticas, el panorama sigue siendo también limitado a pesar de que se han realizado interesantes estudios en los últimos años que han supuesto un importante revulsivo sobre la investigación de las construcciones en el ámbito rural bético[6].

En este sentido, los datos aportados por la significativa *villa* de El Ruedo, en Almedinilla (Córdoba), conocida desde comienzos del siglo XX, siguen siendo de los más completos. Esta construcción verá en la segunda fase (siglos II-III d. C.) la configuración definitiva de la estructura de la *villa*. En el sector residencial de la misma es donde se han identificado los espacios de servicio: las habitaciones 14, 15 y 16 han sido interpretadas como bodegas o almacenes subterráneos, desde donde se llevarían los productos hasta la cocina, que se identifica con la habitación 24 (Figura 5). En este caso, en la identificación de la estancia, tiene un papel importante la presencia de una estructura semicircular realizada con fragmentos de ladrillos y tégulas adosada a uno de los muros de la estancia. Esta zona de servicios se extendería a las habitaciones adyacentes, la 22 y 25. El conjunto se completaría con una conducción de agua a partir de una zanja excavada en el travertino (Carrillo 2016, 174-183). Por otro lado, en la cuarta fase del asentamiento se constata una reutilización de muchas de las dependencias para actividades agropecuarias. Así, se documentan almacenes repletos de *dolia*, piletas para la producción de aceite, un horno metalúrgico, presencia de hogares o un horno de pan realizado con materiales reaprovechados (Vaquerizo 2008, 271).

[6] Nos referimos especialmente a la obra coordinada por R. Hidalgo (2016), que en dos volúmenes afronta un estudio actualizado de estas construcciones.



Figura 5. Plano de la *villa* El Ruedo (Almedinilla, Córdoba).
Fuente: Carrillo (2016, 175).

Esta presencia de hogares se convierte en un indicador determinante de la identificación de las estancias culinarias en estas construcciones rurales, aunque su presencia es escasa si tenemos en cuenta los numerosos ejemplos de villas con los que contamos en el sur peninsular. Así en la *villa* El Villar (Chirivel, Almería), situada en el paso de la Vía Augusta por en el pasillo de Chirivel-Vélez Rubio, tenemos documentada, en la reestructuración que se hace del primer edificio en el segundo cuarto del siglo II y comienzos del III d.C., una habitación con muros de mampostería que presentaba en el suelo un círculo, de 2 x 2 m enlosado con materiales reutilizados (ladrillos, fragmento de mármol blanco) y cuya funcionalidad parece ser la de un hogar. Es la denominada Estancia I de la que no parece haber documentación gráfica (Hidalgo 2016, 24).

En Torrequinto, en Alcalá de Guadaira en la provincia de Sevilla, se han documentado tres edificios de cronología bajoimperial en torno a una vía se-

pulcral romana. A unos 10 m del llamado Edificio 1 y con leves diferencias respecto a la orientación del mismo, se dispone el Edificio 2, interpretado como una *villa* del siglo IV d. C. construida sobre un ambiente sacro altoimperial. Es una construcción rural con numerosas dependencias agropecuarias e industriales que presenta en la crujía meridional, tras la entrada, dos espacios colindantes con pavimento de *opus testaceum*, y en la siguiente estancia dos hogares con tégulas, localizados en dos puntos determinados: uno de ellos adosado a la parte media del muro de cierre de la estancia por el lado sur y el otro en la esquina nororiental de la habitación. Esta primera piroestructura, de reducidas dimensiones con poco más de medio metro de lado, está formada por tégulas enmarcadas por ladrillos a sardinel, ubicada en el nivel de lo que debería ser el pavimento. La estancia en la que se encuentra (7,40 x 3 m) se ha interpretado como la cocina de la *villa* (Corzo 2016, 672).

En Riopudio (Coria del Río, Sevilla), en un antiguo cruce de caminos, se localiza una aglomeración rural con amplia cronología (siglo I a. C. al X d. C.). En el contexto del denominado «Complejo edilicio Ladera Oeste» se documentan al menos tres edificios, aunque en mal estado de conservación. En el denominado Edificio 2 es donde se ubica la zona de almacén y cocina, con predominio de *dolia*, ánforas y cerámica de cocina, y con presencia de un horno apoyado en un muro de *opus vittatum* cuya cimentación se hizo con grandes sillares. Este edificio se reestructura en la segunda fase de ocupación del espacio, coincidiendo en el siglo IV d. C., aunque mantuvo los potentes muros de *opus vittatum*. En este momento se levanta un horno de tégulas adosado al muro de cierre meridional. El Edificio 2 se mantuvo en esta segunda fase como cocina y almacén mientras que el área de vivienda se encontraba en el denominado Edificio 1 (Garrido 2016, 693-703).

No exento de complicaciones en su interpretación son los restos documentados en la *villa* del Llano de los Panaderos II (Aguilar de la Frontera, Córdoba). Aquí, en una construcción de plan diseminado, aunque organizada en torno a lo que parece ser un patio central, fechada en los siglos V-VI d. C., se han identificado en distintas dependencias de su extremo noroccidental varios hogares: en el espacio 22 se sitúa en la parte oriental un hogar realizado con tégulas adosadas al muro; el espacio contiguo hacia el norte, tiene en el ángulo suroccidental, dos estructuras de ladrillos y fragmentos de tégulas adosadas a los muros que pudieron usarse para almacenar productos sólidos, similar a la localizada en el espacio 18. La presencia de estos hogares y de *dolia* hacen vincular esta zona con zonas de servicio doméstico. Pero en otra estancia, en el espacio 25 –donde se localizó un fragmento de lápida funeraria

de una esclava o liberto– en la esquina noroccidental, se localiza un nuevo hogar realizado con tégulas adosadas al muro. Esta habitación se conecta con la siguiente a través de un paso por el ángulo suroriental. El espacio 26 es distinto del resto: es una habitación de planta rectangular con una pileta que, según considera Guzmán (2016, 160), sería más decorativa que funcional, interpretando esta habitación para uso del *dominus*; sin embargo, presenta a ambos lados del vano que da acceso al espacio central, dos hogares de tégulas adosadas al muro meridional que no parecen tener vinculación culinaria.

Hacia el sur, en otro conjunto de estancias, se identifica en una de ellas una estructura en forma de L hecha en ladrillos y *laterculi* colocados de canto que se ha interpretado también como un hogar, parcialmente destruido ya que la forma completa tendría forma de U, con los ladrillos quemados y cubiertos de cenizas (Guzmán 2016, 156-170).

Esta presencia de hogares en distintas estancias se documenta también en el Edificio 1 de Torrequinto (Alcalá de Guadaira). Organizado en torno a un patio central, interpretado como una construcción doméstica de carácter rural, se encuentra la denominada habitación D que funcionaría como un patio. Se localiza, bajo el primer nivel deposicional del mismo, un posible hogar realizado con ladrillos y tégulas que se adosan al muro de cierre oriental. Por otra parte, junto a los muros perimetrales del patio, en los flancos este y oeste del edificio, bajo estructuras de maderas, se localizaron otros dos hogares enfrentados. Un nuevo hogar se identificó en la habitación E, localizado en la zona meridional, donde se identifica, bajo un nivel deposicional alterado, común a las restantes estancias, esta piroestructura formada por una tégula definida por ladrillos a sardinel (Corzo 2016, 670).

En ocasiones la presencia de hogares no parece tener necesariamente una función doméstica al encontrarse formando parte de edificios o estancias que tendrían una vinculación más económica que residencial. Sería el caso documentado en el Carpio (Córdoba), en la *villa* altoimperial de Solacor I, situada en plena campiña cordobesa, donde se documentan varios hogares u hornos localizados junto a dos pequeños silos hechos en cerámica. Se trata de un edificio integrado por un espacio central rodeado de tres construcciones. En él se han localizado distintos hogares de un metro de diámetro, de planta circular, sección curva y planta convexa, con una profundidad de 0,50 m, localizados en el perímetro exterior de las edificaciones, todos con similares características salvo uno de mayor tamaño (1,5 m de diámetro) que se encuentra en el espacio central absidado, pero vinculado con algún sistema productivo dentro de un contexto agrario (Fernández 2016, 192-198).

A unos 100 m de la *villa* localizada en Torrequinto (Alcalá de Guadaira) se excavó una tercera construcción, denominada Edificio 3. Con una conservación muy deficiente, se ha interpretado como un edificio rural de época tardía que ha deparado en la estancia III, de forma rectangular de 5 x 5 m, un hogar mal conservado, con restos de ladrillos, algunos con disposición a sardinel adosados al cierre oeste de la estancia. En la estancia II se constata otro hogar formado por ladrillos colocados horizontalmente y enmarcados por una disposición a sardinel diferenciando dicha estructura. En la IV, se encuentra otra piroestructura adosada al muro de cierre occidental, formada por una tégula rodeada en sus tres lados exentos por una disposición de ladrillos a sardinel. Otro hogar de semejantes dimensiones y características que los anteriores se localiza en la estancia V y en la VI, donde el hogar realizado en ladrillos está en la esquina suroccidental, junto al muro del primer edificio, pero reutilizado para la segunda edificación. En la estancia X se documenta otro hogar realizado en ladrillo. Las estancias XI y XII presentan, sin embargo, posibles restos de hornos. Los hogares se encuentran sobre las arcillas rojizas del geológico, al igual que las cimentaciones, sin amortizar ningún depósito antropizado, por lo que, atendiendo además a la dinámica del edificio, deben ser coetáneos. Es un edificio de gran magnitud (70 x 6 m) y simpleza, de época tardorromana, en lo que parece un hogar casi siempre adosado al mismo pavimento, en estos casos en la zona media-sur de estos paramentos. La crujía norte presenta esta yuxtaposición de estancias independientes, en sentido E-W, así como un hogar adosado al paramento meridional en uno de los *cubicula* (Corzo 2016, 669-678).

A veces la identificación de los espacios de servicio en estas construcciones se realiza a partir de otros indicadores, como ocurre con la *villa* de Cadima (Los Gallardos, Almería), situada en el levante almeriense, en la zona de confluencia entre la *Hispania Vlterior* y la *Citerior*, perteneciente al territorio de *Baria*. En la orilla izquierda del río Aguas se levanta en época flavia esta *villa* que perdura hasta el tardo imperio. En una reestructuración de las estancias a finales del siglo III–comienzos del IV d. C., se ha podido documentar en la zona noroeste, en torno a un corredor que bordea el peristilo, seis antiguos *cubicula* que se han transformado en diversas dependencias de servicios, ya que en la habitación 39 ha aparecido un *dolium in situ* y en varias de ellas hay bancos de trabajo adosados a los muros (Llidó, López y Martínez 2016, 28-32) (Figura 6).

En una zona muy fértil marcada por la presencia de varios arroyos, en la campiña entre Sevilla y Córdoba se localiza la *villa* de Los Pinos I (Fuentes

de Andalucía, Sevilla), fechada en la primera mitad del siglo I d. C. con una importante remodelación a partir del siglo IV d. C. En el área occidental se documenta un espacio cuadrangular comunicado con el área subterránea por el norte que se amplía a partir de comienzos del siglo IV d. C. En este momento, en el flanco oriental se documenta un espacio rectangular muy estrecho que puede ser una caja de escaleras; el hallazgo de una repisa de bloques de piedras, los restos de un hogar (no especificado), un pequeño candil de bronce, un pequeño depósito de herramientas de hierro y la posible escalera, llevan a sus excavadores a planteare un uso que nada tiene que ver con la funcionalidad hidráulica anterior (Fanjul y Buzón 2013-2014, 125-164).

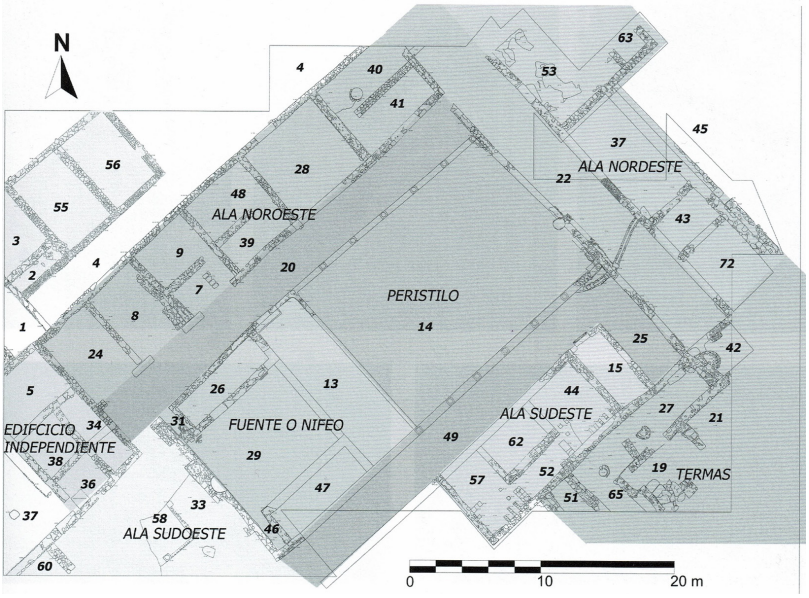


Figura 6. Plano de la *villa* de Cadima (Los Gallardos, Almería). Fuente: Llidó, López y Martínez (2016, 29).

En Paulenca, a 3 km de *Acci*, se documentan cuatro dependencias realizadas en *opus incertum* con suelos pobres y un depósito de agua revestido de *opus signinum* que ha sido interpretada como un área de cocina o almacenaje de tipo doméstico, fechada en la primera mitad del siglo IV d. C. (Santero 1975, 225-268; Carrillo 1993, 241).

Como hemos visto en las páginas anteriores, la identificación de los espacios de servicio en general y de las cocinas en particular en los ámbitos domésticos

sigue siendo compleja. En algunos casos, por la antigüedad en las excavaciones o por los exiguos restos documentados, son numerosas las dificultades a la hora de interpretar la posible presencia de hogares, hornos domésticos o instalaciones similares que pudieran ejercer las funciones propias culinarias. La relevancia de estas dependencias dentro de los ambientes domésticos nos lleva a asegurar que su presencia sería, evidentemente, más generalizada de lo que se ha podido recoger en este estudio, aunque, en ocasiones, el hecho de tener documentados hogares en varias dependencias de un mismo edificio, coexistiendo a la vez, podrían estar indicándonos funciones diversas para estas piroestructuras, pero sin descartar que, en algunos casos, sean el reflejo del uso por parte de distintos grupos familiares cobijados bajo el mismo recinto, especialmente si nos encontramos en momentos avanzados del Imperio.

Bibliografía

Abad Casal, L. (1982). *Pintura romana en España*. Alicante: Universidad de Alicante.

Arévalo, A. y Bernal, D. (1999). La factoría de salazones de *Baelo Claudia* (Tarifa, Cádiz). Balance historiográfico y novedades en la investigación. *CuPAUAM* 25, 75-129.

Balil Illana, A. (1959). *La casa romana en España*. Madrid: Universidad Central.

— (1974). *Casa y urbanismo en la España Antigua, IV*. Santiago de Compostela: Universidad de Santiago de Compostela.

Barragán Valencia, M.ª C. (2017). La *domus* de la calle Cerro de la Pólvora (Écija, Sevilla). *Romula,* 16, 77-117.

Bermejo Meléndez, J. (2013). *Arucci y Turobriga. Civitas et territorium. Un modelo de implantación territorial y municipal en la Baeturia Celtica*. Huelva: Universidad de Huelva.

Bonneville, J. N., Dardaine, S. y Le Roux, P. (1988*). Baelo. V, L'épigraphie: les inscriptions romaines de Baelo Claudia.* Madrid: Casa de Velázquez.

Bustamante Álvarez, M., Salido Domínguez, J. y Gijón Gabriel, E. (2014). La panificación en la *Hispania* romana. En M. Bustamante Álvarez y D. Bernal Casasola (Eds.), *Artífices idóneos: artesanos, talleres y manufacturas en Hispania. Anejos de AEspA, LXV* (pp. 333-369). Mérida: Instituto de Arqueología; Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Caballos Rufino, A., Marín, A. y J. M. Rodríguez (1999). *Itálica Arqueológica*. Sevilla: Secretariado de Publicaciones de la Universidad.

Carrasco, I. y Romero, C. (1995a). Intervenciones arqueológicas de urgencia en Écija. Sevilla. *AAA,* 92 (3), 726-730.

Carrasco, I. y Romero, C. (1995b). Excavaciones arqueológicas en c/ Padilla, nº 6. Écija. Sevilla. *AAA,* 92 (3), 721-725.

Carrasco, I. y Vera, E. (2003). Intervención arqueológica de urgencia en c/ Bodegas, 5 esquina a c/ Merinos. Écija (Sevilla). *AAA*'00, vol. III, 2, 1288-1297.

Carrillo Díaz-Pines, J. R. (1993). Los estudios sobre las villas romanas de Andalucía: una revisión historiográfica. *AACC,* 4, 233-257. Córdoba.

Carrillo Díaz-Pinés, J. R. (2016). El Ruedo (Almedinilla, Córdoba). En R. Hidalgo Prieto (Coord.), *Las villas romanas de la Bética*, vol. II (pp. 174-183). Sevilla: Universidad Pablo de Olavide; Córdoba: UCO Press; Málaga: Universidad de Málaga; Granada: Editorial Universidad de Granada; Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla.

Conde León, E. (1987). *La arquitectura doméstica de Itálica*. (Tesis doctoral). Sevilla: Universidad de Sevilla.

Corzo Pérez, S. (2016). Torrequinto (Alcalá de Guadaira, Sevilla). En R. Hidalgo Prieto (Coord.), *Las villas romanas de la Bética, vol. II* (pp. 669-678). Sevilla: Universidad Pablo de Olavide; Córdoba: UCO Press; Málaga: Universidad de Málaga; Granada: Editorial Universidad de Granada; Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla.

Corzo Sánchez, J. R. (1983). Organización del territorio y evolución urbana en Itálica. *Excavaciones Arqueológicas en España*, 121, 299-319.

Didierjean, F. Ney, C. y Paillet, J. L. (1986). *Le macellum*. Belo, 3, Publications de la Casa de Velazquez. Série archéologie, Fasc. 5. Paris: Diff. de Boccard.

Dubourdieu, A. (1989). *Les origines et le développement du cultes des pénates a Rome.* Roma: Ecole française de Rome.

Fanjul Peraza, A. y Buzón Alarcón, M. (2013-14). Los Pinos I (Fuente de Andalucía, Sevilla): un gran centro productor de aceite bético. *Romula*, 12-13, 125-164.

Fernández Cabrera, D. (2016). Solacor I (El Carpio, Córdoba). En R. Hidalgo Prieto (Coord.), *Las villas romanas de la Bética, vol. II* (pp. 192-198). Sevilla: Universidad Pablo de Olavide; Córdoba: UCO Press; Málaga: Universidad de Málaga; Granada: Editorial Universidad de Granada; Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla.

Fernández Castro, M.C. (1982). *Villas romanas en España*. Madrid: Ministerio de Cultura.

Fernández Vega, P.A. (1999). *La casa romana*. Tres Cantos: Akal.

García y Bellido, A. (1960). *Italica: Colonia Aelia Augusta*. Madrid: Instituto Español de Arqueología.

— (1964). Las casas de Itálica. En *VIII Congreso Nacional de Arqueología (Sevilla-Málaga, 1963)* (pp. 454-460). Zaragoza: Secretaría General de los Congresos Arqueológicos Nacionales.

— (1969). El mosaico de tema culinario de Marbella. *Latomus* 103, 241-246.

García-Dils de la Vega, S., Ordóñez Agulla, S. y Rodríguez Gutiérrez, O. (2009). La casa del *Oscillum* en Astigi. Aspectos edilicios. En R. Cruz-Auñon y E. Ferrer (Coords.), *Estudios de Prehistoria y Arqueología en Homenaje a Pilar Acosta Martínez* (pp. 521-544). Sevilla: Secretariado de Publicaciones.

García-Dils de la Vega, S., Ordóñez Agulla, S., Conlin Hayes, E., Saquete Chamizo, J. C. y Sáez Fernández, P. (2006). La casa de las *Hermae* de Astigi. *Habis* 37, 349-364.

García-Entero, V. (2016). Las termas. En R. Hidalgo Prieto (Coord.), *Las villas romanas de la Bética, vol. I* (pp. 249-281). Sevilla: Universidad Pablo de Olavide; Córdoba: UCO Press; Málaga: Universidad de Málaga; Granada: Editorial Universidad de Granada; Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla.

García-Entero, V. y Hidalgo Prieto, R. (2016). Casa de la Exedra, *Italica* (Santiponce). En O. Rodríguez Gutiérrez, N. Tran y B. Soler Huertas (Coords.), *Los espacios de reunión de las asociaciones romanas. Diálogos desde la arqueología y la historia, en Homenaje a Bertrand Goffaux* (pp. 463-471). Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla.

Garrido González, P. y Escudero Carrillo, J. (2016). Riopudio (Coria del Río, Sevilla). En Hidalgo Prieto, R. (Coord.), *Las villas romanas de la Bética, vol. II* (pp. 693-703). Sevilla: Universidad Pablo de Olavide; Córdoba: UCO Press; Málaga: Universidad de Málaga; Granada: Editorial Universidad de Granada; Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla.

Gómez Rodríguez, A. (2010). *Arquitectura doméstica urbana en época romana en la provincia Baetica*. Tesis doctoral Universidad de Huelva. Huelva: Universidad de Huelva.

Guzmán Rubio, L. (2016). Llano de los Panaderos II (Aguilar de la Frontera, Córdoba). En Hidalgo Prieto, R. (Coord.), *Las villas romanas de la Bética,* vol. II (pp. 156-170). Sevilla: Universidad Pablo de Olavide; Córdoba: UCO Press; Málaga: Universidad de Málaga; Granada: Editorial Universidad de Granada; Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla.

Hauschild, T. y Hausmann, E. (1991). Casas romanas en Munigua. En M. Beltrán Llons (Coord.), *La casa urbana hispanorromana* (pp. 329-335). Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

Hidalgo Prieto, R. (2003). En torno a la imagen urbana de Italica. *Romula*, 2003, 89-126.

Hidalgo Prieto, R. (2016). El Villar (Chirivel, Almería). En Hidalgo Prieto, R. (Coord.), *Las villas romanas de la Bética, vol. II* (pp. 19-24). Sevilla: Universidad Pablo de Olavide; Córdoba: UCO Press; Málaga: Universidad de Málaga; Granada: Editorial Universidad de Granada; Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla.

Hidalgo Prieto, R. (Coord.) (2016). *Las villas romanas de la Bética,* 2 vols. Sevilla: Universidad Pablo de Olavide; Córdoba: UCO Press; Málaga: Universidad de Málaga; Granada: Editorial Universidad de Granada; Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla.

Huecas Atenciano, J. M. (1993). Excavación arqueológica de urgencia en c/ El Conde nº 6 c/v/ c/Almenillas (Écija, Sevilla). *AAA*, 91(3), 513-517.

Jiménez Sancho, J. (2016). Acerca del abandono y expolio de la «Casa de la Cañada Honda» de *Italica*. La excavación de la mitad occidental del peristilo. *Romula,* 15, 169-184.

Liversidge, J. (1968). Kitchens in Roman Britain. London: Arch. Newsletter.

Luzón Nogué, J. M. (1970). *Breve guía para una visita a las ruinas de Itálica*. Sevilla: Dirección General de Bellas Artes.

Luzón Nogué, J. M. (1977). Conjunto arqueológico de Itálica*. Museos de Sevilla*, 175-186.

Llidó López, F., López Jiménez, O. y Martínez Calvo, V. (2016). Cadima (Los Gallardos, Almería). En R. Hidalgo Prieto (Coord.), *Las villas romanas de la Bética,* vol. II (pp. 25-35). Sevilla: Universidad Pablo de Olavide; Córdoba: UCO Press; Málaga: Universidad de Málaga; Granada: Editorial Universidad de Granada; Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla.

Mañas Romero, I. (2010). Arquitectura doméstica. En A. Caballos (Coord.), *Italica Santiponce. Municipium y colonia Aelia Augusta Italicensium* (pp. 81-97). Ciudades romanas de Hispania, 7. Roma: L'Erma di Bretschneider.

Mañas Romero, I. (2011). *Mosaicos romanos de Itálica (II).* Corpus de Mosaicos Romanos de España, 13. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas; Sevilla: Universidad Pablo de Olavide.

Marín Martínez, T. (1959). Paleografía de las inscripciones parietales de Belo (Cádiz). En *Atti del 3° Congresso internazionale di epigrafia greca e latina* (pp. 107-121). Roma.

Martín Bueno, M., Reklaityte, I., Sáenz, J.C. y Uribe, P. (2007). Baños y letrinas en el mundo romano: el caso del *balneum* de la *Domus* 1 del barrio de las termas de Bilbilis. *Zephyrus,* 60, 221-239.

Medina Rosales, N., Campos Carrasco, J. M., Bermejo Meléndez, J., y Corrales Álvarez, A. (2016). *Memoria Preliminar: Puesta en valor de la ciudad hispanorromana de Arucci, Aroche, Huelva. Actividad arqueológica puntual 2014 en la «Casa Norte».* Huelva.

Noguera Celdrán, J. M. y Antolinos Marín, J.A. (2009). Áreas productivas y zonas de servicio de la *villa* romana de los Cipreses (Jumilla, Murcia). *AEspA,* 82, 191-220.

Ortiz Ramírez, L. (2011). Una *villa* romana en Ronda de Marrubial del siglo I al IV d..C. *Romula*, 10, 253-276.

Paris, P. *et al.* (1923). *Fouilles (Bolonia, province de Cadix) (1917-1923). La ville et ses sépendances. Fouilles de Belo I.* Burdeos: Feret et fils.

Parladé, A. (1926). *Excavaciones en Italica: campañas de 1924 a 1925,* Memorias, 81. Madrid: Junta Superior de Excavaciones y Antigüedades.

Parladé, A. (1934). *Excavaciones en Italica: campañas de 1925 a 1932*. Madrid: Tipografía de Archivos.

Peña Cervantes, Y. y Tello Martín. C. Production spaces and comercial spaces in Hispanorroman city of Italica (Seville, Spain): economic topography of the city. En *19th International Congress of Classical Archaeology*. Sevilla.

Remesal, J., Rouillard, P. y Sillières, P. (1979). Décima campaña de excavaciones en Belo, 1975. *Noticiario Arqueológico Hispánico*, 6, 345-375.

Rodríguez Hidalgo, J. M. (1997). La nueva imagen de la Itálica de Adriano. En P. León y A. Caballos (Coords.), *Italica MMCC. Actas de las jornadas del 2200 aniversario de la Fundación de Itálica* (pp. 87-114). Sevilla: Consejería de Cultura.

Rodríguez Hidalgo, J. M. *et al.* (1999). La Itálica de Adriano. Resultado de las prospecciones arqueológicas de 1991 y 1993. *AEspA* 72, 73-97.

Rodríguez Neila, J. F. (2011). Problemas medioambientales urbanos en el mundo romano. *La gestión de los residuos urbanos en Hispania, X. Dupré Raventós (1956-2006) In Memoriam.* Anejos de AEspA LX (pp. 27-52). Mérida: Instituto de arqueologia de Mérida; Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Rodríguez Temiño, I. (1991). La casa urbana hispanorromana en la Colonia Augusta Firma Astigi. Écija. Sevilla. En *La casa urbana hispanorromana* (pp. 345-353). Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

Rodríguez Temiño, I. y Núñez, E. (1987). *Excavaciones Arqueológicas en Écija. Diciembre 1984*. Écija: Gráficas Sol.

Roldán Gómez, L. (1988). El *opus testaceum* en Itálica. Edificios privados. *AEArq*. 61 (157-158), 119-140.

Sáez, P. *et al*. (2004). *Écija. 1: La ciudad. Carta Arqueológica Municipal.* Sevilla: Junta de Andalucía, Consejería de Cultura.

Santero Saturnino, J.M. (1975). *Una villa tardorromana en Paulenca (Guadix)*. *NAH*, III, 225-268.

Sillières, P. (1991). La maison romaine á Baelo Claudia. Essai de révision des données anciennes. En *La casa urbana hispanorromana* (pp. 321-326). Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

Silliéres, P. (1997). *Baelo Claudia: una ciudad romana de la Bética*. Madrid: Casa de Velázquez.

Uribe Agudo, P. (2015). *La arquitectura doméstica urbana romana en el valle medio del Ebro (siglos II a. C. y III p.C.).* Aquitania, Supplément 35. Burdeos: Aquitania.

Vaquerizo Gil, D. (2008). La *villa* romana de El Ruedo (Almedinilla, Córdoba), paradigma del asentamiento rural en la Bética. En C. Fernández Ochoa y V. García-Entero y F. Gil Sendino (Eds.), *Las villae tardorromanas en el Occidente del Imperio: arquitectura y función, IV Coloquio internacional de Arqueología en Gijón* (pp. 261-283). Gijón: Trea.

Hogares y cocinas en el sureste de *Hispania* (Región de Murcia)*

JOSÉ MIGUEL NOGUERA CELDRÁN
Universidad de Murcia

MARÍA JOSÉ MADRID BALANZA
Universidad de Murcia

MARÍA DEL CARMEN MARTÍNEZ MAÑOGIL

1. Introducción

La caracterización arqueológica de los ambientes de cocina en época romana (siglos II a. C. al IV-V d. C.) en el sureste hispano, y en particular de la actual Región de Murcia (España; provincia de *Hispania citerior*, posterior provincia Carthaginiensis a partir de la reforma administrativa de Diocleciano), es cuestión difícil de abordar debido a diversos motivos. El principal de ellos radica en que los espacios domésticos de naturaleza urbana y rural han sido objeto de un interés limitado en esta área geográfica. El sesgo monumental que en ocasiones ha primado en los intereses de la arqueología y la falta de excavaciones en extensión de conjuntos domésticos bien conservados, derivado de la parcialidad que muchas ocasiones impone la arqueología urbana ligada a proyectos de urbanización y edificación, están en la base de esta falta de interés y posibilidades para abordar un análisis riguroso y exhaustivo de esta realidad, por demás apenas reflejada en las fuentes literarias y epigráficas. Así, solo algunos conjuntos domésticos cuya planta se conoce en extensión (como, por ejemplo, la Casa de la Fortuna o el sector de viviendas púnicas, romano-republicanas y altoimperiales del Barrio Universitario) han merecido la atención de manera particular en el caso de *Carthago Nova*, en tanto que los ambientes de habitación en el ámbito rural evidencian un escenario cercano. A ello cabe sumar el escaso interés por los espacios identificados como cocinas destinadas a preparar y cocinar ali-

* Este trabajo se enmarca en el proyecto de investigación HAR2015-64386-C4-2-P, MINECO/FEDER, UE.

mentos o por las instalaciones asociadas al manejo del fuego, lo cual se traduce en la parquedad de datos ofrecidos en memorias y publicaciones científicas.

Así mismo, hay que tener en cuenta que la identificación de este tipo de estructuras presenta problemas de método y conservación del registro arqueológico. En edificios cuyo uso perduró durante décadas o, incluso, centurias, los vestigios constatados corresponden básicamente al último periodo de utilización; en *Carthago Nova* es el caso, por ejemplo, del Edificio del Atrio (Insula I del Molinete), cuyas evidencias relacionadas con cocinas para la preparación y consumo de alimentos remontan a su última fase de utilización de la segunda mitad del siglo III d. C. Por otra parte, al igual que sucede con otras estructuras habitualmente en contacto con el fuego –como es el caso de los sistemas de *hipocausis* termal– las instalaciones para manipular el fuego y, en particular, hogares, fogones, hornos y hornillos… fueron con frecuencia limpiados, renovados y/o reparados, por lo que nos ofrecen la foto fija de su último momento de uso.

Con todo, una revisión exhaustiva de la información disponible en publicaciones, memorias e informes de excavación de la Región de Murcia permite obtener unos primeros datos con que trazar un panorama y extraer algunas conclusiones al respecto. La información recopilada y debidamente contextualizada, corresponde, con algunas excepciones, a ambientes domésticos y se ha organizado en tres bloques principales: un primero dedicado a ciudades y núcleos urbanos de diversa naturaleza jurídica, donde –junto a *Begastri*, *Eliocroca* y Águilas– ocupa una posición preeminente Cartagena por la riqueza arqueológica de su solar urbano; un segundo referido a instalaciones rurales interpretadas como villas agropecuarias; y, por último, un bloque dedicado a otras instalaciones rurales vinculadas, en este caso, con la minería (Cabezo de la Atalaya, Cartagena) y las aguas mineromedicinales (Baños de Fortuna). En todas ellas se identifican instalaciones o estructuras identificables como cocinas o, más habitualmente, como hogares, predominando –con algunas excepciones, como la de la espectacular cocina de las Termas del Puerto de Cartagena– los dispuestos a ras de suelo, tipo habitual en cualquier región y de larga perduración histórica.

2. Ciudades y asentamientos urbanos

2.1. *Carthago Nova* (Cartagena)

En el marco de los planes imperialistas de los Barca, Hasdrúbal fundó en el invierno de 229/228 a. C. una ciudad destinada a servir de capital del protec-

torado político-militar implantado por los Barca en Iberia (González Wagner 1999, 263-294; Bendala 2010, 437-460). Emplazada en un punto geoestratégico del sureste no muy alejado de la propia Cartago, fue bautizada con el nombre de la patria norteafricana: *Qart Hadašt* (la *Carthago Nova* romana, actual Cartagena) (Pol. II, 13, 1; Diod. XXV, 10, 12). Su dimensión histórica y urbana es conocida por la documentación epigráfica y los textos clásicos greco-latinos, que adquieren nueva dimensión a la luz de los datos y novedades del registro arqueológico obtenidos en particular gracias a la intensa actividad arqueológica desarrollada en Cartagena en los últimos 35 años[1]. Entre otros, esta actividad ha permitido documentar algunos espacios y estructuras que, entre el periodo pre-bárcida y el bajoimperial, pueden interpretarse como cocinas y hogares.

2.1.1. Hogares en el asentamiento de época pre-bárcida

La ciudad púnica de *Qart Hadašt* se elevó en un espacio ocupado con anterioridad por un hábitat ibérico (Ramallo y Ruiz 2009, 527-532), si bien no poseemos información concluyente en que cimentar su pretendida identificación con la *Mastia* polibiana, frontera entre Roma y Cartago tras la firma del tratado de 348 a. C. (Pol. III, 23), o con la *urbs massiena altis moenibus* de Avieno (*Ora Maritima*, 422). Diversos hallazgos puntuales y algunas excavaciones arqueológicas constatan la existencia en el solar de la posterior ciudad bárcida de un asentamiento pre-bárcida de cierta extensión y de compleja caracterización que remontaría a finales del siglo V o inicios del IV a. C., desarrollándose sin solución de continuidad durante el siglo III a. C. Debió extenderse por las cimas y laderas interiores de, al menos, los cerros de San José, Despeñaperros y Concepción, no existiendo confirmación arqueológica de su extensión a las zonas más deprimidas de las vaguadas interiores, anegadas y de pésima salubridad. La presencia púnica en este enclave debió ser destacada a juzgar por las producciones ibicencas y centro-mediterráneas halladas en contextos del siglo III a. C. de la plaza del Hospital/anfiteatro, Molinete y plaza de San Ginés. A este hábitat se asocian algunos ambientes domésticos y/o artesanales, como los documentados en La Milagrosa (Marín 1997-98, 122), la calle Palas

[1] Sobre Cartagena en la Antigüedad: Noguera (2002, 49-87); *id.* (2003a); *id.* (2003b, 13-74); Ramallo (2003, 289-318); *id.* (2006, 91-104); Ramallo y Ruiz (2010, 95-110); Noguera y Madrid (Eds.), (2009); Ramallo (2011); Noguera (2012, 121-190); Noguera y Madrid (2014a, 55-81); Noguera y Madrid (2014b, 13-60); Noguera (2014c, 29-44); González-García *et al.* (2015, 141-162); Noguera y Madrid (2016, 70-76); Belmonte *et al.* (2016, 65-77).

(Antolinos 2006a, 101), en la vertiente noroeste del cerro de Despeñaperros (Madrid 2004, 33) o en las excavaciones acometidas en el PERI C-A4 (Madrid 2005, 266).

En el PERI C-A4 se excavó una cabaña pre-bárcida en cuyo suelo se identificó un hogar (UE 18197) (Madrid 2004, 33) (Figura 1). Se trata de una pequeña oquedad de planta oval, de 72 cm de largo por 30 cm de ancho, excavada en el suelo de tierra apisonada, con el fondo cocido, endurecido y de tono blanquecino, colmatada por carbones y cenizas resultantes de la combustión y delimitada por dos adobes de 0,20 por 0,30 m de lado, colocados a soga y tizón, que lo enmarcan por uno de sus lados. El hogar se encuentra en la parte central de la cabaña, cerca de un tabique interior, que quizás pudo actuar de poyete donde disponer el menaje de cocina. Ubicado a ras de suelo, la función de este hogar estaría relacionada con la preparación y cocinado de alimentos, que se realizaría agachado en el suelo, pero también estaría asociado a la calefacción de la cabaña. Este es, por el momento, el único testimonio de un hogar constatado en el asentamiento pre-bárcida.



Figura 1. PERI CA-4 / Barrio Universitario, Cartagena. Restos de cabaña pre-bárcida con hogar. Fotografía: M.ª J. Madrid.

2.1.2. Hogares en la ciudad bárcida

Polibio proporciona una foto fija de *Qart Hadašt* (sobre la ciudad púnica: Rodero 1985; Martín y Roldán 1991; Mas 1992; Martín 1994; Ramallo y Ruiz 2009; Noguera 2013, 134-173; Noguera y Madrid 2014b, 15-23), una ciudad de plani-

ficación y arquitectura helenística. A la intensa actividad económica derivada de su puerto y la explotación de las riquezas del entorno, cabe sumar sus imponentes murallas, la acrópolis con el palacio o cuartel general edificado por Hasdrúbal (la *arx Hasdrubalis* de Polibio, actual cerro del Molinete), templos y santuarios, un ágora, e instalaciones artesanales e industriales con talleres y almacenes (Pol. X, 8, 5; Martín y Roldán 1992; Madrid 2004, 31-40). El registro arqueológico aporta cierta información sobre el primer programa de monumentalización urbana y defensiva acometida por los fundadores de la ciudad, que conllevó –entre otros– la introducción de nuevas técnicas constructivas, como el *opus quadratum* y el *opus africanum* norte-africano (Fernández y Antolinos 1999, 249-257; Antolinos 2003, 119-124, 142, 148). El solar urbano fue ordenado mediante la ejecución de grandes sistemas de aterrazamiento y un primer viario, cuya impronta perdurará durante siglos, y se construyó una sólida muralla defensiva de tradición púnico-helenística capaz de expresar la grandeza de la nueva capital. También se configuró una primera topografía religiosa, con templos y santuarios en los cerros circundantes del solar urbano cuyas advocaciones conocemos a través de la *interpretatio graeca* de Polibio (Pol. X, 10, 10; Koch 1982, 101-113). El estado de guerra en que transcurrieron los veinte años de dominación púnica en la ciudad posiblemente no permitió concretizar más proyectos.

Del hábitat doméstico de la ciudad bárcida se han constatado vestigios dispersos por diversos puntos, en particular en las laderas de los cerros en cuyos recortes y atarrazamientos se encajaron habitaciones, construidas con suelos de tierra apisonada, muros con zócalos de mampostería trabada con barro y alzados de adobe, y cubiertas ligneas con terrazas planas. Así lo prueban hallazgos puntuales como, entre otros, los de las calles Saura, n.º 29, Cuatro Santos, n.º 40 (Vidal 1997, 192), Serreta, n.º 8-12 (Martín y Roldán 1992) y Faquineto, n.º 1 (Vidal y Fuentes 2007, 110, lám. 2). Destaca la vivienda excavada en la plaza de San Ginés, n.º 1, donde se hallaron muros en *opus africanum*, a una de cuyas estancias se asocia un vertedero con materiales de finales del siglo III a. C. (Martín 1998, 9-29).

Los ambientes doméstico-artesanales bárcidas del cerro de la Concepción (PERI C-A4)

La mejor evidencia de estas áreas domésticas se ha documentado en el sector oriental de la ciudad bárcida, en las excavaciones de la vertiente nororiental del cerro de la Concepción (PERI C-A4) (identificado por Polibio como la *Mons Aesculapi*) (Madrid 2004, 33-37), donde se ha hallado parte de un barrio donde coexistieron áreas de habitación con otras artesanales e industria-

les, lo que también se constata en las habitaciones halladas en la calle Serreta, n.º 8-12, vinculadas con las actividades pesqueras (anzuelos y aparejos de pesca) de un posible barrio marinero ubicado en la ladera baja suroccidental del Monte Sacro, en un punto muy cercano al linde con la antigua laguna (Martín y Roldán 1997, 89).

El referido barrio se articulaba en torno a una calle, orientada de noreste a suroeste y pavimentada con una fina capa de barro depuesta sobre la roca natural, a la que se asocia un pozo artesiano. La calle estaba flanqueada por sendos edificios, construidos en el último cuarto del siglo III a.C.: el dispuesto al este de la calzada constaba, al menos, de cinco estancias con zonas de distribución, trabajo y habitación; en tanto que el dispuesto al oeste constaba de nueve ambientes, productivos (horno metalúrgico y rebanco de trabajo) y habitacionales (dos hogares), construidos con zócalos de mampostería trabada con barro y alzados de adobe, y con suelos de barro apisonado con orificios para postes de sujeción de la cubierta (Ramallo *et al.* 2008, 576-578, fig. 2).

En la esquina suroeste de una de estas habitaciones domésticas de época bárcida, se excavó una estructura identificada como un hogar (UE 34237) (Figura 2). Estaba formada por una concentración de cenizas sobre una laja de arenisca, colocada de forma horizontal sobre el suelo de la habitación, usada como solera y, por tanto, ennegrecida a causa del calor. Formando parte de esta estructura había otras piedras colocadas de forma vertical, clavadas en el suelo de tierra apisonada, que daban a la estructura una planta circular (Madrid 2007).



Figura 2. Ladera norte del Cerro de la Concepción, Cartagena. Habitación bárcida con hogar. Fotografía: M.ª J. Madrid.

En otra de estas habitaciones domésticas se excavó otro hogar de planta circular (UE 34199), de 58 cm de diámetro y sección ligeramente cóncava, con restos de carbones y un fragmento de adobe endurecido en su interior que pudo servir de solera. El hogar se localizó a ras de suelo en la parte central de la estancia y próximo a su muro oriental.

2.1.3. Los hogares de la ciudad romana republicana

Tras la conquista romana de 209-208 a. C., la ciudad de *Qart Hadašt* fue el campamento y la base de operaciones de la flota y ejércitos romanos en *Hispania* (para la ciudad romana republicana: Ramallo *et al.* 2008, 573-604; Noguera 2012, 124-137; Noguera y Madrid 2014a, 61-67; Noguera y Madrid 2014b, 24-32). Durante casi cuatro generaciones, los esfuerzos se concentraron en defender la ciudad (Noguera, Madrid y Martínez 2012-2013, 35-74). Fue a finales del siglo II e inicios del I a. C. cuando fraguó un primer programa de renovación urbana (con la construcción, entre otros, de infraestructuras portuarias y el nuevo santuario en terrazas de la acrópolis) y de afianzamiento de técnicas constructivas, modas decorativas, órdenes y modelos arquitectónicos romanos, en consonancia con una reactivación de la actividad mercantil. Su posición geoestratégica en el sureste de *Hispania* y la riqueza de sus minas atrajo a *mercatores* centro y suritálicos, desarrollándose –sobre las bases de las redes comerciales previas– un comercio a larga distancia con mercados del Mediterráneo oriental, la península itálica y el norte de África. La ciudad pudo tener el *status* de *oppidum stipendiarium*, aunque una tesis reciente propugna que pudo obtener en este primer momento el rango de colonia latina (De la Escosura 2018, 427-462). Estos mercaderes itálicos, con fuertes intereses en la ciudad, acometieron una importante actuación evergética, interviniendo por mediación de siervos y libertos e invirtiendo elevadas cantidades en infraestructuras y en una arquitectura de prestigio destinada a satisfacer sus necesidades de estatus y proyección (Noguera y Madrid 2014b, 24-32).

Las primeras viviendas en el siglo II a. C. y los inicios del I a. C. se definen por desarrollos planimétricos horizontales, estaban integradas por varias habitaciones y carecen de patio. Realizadas con zócalos de mampostería, alzados de tapial a veces enlucidos, cubiertas planas de madera y láguena, y pavimentos de tierra batida, en ocasiones con lechadas de argamasa, en los cuales a veces se constatan hogares para el juego y molinos de mano encastrados en el propio suelo (Madrid 2017, 69-71, fig. 2).

En las postrimerías del siglo II y los inicios del I a. C. se introdujo, posiblemente de la mano de itálicos llegados a la ciudad, el modelo de *domus* itálica de atrio y *tablinum*, que en esta temprana época se constata mediante ejemplos significativos como la Domus de los Delfines (Madrid 2004, 49 ss.; Madrid 2017, 71-72, lám. I, 2, fig. 3) o una casa ubicada en la ladera septentrional del cerro de la Concepción, que fue amortizada para la construcción del teatro en época augustea (Ramallo y Ruiz 2010, 95-97; Madrid 2017, 72).

Las viviendas republicanas del cerro de la Concepción (PERI C-A4)

En el sector oriental de la ciudad, en la ladera oeste del cerro de Despeñaperros (en el actual Barrio Universitario), se ha documentado un barrio –que amortizó el referido más arriba de época bárcida– donde convivieron ámbitos domésticos, industriales y vertederos, llegando a diferenciarse en una misma manzana edificios de uso polivalente donde conviven estancias habitacionales con otras de uso artesanal para la producción alfarera. En esta zona hay sectores con el parcelario urbano perfectamente definido ya en el siglo II a.C., y otros con amplios solares en los que, a lo largo de esta centuria, se acumularon potentes niveles de escombros procedentes de la amortización de la ciudad púnica, y en las que se advierte un cierto sesgo industrial derivado de la presencia de pequeños hornos metalúrgicos con sus correspondientes niveles de vertedero, en particular localizados al pie de la vertiente oriental del cerro de la Concepción (Madrid 2004, 38-50).

En este barrio se han documentado varios ambientes de carácter doméstico, algunos con restos de hogares. Así, en una vivienda tardorrepublicana excavada parcialmente en el terreno natural y abandonada en época cesariana, se ha documentado una habitación (n.º 1) en cuya zona central y adosado al muro oriental se ha constatado un hogar de planta prácticamente circular (UE 15037), de unos 40 cm de diámetro, apoyado en el suelo de la estancia, con la superficie endurecida, de tono blanquecino y una mancha de cenizas de mayor diámetro a su alrededor, así como en el interior de la misma (Madrid 2004, 31-70).

En otra vivienda de la misma zona, también excavada en parte en la roca natural, se documentó una habitación (n.º 1) en cuyo pavimento se halló los restos de un hogar a ras de suelo (Figura 3). El hogar (UE 33037) era de planta circular (unos 0,70 m de diámetro), estaba ubicado a escasa distancia de la esquina suroriental de la estancia y ligeramente excavado en el suelo y conservaba en su interior una capa de cenizas. En el suelo de la habitación n.º 2 de la misma vivienda, se constataron los restos de otro hogar en superficie y de planta ultrasemicircular

(UE 33036) (Figura 4); de unos 0,50 por 0,70 cm de lado, estaba ubicado a escasa distancia de la esquina suroriental de la estancia y ligeramente excavado en el suelo, conservando en su interior una capa de cenizas. En el interior del hogar se conservaba un fragmento de cazuela de producción Rojo Pompeyano (Madrid 2007).



Figura 3. PERI CA-4 / Barrio Universitario, Cartagena. Casa tardorrepublicana. Suelo de la habitación nº 1, con restos del hogar en superficie. Fotografía: M.ª J. Madrid.

El barrio de época republicana bajo el Foro de la colonia (Molinete)

Por otra parte, uno de los hallazgos más interesantes en relación a la *Carthago Nova* tardorrepublicana se ha producido en el año 2018 al excavar los rellenos de colmatación y nivelación de la terraza superior del Foro colonial, posiblemente construida en época de Tiberio. Para la construcción de dicha terraza fueron expropiados, demolidos (hasta una altura de *circa* 3 m) y amortizados los edificios domésticos de un precedente barrio republicano del siglo II-I a. C. dispuesto en, al menos, dos terrazas y construidos con sólidos muros de aparejo mixto de *opus africanum* y *opus vittatum*. Para edificar la terraza inferior también se amortizó parte de dicho barrio tardorrepublicano, en particular una calle y diversas estructuras preexistentes, que en este caso por cuestiones de cota fueron casi totalmente arrasadas. Este barrio tardorrepublicano estaba ubicado al pie de la ladera meridional de la acrópolis de la ciudad, la *Arx Hasdrubalis* de Polibio (Pol. X, 10, 9).



Figura 4. PERI CA-4 / Barrio Universitario, Cartagena. Casa tardorrepublicana. Suelo de la habitación n.º 2 con restos del hogar en superficie. Fotografía: M.ª J. Madrid.

Entre los edificios domésticos documentados bajo la terraza superior, destaca la denominada Casa n.º 4, en una de cuyas estancias (n.º 1B) se ha documentado una *culina*. Por su contexto arqueológico y secuencia estratigráfica, la construcción de esta estancia puede fecharse entre finales del siglo II a. C. y los primeros años del I a. C. La cocina estaba adosada a la pared meridional (Figura 5), al fondo de una estancia alargada y estrecha, y puede adscribirse al tipo de cocinas con hogar situado a ras del suelo. Consta de dos cuerpos bien definidos: el primero a la izquierda, está delimitado con material latericio (*tegulae*) y probablemente sería el lugar del hogar propiamente dicho, puesto que se documentaron cenizas en su interior con desechos de almejas; a la derecha, en cambio, se le adosa un rebanco pétreo, realizado con mampuestos de medianas y pequeñas dimensiones trabados con adobe, que ha sido interpretado como un poyete o banco de trabajo. La planta de la cocina propiamente dicha es rectangular y sus dimensiones son 1,40 m de longitud por 0,66 m de anchura por 0,34 m de altura; está construida sobre el suelo de la estancia, con un pequeño rebanco compuesto por una capa muy compacta de tierra apisonada mezclada con algunas cenizas y pequeñas piedras delimitando su estructura por uno de sus lados.



Figura 5. Área del Foro de la colonia, Molinete, Cartagena. Casa tardorrepublicana n.º 4. *Culina*. Fotografía: Equipo Molinete.

2.1.4. Hogares en la ciudad romana altoimperial

Tras la *deductio* colonial de mediados del siglo I a. C. (si es que este estatuto no había sido obtenido con anterioridad [*vide supra*]; para la ciudad altoimperial) (Noguera y Madrid 2014b, 32-42), el nuevo estatus jurídico fraguó en un nuevo proyecto urbanístico y arquitectónico, cuya ejecución alcanzó su máximo apogeo en época augustea y julio-claudia, y que en una primera fase se materializó en la (re)construcción de las viejas murallas republicanas como expresión de *urbanitas* (Díaz 2008, 225-234) y en la dotación de sistemas de aprovisionamiento y evacuación de agua (Ramallo y Ruiz 2010, 98-102; Ramallo y Murcia 2010, 249-258). Entre los años 50 y 20 a. C. se acometió una nueva organización del solar urbano, con calles pavimentadas con losas y con sistemas de alcantarillado, y un nuevo parcelario regular en la parte occidental adyacente al puerto, con manzanas de 1 *actus* de anchura y calles «ortogonales» que, por definición, es propio de una colonia de derecho romano (Noguera y Madrid 2014b, 34-35).

En época augustea se financiaron y ejecutaron nuevos e importantes proyectos arquitectónicos con que exaltar el naciente régimen y culto imperial, garantizar el prestigio y aspecto monumental de la colonia, y responder a sus necesidades de proyección y representación. Para ello nombraron patronos y *IIuiri* honoríficos entre los miembros de la *familia Caesaris* y el círculo político de Augusto. El proyecto se concretó, por cuanto sabemos, en la cons-

trucción durante varias décadas en la mitad occidental de la ciudad de una secuencia monumental integrada por una sucesión de plazas y edificios públicos, entre los cuales destacan, entre otros, el foro, máxima expresión de la *dignitas* de la colonia, el teatro y otros edificios públicos y semi-públicos (Noguera y Madrid 2014b, 36). En uno de estos edificios, las denominadas Termas del Puerto, se han identificado unas instalaciones con una cocina.

La popina *de las Termas del Puerto*

Una de las nuevas manzanas de la nueva trama urbana augustea, ubicada en la parte baja de la ladera suroriental del cerro del Molinete y denominada *Insula I* (Noguera y Madrid 2009; 2010), tenía unos 2500 m^2, estaba ubicada a escasa distancia del foro y del puerto, y fue ocupada por dos edificios de carácter público o semipúblico: en su mitad oriental un edificio quizás relacionado con una hipotética corporación de individuos, tal vez vinculados a la actividad comercial y a los cultos desarrollados en el adyacente santuario de Isis (*Insula II*) (Noguera *et al.* 2019); y en su mitad occidental las *Termas del Puerto* (Ramallo 1989-1990, 161-177; Madrid, Noguera y Velasco 2009, 90-114; Madrid, Pavía y Noguera 2015, 15-22), un complejo termal público de esquema lineal retrógrado, que estaba dotado de un amplio peristilo porticado y una secuencia de *apodyterim/frigidarium*, *tepidarium* y *caldarium*, junto a la cual se emplazaban un segundo *tepidarium* y una *sudatio* o *laconicum*. Construido en los primeros años del siglo I d. C., el complejo experimentó diversas reformas y reparaciones hasta su colapso parcial entre mediados y finales del siglo III d. C. y su definitiva amortización como complejo termal en la segunda mitad del siglo IV o, incluso, en las primeras décadas del V d. C.

En su fase II, correspondiente a finales del siglo I-inicios del II d. C., una importante reforma afectó al peristilo de acceso. Su cuadripórtico original se redujo a un pórtico triple en forma de π, pues el pórtico doble norte se aisló del resto del conjunto mediante la construcción de un muro, orientado este-oeste y de 16,20 m de longitud, que lo cerró al exterior; ello determinó que dicho pórtico quedara incluido en el interior de un nuevo ambiente, el cual fue a su vez subdividido mediante la construcción de un tabique interior en dos estancias, la más oriental de 8,30 m longitud por 7,20 m de anchura y la más occidental de 11 m longitud por 7,30 m de anchura. Para datar esta segunda fase no hay contextos cerámicos asociados a las nuevas estructuras, pudiendo fecharse la reforma por la decoración mural conservada de la fachada del muro de cierre del pórtico norte. En concreto, tenía un zócalo de mármol

greco scritto con restos de una inscripción, zona media con un panel de color ocre y la zona superior con una escena de *venatio* por encima de la cual corría un friso de cubos pintados en perspectiva. Estilo e iconografía sugieren una datación de la composición en las décadas de los años 110-140, posiblemente bajo el reinado de Adriano (Noguera, Fernández y Madrid 2009, 186-188). La reforma del peristilo debió ser, por tanto, anterior o coetánea a esta fecha.

La dependencia más oriental de las resultantes de la mencionada división del pórtico norte se configuró entonces como una *popina* o taberna (Madrid, Noguera y Velasco 2009, 111-113). Adosada a su ángulo noroeste se construyó una cocina de grandes dimensiones (Figura 6), que conservaba en la parrilla evidentes restos de combustión. Por su tipología se adscribe al tipo de *culina* sobre-elevada de estilo pompeyano (Salza Prina 1982, 237-294; Kastenmeier 2007) y sin espacio de almacenaje en la parte inferior. Su planta es rectangular y tiene unas dimensiones de 1,83 m de anchura por 1,59 m de profundidad y 0,68 m de altura. Consta de una estructura de mampostería y ladrillos trabados con argamasa y revestida con mortero. El acabado en la parte superior de los muros es semicircular, quedando de este modo la zona de la parrilla ligeramente rebajada. La zona de cocción propiamente dicha está construida con ladrillos *bipedalis* (el primero mide 39 por 62 cm; el segundo 62 por 62 cm; y el tercero 48 por 62 cm) colocados en posición horizontal y trabados con argamasa. Estos ladrillos están quemados en superficie y conservaban restos de cenizas y carbón.



Figura 6. Termas del Puerto, Molinete, Cartagena. *Popina* del siglo II con cocina de estilo pompeyano. Fotografía: Equipo Molinete.

Por su parte, en los lados norte y este de la habitación quedan los restos de la cimentación y enlucido de una estructura, en forma de ángulo recto, que podría interpretarse como el zócalo para lechos o, más posiblemente, una barra para el servicio de bebidas y comidas calientes.

La nueva estancia fue usada como lugar donde vender comidas y bebidas rápidas, es decir, como un bar (*popina*), y, a juzgar por la elevada cantidad de *lapis specularis* recuperada en los contextos de derrumbe del referido muro de separación del antiguo pórtico del espacio central de la palestra, debía tener amplios ventanales. Estos usos están bien documentados en complejos termales tanto por la documentación arqueológica como por la literaria (Nielsen 1990, I, 145 y 165). Las estancias para usos y servicios asociados a los propiamente balnearios fueron habituales en los conjuntos termales romanos, siendo usuales en las termas de las provincias occidentales las *tabernae* con *popinae*, muchas veces abiertas a la calle y en muchas ocasiones asociadas a las palestras y peristilos. Uno de los testimonios más antiguos de este género de asociación se constata en el siglo II a. C. en las *Termas Stabianas* de Pompeya (Nielsen 1990, II, 7, C40; 98, fig. 75). En ocasiones albergaban *cenacula* o pequeños restaurantes dirigidos a una exclusiva clientela, los cuales –como en Cartagena– contaban con grandes ventanales.

Hogares y cocinas de carácter doméstico

Las profundas remodelaciones urbanísticas experimentadas por la ciudad en época augustea debieron incidir profundamente en la disminución del terreno habilitado para uso doméstico, en las dimensiones de las *insulae* reservadas para construir casas y, en consecuencia, en el recurso, a la construcción de viviendas de dimensiones, distribución y tipología planimétrica muy dispar (Soler 2001, 79-82). La nueva red viaria configurada en época triunviral y protoaugustea, dotada de un «decumano» máximo que iba desde la puerta oriental (posterior de San José) hasta el puerto (Martínez 2004, 195-204), configuró dos sectores bien definidos: el occidental, de trazado más regular y encajado en el sistema topográfico Molinete-Concepción (Antolinos 2009, 59-67), reservado a edificios y equipamientos públicos o semipúblicos, como el Foro de la colonia, las Termas del Puerto, el santuario de Isis y el teatro, entre otros (Noguera y Madrid 2014b, 36); y el oriental, más irregular y reservado básicamente al hábitat doméstico. Las casas de la colonia en época altoimperial, en razón del espacio urbano disponible y de parámetros de índole socio-económico y cultural, se caracterizaron por la diversidad de sus tipos y planos reguladores. Las viviendas se repartieron,

básicamente, en dos grandes áreas: la primera al pie de los montes Sacro y de San José, hasta las calles de la Serreta por el oeste y la Plaza de la Merced por el sur, y la segunda en la ladera oeste del cerro de Despeñaperros (actual Barrio Universitario) y en la vertiente septentrional del cerro de la Concepción, en torno a las calles Jara, Palas, Montanaro, Cuatro Santos y Faquineto (Noguera 1995, 1201; Madrid, 2017, 74). Documentamos la existencia de las típicas casas itálicas de atrios y de peristilo, pero también de viviendas con planos reguladores que no responden a tipologías canónicas de corte itálico y cuya organización planimétrica debió obedecer a las necesidades de adaptación al espacio disponible en cada caso. Dotadas de uno, dos o más pisos, unas y otras contaban con abastecimiento hídrico, balsas y cisternas de almacenaje de agua, así como con *impluvia* para la recogida de aguas pluviales en el caso de las casas con atrio o peristilo (Marín y Miquel 1995, 1165-1182); estos sistemas de suministro permitieron la disposición de fontanas y pequeños ninfeos ornados con esculturas que evocaban ninfas, musas... (Noguera 2001, 145-150, láms. 2-3).

La Casa de la Fortuna

El tipo de *domus* de atrio y tablino está representada en los inicios del siglo I d. C. por la denominada Casa de la Fortuna, ubicada en la *Insula B*, entre la calle del Duque, 25-29, y la plaza de la Caridad (Martín *et al.* 2001, 19-52; Soler 2001, 58-79). A la vivienda se accedía, en origen, directamente desde la calle al atrio, que daba acceso al sur a diversos *cubicula* y al norte a un *triclinium* con un mosaico con esquema decorativo en U y al *tablinum* (Soler 2000, 55-82; Ruiz 2001; Madrid 2017, 72-73, lám. I, 3, fig. 3). B. Soler interpretó la habitación n.º IV, de entre mediados y finales del I d. C., como una posible *culina*, por encontrar paralelos formales y compositivos con estancias alargadas y rectangulares ubicadas cerca de los ingresos a las casas pompeyanas, como la 15, 3 (Regio VII) y la 9, 63 (Regio VI). No existen otros indicios (cocina, hogar, poyete…) para sustentar esta propuesta, que no obstante es una hipótesis a tener en consideración.

Las viviendas de atrio y peristilo del sector oriental (Barrio Universitario, PERI C-A4)

En el periodo altoimperial se constata en *Carthago Nova* la aparición de *domus* de peristilo, un pórtico con espacio ajardinado al aire libre en torno al cual se distribuían las principales estancias de la casa (Fernández 1999, 167; Madrid 2017,

73-77). Diversas casas de atrio y peristilo han sido documentadas en el Barrio Universitario, las cuales, como ya se ha referido, amortizaron los contextos republicanos con espacios domésticos, industriales y vertederos (Madrid 2004).

A. La Domus del Peristilo Pintado

En la *Domus* del Peristilo Pintado (*domus* n.º 1), de unos 800 m^2 de superficie (ocupaba seguramente el espacio de una *insula* entera) y ricamente decorada con pinturas del IV estilo (Madrid 2004, 55-58; Fernández 2008, 334; Madrid 2017, 74), el peristilo porticado –ubicado al sur de la casa– actuó como espacio regulador en torno al cual se distribuyeron varios *cubicula* y una estancia que ha sido interpretada a nivel de hipótesis como una *culina*, junto a la cual había una amplia estancia –dispuesta en el eje axial del peristilo– con posible funcionalidad de *triclinium*.

En concreto, en el ala occidental se dispusieron tres habitaciones con pavimentos de *signinum* con incrustaciones pétreas que imitaban el mármol; la más meridional es de grandes dimensiones (quizás un *triclinium*) y junto a ella había otra que podría ser una hipotética *culina* que no conserva restos de hogar alguno, sino un suelo inclinado y la impronta de un banco de madera. La habitación estaba abierta en origen al peristilo y tenía un suelo de mortero hidráulico con una pronunciada inclinación hacia una oquedad ubicada en la parte inferior del muro de fachada, la cual desaguaba a una canalización que a su vez vertía a la cloaca principal del cardo n.º 2. Esta moldura se distanciaba unos centímetros de los muros sur y oeste, dando lugar a una suerte de impronta que quizás pudo servir para instalar un rebanco o estructura corrida, que pudo estar realizado en obra o, quizás más probablemente, en madera. Espacios semejantes con bancos de dimensiones similares se constatan, por ejemplo, en la Casa de los Mesios en Vaison-la-Romaine y en la Casa de los Misterios de Pompeya (Fernández Vega 1999, 229-230, figs. 38-39). Ello y la inclinación del pavimento sugiere que esta estancia pudiera haber sido una cocina preparada para el baldeo de los suelos, aunque tampoco puede desecharse la posibilidad de relacionarla con el aseo doméstico.

B. La *Domus* n.º 2

La *domus* de peristilo n.º 2 se construyó en época altoimperial entre los cardos n.º 1 y 2, al oeste de la *domus* n.º 1 o del Peristilo Pintado y al sur de la *domus* de Salvius. La casa experimentó una reforma en un momento avanzado del si-

glo I d. C. (Madrid 2004, 58). En la nueva habitación n.º 6, adosado a su muro meridional, se dispuso un hogar, excavado en el suelo, del cual sólo se conserva parte del enlucido interior (UE 11100) (Figura 7). El hogar tiene planta oval, unas dimensiones de 76 por 90 cm de lado, y la superficie ennegrecida a causa del calor. Sus paredes estaban endurecidas por el calor. Un adobe depositado en el fondo, muy alterado y fragmentado, pudo funcionar como solera.



Figura 7. PERI CA-4 / Barrio Universitario, Cartagena. *Domus* n.º 2 (altoimperial). Hogar excavado en el suelo y de planta oval. Fotografía: M.ª J. Madrid.

C. La *Domus* de Salvius

Quizás la más interesante de las casas de peristilo excavadas en el Barrio Universitario es la denominada de Salvius (*domus* n.º 3), una casa de *ca.* 1000 m^2 de extensión organizada en torno a un peristilo porticado con cuatro deambulatorios y estanque central con cisterna (Madrid 2004, 58-63; Madrid, Celdrán y Vidal 2005, 117-152; Madrid 2017, 74-75, lám. I, 4, figs. 4-5). En el ala este se dispuso el *triclinium*, decorado con un rico mosaico polícromo, y dos *cubicula*, en tanto que en el ala meridional se colocó un *tablinum* flanqueado de sendos *oeci*, uno de los cuales ricamente decorado con pinturas del IV estilo y con un mosaico en el umbral con la inscripción *Salvius*, que da nombre a la casa.

Uno de estos *oeci* experimentó una reforma en un periodo avanzado del siglo I o inicios del II d. C., momento en que se compartimentó en dos estancias; la orientada al norte quedó abierta al peristilo, en tanto que en la orientada al sur (denominada habitación n.º 7) se construyó un horno de planta circular y sección

globular (UE 12102) (Figura 8). Con un diámetro en planta de 1,5 m, conserva el arranque de la cubierta abovedada realizada con adobes de unos 15 cm de espesor. La estructura apoya en el suelo de la habitación y se dispuso en su ángulo nororiental, a escasa distancia de los muros. Lamentablemente, no pudo concluirse la excavación de este horno, que estaba colmatado por los niveles de derrumbe y colmatación que amortizaban la vivienda. Este horno pudo formar parte de las instalaciones destinadas, entre otras cosas, al cocinado de alimentos.



Figura 8. PERI CA-4 / Barrio Universitario, Cartagena. Casa de Salvius. *Oecus* (inicios del siglo II d. C.). Horno de planta circular y sección globular. Fotografía: M.ª J. Madrid.

D. La casa de la calle Cuatro Santos, n.º 40

En la excavación del solar n.º 40 de la calle Cuatro Santos se identificó, entre otros, una tienda-almacén del siglo I d. C. A finales del siglo II d. C., la estructura se transformó en una vivienda, momento en que fue dotada de un hogar (Figura 9). La estructura era de planta rectangular, se adosó a la esquina noreste de la estancia y se construyó con adobes rectangulares (Vidal y De Miquel 1988, 435-448).

E. El Edificio del Atrio (Molinete)

El Edificio del Atrio se construyó en época flavia en la parte oriental de la *Insula* I del Molinete. Se organizó en torno a un patio central, que actuaba de espacio distribuidor, al noreste del cual se dispuso una sala principal o *cella* y en cuyos laterales se dispusieron pareadas cuatro grandes aulas, comunicadas entre

sí y con el patio. Se ha interpretado como la hipotética sede de una corporación vinculada a los cultos orientales de Isis y Serapis residenciados en el adyacente *iseo* (Noguera *et al.* 2016, 378-388; Noguera *et al.* 2019).

En la crujía meridional del edificio se construyeron varias habitaciones de planta rectangular alargada, que en su primera fase pudieron servir para diversas actividades. En la denominada n.º 9, dispuesta al oeste de las *fauces* de acceso al edificio, se documentó un hogar de forma irregular y 60 por 40 cm de lado (Figura 10), del que apenas se conserva una mancha de carbón sobre la capa de cal que recubre el suelo de la fase inicial del ambiente. El hogar estaba ubicado en el centro de la habitación, próximo al muro y pertenece al tipo de hogares excavados en el suelo. Su cronología es de época altoimperial. Este ambiente pudo servir de espacio culinario, quizás relacionado con los banquetes sagrados celebrados en honor de las divinidades a las que se dedicó el santuario isiaco de la manzana adyacente (*Insula* II). La instalación no es estrictamente doméstica, pero se incluye en este capítulo al formar parte de un edificio de carácter semi-público y servir de cocina.

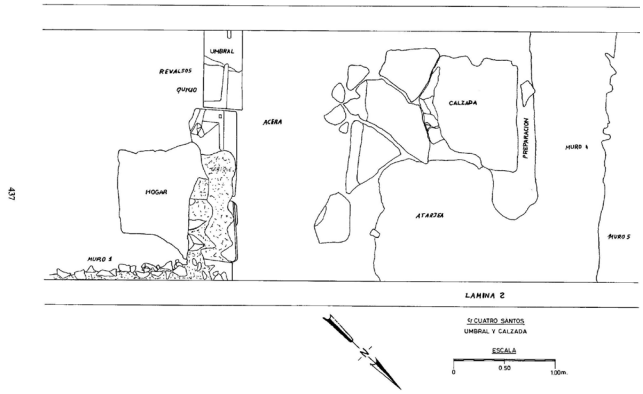


Figura 9. Calle Cuatro Santos, 40, Cartagena. *Taberna* transformada en vivienda (finales del siglo II d. C.). Hogar de planta de planta rectangular. Fuente: Vidal y De Miquel (1988).

2.1.5. Hogares en la ciudad romana bajoimperial

A partir de la segunda mitad del siglo II d. C., la colonia de *Carthago Nova* comenzó a experimentar un retroceso de la vida urbana y de sus instituciones, que entran en una etapa de decadencia (Noguera y Madrid 2014b, 42-49; Quevedo 2015; Noguera, Abascal y Madrid 2017, 149-172), produciéndose un repliegue del espacio habitado hacia el puerto y el paulatino abandono, ruina, colapso y

reocupación de edificios y áreas públicas y domésticas del sector centro-oriental, la interrupción del hábito epigráfico, el final del mantenimiento de las calles y la ruptura del equilibrio del sistema campo-ciudad, con el progresivo abandono de asentamientos agropecuarios (Ruiz 1996, 505-506; Murcia 1999, 221-226; 2010, 146-149). Además, se constatan niveles de abandono y colmatación depuestos sobre un elevado número de calles y viviendas (Ruiz 1996, 503-505 y 506, lám. I, 1), como por ejemplo las excavadas en los últimos años en el Molinete (Noguera y Madrid 2014b, 43-44). Este paulatino abandono y colmatación prueba la decadencia de la vida urbana, siendo la desintegración del gobierno e instituciones locales y la reducción de su capacidad inversora los factores que estuvieron en la base y abonaron estas prácticas.



Figura 10. Edificio del Atrio, Molinete, Cartagena. Habitación n.º 9 (época altoimperial). Fondo de hogar de planta irregular. Fotografía: Equipo Molinete.

Sin embargo, el Edificio del Atrio experimentó hacia el año 218 d. C. una profunda reforma y re-decoración de buena parte de sus estancias, contexto en el cual se produjo la re-utilización cultural y anticuaria de un antiguo ciclo de cuadros pintados de época flavia con evocaciones de Apolo y las Musas (Noguera *et al.* 2017, 149-172; Fernández *et al.* 2018, 655-672). Esto es particularmente significativo, pues demuestra que no puede postularse una situación de declive generalizado en *Carthago Nova* a inicios del siglo III d. C., perdurando el evergetismo, al menos en el ámbito de lo privado (Noguera y Madrid 2014b, 47). Por tanto, aun existiendo elementos caracterizadores de un declive en el siglo III d. C., su concepto y alcance debe ser matizado en el caso de *Carthago Nova*.

Las viviendas unifamiliares del Edificio del Atrio

Tras su última refacción, tal vez como consecuencia de un proceso de venta o de abandono por sus antiguos propietarios, el Edificio del Atrio cambió de uso y en el interior de sus grandes aulas se instalaron, hacia mediados del siglo III d.C., varias viviendas unifamiliares abiertas al antiguo atrio, convertido ahora en una especie de patio de vecinos donde obtener agua en el antiguo pozo, y dotadas de hogares, almacenes, zonas de trabajo… Esta dinámica de abandono y reocupación de un antiguo edificio público o semipúblico representa un nuevo hito en el proceso de redefinición de la vida urbana en el siglo III d. C. (Madrid *et al.* 2009, 226; Noguera y Madrid 2014b, 45-47; Madrid 2017, 78, fig. 7).

El proceso se observa bien en el aula n.º 11 (ahora transformada en casa n.º 1), en cuyo interior se hallaron varios ambientes, uno con *dolia*, otro con un hogar y otro con dieciséis ánforas aplastadas por el derrumbe de la cubierta del edificio, lo que sugiere que se trataba de una zona de almacenaje doméstico o de una *taberna* para la venta minorista de productos alimenticios (Madrid *et al.* 2009, 228-231). La estancia n.º 11b, ubicada en el ángulo noroeste del antiguo aula, pudo funcionar como cocina (Figura 11). Adosado al muro norte se construyó un hogar (UE 31063). Se trata de una estructura de planta rectangular, con unas dimensiones de 30 cm de longitud por 10 cm de anchura, de sección cóncava, apoyada sobre el suelo, que estaba ennegrecido y endurecido a causa del calor. Se trata de un hogar perteneciente al grupo de los ubicados a ras de suelo. En sus inmediaciones se recuperó una cazuela africana Lamb. 9 a y un plato-tapadera también de producción africana (Noguera y Madrid 2010, 277-278, n.º 24-25 [M.ª V. García Aboal]).



Figura 11. Edificio del Atrio, Molinete, Cartagena. Casa n.º 1 (siglo III d. C.). *Culina* de la vivienda (a la izquierda). Fotografía: Equipo Molinete.

El aula n.º 4 (casa n.º 2) tuvo en esta fase un suelo de tierra apisonada y funcionó como lugar de hábitat. En su interior se construyeron dos pequeñas estructuras que, a juzgar por sus reducidas dimensiones (de 1,60 m^2 y 2,60 m^2, respectivamente), se usaron como corral, alacena, para sustentar grandes contenedores o para alguna otra actividad doméstica (Madrid *et al.* 2009, 231-232). Por otra parte, adosado al muro noreste del antiguo aula se dispuso un hogar de mampostería trabada con barro (Figura 12); el suelo de tierra apisonada de la estancia funcionó como solera del hogar, endurecida por el calor y con abundantes carboncillos (UUEE 31710-31711). El hogar estaba integrado por dos pequeños muros orientados norte-sur. Su cierre occidental estaba formado por piedras de pequeño y mediano tamaño, de naturaleza caliza y andesita, junto con algunas tejas y fragmentos de ladrillo; sus dimensiones eran de 70 cm de longitud por 30 cm de ancho. El oriental estaba compuesto por pequeñas piedras y fragmentos de mortero de cal, con unas dimensiones de 60 cm de longitud y 25 cm de ancho.



Figura 12. Edificio del Atrio, Molinete, Cartagena. Casa n.º 2 (siglo III d. C.). Hogar de mampostería trabada con barro. Fotografía: Equipo Molinete.

Por último, en las estancias de la crujía meridional del Edificio del Atrio y, en concreto, en la denominada habitación n.º 16b, se identifica otra estructura que podría permitir la interpretación de este ambiente como una *culina*. Se trata de un hogar que apoya en el suelo de tierra apisonada y está construido con ladrillos cocidos dispuestos en hiladas horizontales trabados con barro, fragmentos de *signinum* y algunas piedras medianas y pequeñas (UE 32333). Está adosado a los muros norte y este de la habitación.

El barrio doméstico-artesanal del barrio de la Morería Baja

Desde temprano, las áreas suburbiales más cercanas al área urbana se reservaron a actividades artesanales e industriales. Así sucedió en el sector doméstico-artesanal ubicado desde época tardorrepublicana al pie de la ladera occidental del Molinete, en las inmediaciones del área portuaria y de la laguna interior o Almarjal, excavado por A. Egea y L. de Miquel (Egea *et al.* 2006, 11-59).

En uno de los edificios aquí excavados se documentó una estancia que se puede interpretar como una cocina debido a que en su interior había un hogar (Figura 13); inicialmente se identificó como tardorrepublicana (Egea *et al.* 2006, 18), aunque el posterior estudio de materiales (cerámicos y numismáticos) permitió asociarla a las remodelaciones del edificio correspondientes a la fase bajoimperial (siglo IV d. C.)[2]. En concreto, bajo una capa de pizarras (que podrían corresponder al derrumbe de la techumbre) y situada en el centro de un muro (UE 4531) se halló una pequeña plataforma formada por tejas y ladrillos (UE 4551), que pudo servir como hogar o pequeño horno ya que estaba asociada a un estrato de tierra gris con abundantes cenizas. Esta estructura estaba vinculada en la misma habitación a una zona de desagüe, pues en la esquina noreste se descubrieron restos de un pavimento de mortero y una pileta con un desagüe. Sobre la superficie del suelo se hallaron tres pequeñas monedas, divisores de bronce.



Figura 13. Barrio doméstico-artesanal de Morería Baja, Molinete, Cartagena. Habitación con restos de hogar Fotografía: A. Egea.

[2] Nuestra gratitud a Alejandro Egea por la información proporcionada al respecto.

2.2. *Begastri* (Cehegín)

En el Cabezo Roenas (a 3 km de la actual Cehegín, Murcia) se ubica un yacimiento con un asentamiento urbano que tuvo su origen en época ibérica, alcanzó el rango de municipio romano y, bajo la dominación visigoda, se convirtió en ciudad episcopal cuyos obispos aparecen citados en los Concilios de Toledo celebrados en el siglo VII d. C. Los trabajos arqueológicos, dirigidos por A. González Blanco y más recientemente por J. A. Molina, se han centrado en las fases tardorromana y visigoda y, en particular, en la excavación de la muralla de la acrópolis y la denominada Puerta Oriental (Molina *et al.* 2011, 109-118), cuya excavación comenzó en 1983 y ha concluido entre mayo de 2009 y 2011 (sobre las excavaciones sistemáticas en *Begastri*: González Blanco y Molina 2002-2004, 12-39; Molina y Zapata 2008, 139-142).

La campaña de 2007-2008, realizada en la zona noroccidental de la acrópolis, permitió identificar vestigios urbanísticos caracterizados por una secuencia diacrónica con tres fases que arranca en época ibérica (fase I). En correspondencia con la fase III, datada genéricamente en época tardorromana y visigoda (siglos IV-VII d. C.), se constató que las estructuras habitaciones del siglo III d. C. experimentaron compartimentaciones, reparaciones y reformas. En una de las viviendas el acceso de una de las estancias (n.º III) fue tapiado, en tanto que en la habitación n.º II se dispuso un hogar, con lo que podemos suponer que, entre otros, ejerció la función de cocina. En la correspondiente publicación no se aportan más datos ni precisiones al respecto (Molina y Zapata 2008, 141-142).

2.3. *Eliocroca* (Lorca)

El poblamiento rural romano del fértil valle del Guadalentín tuvo uno de sus principales polos urbanos en la zona del actual casco antiguo y área del Castillo de Lorca, identificado con la *mansio* de *Eliocroca*. Con origen en un *oppidum* prerromano, bien conocido a través del registro arqueológico, durante los siglos I y II d. C. se ha sugerido que alcanzase el rango de *vicus*, cuya cercanía de la Vía Augusta pudo favorecer su desarrollo agropecuario, artesanal y comercial. En el entorno se desarrolló una amplia red de villas, entre las cuales destaca la de La Quintilla (Ramallo *et al.* 2013, 181-189; Noguera 2019, 176-179, n.º 14 [S. F. Ramallo, A. Martínez, A. Fernández y J. Ponce]. Tras un periodo de inflexión en el siglo III d. C., caracterizado por la ocupación de las antiguas áreas artesanales y comerciales por zonas de enterramiento, en los siglos IV-V d. C. se detecta una cierta reactivación urbana y

económica; el registro arqueológico de este periodo corresponde, básicamente, a instalaciones de carácter doméstico (Pérez Asensio 2007, 67-68).

Las excavaciones realizadas entre 2001 y 2002 por M. Pérez Asensio en un solar de la zona de La Alberca permitió documentar un edificio comercial (Pérez Asensio 2007, 67-79), integrado por varias *tabernae* comerciales (de *ca.* 45 m^2 cada una) abiertas a un eje viario ubicado bajo el actual carril de Caldereros y fechadas en el siglo I y parte del II d.C. El registro arqueológico permite definir en esta época diversas actividades en cada una de ellas. En una se halló gran cantidad de cerámicas de mesa importadas, lo que llevó a Pérez Asensio a interpretarla como una suerte de *thermopolium* o lugar donde servir comidas (Pérez Asensio 2007, 68-72). Con todo, dado que no se encontraron restos de actividad relacionada con el procesado de comidas (lo que podría justificarse por la intensa reocupación posterior del edificio), no es descartable una interpretación como tienda en la que vender vajillas de mesa.

El edificio experimentó una importante transformación en el siglo IV d. C., cuando fue ocupado por un taller y los espacios 4 y 5 tuvieron función doméstica. Se realizaron diversas obras de adaptación y dos de las antiguas tabernas se pavimentaron con suelos de cantos rodados y en una de ellas se construyó un hogar rectangular, de *ca.* 1,5 por 1 m. La estancia fue decorada con pintura de color rojo y amarillo. Bajo el suelo se documentaron restos de ritos propiciatorios asociados de carácter fundacional, en concreto, cuatro vasijas dispuestas junto a los cimientos de los muros (Pérez Asensio 2007, 72-73). Si dicho rito pudo vincularse al culto a los Penates, en relación a un posible uso del ambiente también como cocina, es algo que por el momento no puede demostrarse, siendo posible otro tipo de interpretaciones en función de los paralelos ofrecidos por otros ritos bien documentados en la península itálica y la propia *Hispania* (Pérez 2014, 348-357).

Una última actuación corresponde al siglo V d. C., momento en que se colmató el sótano del denominado ambiente n.º 4 con sedimento con abundante material cerámico altoimperial, fragmentos de *terra sigillata* C y D y cerámicas toscas fechables en los siglos III-IV d. C., y se construyó un horno de reducidas dimensiones integrado por «una parrilla de piezas cerámicas de gran grosor, cubierta por una pequeña bóveda de arcilla rojiza endurecida por el calor. Un pequeño conducto excavado en la tierra conectaba la parrilla con un hogar que encontramos cargado de huesos carbonizados de aceituna» (Pérez Asensio 2007, 73-74). Junto al horno se documentó un conjunto de producciones africanas fechables al final del siglo IV y ya en el V d. C., y cerámicas toscas, semejantes a las halladas en la *villa* de Venta Osete (Martínez

2002, 33-56). Este contexto permite interpretar la estancia n.º 4 durante el siglo V d. C. como una cocina (Pérez Asensio 2007, 74).

2.4. Águilas (Murcia)

Bajo el actual casco urbano de Águilas se desarrolló un pequeño asentamiento urbano, posiblemente surgido en época augustea, cuya identificación y rango jurídico aún están por establecer. Al núcleo de los siglos I-II d. C., de trazado regular, corresponden dos importantes complejos termales (Termas occidentales y Termas orientales) y algunas zonas de actividad comercial asociadas al puerto y la elaboración de conservas de pescado (Palacios 1983, 948-949; Hernández 2010, 269). En los siglos III-IV d. C. se produjo una importante transformación urbanística y económica del asentamiento altoimperial, con el surgimiento de otro pequeño núcleo en altura en el Cerro del Castillo (Hernández 2010, 273), el incendio y abandono de diversas *domus* del núcleo urbano precedente, y sobre todo la reactivación de las pesquerías y sus producciones derivadas. Los dos edificios termales altoimperiales se reutilizaron para el procesamiento del pescado, empleándose sus salas calefactadas para su secado y para la producción alfarera. En un solar de la calle de Cassola se ha excavado una *cetaria* de los siglos IV-VI d. C., integrada por una amplia estancia de 48 m^2 para la manipulación del pescado y, en torno a esta, un conjunto de saladeros o depósitos, revestidos de mortero hidráulico, para la elaboración de salazones de pescado (Hernández 1999a, 45; 2002, 359-368; 2010, 273-275). A partir de la primera mitad del siglo VI d. C. el asentamiento fue progresivamente abandonado, quizás por la crisis de los vínculos comerciales del sureste con el norte de África tras la conquista bizantina del año 533 d. C. (Hernández 1999, 45).

En dos intervenciones arqueológicas en Águilas se han detectado restos identificables con cocinas. En una *domus* de época altoimperial excavada en la calle Sagasta, n.º 5, se constató, junto al área de ingreso, la zona de servicio de la vivienda. Aunque muy parcialmente, en esta zona se halló un ambiente interpretado como *culina*, pues constaba de un banco corrido adosado al muro perimetral y un hogar (*focus*) dispuesto sobre el suelo realizado con losas de esquisto (Figura 14). Esta infraestructura se ha datado a mediados del siglo III d. C., en correspondencia con el último periodo de ocupación de la *domus* (Hernández 1999b, 340, fig. 5, lám. 6).

En una excavación en un solar de la calle Rey Carlos III, en su confluencia con las calles Canalejas y Quintana, se identificó un área de viviendas integrado en el entramado urbano tardorromano (Hernández 2002, 359-368). En el sector

oeste de una de estas viviendas se encontró un amplio espacio, de 18 por 9 m, el cual engloba una habitación de 3 por 3 m de dimensiones conservadas, en cuya esquina septentrional se documentó adosada una hilada de piedras, de 0,60 m de anchura y 0,70 m de longitud, que delimita un pequeño hogar rectangular de 0,60 m de anchura y con abundantes cenizas. Este ambiente fue interpretado como una cocina (Hernández 2002, 362, fig. 1, lám. 1), y podría derivar del tipo más sencillo de cocina documentada en Pompeya y Herculano (Salza Prina 1978-79, 241).



Figura 14. Águilas, Calle Sagasta, n.º 5. *Culina* con banco corrido y hogar. Fotografía: J. D. Hernández.

En el mismo solar se documentó una segunda vivienda cuya habitación n.º 2, rectangular y de 5,10 por 4,60 m, se ha interpretado como la estancia principal. Pavimentada y enlucida con cal, a su muro septentrional se adosaba: «un rebanco rectangular revocado con cal, flanqueado por dos pequeñas piedras de esquisto bien escuadradas, dejando unos pequeños espacios en forma de cuña que posiblemente tengan una función de soporte de algún tipo de armazón o mueble de madera. Al este de esta estructura se constata un pequeño banco semicircular de 0,30 m de diámetro. En el lado opuesto de la sala, o sea, junto al muro sur, se adosa un rebanco de piedras que está asociado al nivel de pavimentación más reciente. (…) Más o menos centrada en esta pieza y relacionada con el pavimento II (primer momento de ocupación), se encuentra una estructura circular formada por ladrillos fragmentados que tiene 0,80 m de diámetro y que presenta restos cenicientos» (Hernández 2002, 364).

La identificación de esta estructura de ladrillos con un posible hogar y los referidos poyetes y rebancos adosados sugieren interpretar esta estancia, al menos durante un determinado periodo de tiempo, como la cocina de la vivienda.

3. *Culinae* y hogares identificados en villas

Los fértiles territorios rurales de los valles y altiplanos de la Región de Murcia, así como su litoral, estuvieron densamente poblados de *villae* agropecuarias entre los siglos I y IV-V d. C. (Noguera 2019). Hogares y otras estructuras asociadas a *culinae* han sido identificadas en algunas de estas *villae*, excavadas en las últimas tres décadas. En particular, destacan los contextos documentados en Los Cipreses, Fuente de la Teja, Algezares, El Salero, Los Cantos, Los Villares, El Alamillo y Fuente de las Pulguinas.

3.1. Villa de Los Cipreses (Jumilla)

La *villa* de Los Cipreses se ubica en el paraje de Los Paerazos, al sur del núcleo urbano de Jumilla. Aunque las primeras noticias sobre el enclave remontan a finales del siglo XVIII (Lozano 1794, 63; 1800, 34ss), fue a partir de 1961 cuando Jerónimo Molina la redescubrió, iniciando la excavación del gran mosaico del peristilo y buena parte de las estancias organizadas en torno a él (Molina 1964, 426; Jorge Aragoneses 1966, 299; Molina 1969, 243-244). Estas intervenciones constataron una *villa rustica* de los siglos I al IV d. C., identificando como fase principal la correspondiente a mediados del siglo III d. C. La *villa* fue estudiada desde la óptica espacial y funcional (Molina y Molina 1973, 85; Belda 1975, 189-190), se publicaron sus pavimentos de *opus tessellatum* (Ramallo 1985, 121-140, figs. 20-25) y se integró en los catálogos generales de las villas de *Hispania* (Gorges 1979, 311; Fernández Castro 1982, 152, 188, 218, 276, 302, fig. 90) y en los estudios regionales sobre poblamiento rural romano (Muñoz 1995, 108-113). Las excavaciones ordinarias en el enclave se retomaron en 2002, documentándose parte de sus *partes fructuaria* y *rustica* y su evolución diacrónica desde época tardorrepublicana hasta los siglos IV-V d. C. (Noguera y Antolinos 2009, 194-197; *id*. 2010, 360-364; Noguera 2019, 136-141, n.º 5 [J. A. Antolinos y J. M. Noguera].

Referente a las cocinas, cabe incidir en dos ambientes, para uno de los cuales debe excluirse la función culinaria. En concreto, en las excavaciones de los años 60 de J. Molina se identificaron en el ángulo noreste de la denominada habitación n.º 1 de la *pars urbana* dos pequeños espacios cuadrangulares contiguos: el denominado Espacio 1.1, de planta cuadrangular, con unas dimensiones máximas de 0,95 por 0,98 m y una superficie total de 0,85 m^2, y el denominado Espacio 1.2, con unas dimensiones máximas conservadas de 1,83 m de longitud y 0,90 m de anchura, y con una superficie total de 1,30 m^2;

en el interior de ambos espacios no se documentó ningún tipo de suelo ni de revestimiento parietal. En nuestras recientes intervenciones, pudimos constatar que mientras el Espacio 1.1 estaba completamente cerrado, el Espacio 1.2 estaba abierto por su lado septentrional por medio de un pequeño vano de 0,51-0,68 m, si bien en origen pudo estar cerrado casi en su totalidad, ya que su muro occidental (UE 1052) amortizaba un tramo de muro –correspondiente a una fase (I) anterior (UE 1048)– cerrando de forma parcial el lado septentrional de dicho Espacio 1.2. En este sentido, pueden sugerirse dos posibilidades: o bien que se tratara de un espacio cerrado similar al 1.1, teniendo en este caso una superficie interior de 0,75 m^2, o bien que este ambiente estuviera abierto a un pequeño pasillo o acceso de 0,96 m de longitud y 0,51-0,68 m de anchura.

A partir de los datos referidos, la habitación n.º 1 fue interpretada por J. Molina como la cocina de la *villa* y los espacios 1.1 y 1.2 como sus hornillas (Molina y Molina 1973, 86-87; Muñoz 1995, 110). Esta interpretación fue retomada por M.ª Cruz Fernández Castro, quien señaló la excepcionalidad de la cocina identificada en el ángulo occidental del peristilo, añadiendo que los hogares identificados en Tossa de Mar (Gerona) y en el área servil de La Cocosa (Badajoz), junto con la de Los Cipreses eran «las únicas dependencias de este tipo reconocibles en las villas romanas en España» (Fernández Castro 1982, 276).

En todo caso, la revisión de las estructuras y la reinterpretación del enclave permite adscribir la habitación n.º 1 y sus estructuras a una almazara construida a finales del siglo I d. C., pudiendo haberse usado los dos ámbitos contiguos (Espacios 1.1 y 1.2) para albergar dos grandes *dolia* para el almacenaje de algún tipo de producto líquido o sólido alimenticio (Noguera y Antolinos 2010, 274). En consecuencia, ha de excluirse la interpretación como *culina* de la habitación n.º 1.

Por otra parte, en nuestras excavaciones recientes hemos identificado la *pars rustica* de la *villa,* organizada en torno a dos edificios construidos en el siglo IV d. C. y separados por un patio. El edificio meridional estaba compuesto por cuatro habitaciones destinadas a la producción textil y a la elaboración de objetos de hueso para el abastecimiento de los propios residentes de la *villa.* En el lado opuesto del patio se localizaba el otro edificio, que también constaba de cuatro habitaciones pavimentadas con tierra apisonada. La de mayor envergadura (habitación n.º 39) tenía planta rectangular, estaba orientada en dirección noroeste-sureste, tenía unas dimensiones máximas de 6,90 m de longitud y 3,60 m de anchura, y una superficie aproximada de 24,70 m^2. La habitación tenía dos

ámbitos o espacios perfectamente delimitados por un pilar de mampostería (UE 1360) –con unas dimensiones máximas de 1,05 por 0,67 m– ubicado en el centro de la habitación: la *culina* en el meridional para la preparación y el cocinado de alimentos (espacio n.º 39.1), y la *cella penuaria* en el septentrional para la despensa y almacenaje (espacio n.º 39.2). Además, se distinguen dos entradas: la principal, localizada en el lado sureste de la estancia, cuyo ingreso –de 1,80 m de anchura– se realiza desde el patio central del área productiva de la *villa,* y la secundaria, situada en el lado suroeste y que permite la comunicación –a través de un vano de 1,05 m de anchura– con la habitación n.º 40.

El Espacio 39.1 (Figura 15) tenía una superficie de 10,45 m^2, estaba pavimentado con un suelo de tierra apisonada (UE 1414), directamente en contacto con el terreno natural, y mostraba dos estructuras relacionadas con las tareas cotidianas de carácter culinario, a saber, un hornillo de tapial (UE 1361) y un hogar (UE 1362). El hornillo de tapial era de planta rectangular, tenía unas dimensiones máximas de 0,96 por 0,60 m y se localiza junto al pilar central de mampostería (UE 1360); la estructura, aunque está bastante arrasada, presenta una serie de revestimientos de argamasa que permite diferenciar dos partes, la occidental y la oriental, de 0,28 y 0,66 m de anchura, respectivamente. La parte oriental podría ser el fogón o el lugar destinado al fuego, mientras que la occidental formaría un poyete para la acomodación de piezas de vajilla, cocina y otros enseres de uso doméstico y alimenticio. El hogar conserva unas dimensiones máximas de 0,86 m de longitud y 0,41 m de anchura, está en el lado opuesto del hornillo junto a la entrada principal de la habitación y queda delimitado mediante dos tejas planas empotradas en el suelo, una de ellas fragmentada, hecho que nos induce a pensar que dicho hogar fuera de mayores dimensiones a las documentadas; en cualquier caso, se trataría de una solera para la colocación de una parrilla o rejilla. Además, debemos destacar que sobre el suelo y las estructuras definidas se diferenció una importante capa compuesta, principalmente, de carbones y cenizas (UE 1346), que colmataba casi en su totalidad la superficie interior del espacio 39.1.

El Espacio 39.2 estaba pavimentado con un suelo de tierra apisonada (UE 1412), también en contacto directo con el terreno natural. No se ha conservado ninguno de los revestimientos parietales en este ambiente (ni en el contiguo), que tiene una superficie de 11,50 m^2; este espacio debió funcionar como despensa o almacén. En definitiva, las estructuras halladas y el contexto arqueológico constatado en el interior de la habitación n.º 39 permiten definir un ámbito doméstico destinado a las tareas culinarias correspondiente a la Fase III de la *villa* (siglo IV d. C.).



Figura 15. *Villa* de Los Cipreses, Jumilla. *Pars rustica.* Casa bajoimperial con *culina.* Fotografía: J. A. Antolinos.

Cabe referir que en la mencionada UE 1346 (espacio 39.1) aparece una concentración destacada de restos asociados a la actividad del ambiente. Se trata de un conjunto heterogéneo en que se documentaron restos de frutales, algún cereal y algunas plantas silvestres. Parece tratarse de desechos de diferentes actividades que posteriormente fueron utilizados como combustible, posiblemente en el hogar de la habitación.

No se han documentado más cocinas y hogares en la *villa.* Sin embargo, el registro arqueológico ha proporcionado un elevado porcentaje de restos animales, destacando el elevado porcentaje de ungulados. Las marcas de descarnación y despiece aparecen en casi todos estos taxones, apuntando hacia cabras y ovejas las preferencias de la producción cárnica. Además de las marcas que han quedado en los huesos como resultado del corte para despiece, se aprecian otras claras evidencias de exposición a focos de calor, que sugieren diferentes fórmulas para el cocinado cárnico, entre ellas sin duda el asado. Estos son aspectos que, de forma indirecta, nos aproximan a los hogares y hornos de que debieron dotarse las *culinae* del enclave.

3.2. *Villa* de Fuente de la Teja (Caravaca de la Cruz)

La *villa* se ubica en la comarca del noroeste, en el término municipal de Caravaca de la Cruz, en las inmediaciones de la vega del río Argos. En 1999,

A. J. Murcia realizó una intervención arqueológica de urgencia que permitió documentar una granja de época tardorrepublicana (siglos II-I a. C.), la *pars fructuaria* de una *villa* altoimperial (siglos I-II d. C.) y un asentamiento bajoimperial que re-ocupa parcialmente uno de los edificios del enclave (siglos IV-V d. C.) (Noguera 2019, 168-171, n.º 12 [A. J. Murcia]) La referida *pars fructuaria* estaba integrada por dos edificios principales (denominados A y B) y por algunas estructuras de carácter hidráulico destinadas a la conducción y acopio del agua procedente del cercano manantial que da nombre a la *villa*. El edificio A pudo albergar una prensa de viga, en tanto que el B se ha interpretado como una *cella olearia*, con un almacén anexo al oeste donde se hallaron diversos restos carpológicos de *olea europea* var. cornicabra y sativa (Precioso 2003), mientras que inmediatamente al norte se localizo la base de un *arbor*.

En el ángulo suroeste del edificio B se documentó una habitación (n.º 11), interpretada como una zona de estar. De planta rectangular, 3,7 m de ancho por 4,7 m de longitud, y pavimentada con un suelo de tierra apisonada, en el centro de la estancia, levemente aproximado a su muro oriental, se documentó un hogar integrado por una laja de piedra plana y un parapeto de tres piedras verticales clavadas en el suelo. En el ángulo sureste de la habitación y adosado a los muros había un poyete de piedra. De gran interés fueron los niveles de colmatación de este ambiente, pues estaban integrados por materiales de uso doméstico, en particular ollas, tapaderas, una cazuela africana de la forma Hayes 23B, lucernas y algunos otros utensilios de metal. En base a todos estos datos, se ha propuesto que la habitación n.º 11 adyacente al edificio B pudo ser la cocina donde se elaborase la comida de los operarios que trabajaban en la almazara (Murcia 2006, 204-205).

3.3. *Villa* de Algezares (Murcia)

La *villa* bajoimperial de Algezares se ubica en el paraje del Llano del Olivar, al pie de la estribación norte del sector oeste de la Sierra de la Cresta del Gallo (Murcia). En 2005 fue excavada parte de la *pars urbana*, integrada por un gran edificio con cabecera al sureste y pies al noroeste. Construido en el siglo V d. C., constaba de un atrio porticado y, al sur, una monumental escalera de diez peldaños, flanqueada en su parte superior por piletas. El lenguaje arquitectónico áulico del conjunto, destacado por su axialidad y el sentido procesional, subraya y escenifica la *potestas* del *dominus* (García 2006, 113-132; Ramallo *et al.* 2007, 367-389; García y Vizcaíno 2008, 32-55; Ramallo *et al.* 2012, 329-374; García y Vizcaíno 2013, 1251-1267; Noguera 2019,

152-155, n.º 9 [L. A. García y J. Vizcaíno]). La tipología es muy similar a la del conjunto *oecus*-pasillo de la *villa* de Veranes (Asturias), del siglo IV d.C. (Fernández Ochoa y Gil Sendino 2008, 445-446).

En la fase 2, al oeste de la referida escalinata monumental se identificó una serie de estancias de carácter doméstico-productivo. En una se constató una actividad productiva familiar dedicada a la molturación de cereales, en tanto que adosado al muro este de otro espacio habitacional se halló un gran hogar; el fogón estaba construido con dos muretes de tierra (que podrían servir para apoyar una parrilla o similar), quedando entre ambos un espacio solado con seis grandes fragmentos de ladrillo quemados. El ambiente pudo servir de cocina y como zona de estar y dormitorio, e incluso para realizar actividades productivas.

3.4. *Villa* de Los Cantos (Bullas)

La *villa* de Los Cantos se sitúa en la cuenca alta del río Mula, en el término municipal de Bullas, y fue el centro de un fundo agropecuario integrado por diversos sectores: la *pars urbana*, donde se emplazó la *domus* del propietario y el complejo termal; la *pars fructuaria*, dedicada a la manufactura y almacenamiento de la producción agrícola y ganadera; y la *pars rustica* donde se situaban caballerías, graneros y las viviendas de la servidumbre. La cronología del enclave abarca cuatro fases comprendidas entre época augustea y el siglo IV d.C. En el último cuarto de siglo se han realizado diversas actuaciones arqueológicas, destacando las promovidas recientemente por el Ayuntamiento de Bullas en 2009-2010 y en 2012 en adelante (Porrúa 2011a, 143-155; 2011b, 657-676; Martínez 2012; Martínez y García 2015, 137-152; Noguera 2019, 162-167, n.º 11 [S. Martínez]).

En 1994 y 1995, M. López Campuzano realizó sendas intervenciones centradas en la *pars fructuaria* (López Campuzano 1994; 1999, 256-269). En el ala oeste del enclave se detectaron diversas reformas tardías. En el interior de la habitación n.º 3 (sondeos 3-4), que no parece guardar relación con la fase fundacional de la *villa,* se documentó un posible hogar circular, delimitado por fragmentos cerámicos de contenedores, y asociado a un pavimento de tierra batida y fragmentos cerámicos (López Campuzano 1999, 261, figs. 20-21).

Por otro lado, en el ala oriental, de mayor fragmentariedad arquitectónica, se documentó una habitación (n.º 1) (sondeo 6) con dos fases de ocupación. En la segunda, se realizaron varias reformas y se dispuso un nuevo pavimento (UE 4) de tierra apelmazada, al cual se asoció otro posible hogar (UE 3) (López Campuzano 1999, 261, figs. 20-21). No hay más información publicada al respecto.

3.5. *Villa* de Los Villares (Murcia)

La *villa* de San Esteban de Mendigo está ubicada en el piedemonte meridional de la Sierra de Los Villares (Murcia), en la comarca del Campo de Cartagena. Las excavaciones realizadas por M. López Campuzano y M.ª J. Sánchez González permitieron identificar un importante complejo rural cuya cronología parece extenderse entre los siglos I al IV d. C. (López Campuzano y Sánchez González 1997, 375-386).

En una de las estancias del conjunto (denominada habitación n.º 2) se documentó un pequeño hogar (UE 6) delimitado con lajas de piedra caliza y con restos asociados de cenizas, carbones y fragmentos óseos muy astillados (López Campuzano y Sánchez González 1997, 377, fig. 5, lám. 13). La estancia pudo desempañar, entre otras, la función de cocina.

3.6. *Villa* de El Salero (San Pedro del Pinatar)

Ubicada en el término municipal de San Pedro del Pinatar, entre las entidades de población de El Salero, Los Monroyes y Los Peñascos, A. Porrúa realizó en 2007 un total de dieciocho sondeos arqueológicos en el denominado sector B. Estos trabajos permitieron documentar vestigios de varias habitaciones de servicio y talleres industriales (en particular un lagar y sus estructuras anexas), posiblemente pertenecientes a una *villa* agrícola ubicada en las inmediaciones del mar. Las instalaciones se construyeron en el siglo I d. C. y estuvieron en uso hasta bien entrado el siglo II o, incluso, los inicios del III d. C. (Porrúa 2006, 117-147; *id.* 2008a, 131-138; *id.* 2008b, 443-448; Noguera 2019, 194-197, n.º 19 [A. Porrúa]).

En el sondeo 5 se constató un nivel (UE 1) con un hogar, cerámica común y fragmentos de *opus signinum* (Porrúa 2008a, 131-138). No se aportan datos sobre la posible tipología del hogar o el ambiente al que perteneció.

3.7. *Villa* de El Alamillo (Mazarrón)

La *villa* de El Alamillo está ubicada en la playa homónima de Puerto de Mazarrón (Mazarrón). Fue descubierta en los pasados años 80 al realizarse obras de urbanización en la zona. Entre los años 1987 y 1990, M. Amante documentó en parte la *pars urbana* –dotada de un *balneum*–, la *pars frumentaria* del enclave, y una balsa, un acueducto y otras estructuras hídricas, todo ello vinculado a la producción y comercialización a pequeña escala de salazones y *salsamenta* de pescado (Amante *et al.* 1996, 314-342; Martínez 2015, 315-349; Noguera 2019, 206-209, n.º 22 [M.ª C. Martínez]). La *villa* tuvo varias

fases evolutivas: una en la primera mitad del siglo I d. C., y otra a finales del siglo II d. C. (Martínez 2015, 315-349). El abandono y colapso del *balneum* y amortización del sector industrial se produjo en el último cuarto del siglo II o primeros años del III d. C. (Amante *et al.* 1996, 334; Amante *et al.* 1996, 333).

También se documentaron los restos de una instalación romana republicana de posible carácter sacro. En su sector noreste se identificó una habitación, denominada como n.º 2, de unos 5,32 por 2,40 m de dimensiones y con restos de pavimento, en la cual se hallaron vestigios de un hogar. No se proporcionan más datos sobre la morfología o caracteres del hogar, ni sobre el contexto asignable a la mencionada estancia (Amante *et al.* 1996, 314, fig. 6, 1 y 3).

3.8. *Villa* de la Fuente de las Pulguinas (Cieza)

La *villa* se ubica en el paraje de la Fuente de las Pulguinas, en Cieza. Fue excavada entre 1986 y 1987 por J. Salmerón, quien identificó muy parcialmente los restos de la *pars urbana* (gran cantidad de material pictórico) y, en particular, el *balneum*. El horizonte cronológico del enclave se extiende desde el siglo II d. C. hasta inicios del V d. C. (Salmerón y Jiménez 1988a, 622; 1988b, 629-630; Yelo 1988, 65-66; Lechuga 1995, 375-383; García Entero 2001, 174-174, n.º C.99; 2005, 69, n.º MUR.vil.6; Antolinos y Noguera 2011-2012, 182-183, n.º MU 17; Quevedo 2015, 621-626; Noguera 2019, 146-147, n.º 7 [J. Salmerón]).

En la zona de servicio, se identificaron una cocina y un horno, del que no se aportan apenas datos en las publicaciones. Al exterior de esta *culina* se localizó un vertedero donde se recogieron, entre otros, restos de numerosas ostras rojas (*Spondylus gaedoropus*), almendras de mar (*Glycymeris glicymeris*) y cornetas (*Truncullariopsis trunculos*). Ello sugiere la existencia en la *villa* de una población de cierto nivel económico que consumía estos productos, los cuales serían seguramente transportados desde la costa en ánforas con agua de mar para que llegaran vivos y posteriormente procesados en la referida cocina.

4. *Culinae* y hogares documentados en otros tipos de asentamientos

4.1. Complejo arqueológico del Cabezo de la Atalaya (El Algar, Cartagena)

El complejo arqueológico del Cabezo de la Atalaya está ubicado en El Algar (Cartagena), fue fundado en el segundo cuarto del siglo II a. C. y experimen-

tó algunas reformas a mediados del siglo I a. C. Se trata de un asentamiento rural de carácter residencial o de dormitorio, que no obstante también se empleó para la administración y gestión de las actividades metalúrgicas y para almacenar y custodiar lingotes de metal. Organizado en varias terrazas, en la superior se constató un edificio que J. A. Antolinos ha identificado como una casa-fuerte. En la terraza inferior, se documentaron varias dependencias auxiliares o de servicio de la casa-fuerte, tales como almacenes, talleres y hogares; sobre estos no se especifica morfología ni composición (Antolinos 2007, 151-162).

Junto al edificio principal de uso residencial-administrativo se identificaron otras tres áreas de actividad económica, la primera y principal de las cuales fue una fundición destinada a la obtención de lingotes de plomo y plata (Antolinos 2006b, 635-648); las otras dos, secundarias, se dedicaron a la producción agrícola y a la explotación de andesitas volcánicas.

En el sector norte de la terraza inferior se identificaron dos áreas con estructuras; al noroeste las habitaciones denominadas n.º 8 y 9, y hacia el centro una canalización y las habitaciones n.º 10 y 11 del edificio de la terraza superior. La habitación n.º 9 era de planta rectangular, tenía unas dimensiones de 6,80 m de longitud por 2,60 m de anchura, una superficie de *ca.* 17,68 m^2 y pavimento de tierra batida. En su interior se identificó una estructura cuadrangular apoyada en el muro sur, de 0,72 m de longitud, 0,50 m de anchura y 0,30 m de altura, que pudo servir de poyete o vasar donde colocar un gran recipiente contenedor. En el centro de la estancia se documentó otra estructura, de planta semicircular, 0,80 m de longitud por 0,30 m de anchura, y construida con bloques de calizas de mediano tamaño trabadas con barro o arcilla; seguramente se trata de un pequeño horno u hogar. La estancia n.º 9 podría, por consiguiente, interpretarse como una *culina* asociada al almacenaje y procesado de alimentos para la población que trabajaba en las áreas artesanales adyacentes (Antolinos 2007, 151-162).

4.2. Baños romanos (Fortuna)

El balneario romano se emplaza junto al actual balneario de Leana, a 3 km de de Fortuna. La existencia en el lugar de una surgencia de agua minero-medicinal hipertermal propició la construcción de varias instalaciones balnearias dedicadas a la explotación de las aguas curativas. Junto al balneario se ubica el santuario de la Cueva Negra, asimismo vinculado con sanaciones (Matilla y Egea 2014, 883; Matilla 2017, 137-142). Además de la cueva, el balneario

romano estaba integrado por una serie de cisternas (balsas), una «hospedería» (en realidad un alojamiento para trabajadores), el edificio balneario propiamente dicho, las instalaciones hidráulicas externas y unas canteras. El periodo de auge del conjunto fue durante los siglos I-II d. C., con un uso residual a partir de los Severos y una leve recuperación en el siglo IV d. C.; el balneario fue destruido violentamente a inicios del siglo V d. C. (Amante y Lechuga 1982, 9-20; González *et al.* 1992, 421-454; González *et al.* 1979, 277-284; Matilla y Pelegrín 1987, 109-132; Matilla y Egea 2014, 883-886; Matilla 2017, 131-170; Noguera 2019, 108-111, A [G. Matilla]).

La «hospedería» se organizaba en torno a un patio interior al cual se abrían dos vestíbulos y diez habitaciones. En la habitación n.º 1 se documentó en 1997 un hogar cuya superficie pentagonal tenía unas dimensiones de 1,40 por 1,70 m y una altura de 0,14 m. El hogar estaba relleno por una gruesa capa de cenizas (de *ca.* 0,10-0,16 m de grosor). El material cerámico asociado estaba integrado por *terra sigillata* sudgálica (formas Ritt. 1 y 8, Drag. 18 y 27); paredes finas (tipo Atlante 2/293); lucernas imperiales (tipos Bailey B, grupo I, y Bailey P, grupo I); cerámica de cocina romana (ollas de borde vuelto); y cerámica común romana (jarras y tapaderas). La estancia puede interpretarse como la cocina de la instalación, destinada a albergar a trabajadores del balneario (González Blanco y Amante Sánchez 1997, 172).

5. Conclusiones

Las estructuras para la manipulación del fuego y su calor son la principal evidencia para poder interpretar determinados espacios como cocinas o como ambientes donde, junto a otras funciones, se procedió al manipulado y preparación de alimentos para su ingesta. También estas tareas se pudieron realizar en espacios al aire libre, lo que en el contexto de los asentamientos rurales debió ser incluso más habitual que en el urbano, sobre todo en periodos de bonanza climatológica y durante las jornadas de trabajo alejadas del hogar.

Con todo, hay que tener presente que la existencia de un fuego no es indicio exclusivo de la existencia de una cocina. Es el caso de los hogares documentados en las necrópolis, ejemplos de los cuales conocemos en diversos periodos en la Región de Murcia. Así, en la necrópolis de época imperial excavada en la calle Ramón y Cajal, n.º 30, de Algezares (Murcia), se documentaron varios niveles de uso con restos de la práctica de banquetes rituales junto a los enterramientos; en el registro han perdurado un hogar, cenizas,

carboncillos concentrados o dispersos, restos óseos de animales y abundantes fragmentos de vasos cerámicos (pequeños ungüentarios y recipientes de cocina) que servirían para contener los elementos integrantes del banquete ritual o de las ofrendas a los difuntos (Yus 2008, 97-118). Otro tanto se constató en la necrópolis tardorromana del Molino, en Águilas (Hernández García 2005, 171-210), en cuyo recinto se halló una estructura perfectamente delimitada que tenía en su interior un *focus* usado para la incineración de ofrendas o como «área de cocina»; este hogar es del tipo constatado en otros cementerios del sureste, como el de El Monastil (Elda, Alicante), interpretados como áreas de cocina relacionados con la preparación de viandas para la celebración de banquetes funerarios (Hernández García 2005, 198, figs. 8, 9, láms. 12-15). Sirvan estos ejemplos para evidenciar la variedad de contextos a los que puede pertenecer un hogar.

La temprana romanización del territorio del sureste hispano favoreció la llegada, ya desde el propio siglo II a. C., de amplios contingentes de itálicos que, junto a otras prácticas culturales netamente itálicas, introdujeron la dieta y productos romanos, sus formas de cocinarlos y, por supuesto, los recipientes y vajillas necesarios para su procesado y consumo. En el caso de *Carthago Nova*, el arribo de los usos y maneras de comer itálicas se constata en el pecio Escombreras 1, hundido a mediados del II a. C. con un cargamento de ánforas campanas que acredita un potente flujo mercantil con Italia, en particular con *Puteoli*, así como la llegada de cerámicas itálicas de mesa y de cocina, transportadas como añadido del porte principal en los espacios huecos de la nave. De entre estas vajillas, destinadas al consumo tanto de itálicos como de las poblaciones indígenas autóctonas, destaca un vasto lote de cerámicas de barniz negro de Cales (platos, lucernas, cuencos y píxides), vasos de paredes finas, jarras y jarritas de diversa tipología y ungüentarios fusiformes; la cerámica de cocina, integrada por ollas y diferentes tipos de cuencos, en particular platos de borde bífido y sus tapaderas, estaba dirigida básicamente al abastecimiento de tropas y de itálicos asentados en la ciudad o sus inmediaciones (Alonso y Pinedo 1999, sin paginar; Pinedo y Alonso 2004, 139-144). Unos años más tarde, el pecio Escombreras 2 –un mercante con capacidad para varios miles de ánforas hundido en la primera mitad del siglo I a. C.– prueba la intensificación del comercio propiciada por una cada vez mayor demanda de productos itálicos, a la que contribuyó una población cada vez más numerosa y el aumento de efectivos militares implicados en los conflictos bélicos de la época. El cargamento –en el que priman los productos itálicos– estaba integrado básicamente por ánforas de distintos

tipos con vino de variadas procedencias, mientras que como complemento de la carga principal transportaba vajillas de lujo calenas y lucernas itálicas, en particular cerámica campaniense fabricada en los talleres de Cales y un lote de lucernas itálicas, del tipo Ricci G, características de los dos últimos siglos de la República (Alonso y Pinedo 1999, sin paginar). Es evidente que los contingentes de población itálica habían impuesto nuevas formas materiales y sociales de concebir el rito de la comida.

Cabría suponer que, de la mano de estas innovaciones en la dieta y formas de cocinar y consumir los alimentos, se introdujeron innovaciones tecnológicas o nuevos ambientes dedicados al manipulado y procesado de los alimentos, y que, como mínimo en *Carthago Nova*, se deberían documentar cocinas, hornos, hogares en bancada y otras infraestructuras como las conocidas en ambiente itálico y, en particular, en Campania (Salza 1982, 237-294; Kastenmeier 2007). Sin embargo, este cambio no se produjo de forma radical y los ambientes y sistemas de combustión tradicionales, constatados en la península ibérica desde muy antiguo, parecen haber perdurado en la ciudad y en todo el sureste en época romana, aunque lógicamente con la introducción de novedades que se aprecian en casos puntuales o en la introducción de materiales refractarios no usados hasta la fecha.

Una primera conclusión a extraer, a partir del estado actual de nuestra información y conocimientos, es la escasez tanto de cocinas excavadas en su integridad como de estructuras de hogar bien contextualizadas en el sureste hispanorromano. Se identifican básicamente hogares, en ocasiones dotados de estructuras más o menos elaboradas. Muestran morfologías sencillas y se integran en un repertorio tipológico y formal muy limitado. En esencia, casi todos se adscriben al tipo del fogón bajo, es decir, el hogar con el *focus* dispuesto sobre el suelo. El uso de este tipo de instalación se pierde en la noche de los tiempos, fue el más habitual durante los siglos de presencia romana en el sureste y ha perdurado, sobre todo en el ámbito rural, hasta prácticamente las primeras décadas del siglo XX.

Un intento de caracterización tipológica, sustentado en datos muy escasos y, en consecuencia, poco fiable, debe plantearse desde una óptica diacrónica al objeto de detectar, en lo posible, la perduración de tipos tradicionales en el contexto peninsular ibérico y el momento de introducción de novedades tecnológicas. La continuidad en el tipo de hogares protohistóricos se advierte bien en Cartagena entre el periodo pre-bárcida, bárcida y romano republicano. En los niveles de estos tres periodos documentados en las excavaciones del Barrio Universitario se aprecia la perduración del típico hogar ubicado a

ras de suelo, de tendencia circular, dispuesto en el centro de la estancia o adosado a un muro perimetral y, en ocasiones, delimitado por piedras hincadas en posición vertical.

No es frecuente la existencia de ambientes que puedan identificarse de forma inequívoca o con bastante probabilidad como *culinae*. En Cartagena, en época romano republicana, se documenta uno de estos casos en los restos de viviendas halladas amortizadas en época tiberiana en el interior de la terraza superior del Foro de la colonia. Aquí se ha identificado un ambiente, de 1,40 por 0,66 m, en cuya pared meridional había un hogar cuya solera estaba realizada con *tegulae*, es decir, con material refractario, lo cual representa una novedad respecto al registro de épocas precedentes; junto a la cocina se identificó un rebanco que podría funcionar como vasar. Este hallazgo ofrece un modelo de lo que podría ser una cocina tipo en este periodo en que, como se ha referido, se importan masivamente producciones cerámicas relacionadas con la introducción de nuevos hábitos culinarios y alimentarios, así como nuevas formas de comer. También a época tardorrepublicana corresponde la *culina* identificada en la habitación n.º 9 del complejo minero del Cabezo de la Atalaya en El Algar (Cartagena), donde se constató un poyete o vasar y, en el centro de la estancia, un hogar construido con mampostería de piedra caliza trabada con barro.

En época romana altoimperial, en Cartagena se documentan otros ambientes que podrían identificarse como cocinas. En ocasiones, esta identificación se sugiere a nivel de hipótesis –ante la ausencia de hogares o estructuras netamente culinarias– por la posición en el plano de la vivienda, como sucede en la Casa de la Fortuna, o por las improntas de posibles rebancos de obra o madera y por su emplazamiento junto al *triclinium*, como sucede en la Domus del Peristilo Pintado. En una *domus* de época altoimperial excavada en la calle Sagasta, n.º 5, de Águilas también se documentó un ambiente, que podría ser una cocina, dotado de hogar sobre losas de esquisto y un poyete interpretado como banco de trabajo. Otro tanto se ha sugerido para la habitación n.º 1 de la denominada «hospedería» del balneario de Fortuna, con un hogar de planta pentagonal a ras de suelo que pudo servir para preparar los alimentos de los trabajadores de la instalación balnearia.

Al periodo bajoimperial corresponden otras estancias identificadas con cierta seguridad como cocinas. Es el caso de las habitaciones n.º 11b (casa n.º 1) y n.º 16 halladas en el interior del Edificio del Atrio de *Carthago Nova* y fechadas a mediados del siglo III d. C.; la habitación n.º 16 tenía adosado a sus muros norte y este un hogar construido con ladrillos dispuestos en dos

hiladas que lo delimitaban. En una vivienda bajoimperial excavada en la calle Rey Carlos III de Águilas se documentó una habitación (n.º 2) con varios rebancos y, en el centro, un hogar circular de ladrillos, lo que permite su interpretación como posible cocina. Sin embargo, uno de los mejores ejemplos de *culina*, datada en el siglo IV d. C., corresponde a una vivienda de la *pars rustica* de la *villa* de Los Cipreses (Jumilla). Se trata de la habitación n.º 39, integrada por dos ambientes: el septentrional, identificado como *cella penuaria*, es decir, una despensa o espacio de almacenaje; y el meridional interpretado como *culina* para la preparación y cocinado de los alimentos; esta constaba de un hornillo de tapial rectangular con dos espacios: el *focus* u hogar propiamente dicho y un poyete que actuaría de vasar. Otra posible alacena se ha identificado en Cartagena en la Casa n.º 2 del Edificio del Atrio (siglo III d. C.).

Estas *culinae* muestran en su mayoría suelos de tierra apisonada o batida y los hogares dispuestos sobre los pavimentos, recogiendo la tradición autóctona milenaria de cocinar agachado que, además, como se ha referido, se ha mantenido hasta casi nuestros días. Los bancos y poyetes documentados servirían como vasares o como lugares de asiento. Por supuesto, debe considerarse también la existencia de muebles como mesas o armarios para la vajilla y los alimentos. En ninguno de los casos urbanos constatados se han conservado restos de *fistulae* o conducciones de agua corriente, que sabemos debían existir en el caso de *Carthago Nova*; solo en la Casa del Peristilo Pintado se han conservados trazos del sistema de desagüe del agua residual mediante una canalización que conducía al alcantarillado general. Tampoco se han conservado tinajas para el agua, aunque alguno de los *dolia* hallados en la casa n.º 2 del Edificio del Atrio del Molinete pudo servir para este fin.

Como hemos observado, quizás la mayor innovación que se detecta ya desde el periodo tardorrepublicano es la introducción del ladrillo usado como material refractario. Sin embargo, en algunos casos muy limitados se documentan hogares destinados a la combustión de cierta complejidad tecnológica, que pueden vincularse inequívocamente a la tradición romana. La más relevante es, sin duda, la cocina de obra de tipo pompeyano identificada en la *popina* de la fase II de las Termas del Puerto de *Carthago Nova* (Molinete); sobreelevada, con reborde perimetral y solera de ladrillos besales, puede fecharse en un momento impreciso de finales del siglo I o las primeras décadas del II d. C. En las paredes no se observan huellas de humo o de combustión, siendo posible que se cocinase en ella con brasas, tal y como sucedía en las

cocinas de Campania. También al periodo altoimperial corresponde el horno documentado en un antiguo *oecus* de la Casa de Salvius del Barrio Universitario de Cartagena; dispuesto a ras de suelo y construido en el ángulo noreste de la estancia, era de planta circular y sección globular, conservándose el arranque de la bóveda. En Águilas, en la mencionada excavación de la calle Rey Carlos III, se halló una casa bajoimperial en uno de cuyos ambientes, adosado a su esquina septentrional, se halló un hogar rectangular delimitado por hiladas de piedra y asimilable a los modelos más sencillos del área campana. Por último, a la fase del siglo V d. C. de un edificio de *tabernae* de *Eliocroca* (Lorca), corresponde un pequeño horno con una parrilla realizada con material cerámico de gran grosor y cubierto por una pequeña bóveda de arcilla rojiza endurecida por el calor. Un conducto conectaba el horno con un hogar adyacente. En ningún caso se han encontrado restos de tiros o chimeneas para la salida de humos; es de suponer que la cercanía de las puertas ayudaría a la evacuación del humo de los hogares.

En otras ocasiones, en los ambientes se constata básicamente una sencilla estructura de combustión (*focus*) colocada casi siempre a ras de suelo, aunque en ocasiones puede estar excavada y dispuesta en un hoyo, o bien levemente sobreelevada. Suelen ser de planta circular y rectangular, y en algún caso poligonal, conservan abundantes restos de cenizas y carboncillos, a veces están delimitados por mampuestos o lajas pétreas y también en ocasiones suelen tener como solera piedras planas o bien material cerámico, de gran valor refractario. Suelen estar adosadas a los muros perimetrales de las estancias o, menos habitualmente, en el centro. Además de los suelos de tierra en que se apoyaban, se empleó en su construcción piedra de diverso formato, arcilla, adobes, tégulas y ladrillos.

Este tipo de hogar perduró tanto en ambiente urbano como rural desde época tardorrepublicana hasta el siglo IV d. C. Se constatan en los siglos II-I d. C. en Cartagena en la habitación n.º 6 de la *domus* n.º 2 del Barrio Universitario, donde el hogar a ras de suelo y adosado al muro sur tenía una solera de adobe; en la taberna de la calle Cuatro Santos, n.º 40, transformada en su fase II en casa y dotada de un hogar con adobes rectangulares dispuesto en el ángulo noreste a ras de suelo; y en el Edificio del Atrio, en cuya habitación n.º 9 se encontró un hogar identificado por medio de una mancha cenicienta dispuesta en el centro de la estancia y rebajada en el suelo de tierra batida. A la fase de los siglos I-II d. C. corresponde un hogar hallado en la habitación n.º 11 de la *villa* de Fuente de la Teja (Caravaca de la Cruz), en cuyo muro

oriental se adosó a ras de suelo un hogar con una laja plana delimitada por tres piedras verticales hincadas.

En época bajoimperial estos hogares continúan presentes en *Carthago Nova*, *Eliocroca*, Águilas y algunas *villae*. En *Carthago Nova* algunos se conocen en el Edificio del Atrio (fase del siglo III d. C.), en concreto en la casa n.º 2, donde se encontró un hogar a ras de suelo construido de mampostería trabada con barro, y en la Morería, en uno de cuyos edificios se encontró una plataforma realizada con tejas y ladrillos, dispuesta a nivel del pavimento, que se ha interpretado como un hogar. En *Eliocroca*, en el mencionado edificio de tabernas, en su fase del siglo IV d. C., se encontró en uno de los ambientes un hogar rectangular a nivel del suelo; es este el único caso en el que, asociado a la estancia, con el hogar se documentó la existencia de un rito fundacional, que podría vincularse, solo a nivel de hipótesis, con el carácter culinario y de almacenaje de alimentos en la estancia. Estos sencillos hogares se constatan asimismo en ambientes de villas bajoimperiales; es el caso de Algezares, donde un hogar estaba solado de ladrillos y cercado por muretes de tierra; Los Cantos, donde un hogar circular a ras de suelo y delimitado por fragmentos de contenedores se halló en la habitación n.º 3; y Los Villares, en cuya habitación n.º 2 y a ras de suelo se documentó un hogar delimitado por lajas de piedra caliza.

Cuando solo se conoce el fogón y no se ha podido excavar en extensión la estancia donde estaba, o bien no se han encontrado otras estructuras que permitan identificarlas inequívocamente con cocinas, es posible que estemos ante ambientes que, a más de uso culinario, fuesen lugares donde hacer la vida cotidiana, trabajar e, incluso, dormir, aprovechando para ello el calor de las brasas. Esto es particularmente significativo en el caso de estructuras en ámbito rural y de carácter humilde, asociadas a gentes de extracción social baja.

En ocasiones muy restringidas, junto a las estructuras de combustión o para disponer recipientes y alimentos, se han hallado restos de utillaje relacionado con el cocinado y consumo de los alimentos. Así, en Cartagena, en el hogar de una casa tardorrepublicana del Barrio Universitario fue encontrada una cazuela de rojo pompeyano, en tanto que de la casa bajoimperial n.º 1 del Edificio del Atrio del Molinete procede una cazuela y un plato-tapadera, también ambas africanas. En un contexto del siglo III d. C. del aula n.º 13 del mismo edificio, donde en esta época se emplazaron varias casas unifamiliares como las más arriba mencionadas casas n.º 1 y 2, se halló una excepcional sartén broncínea de planta oval, borde moldurado al exterior y mango plano de hierro; este se une al cuerpo principal mediante un aplique de bronce con

perfil en S al que se sujeta con un pasador o tornillo. Este sistema de sujeción permitía que el mango se plegara totalmente sobre la sartén propiamente dicha. En el otro extremo del mango había un orificio con una arandela, también de hierro, que sirve para colgar el útil (Noguera y Madrid 2009, 317, n.º 70 [M.ª V. García Aboal]). Esta sartén bien pudo usarse en cualquiera de las cocinas de las mencionadas viviendas.

Por otra lado, las estructuras culinarias de la habitación altoimperial n.º 11 de la *villa* de Fuente de la Teja (Caravaca de la Cruz) estaban colmatadas por estratos con abundante material cerámico de uso doméstico, en particular ollas, tapaderas, una cazuela africana de la forma Hayes 23B, lucernas y algunos otros utensilios de metal. Por último, en un contexto de hogar del siglo V d. C. registrado en una casa de Águilas, se halló un conjunto de producciones africanas de fines del siglo IV-V d. C. y cerámicas toscas, similares a las procedentes de la *villa* de Venta Osete (Lorca). Estos recipientes, que solo son una muestra muy parcial, prueban en todo caso la existencia de una variada batería de cocina, con recipientes especializados. Las cazuelas se dispondrían sobre un trípode y sirvieron para cocer al «baño María» o rehogar alimentos. Las ollas se emplearon para cocer, disponiéndose sobre hornillos o directamente sobre las brasas. Las tapaderas cubrían fuentes (de las que no se han conservado restos) y sobre ellas se colocaban brasas. Por último, las sartenes se emplearon para freír.

Respecto al combustible, hemos de suponer que el más utilizado fue la leña, que generaría hogueras con grandes fuegos y sus posteriores brasas. Sin embargo, en el edificio de *tabernae* de *Eliocroca*, en la fase correspondiente a su remodelación del siglo V d. C., se constata un hogar cargado de huesos carbonizados de aceituna, lo que también constata el uso de este material de desecho como combustible de alto poder calórico y energético. También deben tenerse en consideración otros frutos del bosque y el carbón vegetal, suministrado por los *carbonarii*.

Por último, apenas conocemos restos de alimentos en las áreas asociadas a la actividad culinaria. En el referido hogar de la *villa* de Los Villares (Murcia) se documentaron fragmentos óseos muy astillados, en tanto que en el vertedero junto a la cocina de la *villa* de Fuente de las Pulguinas (Cieza) se hallaron restos de malacofauna integrada por ostras rojas, cornetas y almendras de mar. Finalmente, en el registro de la *villa* de Los Cipreses de Jumilla se ha recogido una elevada proporción de restos de fauna, en particular ungulados (cabras y ovejas sobre todo), que conservan huellas de despiece y evidencias de exposición al calor de las cocinas.

Bibliografía

Alonso, D. y Pinedo, J. (1999). *Metamorfosis. El Puerto de Cartagena ante el tercer milenio*. Cartagena: Autoridad Portuaria de Cartagena.

Amante, M. y Lechuga, M. (1982). Un nuevo hallazgo de denarios romano-republicanos en la provincia de Murcia. *Numisma*, 177-179, 9-20.

Amante, M., Pérez, M. A. y Martínez, M.A. (1996). El complejo romano del Alamillo (Puerto de Mazarrón, Murcia). *MemAMurcia 1990*, 5, 313-343.

Antolinos, J. A. (2003). Técnicas edilicias y materiales de construcción en el cerro del Molinete (*arx Asdrubalis*, *Carthago Nova*). En J. M. Noguera (Ed.), *Arx Asdrubalis. Arqueología e Historia del Cerro del Molinete (Cartagena),* I (pp. 115-160). Murcia: Universidad de Murcia; Cartagena: Ayuntamiento de Cartagena.

— (2006a). Hallazgos íberos, púnicos y romanos en Cartagena: excavación en calle Palas 5-7. En *XVII Jornadas de Patrimonio Histórico de la Región de Murcia* (pp. 101-104). Murcia: Consejería de Educación y Cultura. Servicio de Patrimonio Histórico.

— (2006b). Actuación arqueológica de urgencia en la fundición romana del Cabezo de la Atalaya (El Algar, Cartagena). *Memorias de Arqueología 1999*, 14, 635-648.

— (2007). El complejo arqueológico del Cabezo de la Atalaya (El Algar, Cartagena). En *XVIII Jornadas de Patrimonio Cultural. Vol. I. Intervenciones en el patrimonio arquitectónico, arqueológico y etnográfico de la Región de Murcia* (pp. 151-162). Murcia: Consejería de Educación y Cultura, Servicio de Patrimonio Histórico.

— (2009). El trazado urbanístico y viario de la colonia romana. En J. M. Noguera y M.ª J. Madrid (Eds.), *Arx Hasdrubalis. La ciudad reencontrada. Arqueología en el cerro del Molinete / Cartagena* (pp. 59-67). Murcia: Ed. Tres Fronteras.

— Antolinos, J. A. y Noguera, J. M. (2011-2012). Producción de aceite y vino en el sector meridional del *conventus Carthaginiensis*: catálogo de instalaciones en los ámbitos rural y urbano. En J. M. Noguera y J. A. Antolinos (Eds.), *De vino et oleo Hispaniae. Áreas de producción y procesos tecnológicos del vino y el aceite en la Hispania romana. Coloquio Internacional. AnMurcia* 27-28 (pp. 173-208). Murcia.

Belda, C. (1975). *El proceso de romanización en la provincia de Murcia*. Murcia: C.S.I.C., Academia Alfonso X El Sabio, Patronato Jose Maria Quadrado.

Belmonte, J. A., Noguera Celdrán, J. M., González-García, A. C. y Rodríguez-Antón, A. (2016). Astronomy and landscape in Carthago Nova. En F. Silva, K. Malville, T. Lomsdalen y F. Ventura (Eds.), *The materiality of the sky. The proceedings of the Twenty-Second Annual Conference of the Societé Européenne pour l'Astrono-*

mie dans la Culture (SEAC) held in Malta. 22-26 Septembrer 2014, Sophia Center Press, Ceredigion (pp. 65-77). Wales: Sophia Center Press.

Bendala, M. (2010). La retaguardia hispana de Aníbal. En *Los Púnicos de Iberia: proyectos, revisiones, síntesis* (*Mainake* 32, 1-2) (pp. 437-460). Málaga: Diputación Provincial de Málaga.

De la Escosura, M.ª C. (2018). Epigrafía y onomástica en la 'colonia latina' de 'Carthago Nova. *Gerión*, 36(2), 427-462.

Díaz, B. (2008). Las murallas romanas de Cartagena en la segunda mitad del siglo I a.e. *Zephyrus*, 61, 225-234.

Egea, A., De Miquel, L., Martínez, M.ª A. y Hernández, R. (2006). Evolución urbana de la zona 'Morería'. Ladera occidental del Cerro del Molinete (Cartagena). *Mastia*, 5, 11-59.

Fernández Castro, M.ª C. (1982). *Villas romanas en España*. Madrid: Ministerio de Cultura.

Fernández, A. (1999). Pinturas murales del I estilo pompeyano en Cartagena. *AEspA*, 72, 159-163.

— (2008). *La pintura mural romana en Carthago Nova. Evolución del programa pictórico a través de los estilos, talleres y otras técnicas decorativas*, I-II. Murcia: Museo de Murcia.

— Fernández, A. y Antolinos, J. A. (1999). Evolución de los sistemas de construcción en la Cartagena púnica y romana. I: el *opus africanum*. En *XXV Congreso Nacional de Arqueología* (pp. 249-257). Valencia: Diputación de Valencia.

Fernández, A., Bragantini, I., Noguera, J. M., Madrid, M.ª J. y Martínez, I. (2018). Apolo y las Musas de *Carthago Nova*. En Y. Dubois y U. Niffeler (Eds.), *Pictores per provincias II – Status quaestionis. Actes du 13e Colloque de l'Association Internationale pour la Peinture Murale Antique (AIPMA)*, *Antiqua*, 55 (pp. 655-672). Basel: Archeologie Suisse.

Fernández Ochoa, C. y Gil Sendino, F. (2008). La villa romana de Veranes (Gijón, Asturias) y otras villas de la vertiente septentrional de la cordillera Cantábrica. En C. Fernández Ochoa, V. García-Entero y F. Gil Sendino (Eds.), *Las villae tardorromanas en el Occidente del Imperio. Arquitectura y función (IV Coloquio Internacional de Arqueología en Gijón)* (pp. 435-479). Gijón: Trea.

Fernández Vega, P. A. (1999). *La casa romana*. Tres Cantos: Akal.

García, L. A. (2006). El *Atrium* Paleocristiano de Algezares. *Antigüedad y Cristianismo,* 23, 113-132.

— García, L. A. y Vizcaíno, J. (2008). El conjunto arqueológico de Algezares. Dinámica de un espacio monumental de época tardoantigua. En *Regnum Murciae. Catálogo de la Exposición* (pp. 32-55). Murcia: Tres Fronteras.

García, L. A. y Vizcaíno, J. (2013). El conjunto arqueológico de Algezares, un nuevo espacio monumental de época tardía en el sureste hispano. En *XV Congreso Internacional de Arqueología Cristiana* (pp. 1251-1267). Ciudad del Vaticano: Pontificio Istituto di archeologia cristiana.

García-Entero, V. (2001). *Los balnea de las villae hispanorromanas. Provincia Tarraconense*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid.

— (2005). *Los* balnea *domésticos –ámbito rural e urbano– en la Hispania romana*. Anejos de AEspA, XXXVII. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

González Blanco, A. y Amante Sánchez, M. (1997). Trabajos arqueológicos en baños y Cueva Negra de Fortuna, 1997. *MemAMurcia 1991,* 6, 167-175.

— González Blanco, A., Amante Sánchez, M., Rahtz, P. y Watts, L. (1992). El balneario de Fortuna y la Cueva Negra (Fortuna, Murcia). *Espacio, Tiempo y Forma, Serie II, Historia Antigua,* 5, 421-454.

González Blanco, A., Lillo, P. A., Rodríguez, R., Sánchez, A. J. y García, G. (1979). Las inscripciones romanas de la Cueva Negra (Fortuna, Murcia). Historia de un descubrimiento. *Memorias de Historia Antigua*, 3, 277-284.

González Blanco, A. y Molina, J. A. (2002-2004). Historia de la excavación de Begastri. *Alquipir*, 12, 12-39.

González Wagner, C. (1999). Los Bárquidas y la conquista de la península ibérica. *Gerión,* 17, 263-294.

González-García, A.C., Noguera, J. M., Belmonte, J. A., Rodríguez, A., Ruiz, E., Madrid, M.ª J., Zamora, E. y Bonnet, J. (2015). *Orientatio ad Sidera*: astronomía y paisaje urbano en Qart Hadašt/*Carthago Nova*. *Zephyrus*, 75, 141-162.

Gorges, J.-G. (1979). *Les villas hispano-romaines: inventaire et problématique archéologiques*. Paris: Boccard.

Hernández García, J. D. (1999a). Arqueología Urbana en Águilas. En R. Jiménez Madrid (Ed.), *Mirando al Mar* (pp. 41-48). Águilas: Ed. Plaza Preciosa.

— (1999b). Documentación parcial de una *domus* alto-imperial en Águilas. Memoria preliminar de la excavación de urgencia en calle Sagasta, 5. *MemAMurcia 1999*, 14, 331-344.

— (2002). Urbanismo tardorromano en Águilas (Murcia): excavación de urgencia en c/ Rey Carlos III – Cassola – Canalejas. *MemAMurcia 1996*, 11, 359-368.

— (2005). La necrópolis tardorromana del Molino. Paganismo y cristianismo en un mismo espacio cementerial (Águilas, Murcia). *MemAMurcia 1998*, 13, 171-210.

— (2010). Evolución del asentamiento romano de Águilas y la relación con su hinterland. En J. M. Noguera Celdrán (Ed.), *Poblamiento rural romano en el sureste de*

Hispania. 15 años después (pp. 256-283). Murcia: Universidad de Murcia, Servicio de Publicaciones.

Jorge Aragoneses, M. (1964-1965). Actividades de la delegación de zona del distrito universitario de Murcia. Año 1965. *NotArqHisp*, 8-9(1-3), 298-300.

Kastenmeier, P. (2007). *I luoghi del lavoro domestico nella casa pompeiana*. Roma: L'Erma di Bretschneider.

Koch, M. (1982). Aletes, Mercurius und das prönikisch-punische Pantheon in Neukarthago. *Madrider Mitteilungen,* 23, 101-113.

Lechuga, M. (1995). Circulación monetaria de época tardorromana en la Región de Murcia: los hallazgos de la *villa* de la Fuente de las Pulguinas (Cieza, Murcia). *Verdolay,* 7, 375-383.

López Campuzano, M. (1994). *Informe sobre la excavación arqueológica de urgencia realizada en la 'Villa romana de Los Cantos' (Bullas, Murcia). Septiembre de 1994*. Informe inédito depositado en la Dirección General de Bienes Culturales de la Región de Murcia. Murcia.

— (1999). La *villa* romana de Los Cantos (Bullas, Murcia): cambio y continuidad de un asentamiento rural en la Cuenta Alta del Río Mula*, MemAMurcia 1994,* 9, 257-269.

— López Campuzano, M. y Sánchez González, M.ª J. (1997). La *villa* rural romana de «San Esteban de Mendigo» (Sierra de los Villares, Murcia). *MemAMurcia 1997*, 12, 375-386.

Lozano Santa, J. A. (1794). *Bastitania y Contestania del reyno de Murcia con los vestigios de sus ciudades subterráneas*, vol. I-IV. Murcia: Ed. altera.

— (1800). *Historia antigua y moderna de Jumilla*. Murcia: Biblioteca Virtual del Patrimonio Bibliográfico.

Madrid Balanza, M.ª J. (2004). Primeros avances sobre la evolución urbana del sector oriental de *Carthago Nova*. PERI CA-4 / Barrio Universitario. *Mastia*, 3, 31-70.

— (2005). Excavaciones arqueológicas en el PERI CA-4 o Barrio Universitario de Cartagena. En M. Lechuga Galindo, P. E. Collado Espejo y M. B. Sánchez González (Coords.) *XIX Jornadas de Patrimonio Cultural de la Región de Murcia* (pp. 264-266). Murcia: Tres Fronteras.

— (2007). *Informe preliminar de la Excavación Arqueológica en la parcela 4 de la U.A. 3 del PERI CA-4*. Cartagena: inédito.

— (2017). La arquitectura doméstica. En Ruiz Valderas, E. (Ed.), *Cartagena. Colonia Urbs Julia Nova Carthago*. Ciudades romanas de *Hispania* 5 (pp. 69-78). Roma: L'Erma di Bretschneider.

— Madrid Balanza, M.ª J., Celdrán Beltrán, E. y Vidal Nieto, M. (2005). La *Domus* de *Salvius*. Una casa de época altoimperial en la calle del Alto de Cartagena (PERI CA-4/Barrio Universitario). *Mastia*, 4, 117-152.
— Madrid Balanza, M.ª J., Noguera, J. M. y Velasco, V. (2009). Baño y ocio: las termas del Foro. En J. M. Noguera y M.ª J. Madrid (Eds.), *Arx Hasdrubalis. La ciudad reencontrada. Arqueología en el cerro del Molinete / Cartagena* (pp. 90-114). Murcia: Tres Fronteras.
— Madrid Balanza, M.ª J., Murcia, A. J., Noguera, J. M. y Fuentes, M.ª (2009). Reutilización y contextos domésticos del Edificio del atrio (siglos III-IV). En J. M. Noguera y M.ª J. Madrid (Eds.), *Arx Hasdrubalis. La ciudad reencontrada. Arqueología en el cerro del Molinete / Cartagena* (pp. 226-237). Murcia: Tres Fronteras.
— Madrid Balanza, M.ª J., Pavía Page, M. y Noguera Celdrán, J. M. (2015). Las Termas del Puerto de Carthago Nova: un complejo augusteo de larga perduración. En J. López Vilar (Ed.), *Tarraco Biennal. Actes. 2º Congrés Internacional d'Arqueologia i Món Antic. August i les Províncies Occidentals. 2000 aniversari de la mort d'August*, vol. II (Tarragona, 26-29 de novembre de 2014) (pp. 15-22). Tarragona: Fundació Privada Mútua Catalana.
Marín Baño, C. (1997-1998). Un modelo estratigráfico de la Cartagena púnica: la muralla de Quart-Hadast. *AnMurcia*, 13-14, 121-140.
— Marín Baño, C. y De Miquel Santed, L. (1995). Obras hidráulicas en *Carthago-Nova*. *XXI Congreso Nacional de Arqueología* (Teruel, 1991) (pp. 1165-1182). Zaragoza: Dep. de Educación y Cultura.
Martín Camino, M. (1994). Colonización fenicia y presencia púnica en Murcia. En *El mundo púnico. Historia, sociedad y cultura* (pp. 293-324). Murcia: Editora Regional.
— (1998). Un contexto cerámico de finales del siglo III a. C.: el vertedero púnico de la Plaza de San Ginés (Cartagena). En *Les fàcies ceràmiques d'importació a la costa ibèrica, les Balears i les Pitiüses durant el segle III a. C. i la primera meitat del segle II a. C.*, *Arqueomediterrània*, 4 (pp. 9-29). Barcelona: Universitat de Barcelona.
— Martín Camino, M., Ortiz Martínez, D., Portí Durán, M. y Vidal Nieto, M. (2001). La *domus* de la *Fortuna*: un conjunto arquitectónico doméstico de época romana en la calle del Duque. En E. Ruiz Valderas (Ed.), *La casa romana en Carthago Nova. Arquitectura privada y programas decorativos* (pp. 19-52). Murcia: Editorial Tabularium.
— Martín Camino, M. y Roldán Bernal, B. (1991). Púnicos en Cartagena. *Revista de Arqueología*, 124, 18-24.

— Martín Camino, M. y Roldán, B. (1992). Aspectos arqueológicos y urbanísticos de la Cartagena púnica. En J. Mas (Ed.), *Historia de Cartagena, IV. De Qart-Hadast a Carthago Nova* (pp. 109-149). Murcia: Ed. Mediterráneo.

— Martín Camino, M. y Roldán, B. (1997). Plaza de San Ginés número 1, esquina calle del Duque. En *Excavaciones arqueológicas en Cartagena. 1982-88* (*MemArqMurcia*) (pp. 126-128). Murcia: Editora Regional de Murcia.

Martínez, M.ª A. (2004). El decumano máximo de *Carthago Nova*: la calzada de la calle San Diego. *Mastia,* 3, 195-204.

Martínez, A. (2002). La *villa* de Venta Ossete (La Paca, Lorca): arquitectura y poblamiento romano en las tierras altas de Lorca. *Alberca*, 1, 33-56.

Martínez, M.ª C. (2015). Revisión metodológica: la *villa* romana del Alamillo (Mazarrón). Nuevas aportaciones. En *I Encuentro de Jóvenes investigadores en Arqueología de la Región de Murcia* (pp. 315-349). Murcia: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Murcia.

Martínez, S. (2012). La *villa* romana de Los Cantos: historia al descubierto. En *Libro de Fiestas de Bullas* (pp. 55-58). Bullas: Ayuntamiento de Bullas.

Martínez, S. y García, M. (2015). Mundo rural y vino en época romana: la *villa* de Los Cantos (Bullas). En *I Jornadas de Arqueoturismo y Ecoturismo Tierra de Íberos* (pp. 137-152). Murcia: Integral, Sociedad para el Desarrollo Rural.

Mas García, J. (1992). *Historia de Cartagena*, IV. Murcia: Ed. Mediterráneo.

Matilla, G. (2017). El balneario romano de Fortuna. Visión de conjunto tras la última campaña de excavaciones. En G. Matilla y S. González-Soutelo (Eds.), *Termalismo antiguo en Hispania. Un análisis del tejido balneario en época romana y tardorromana en la Península Ibérica (Proyecto «Balnearios I»).* Anejos de AEspA LXXVIII (pp. 131-170). Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

— Matilla, G. y Egea, A. (2014). El balneario suburbano romano de Fortuna: impacto, tipificación y problemas. En J. M. Álvarez, T. Nogales e I. Rodà (Eds.), *XVIII Congreso Internacional de Arqueología Clásica* (pp. 883-886). Mérida: Museo Nacional de Arte Romano.

— Matilla, G. y Pelegrín, I. (1987). Contexto arqueológico de la Cueva Negra de Fortuna. *Antigüedad y Cristianismo*, 4, 109-132.

Molina, J., (1962). Jumilla (Murcia). *NotArqHisp*, 6(1-3), 426.

— 1969 (1966-1968). Memoria de la III campaña de excavaciones en el yacimiento romano Los Cipreses, Jumilla (Murcia). *NotArqHisp*, 22, 243-244.

Molina, M.ª C. y Molina, J. (1973). *Carta Arqueológica de Jumilla*. Murcia: Lencina.

Molina Gómez, J. A. y Zapata Parra, J. A. (2008). Nuevas aportaciones al urbanismo tardío de Begastri. Campaña de 2007-2008. En *XIX Jornadas de Patrimonio*

Cultural. Vol. I. Intervenciones en el patrimonio arquitectónico, arqueológico y etnográfico de la Región de Murcia (pp. 139-142). Murcia: Tres Fronteras.

— Molina Gómez, J. A., Zapata Parra, J. A., Peñalver Aroca, F. y Durán Blázquez, J. A. (2009-2010). La excavación y restauración de la puerta oriental de Begastri (2009-2010). En Melgares, J. A. y Collado, P. E. (Eds.), *XXII Jornadas de Patrimonio Cultural de la Región de Murcia, Cartagena y Murcia 4 de octubre al 8 de* noviembre (pp. 109-118). Murcia: Tres Fronteras.

Muñoz, B. (1995). Poblamiento rural romano en el sureste: el Altiplano, Jumilla. En J. M. Noguera (Ed.), *Poblamiento rural romano en el sureste de Hispania (Actas de las Jornadas celebradas en Jumilla del 8 al 11 de noviembre de 1993)* (pp. 107-132). Murcia: Universidad de Murcia, Servicio de Publicaciones.

Murcia, A. J. (1999). Poblamiento rural romano en el Campo de Cartagena: el tránsito de los siglos II al III d. C. En *XXIV Congreso Nacional de Arqueología, vol. IV, Romanización y desarrollo urbano en la Hispania republicana* (pp. 221-226). Murcia: Instituto de Patrimonio Histórico.

— (2006). Intervención arqueológica en el yacimiento romano de la Fuente de la Teja (Caravaca de la Cruz, Murcia). Fases de ocupación. *MemAMurcia 1999*, 14, 185-212.

— (2010). El poblamiento romano en el Campo de Cartagena (siglos III a. C.-VII d. C.). En J. M. Noguera (Ed.), *Poblamiento rural romano en el sureste de Hispania. 15 años después* (pp. 141-165). Murcia: Universidad de Murcia, Servicio de Publicaciones.

Nielsen, I. (1993). *Thermae et Balnea. The architecture and cultural history of Roman public baths*, I-II. Aarhus: Aarhus University Press.

Noguera Celdrán, J. M. (1995). La estatuaria romana de *Carthago Nova*: aportaciones al estudio topográfico-urbanístico. En *XXI Congreso Nacional de Arqueología* (pp. 1999-1210). Zaragoza: Dep. de Educación y Cultura.

— (2001). *Bacchus, Ariadna, musae, nymphae, satyroi, peplophoroi... in urbe*. Una aproximación arqueológica a la escultura de casa y jardín en la *Carthago Nova* altoimperial. En E. Ruiz Valderas (Coord.), *La casa romana en Carthago Nova. Arquitectura privada y programas decorativos* (pp. 137-166). Murcia: Editorial Tabularium.

— (2002). *Carthago Noua*: una metrópoli hispana del Mediterráneo occidental. En *Cartagena romana. Historia y epigrafía* (pp. 49-87). Murcia: Editorial Tabularium.

— (2003a). *Arx Asdrubalis. Arqueología e Historia del Cerro del Molinete (Cartagena), I.* Murcia: Universidad de Murcia, Servicio de Publicaciones.

— (2003b). *Arx Asdrubalis*. Historia y Arqueología de un espacio privilegiado de Cartagena en la antigüedad. En J. M. Noguera (Ed.), *Arx Asdrubalis. Arqueología e Historia del Cerro del Molinete (Cartagena)*, I (pp. 13-74). Murcia: Universidad de Murcia, Servicio de Publicaciones.
— (2012). Carthago Nova: *urbs* privilegiada del Mediterráneo occidental. En J. Beltrán y O. Rodríguez (Eds.), *Hispaniae urbes. Investigaciones arqueológicas en ciudades históricas* (pp. 121-190). Sevilla: Univ. de Sevilla, Secretariado de Publicaciones.
— (2013). Qart Hadast, capital bárquida de Iberia. En M. Bendala, M.ª Pérez e I. Escobar (Eds.), *Fragor Hannibalis. Anibal en Hispania* (pp. 134-173). Madrid: Museo Arqueológico Regional de la Comunidad de Madrid.
— (2014). Die *Colonia Iulia Urbs Nova Carthago*: neues zur geschichte einer stadt, die sich noch im bau befindet. En S. Panzram (Ed.), *Städte in Spanien. Moderne urbanität seit 2000 jahren* (pp. 29-44). Mainz am Rheim: Nünnerich-Asmus.
— (2019). *Villae. Vida y producción rural en el sureste de Hispania*. Catálogo de la exposición. Murcia: Tres Fronteras; Museo Arqueológico de Murcia; Región de Murcia.
— Noguera Celdrán, J. M., Abascal, J. M. y Madrid, M.ª J. (2017). Un *titulus pictus* con titulatura imperial de *Carthago Nova* y puntualizaciones a la dinámica urbana de la ciudad en el siglo III d. C. *Zephyrus*, 79, 149-172.
— Noguera Celdrán, J. M., Abascal, J. M. y Madrid, M.ª J. (2018). Nuevas inscripciones romanas del Molinete (Cartagena) (campañas 2008-2017). *Mastia. Revista del Museo Arqueológico de Cartagena*, 14, 63-101.
— Noguera Celdrán, J. M., y Antolinos, J. A. (2009). Áreas productivas y zonas de servicio de la villa romana de Los Cipreses (Jumilla, Murcia). *AEspA*, 82, 191-220.
— Noguera Celdrán, J. M., y Antolinos J. A. (2010). La villa de Los Cipreses: un modelo para el análisis del poblamiento rural romano en la Llanura de Jumilla (Murcia). En J. M. Noguera (Ed.), *Poblamiento rural romano en el sureste de Hispania. 15 años después* (pp. 351-412). Murcia: Universidad de Murcia, Servicio de Publicaciones.
— Noguera Celdrán, J. M., Cánovas, A., Madrid, M.ª J. y Martínez, I. (Eds.) (2019). *Barrio del Foro Romano. Molinete, Cartagena. Santuario de Isis y Serapis (Insula II). Proyecto integral de recuperación y conservación / Roman forum district. Molinete, Cartagena. Sanctuary of Isis and Serapis (Insula II). Recovery and conservation*. Murcia.
— Noguera Celdrán, J. M., Fernández, A. y Madrid, M.ª J. (2009). Nuevas pinturas murales en Carthago Nova: los ciclos de las Termas del Foro y del Edificio del

Atrio. En *Arx Hasdrubalis. La ciudad reencontrada. Arqueología en el cerro del Molinete / Cartagena* (pp. 185-207). Murcia.

— Noguera Celdrán, J. M. y Madrid, M.ª J. (Eds.) (2009a). *Arx Hasdrubalis. La ciudad reencontrada. Arqueología en el cerro del Molinete / Cartagena*. Murcia: Ed. Tres Fronteras.

— Noguera Celdrán, J. M. y Madrid, M.ª J. (2014a). Modelos y mecanismos de transmisión del urbanismo y la arquitectura en las ciudades hispanas: el paradigma de Carthago Nova y sus territorios. En M. H. Olcina (Ed.), *Ciudades romanas valencianas. Actas de las Jornadas sobre Ciudades Romanas Valencianas* (pp. 55-81). Alicante: MARQ Diputación de Alicante.

— Noguera Celdrán, J. M. y Madrid Balanza, M.ª J. (2014b). *Carthago Nova*: fases e hitos de monumentalización urbana y arquitectónica (siglos III a. C.-III d. C.). *Espacio, Tiempo y Forma, I. Prehistoria y Arqueología,* 7, 13-60.

— Noguera Celdrán, J. M. y Madrid, M.ª J. (2014c). The archaeological park of Molinete (Cartagena, Spain): a laboratory for the study of material history on the Roman colony on *Carthago Nova*. En J. M. Álvarez, T. Nogales e I. Rodà (Eds.), *Actas del XVIII Congreso Internacional de Arqueología Clásica. Centro y periferia en el mundo clásico*, vol. II (pp. 1689-1693). Mérida: Museo Nacional de Arte Romano.

— Noguera Celdrán, J. M. y Madrid, M.ª J. (2016). *Carthago Nova*: akkulturation und krise in einer antiken stadt. En F. Teichner (Ed.), *Aktuelle forschungen zur provinzialrömischen Archäologie in Hispanien* (pp.70-76). Marburg: Vorgeschichtliches Seminar der Philipps-Universität.

— Noguera Celdrán, J. M., Madrid, M.ª J., García, V. y Velasco, V. (2016). Edificio del atrio, *Carthago Nova* (Cartagena, Murcia). En O. Rodríguez Gutiérrez, N. Tran y B. Soler Huertas (Coords.), *Los espacios de reunión de las asociaciones romanas. Diálogos desde la arqueología y la historia. Homenaje a Bertrand Goffaux* (pp. 378-388). Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla.

— Madrid, M.ª J. y Martínez, J. A. (2012-2013). Una historia en construcción: las defensas de Cartagena en la antigüedad. Novedades de la muralla romana republicana. *AnCórdoba*, 23-24, 35-74.

Palacios Morales, F. (1983). El poblamiento en el casco urbano de Águilas. *XVI Congreso Nacional de Arqueología* (pp. 947-952). Zaragoza: Dep. de Educación y Cultura.

Pérez Asensio, M. (2007). Un edificio romano de tabernas en Lorca (siglos I-V d. C.). *Alberca*, 5, 67-79.

Pérez Ruiz, M. (2014). *Al amparo de los Lares: el culto doméstico en las provincias Betica y Tarraconense*. Anejos de AEspA LXVIII. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Pinedo, J. y Alonso, D. (2004). El yacimiento submarino de la isla de Escombreras. En AA.VV., *Scombraria. La historia oculta bajo el mar. Catálogo de la exposición* (pp. 128-151). Murcia: Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Consejería de Educación y Cultura. Dirección General de Cultura.

Porrúa, A. (2006). Los hornos de cal de la *villa* romana de El Salero (San Pedro del Pinatar). Un ejemplo de la interacción entre instalaciones industriales rurales y la reutilización de materiales constructivos. *AnMurcia*, 22, 117-147.

— (2008a). Excavación del Área de Suelo UNP-6.R (El Salero, San Pedro del Pinatar). Mayo-Septiembre de 2007. *XIX Jornadas de Patrimonio Cultural*. *Vol. I. Intervenciones en el patrimonio arquitectónico, arqueológico y etnográfico de la Región de Murcia* (pp. 131-138). Murcia: Tres Fronteras.

— (2008b). Prospección superficial del área de suelo UNP-6.R San Pedro del Pinatar. En *XIX Jornadas de Patrimonio Cultural de la Región de Murcia, vol. I. Intervenciones en el patrimonio arquitectónico, arqueológico y etnográfico de la Región de Murcia* (pp. 443-448). Murcia: Tres Fronteras.

— (2011a). La *villa* romana de Los Cantos, Bullas. Campañas de 2009 y 2010. *Verdolay,* 13, 143-155.

— (2011b). Las monedas de la *villa* romana de Los Cantos. En J. Torres (Coord.), *Ars metallica: monedas y medallas (Actas del XIV Congreso Nacional de Numismática)* (pp. 657-676). Nules-Valencia: Museo Casa de la Moneda.

Precioso, M.ª L. (2003). Estudio de los restos paleoetnobotánicos aparecidos en la Fuente de la Teja: una instalación oleícola de época altoimperial (Caravaca de la Cruz, Murcia). Caravaca de la Cruz (inédito).

Quevedo, A. (2015). Reflexiones sobre un recipiente tardío con mamelones hallado en el SE de Hispania (s. IV-V). *SFÉCAG, Actes du Congrès de Nyon* (pp. 621-626). Marsella: SFÉCAG.

Ramallo, S. F. (1985). Envases para salazón en el Bajo Imperio (I). En *VI Congreso Internacional de Arqueología Submarina* (pp. 435-442). Madrid: Ministerio de Cultura.

— (1989-1990). Termas romanas de *Carthago Nova* y alrededores. *AnMurcia,* 5-6, 161-177.

— (2003). Los príncipes de la familia Julio-Claudia y los inicios del culto imperial en *Carthago Nova*. *Mastia,* 2, 189-212.

— (2006). Carthago Nova: urbs opulentissima omnium Hispania. En L. Abad, S. Keay y S. F. Ramallo (Eds.), *Early roman towns in Hispania Tarraconensis* (pp.

91-104). International roman archaeology conference series; Journal of Roman archaeology. Supplementary series, 62. Portsmouth: Journal of Roman Archaeology.

— (2011). *Carthago Nova*. *Puerto mediterráneo de Hispania*. Murcia: Fundación Cajamurcia.

— Ramallo, S. F., Fernández, A., Madrid, Mª. J. y Ruiz, E. (2008). *Carthago Nova* en los últimos siglos de la república: una aproximación desde el registro arqueológico. En J. Uroz, J. M. Noguera y F. Coarelli (Eds.), *Iberia e Italia: modelos de integración territorial* (pp. 573-604). Murcia: Tabularium.

— Ramallo, S. F., Fernández, A., Flores Gutiérrez, M., Romero, A. y Martínez, J. (2013). Reconstrucción virtual de la *villa* romana de La Quintilla de Lorca a partir de las evidencias físicas existentes sobre dicha construcción así como de referencias comparativas científicamente razonadas. *VAR,* 4(9), 181-189.

— Ramallo, S. F., García, L. A. y Vizcaíno, J. (2012). Poblamiento rural de época tardía en el entorno de Murcia. En *Omeyas. El Territorio*. Anejos de AEspA LXI (pp. 329-374). Madrid.

— Ramallo, S. F. y Murcia, A. J. (2010). *'Aqua et lacus'* en 'Carthago Nova'. Aportaciones al estudio del aprovisionamiento hídrico en época romana. *ZPE*, 172, 249-258.

— Ramallo, S. F. y Ruiz, E. (2009). El diseño de una gran ciudad del sureste de Iberia. Qart Hadast. En Helas, S. y Marzoli, D. (Eds.), *Phönizsyches und punische Städtewesen* (pp. 529-544). Madrid: Philipp von Zabern.

— Ramallo, S. F. y Ruiz, E. (2010). Carthago de Hispania, emporio comercial del Mediterráneo occidental. En González, R. y Ruiz de Arbulo, J. (Eds.), *Simulacra Romae II. Rome, les capitales de province (capita prouinciarum) et la création d'un espace commun européen. Une approche archéologique* (pp. 95-110). Reims: Société archéologique champenoise.

— Ramallo, S. F., Vizcaíno, J. y García, M. (2007). La decoración arquitectónica en el sureste hispano durante la Antigüedad Tardía. En *Escultura decorativa tardorromana y altomedieval en Hispania*. Anejos de AEspA XLI (pp. 367-389). Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Rodero Riaza, A. (1985). La ciudad de Cartagena en época púnica. En *Aula Orientalis*, 3, 217-223.

Ruiz Valderas, E. (1996). Los niveles de abandono del siglo II d. C. en Cartagena. Los contextos de la calle Jara, n.º 12. En *XXIII Congreso Nacional de Arqueología* (pp. 503-512). Elche: Ayuntamiento de Elche.

— (2001). *La casa romana en Carthago Nova. Arquitectura privada y programas decorativos*. Murcia: Editorial Tabularium.

Salmerón, J. y Jiménez, S. (1988a). Pervivencia de cerámicas de tipo ibérico en niveles romanos imperiales y tardoimperiales en la villa rústica de la Fuente de las Pulguinas en Cieza (Murcia). *Antigüedad y Cristianismo*, 5, 622.

— (1988b). Una gran marmita a torno decorada con tetones de cronología tardorromana en La Fuente de las Pulguinas de Cieza (Murcia). *Antigüedad y Cristianismo*, 5, 629-630.

Salza Prina Ricotti, E. (1978-1979). Cucine e quartieri servili in epoca romana. *Rendiconti. Atti della pontifica Accademia Romana di Archeologia*, 51-52, 237-294.

Soler Huertas, B. (2000). Arquitectura doméstica en *Carthago Nova*. La *domus* de la Fortuna y su conjunto arqueológico. *AnMurcia* 16, 53-85.

— (2001). La arquitectura doméstica en *Carthago Nova*. El modelo tipológico de una *domus urbana.* En E. Ruiz Valderas (Ed.), *La casa romana en Carthago Nova. Arquitectura privada y programas decorativos* (pp. 53-82). Murcia: Editorial Tabularium.

— Soler Huertas, B. y Noguera, J. M. (2011). Urban development and monumentalisation in the roman colony Vrbs Iulia Nova Cartago (Cartagena, *Hispania Citerior*). En T. Nogales e I. Rodà (Eds.), *Roma y las provincias: modelo y difusión*, II, (pp. 1095-1105). Roma: L'Erma di Bretschneider.

Vidal, M. (1997). Calle Cuatro Santos n.º 40. Excavaciones Arqueológicas en Cartagena 1982-1987. *Memorias de Arqueología de la Región de Murcia* (pp. 188-200). Murcia: Editora Regional de Murcia.

— Vidal, M. y Fuentes Sánchez, M.ª (2007). Restos de viviendas de época púnica y augustea en la calle Faquineto, número 1, Cartagena. En *XVIII Jornadas de Patrimonio Histórico. Intervenciones en el patrimonio arquitectónico, arqueológico y etnográfico de la Región de Murcia* (pp. 109-111). Murcia: Gobierno de la Región de Murcia, Servicio de Patrimonio Histórico.

— Vidal, M. y De Miquel, L. (1988). El abandono de una casa romana en Cartagena (solar C/ Cuatro Santos, n.º 40). *Arte y poblamiento en el SE peninsular. Antigüedad y Cristianismo,* 5, 435-448.

Yelo, A. (1988). Cieza, un importante enclave viario. En González Blanco, A. (Coord.), *Vías romanas del sureste. Actas del symposium celebrado en Murcia, 23 a 24 octubre 1986* (pp. 65-66). Murcia: Universidad de Murcia.

Yus Cecilia, S. (2008). Excavación arqueológica de una necrópolis romana imperial en la calle Ramón y Cajal, número 30, de Algezares, Murcia. En *XIX Jornadas de Patrimonio Cultural. Vol. I. Intervenciones en el patrimonio arquitectónico, arqueológico y etnográfico de la Región de Murcia* (pp. 97-118). Murcia: Ediciones Tres fronteras.

PARTE III: estudios de detalle

El espacio de servicio (*culina* y *lavatrina*) en el ámbito de una vivienda urbana: la *domus* de las Columnas Rojas de *Sisapo*-La Bienvenida (Almodóvar del Campo, Ciudad Real)

MAR ZARZALEJOS PRIETO
Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED

CARMEN FERNÁNDEZ OCHOA
Universidad Autónoma de Madrid

GERMÁN ESTEBAN BORRAJO
Calendas. Arqueología y Patrimonio

PATRICIA HEVIA GÓMEZ
Junta de Comunidades de Castilla La Mancha y Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED

1. Introducción

La antigua ciudad de *Sisapo* se levantó en el sector central del valle de Alcudia (Figura 1), junto al domo volcánico más oriental de Los Castillejos y la aldea de La Bienvenida, en terrenos pertenecientes al término municipal de Almodóvar del Campo (Ciudad Real). El yacimiento comprende un espacio de unas 8 ha, abrazado por una muralla de recorrido bien perceptible en visión aérea, así como un ámbito extramuros con algunos vestigios correspondientes al *suburbium* del núcleo, incluyendo algunos indicios de explotación minera (Zarzalejos *et al.* 2017). Diversas evidencias epigráficas permiten asegurar que los restos que emergen en este lugar corresponden a la ciudad de *Sisapo,* mencionada por Plinio (*Nat.* 33. 118) como sede de la explotación de las minas de cinabrio más afamadas en el mundo romano, inscritas en la comarca minera de Almadén y distante unos 40 km de La Bienvenida (Fernández Ochoa y

Zarzalejos 2010). Pero la región de Alcudia, donde se erige la ciudad, es rica también en galenas argentíferas y su beneficio por parte de *Sisapo*, del que se hace eco Estrabón (3, 2, 3), contribuyó a convertir estas tierras de la vertiente septentrional de Sierra Morena en un distrito minero de primera magnitud en el ámbito hispano. Por otra parte, su situación en el valle de Alcudia, un largo corredor longitudinal en dirección NO-SE flanqueado por las sierras de la Solana y la Umbría de Alcudia, favoreció la comunicación con Extremadura, los espacios septentrionales de la Meseta Sur y la Alta Andalucía a través de los pasos de Sierra Morena. No en vano, las fuentes itinerarias y epigráficas citan *Sisapo* como *mansio* de la vía 29 del Itinerario de Antonino (*Per Lusitaniam ab Emerita Caesarea Augusta*) y testimonian su conexión viaria con *Corduba* –la capital de la provincia *Baetica*– y *Castulo* –cabeza del distrito minero de la vertiente Sur de Sierra Morena (Zarzalejos 1995, 151 ss.).

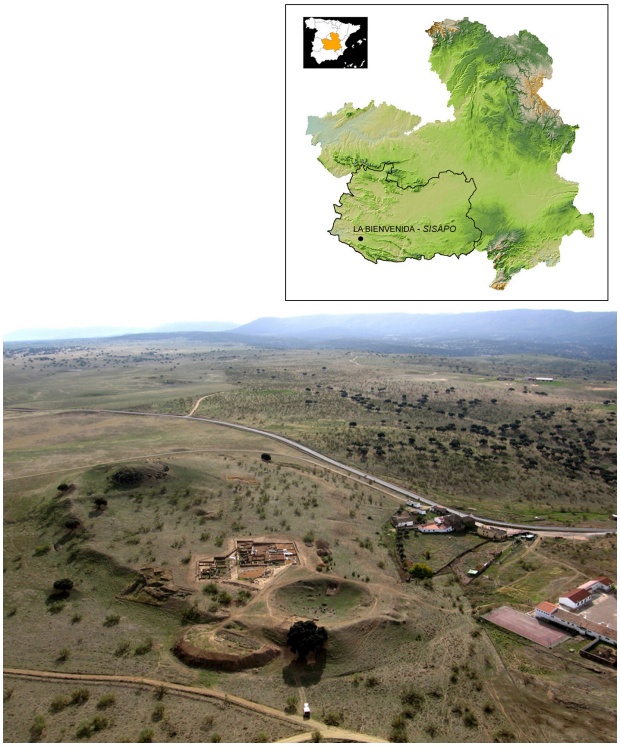


Figura 1. Situación y vista aérea del yacimiento de La Bienvenida-*Sisapo* (Almodóvar del Campo, Ciudad Real).
Fuente: Equipo *Sisapo*.

Las investigaciones arqueológicas en este lugar, iniciadas en 1980, tuvieron entre 1995 y 2010 cierta continuidad propiciada por su incorporación en el Plan de Excavaciones Sistemáticas de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Desde 2014 a 2018, los estudios han proseguido encuadrados en sucesivos proyectos de investigación competitivos desarrollados al amparo de las convocatorias anuales de la Orden de subvenciones para la realización de proyectos de investigación del patrimonio arqueológico y paleontológico de Castilla-La Mancha. A lo largo de estos años, se ha intervenido en cinco áreas del yacimiento (Figura 2), que ilustran un prolongado periodo de actividad, comprendido entre fines del siglo VIII a. C. y el final del siglo V d. C. La importancia científica de este enclave es inestimable, ya que se trata del único asentamiento excavado en esta comarca del reborde suroccidental de la Meseta que conserva una secuencia tan completa y prolongada desde el punto de vista histórico.



Figura 2. Ubicación de las áreas de excavación.
Fuente: Equipo *Sisapo*.

Los datos conocidos hasta la fecha apuntan hacia una fundación tartésica protagonizada por grupos procedentes del suroeste andaluz, muy probable-

mente atraídos por la posición estratégica de este lugar para el control de los recursos minerales de la comarca (Fernández Ochoa *et al.* 1994, 143-145). Desde fines del siglo VI a. C., el núcleo –convertido en un pujante *oppidum* oretano– se mantuvo activo hasta la conquista de este territorio por Roma, suceso que debió tener lugar en los años centrales del siglo II a. C., como testimonia la refacción de la muralla en su flanco meridional (Zarzalejos y Esteban 2007). A partir de este momento, *Sisapo* consolidó su papel en el marco de la estrategia romana de explotación económica de *Hispania*, convirtiéndose en el centro administrativo que drenaba la riqueza derivada del beneficio de los recursos mineros de la vertiente norte de Sierra Morena (Zarzalejos *et al.* 2012, 2015). Aunque las fuentes literarias no se hacen eco de su estatuto administrativo, la información epigráfica aparecida hace algunos años en el yacimiento permite asegurar que ostentó el rango municipal y es posible que gozara de esta condición con anterioridad a la época flavia (Fernández Ochoa y Zarzalejos 2010, 365). Desde fines del siglo II o primeros años del siglo III d. C. se detecta una quiebra del modelo urbano altoimperial en la ciudad, con numerosas evidencias de abandono de las estructuras privadas y los espacios públicos y posteriores reocupaciones puntuales, cuyas causas podrían relacionarse con el importante descenso experimentado por las explotaciones mineras en esos momentos (Zarzalejos *et al.* 2017). Las últimas ocupaciones se escenifican en un lugar que ya ha perdido totalmente su condición urbana y se traducen en acciones de remoción para el saqueo de material constructivo y algún indicio de escasa entidad edilicia. A unos 50 m del yacimiento, en el vecino paraje de Arroyo de La Bienvenida, se ha exhumado parcialmente un cementerio de cronología tardoantigua, cuyos moradores posiblemente fueran los protagonistas de los últimos episodios de habitación del que fuera solar de la antigua *Sisapo* (Hevia, Esteban y Zarzalejos 2016).

Por lo que respecta al tema de interés de esta aportación, hemos de empezar indicando que las investigaciones arqueológicas sobre construcciones domésticas urbanas en este ámbito de la Meseta Sur son muy escasas y más aún los análisis de detalle sobre los espacios de servicio doméstico, aspecto inestimable a la hora de aportar visiones concretas sobre la vida cotidiana de las poblaciones hispanorromanas establecidas en estas tierras. Esta pobreza informativa puede deberse al hecho de que los lugares donde se procedía a la preparación del alimento diario no suelen tener unas características formales bien definidas, por lo que su identificación, a menudo, depende del hallazgo de estructuras de calor o de objetos inequívocamente relacionados con esta función. Pero también puede explicarse por unos enfoques de la investigación más interesa-

dos en el estudio de las áreas que concentraron el esfuerzo decorativo de los propietarios que en los sectores de servicio. En este sentido, la identificación de un ambiente dedicado a estos menesteres en la *domus* de las Columnas Rojas representa un interesante caso de estudio para abordar el análisis posicional del área de servicio dentro de la estructura arquitectónica de esta *domus*, compuesta por el conjunto formado por una *culina* y una instalación higiénica relacionada (*lavatrina*) y su evolución durante casi un siglo de uso.

2. La *domus* de las columnas rojas. Apuntes sobre su contexto urbano y configuración arquitectónica

Una parte importante de los trabajos de excavación se ha desarrollado en el área 1, que coincide con la zona central del yacimiento, configurada como una superficie amesetada que bascula ligeramente hacia el NO. En este ámbito se han sacado a la luz restos de varias unidades domésticas (Figura 3) que flanquean por ambos lados una vía urbana que discurre en dirección NO-SE hasta alcanzar la puerta meridional de la muralla, por lo que podría tratarse del *kardo maximus*. En el lado oriental de este vial se han exhumado parcialmente dos casas de atrio y una serie de *tabernae*, inscritas en una *insula* delimitada al N por un *decumanus minor* (Zarzalejos *et al.* 2016). En el lado O se localiza la *domus* de las Columnas Rojas, una gran vivienda que ocupa el ángulo NO de una manzana delimitada en su lado norte N por un espacio porticado de carácter probablemente público, en el lado E por el *kardo maximus* y en el flanco O por un *kardo minor*.

La *domus* abre su acceso principal al pórtico del *kardo maximus* por su fachada oriental (Figura 4). Esta solución protegía la entrada de los rigores climáticos y es una fórmula habitual en otros muchos lugares como las casas del Barrio del Puerto de *Baelo Claudia* (Sillières 1995, 166, fig. 89), la Casa de los Estucos de *Complutum* (Rascón 1998, 109) o las casas italicenses (García y Bellido 1964), entre otras. Pudo incluso tratarse de un elemento costeado por el propietario de la vivienda, ya que algunas normas urbanísticas obligaban a su realización (Fernández Vega 1999, 45), constituyendo entonces un espacio de uso público, aunque de derecho privado, como deja ver una conocida referencia de Marcial (I, 82). Esta parece ser la única salida a calle de la vivienda, ya que la crujía occidental evidencia su cierre mediante la existencia en este frente trasero de al menos dos *tabernae*, abiertas a un *kardo* secundario, que limita por este sector la *insula* ocupada por la casa.



Figura 3. Vista aérea del área 1. Fuente: Equipo *Sisapo*.

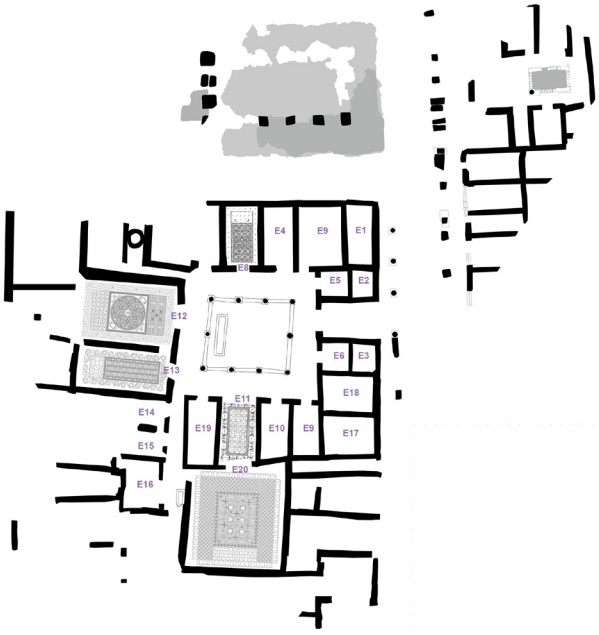


Figura 4. Planimetría sintética del área 1. Fuente: Equipo *Sisapo*.

Desde el punto de vista arquitectónico, se trata de una casa de peristilo, tipología que encarna el modelo de habitación de las elites urbanas más difundido en *Hispania* y las provincias occidentales del Imperio (Gros 2002, 148 ss; Beltrán 2003, 51). El patio porticado actúa como elemento organizador de la planta, con una distribución de las estancias prácticamente centrada en torno a él, al tiempo que proporciona iluminación y ventilación al interior de la vivienda. La crujía occidental está ocupada por cinco *tabernae* (estancias 1, 2, 3, 17 y 18) con acceso desde la acera de la calle e incluidas en el bloque arquitectónico de la vivienda, pero sin comunicación directa con ella. Contiguas a las *tabernae* 2 y 3 por el oeste y flanqueando el espacio que separa la puerta del peristilo, se encuentran dos pequeñas habitaciones (5 y 6) abiertas a este y quizás relacionadas con actividades de servicio.

El peristilo, con una superficie de unos 142 m^2, apoya el pórtico sobre 10 columnas talladas en toba volcánica, tres en los lados E y O y cuatro en los lados N y S. Contó en el espacio descubierto con un pequeño jardín (*viridarium*), separado del pórtico mediante un murete corrido que une los intercolumnios, solución de cerramiento bien conocida en el mundo romano (Farrar 1998, 29 ss). Junto al acceso al jardín y alineada con el lado occidental del pórtico se construyó una pileta rectangular de escasa profundidad y con revestimiento hidráulico, a modo de pequeño estanque con rebosadero, que contribuiría a generar un ambiente donde el agua y la vegetación introducirían la naturaleza domesticada en el corazón de la ciudad, reafirmando los valores hedonistas que confluyen en los peristilos. En el proyecto original, la crujía norte parece formar parte de un área productiva o de servicio. Así, el espacio que ocuparán después las estancias 4/7 presenta indicios constructivos compatibles con un *torcularium* o, quizás mejor, con una bodega y la estancia 8 es posible que funcionara como un almacén, conectado directamente con la anterior mediante un umbral. Los flancos sur y oeste del *peristylum* acogieron el área privada y de representación de la *domus*, con el *triclinium* y su antesala (estancias 20 y 11), una segunda sala en eje con la puerta, posiblemente dedicada a tareas de recepción (estancia 12) (Zarzalejos, Fernández Ochoa y Hevia 2011, 56) y tres espacios reservados o *cubicula* (estancias 10, 19 y 13), si bien debe hacerse constar que los marcadores de funcionalidad de estos ambientes corresponden a una fase de refacción que implicó la renovación pavimental de algunas de estas habitaciones. También formaron parte de este primer proyecto la *culina* (estancia 16) y una *lavatrina* aneja, localizadas al oeste del *triclinium*, que serán las

instalaciones en las que se centra el presente estudio. Teniendo en cuenta la relación existente entre el acceso a la casa y la posición de la habitación principal (estancia 20) –que no se sitúa en el eje axial de la entrada sino en un lateral y determinando una circulación en eje acodado–, la planta se inscribe dentro de un esquema «ortogonal» (Thébert 1991, 375; Fernández Vega 1999, 70), o de «bayoneta», según la terminología empleada por otros autores (Beltrán 2003, 35).

Esta configuración arquitectónica original perdurará con algunos cambios y reformas hasta el momento final de su uso como vivienda. Para fijar la fecha de construcción disponemos de una serie de argumentos que permiten datar su edificación a comienzos del siglo I d. C. En primer lugar, contamos con un estrato de ocupación tardorrepublicano-augusteo asociado a las estructuras que sirven como cimiento de los muros de la *domus* y que, por lo tanto, ofrece un incuestionable dato *post quem* (Zarzalejos, Fernández Ochoa y Hevia 2007, 305-306). En segundo término, las características tipológicas de los elementos constructivos del peristilo –capiteles y basas– remiten a fechas situadas entre el cambio de Era y los comienzos del siglo I d. C. (Figura 5). Además, la excavación del *kardo maximus* en el cercano corte estratigráfico A-1 (a-b) apoya la cronología propuesta, ya que la configuración de este espacio como calle porticada y su primera pavimentación se realizan en época tardoaugustea, momento en el que se amortizan las estructuras tardorrepublicanas (Fernández Ochoa *et al.* 1994, 37-38). A estos datos se añade la referencia relativa que ofrece el primer ciclo de decoración pictórica identificado en la estancia 12, que remite a tiempos julio-claudios tempranos (Zarzalejos, Guiral y Fernández Ochoa 2007, 468).

En momentos avanzados del siglo II d. C. se realizaron reformas en la *domus* que reflejan cambios en la funcionalidad de algunos espacios, aunque no representan alteraciones importantes en su estructura arquitectónica. No en vano, las normas romanas tendían a impedir que se derribaran las casas y obligaban, en caso de hacer renovaciones, a mantener la antigua forma y, sobre todo, la fachada (Ramón 2001, 187). En esta fase se procedió a la renovación de los acabados decorativos que ennoblecen el aspecto general de la *domus* y se materializan en un nuevo ciclo de decoración pictórica y en la pavimentación de cinco espacios con mosaicos (estancias 8, 12, 13, 11 y 20). Los cambios de uso se concentran en el lado norte, donde las estancias 4/7 y 8 pierden su anterior función. La primera se compartimenta en dos ambientes (estancias 4 y 7) mediante un muro de dirección N-S y recibirá decoración pictórica, y la segunda será pavimentada con un solado musivo cuya estruc-

tura decorativa denota un uso habitacional (Zarzalejos, Fernández Ochoa y Hevia 2011, 59 ss). También el peristilo experimenta una reforma consistente en el cierre del acceso original situado en el lado oeste y la apertura de uno nuevo en el norte, pero persiste el disfrute del *viridarium*, como testimonia el hallazgo de fragmentos de tiestos identificados por el característico orificio pre-cocción que presentan en la base (Hevia, Corral y Sierra 2007, 471). En su fase final, los muretes de los intercolumnios alcanzan los 0,80 m altura y 0,30 m de ancho, y están realizados con una base de sillares de toba y rematados con sección semicircular gracias a una montera de mampostería y reciben nueva decoración pictórica, al igual que las columnas, cuyo fuste se pinta en rojo vinoso.



Figura 5. Columna del peristilo de la *domus* de las Columnas Rojas.
Fuente: Equipo *Sisapo*.

La datación estratigráfica de estas modificaciones no es fácil, ya que el uso continuado de las estructuras y, sobre todo, su amortización y las acciones de

saqueo de los que fueron objeto durante la Tardía Antigüedad determinaron la destrucción de los estratos de ocupación de etapas anteriores. No obstante, la cronología asignada a los pavimentos musivarios en razón de sus parámetros técnicos y estilísticos, y a los restos pictóricos relacionados estratigráficamente con aquellos, situaría estas obras a fines del siglo II o inicios del III d. C. (Zarzalejos, Fernández Ochoa y Hevia 2011, 153 ss). A través de los datos recuperados en una estancia contigua a la *culina* por el oeste podría plantearse el abandono de la casa o, al menos, el fin de su uso como unidad doméstica familiar en fechas bastante inmediatas a las de esta refacción, dando inicio a una nueva fase de reocupación de algunos de sus espacios y, posteriormente, a una etapa de ruina, abandono y expolio de material constructivo. Estas acciones tuvieron como resultado la desaparición de una parte de la estructura de la casa en su sector suroeste, a excepción de diversos tramos muy exiguos de las cimentaciones de los muros de las *tabernae* y de las habitaciones interiores, así como la serie de construcciones realizadas sobre los restos de estas últimas estancias durante la fase de reocupación (Zarzalejos *et al.* 2017). Solamente en la *culina* (estancia 16) se han conservado *in situ* las fases de ocupación altoimperiales, motivo que convierte este ambiente en un espacio de gran interés para obtener datos importantes para el restablecimiento de la biografía de la *domus*.

3. La dinámica estratigráfica del área de servicio *culina-lavatrina*

La excavación arqueológica de la *culina* de la *domus* de las Columnas Rojas (estancia 16) se inscribe en el contexto espacial del corte 1/13, aunque la extensión de algunas UUEE sedimentarias y estructurales relacionadas con la secuencia de dicho ambiente hacia otros espacios de intervención obliga a considerar la documentación de cortes anexos (1/8, 1/9, 1/16, 1/20 y 1/22). También fue necesario realizar una ampliación del propio corte 1/13 hacia el sur para la documentación completa del muro meridional de la estancia. Como se ha adelantado, la excavación de la cocina ha proporcionado una de las series estratigráficas más completas de la *domus*, con un total de 16 fases que integran episodios previos a la construcción de la *domus*, las propias acciones relacionadas con la edificación de la misma, varias fases relacionadas con el uso de la *culina* en el marco de la ocupación original de la vivienda y, finalmente, acciones de amortización del espacio de la estancia 16 tras la desintegración del espacio doméstico. Realizaremos la descripción de la secuencia en sentido cronológico (Figura 6):

Las fases XVI y XV agrupan restos de muros muy arrasados de mampostería irregular con piedras de tamaño y forma irregular, trabadas con tierra (UUEE 1/13/44; 1/13/45; 1/13/46 y 1/13/47), así como restos de un pavimento de hormigón hidráulico (UE 1/13/17) relacionado con dichas estructuras arquitectónicas, que pertenecen a uno o varios momentos constructivos de la fase tardorrepublicana previa a la construcción de la *domus*. Estas estructuras han sido parcialmente reaprovechadas como apoyos para la cimentación de los muros de la *domus* altoimperial.

La fase XIV (Figura 7) está representada por las UUEE 1/13/28, 1/13/30 y 1/13/50, localizadas en un pequeño espacio comprendido entre el muro 1/13/40 y algunas de las estructuras de época tardorrepublicana de las fases XV y XVI. Su interpretación resulta compleja dado su volumen y características: bien pueden ser estratos originados tras la destrucción de las fases constructivas tardorrepublicanas o, con mayor probabilidad, rellenos relacionados con la explanación y acondicionamiento para la construcción de los muros altoimperiales. Entre los elementos materiales significativos correspondientes a esta fase se identifican cerámicas de imitación de *sigillata* de tipo Peñaflor. Entre ellos se encuentra un fragmento de copa de la forma Martínez Ib o c (Figura 8,1), que conserva evidencias en la superficie interna del característico acabado bruñido previo a la cocción que caracteriza las producciones de Andújar (Ruiz Montes 2013, 246). Esta pieza se identifica en la UE 30 y está asociada a un fragmento amorfo de imitación de *sigillata* de tipo Peñaflor con los rasgos tecnológicos propios del grupo del Bajo Guadalquivir. La UE 1/13/28, que representa una acción sincrónica a la de la UE 1/13/30, ha proporcionado algún elemento cerámico significativo para la datación de estas acciones, como un fragmento de TSI de la forma Consp.22.5 (Figura 8,2), que posibilitaría su encuadre en tiempos tardoaugusteo-tiberianos, ya que este tipo se fabricó entre los años 10 y 30 d.C. (Passelac 1993, 561) y, en todo caso, la transición a la forma Consp.23 debió tener lugar antes del final del reinado de Tiberio (Ettlinger *et al.* 1990, 90), por lo que se trata de una forma con un marco temporal bien acotado. Esta pieza de procedencia itálica está acompañada de dos fragmentos de plato y una posible copa de imitación de *sigillata* de tipo Peñaflor pertenecientes al grupo tecnológico del curso bajo del Guadalquivir. Estas acciones de explanación y relleno parecen acordes con las obras de acondicionamiento inmediato a la construcción de la *domus* de las Columnas Rojas, ya que su horizonte temporal resulta perfectamente coherente con las fechas obtenidas por otras vías (*vid. supra*).

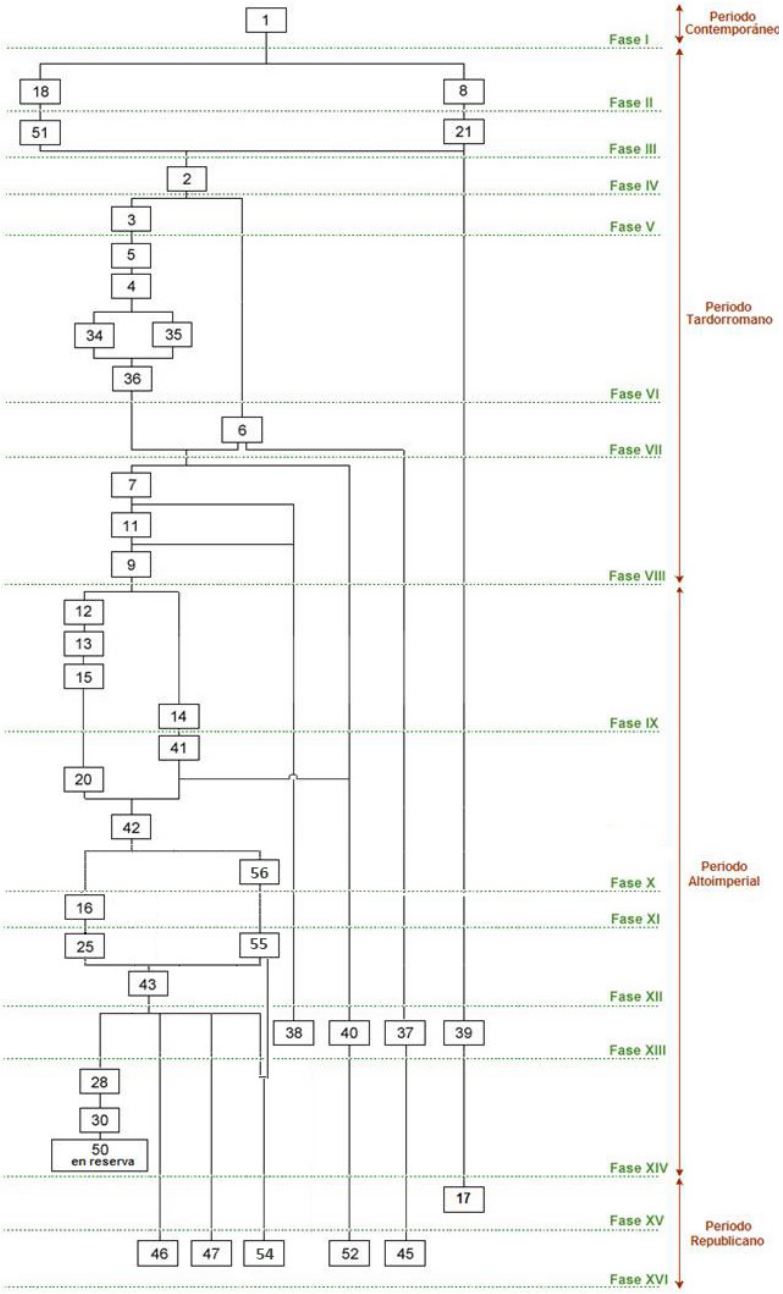


Figura 6. Matriz estratigráfica y fases cronológicas del corte 13, estancia 16.
Fuente: Equipo *Sisapo*.



Figura 7. Planta Fase XIV corte 1/13. Fuente: Equipo *Sisapo.*

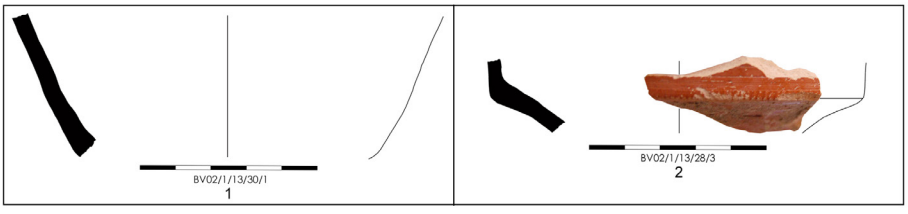


Figura 8. Fase XIV. 1: cerámica de imitación de *terra sigillata* de tipo Peñaflor; 2: TSI. Fuente: Equipo *Sisapo.*

Las siguientes fases están relacionadas con episodios de construcción y uso de la *domus* y resultan las más interesantes en el contexto del presente estudio. En este sentido, la fase XIII representa la construcción de los muros altoimperiales de la *domus* de las Columnas Rojas en el ámbito de la *culina* y está representada por los muros UUEE 1/13/40 (muro N); 1/13/39 (muro E), 1/13/38 (muro S) y 1/13/37 (muro O).

La fase XII corresponde a la realización del acondicionamiento de la *culina* original de la vivienda y está constituida por las UUEE 1/13/25; 1/13/43; 1/13/26; 1/13/27, 29; 1/13/31 1/13/32 y 1/13/33 (Figura 9). La UE 1/13/25 se corresponde con el hogar originario de la *culina* (*focus*), situado en el centro de la estancia y conformado como una plataforma de arcilla ligeramente sobreelevada y de forma rectangular (1,20 x 1,00 x 0,03 m). Se construyó sobre el pavimento UE 43, un suelo de tierra apisonada que constituía, en combinación con la UE 1/13/17 (restos de un pavimento hidráulico reaprovechado), el solero de la *culina* en el contexto de su primera fase de construcción. Junto a estas dos UUEE estructurales, son representativas de esta fase una serie de unidades sedimentarias (UUEE 1/13/26; 1/13/27; 1/13/29; 1/13/31; 1/13/32 y 1/13/33) interrelacionadas, de características diversas, que han sido interpretadas como rellenos para la nivelación de la superficie sobre la que se realizó la pavimentación original de la *culina*. Como tales, aparecen vinculadas a espacios situados en fallas de los restos de muros tardorrepublicanos arrasados, o en huecos entre estas estructuras, bajo los restos de la *domus* altoimperial.

Por tanto, en la fase XII tuvo lugar la construcción y acondicionamiento de la *culina* de la *domus*, que adopta la forma de una estancia de tendencia rectangular de 5,80 x 4,10 m. En origen, el hogar se concibe como una estructura de calor centralizada, ligeramente sobreelevada sobre el pavimento. Junto al ángulo noreste del *focus* se aprecia en el suelo UE 1/13/43 la impronta de un orificio circular (1/13/55), que perfora el muro tardorrepublicano UE 1/13/54, en cuya fábrica se realizó un trabajo de calzo (1/13/57) para acoger una viga o poste circular posiblemente relacionada con el *focus*.

No se han podido documentar los accesos correspondientes a esta fase de construcción original, aunque cabe pensar que la entrada principal se encontraba, como en su posterior remodelación, abierta en el muro UE 1/13/39, que limita con el pasillo que conecta esta estancia con el peristilo y con el *triclinium*. No obstante, el importante estado de arrasamiento que presenta este muro debido a la zanja de saqueo UE 1/13/21 hace que sea imposible sostener esta hipótesis con certeza. Asimismo, este ambiente pudo contar en este momento con un acceso secundario de comunicación con posibles habitaciones auxiliares

localizado en la parte central del muro N de la estancia (UE 1/13/40), cuyo tapiado fue documentado en el contexto de la fase X de la estratigrafía.

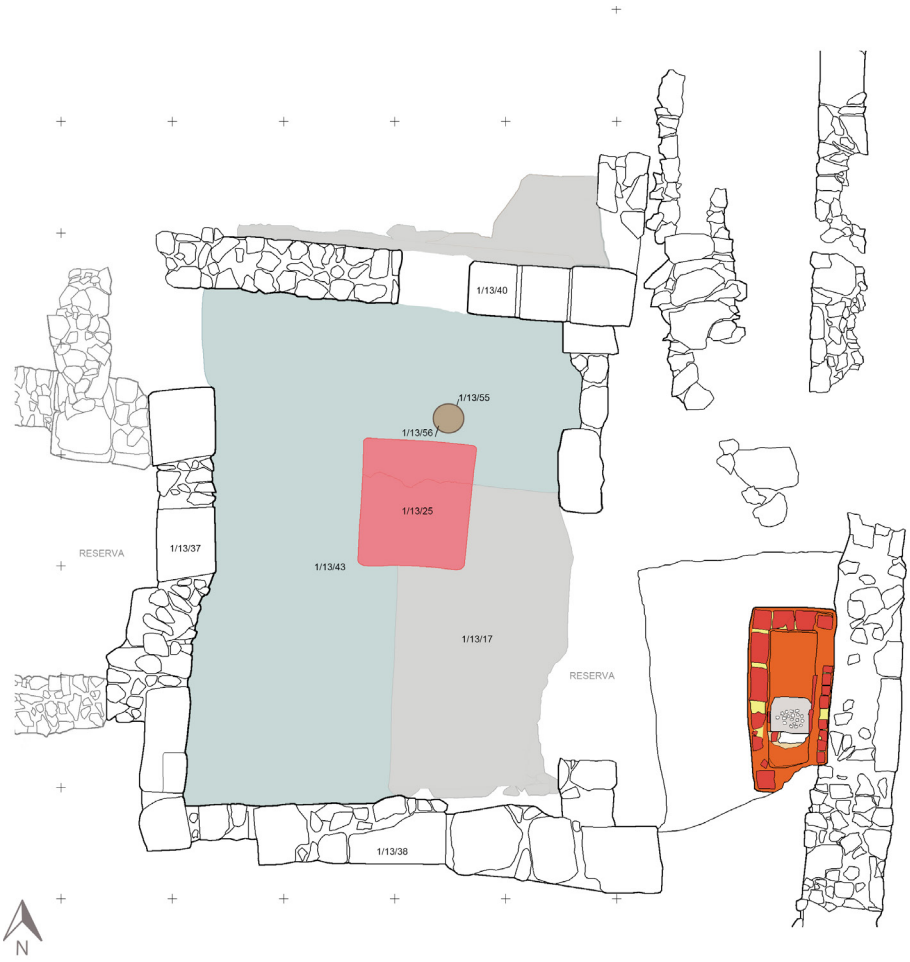


Figura 9. Planta de las Fases XIII y XII corte 1/13. Fuente: Equipo *Sisapo*.

Dentro de las acciones inscritas en la fase de construcción de la *culina* solo la UE 1/13/26, interpretada como un relleno de nivelación, ha proporcionado algo de material cerámico. El conjunto está integrado mayoritariamente por piezas de imitación de *sigillata* de tipo Peñaflor. Un fragmento de pared de posible plato de forma Martínez IIb o c podría relacionarse con la producción de Andújar (Figura 10, 1), y quizás perteneciera a esta producción otro fragmento

de borde de la misma forma, si bien esta pieza ha perdido parte de sus rasgos de caracterización por haber sido sometida al efecto del fuego (Figura 10, 2). Junto a ellas se documenta restos de un plato de forma Martínez IIb (Figura 10, 4) y un borde de forma Martínez IIb o c (Figura 10, 3). Este material está asociado a una muestra muy reducida de TSI integrada por un fragmento informe y un pequeño borde de copa de posible forma Consp.22 (Figura 10, 5). Este indicador nos situaría en la misma línea cronológica de la fase anterior, certificando que la construcción de la *domus* tuvo lugar en tiempos tardoaugusteo-tiberianos.

La fase XI está representada por la UE 1/13/16 –un estrato de tierra suelta de coloración castaño-cenicienta, con abundantes cenizas, restos óseos alimenticios y material arqueológico– que puede interpretarse como el último momento de uso de la primera fase constructiva de la *culina* (Figura 11). En la UE 1/13/16 se identifican producciones de imitación de *sigillata* de tipo Peñaflor, de la que se han recuperado un fragmento de pared de copa de forma Martínez Ib o c (Figura 12, 1) y un borde de plato Martínez IIb/c (Figura 12, 2). Junto a esta serie vascular se encuentran varios fragmentos de lucernas derivadas de Dressel 3 pertenecientes al menos a cuatro individuos, todos ellos inscritos en los parámetros tecnológicos y decorativos que caracterizan la producción de Andújar (Figura 13, 1-2). Estas lucernas se acompañan de otras producciones lychnológicas con revestimiento engobado de coloración castaña y negruzca y de tipología indeterminada. Estos materiales comparten posición estratigráfica con varios fragmentos de TSI, entre los que pueden reconocerse una copa de forma Consp.32 (Figura 12, 6), una posible copa de forma Consp.33 de variante indeterminada (Figura 12, 7), un borde de plato de forma Consp.12.2 (Figura 12, 8), un fragmento de pared perteneciente a una copa carenada de forma Consp.27.2 (Figura 12, 9) y otro de una copa de posible forma Consp.23 de variante indeterminada (Figura 12, 10). También se ha recuperado en esta UE un conjunto de cerámicas de imitación de tipo Peñaflor inscribibles en el grupo tecnológico del Bajo Guadalquivir, representado por un plato del tipo Martínez IIb o c (Figura 12, 3), una copa de forma Martínez Ib o c (Figura 12, 5) y un plato o fuente del tipo *Celti* 7 (Figura 12, 4). Dentro de este conjunto productivo hemos de destacar el hallazgo de un plato de imitación de engobe rojo pompeyano de la forma Martínez III-*Celti* 1 (Figura 13, 3), que reproduce el perfil del prototipo *Luni* 5[1] (Keay y Romo 2001,

[1] La pieza presenta un engobe interno de buena calidad mientras que la pared externa y el fondo están completamente revestidos del engobe ligero y mate que caracteriza las producciones de tipo Peñaflor originarias de *Celti* y el Bajo Guadalquivir. No obstante, piezas de estas mis-

82, fig. 2.53, 1-3). Finalizaremos la referencia a los materiales con significación como vectores cronológicos con los vasos de paredes finas, especie muy bien representada en esta UE. Se han recuperado varios individuos de la forma Mayet 37A, con decoración arenosa en toda la superficie externa (Figura 14, 1) – salvo en una banda bajo el borde (Figura 14, 2-3)– y con aplicación de arena en ambas superficies, sin dejar una banda en reserva bajo el borde (Figura 14, 4-5). Asimismo, se documentan restos del cuenco hemisférico de forma Mayet 37A con indicios muy exiguos de decoración a barbotina (Figura 14, 6) y varios fragmentos amorfos con hileras de perlas realizadas con el mismo procedimiento ornamental. Este nutrido conjunto de *vasa potoria* se completa con un hermoso ejemplar de la forma Mayet 37B con decoración de escamas de piña a la barbotina (Figura 14, 7). El patrón material adscrito a este estrato se completa con un conjunto de cerámica común[2] (Figura 15) integrado por fragmentos de ollas de cocina con distinta configuración de borde, tapaderas, jarras, cuencos y un plato, así como un fragmento de borde de proyección vertical y perfil algo cóncavo (Figura 15, 3) que recuerda las jarras de *garum* itálicas de cronología comprendida entre el periodo augusteo y flavio (Olcese 2003, 94, lám. XXVII).

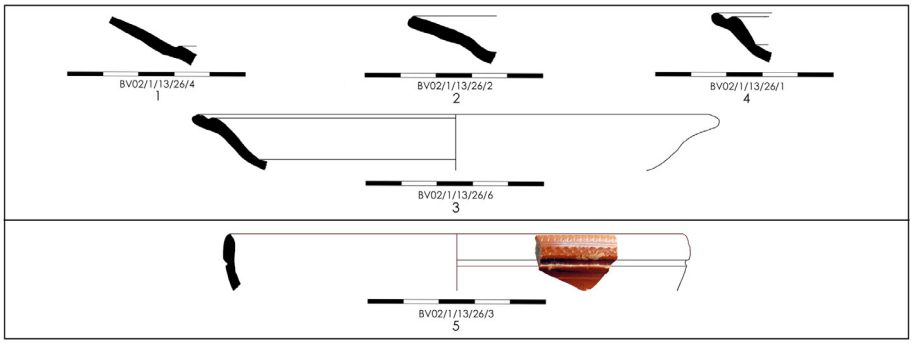


Figura 10. Fase XII. 1-4: cerámica de imitación de *terra sigillata* de tipo Peñaflor; 5: TSI. Fuente: Equipo *Sisapo*.

mas características se han hallado también en Córdoba, donde se identifica un posible defecto de cocción que hace presumir a sus descubridores una fabricación local de estas fuentes en la capital bética. En la misma UE se han recuperado tres fragmentos correspondientes a un individuo importado de la forma *Luni* 5, con el engobe interior prolongado hasta la parte superior del borde externo y una pasta hojaldrada de coloración castaño-anaranjada con abundantes inclusiones negras y características físicas asimilables *de visu* a la pasta 2 de Aguarod.

[2] La cerámica común romana de este corte ha sido dibujada y clasificada por Mª Victoria Peinado Espinosa.



Figura 11. Planta Fase XI corte 1/13. Fuente: Equipo *Sisapo*.

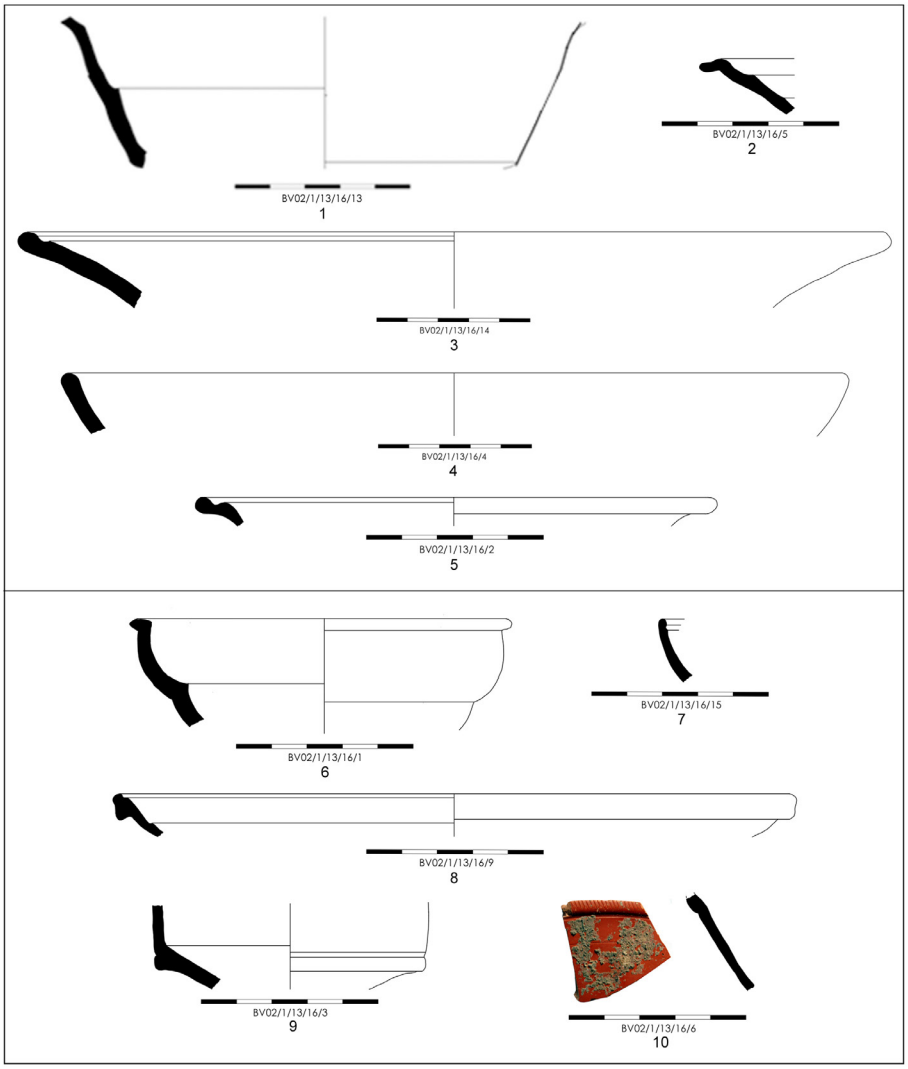


Figura 12. Fase XI. 1-5: cerámica de imitación de *terra sigillata* de tipo Peñaflor; 6-10: TSI. Fuente: Equipo *Sisapo*.



Figura 13. Fase XI. 1-2: lucernas de tipo Andújar; 3: cerámica de imitación de tipo Peñaflor. Fuente: Equipo *Sisapo*.

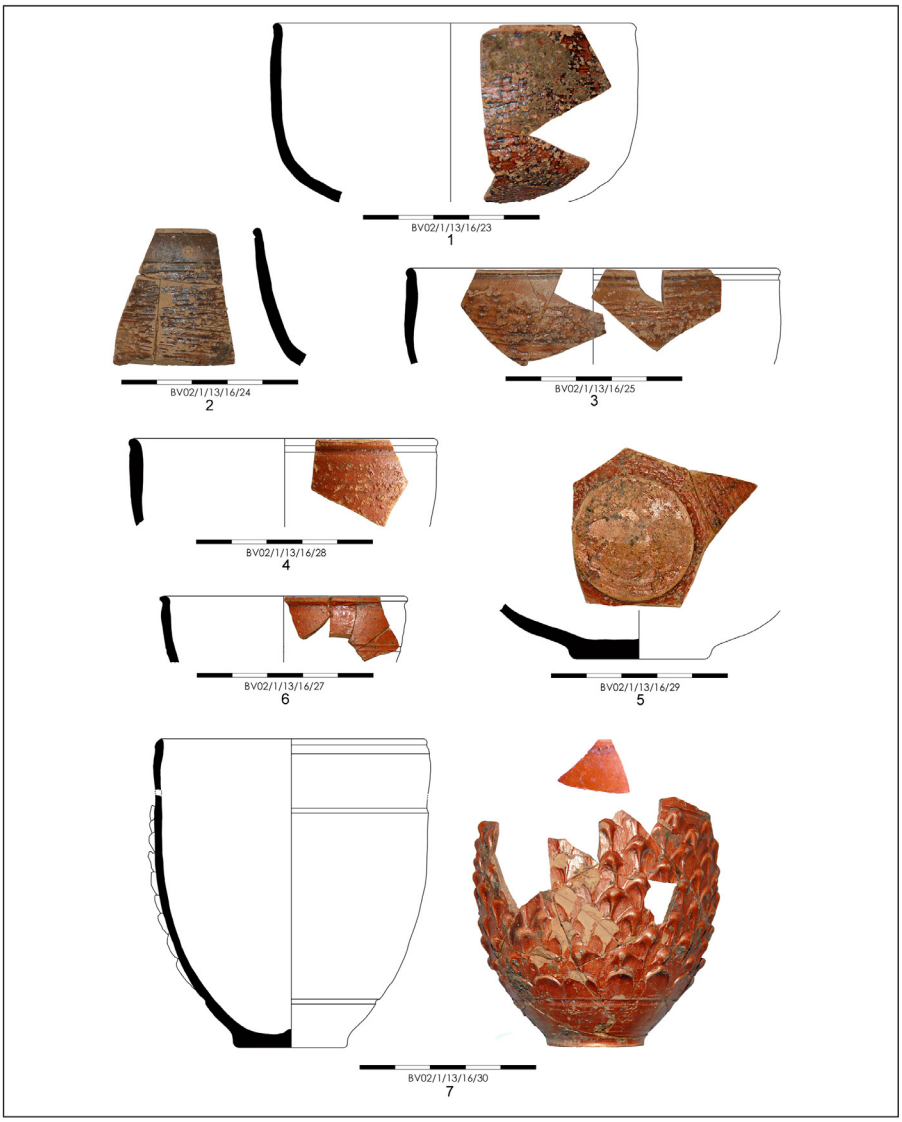


Figura 14. Fase XI. 1-7: cerámica de paredes finas. Fuente: Equipo *Sisapo*.

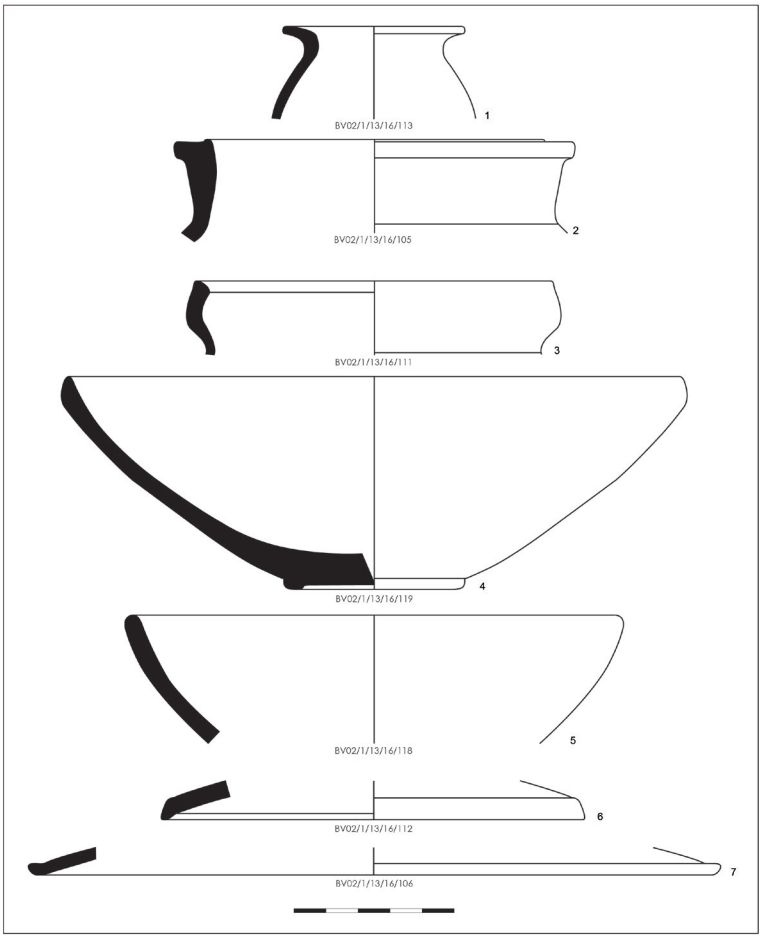


Figura 15. Fase XI. 1-7: cerámica común romana. Fuente: Equipo *Sisapo*.

El elenco material que acabamos de referenciar ilustra unas fechas de formación de 1/13/16 que cabría situar en época de Tiberio, a juzgar por la presencia del plato Consp.12.2, cuya data final se situaría en torno al 20 d. C. (Ettlinger *et al.* 1990, 72; Passelac 1993, 557) y la copa Consp.32, cuya fabricación alcanza el año 30 d. C. (Passelac 1993, 563). Un arranque en tiempos tiberianos y duración hasta el inicio de los flavios tuvieron las copas de TSI de forma Consp.23 y Consp.27.2 (Ettlinger *et al.* 1990, 92, 100; Passelac 1993, 561-562), por lo que acreditan la continuidad del arribo de productos itálicos durante la primera mitad del siglo I d. C. en confluencia con materiales de origen sudgálico, como testimonia la presencia de varios fragmentos amorfos de esta producción. Pre-

cisamente, un margen temporal que alcanzaría en su fase final el año 50 d. C. es el que ilustra la forma Consp.33 (Ettlinger *et al.* 1990, 110).

Por su parte, el conjunto de vasos de paredes finas proporciona un marco cronológico muy coherente con el descrito, ya que la forma Mayet 37A, en sus diferentes versiones de decoración arenosa, pudo empezar a fabricarse en la segunda década del siglo I d. C., aunque su momento álgido de expansión coincide con los años 40-50 d.C., si bien, precisa A. López Mullor (2008, 369), que aún se registra en fechas más avanzadas, como testimonian los hallazgos del pecio Culip IV (69-79 d. C.). Por lo que respecta a las restantes técnicas y motivos decorativos identificados, las alineaciones de perlas son características del periodo Claudio-Nerón y las escamas de piña serán un motivo extendido también a partir de Claudio (López Mullor 2008, 369), prolongando su data final con la propia de la forma 37B en que se documenta este recurso ornamental en la UE en estudio y que alcanza el fin del siglo I d. C. (Passelac 1993a, 520). En contextos cerrados de carácter funerario, como los descubiertos en la Constancia (Córdoba), este tipo de cuenco se convierte en el fósil guía que fecha los enterramientos en época de Claudio (Vargas 2002). A estas precisiones podemos añadir la orientación que proporciona la fuente de engobe rojo pompeyano de forma *Luni* 5[3], presente en niveles del Occidente del Imperio datados entre fines del siglo I a. C. y mediados del siglo I d. C. hasta alcanzar el 79 d. C., aunque será especialmente frecuente en época de Claudio en ciudades del valle del Ebro como *Celsa* (Aguarod 1991, 78). En Córdoba se localiza en contextos tardoaugusteo-tiberianos, en asociación con TSI de forma Consp.12.2 y un vaso de paredes finas de forma 37 (Vargas y Moreno 2004, 722). Un último apunte sobre la cronología de la UE 1/13/16 viene dado por sendos fragmentos de cuencos de vidrio de la forma Isings 3 de variante imprecisable, aunque su coloración monócroma en azul oscuro y azul verdoso claro permitiría ubicarles en la primera mitad del siglo I d. C. (Marcos 2002, 65). En conclusión, esta UE podría datarse entre el periodo tiberiano y mediados del siglo I d. C.

La fase X (UUEE 1/13/41; 1/13/19; 1/13/48; 1/13/20; 1/13/42 y 1/13/56) agrupa las acciones relacionadas con la última reforma de la *culina* (Figura 16), que conserva la forma y dimensiones originales de la estancia e implica un cambio en la posición del *focus*. La UE 1/13/41 identifica un umbral situado en la esquina NO de la estancia, construido con mampuestos y un sillar de toba con gorronera o gozne para el giro de la puerta de la estancia, realizado en sentido oblicuo entre el extremo N del muro 1/13/37 y el alzado S del muro 1/13/40. La

[3] *Vid.* nota 1.

UE 1/13/19 corresponde al posible tapiado de un umbral preexistente, situado hacia la mitad de la obra del muro UE 1/13/40. Se realizó mediante un módulo de tapial y piedras de diversos tamaños. La UE 1/13/48 es parte de un muro de escasa entidad, que se adosa al extremo N del alzado O del muro 1/13/37, extendiéndose hacia el O fuera de los límites del corte 1/13; su obra es de mala factura, de mampostería irregular y sillarejo, y parece tener relación con la reforma arquitectónica de la *culina* y con la apertura del nuevo umbral, pudiendo ser una especie de tapiado para reconducir la circulación entre la *culina* y las habitaciones anejas, especialmente la estancia situada hacia el O. La acción de relleno del orificio de introducción del poste de suspensión del caldero de la *culina* se corresponde con 1/13/56. La UE 1/13/20 da nombre al nuevo hogar o *focus* que se construyó en la cocina, en el contexto de esta fase X de reforma. Se situó en la esquina SO del corte, adosado a los muros 1/13/37 y 1/13/38. Estaba formado por un zócalo o masa de arcilla de planta de tendencia cuadrangular, con unas dimensiones de unos 1,50 x 1,45 x 0,15 m, rebajado en la zona más cercana a los muros de la estancia para formar un espacio contenedor y con un pequeño parapeto de mampostería en su lado N. La UE 1/13/42 era un suelo de tierra apisonada de coloración castaño-amarillenta muy compacta y con algunas manchas de rubefacción que constituía el solero de la *culina* en el contexto de esta fase.

En la UE 1/13/20 se recuperó un conjunto material muy reducido, en el que se identifica un pequeño fragmento de copa de imitación de tipo Peñaflor de forma Martínez Ib o c con rasgos tecnológicos isturgitanos, que aparece junto a otros productos de la misma especie relacionables con los materiales del Bajo Guadalquivir y entre los que pueden reconocerse dos bordes de plato de forma Martínez II b o c (Figura 17, 1) y un borde de copa Martínez I b o c. Estos materiales aparecen asociados a dos pequeños fragmentos de TSI de forma indeterminada, uno de ellos con indicios de una marca de *officina* en cartela rectangular con doble registro en la que resulta visible: [SA?]/L.TET[…] (Figura 17, 3). El grado de fragmentación del sello impide que podamos ofrecer una lectura certera de la zona superior de la cartela, pero en el segundo registro posiblemente se pueda identificar la firma de *L(ucius) Tettius*, alfarero de Arezzo que trabaja entre el 20 a.C. y el 5 d.C. (Oxe y Confort 1968, 453). Sin embargo, a diferencia de nuestro sello, este artífice aretino solía firmar en cartela de doble registro con L. TETTI en la zona superior y el cognomen SAMIA en la inferior y no a la inversa, como sucede en el ejemplar sisaponense. La difusión de los productos de *L. Tettius Samia* fue intensa y se ha constatado en muy diversos puntos de la geografía hispana, como *Iuliobriga*, Herrera de Pisuerga, Tarragona, Ampurias, Barcelona, Madrid, Ibiza, *Pollentia* y Zaragoza (con referencias en Pérez

González 1989, 159), Mérida (Pérez Outeriño 1990, 85-86) y Elche (Ronda y Tendero 2010, 327). También, y de manera significativa, se ha documentado en zonas mineras como Riotinto (Pérez Macías y Delgado 2007, fig.19.1) y varios *castella* mineros del sur de Portugal (Maia y Maia 1996, 61 ss.). Asimismo, se documentan en esta UE producciones de cerámica común romana (Figura 18), representadas por algunos recipientes de uso culinario, como las ollas con diferente configuración de borde o un fragmento de mortero de fondo estriado, tipo este muy característico de las producciones de cerámica común bética altoimperial desde mediados del siglo I d. C. (Peinado 2017, 117-118).



Figura 16. Planta Fase X corte 1/13. Fuente: Equipo *Sisapo*.

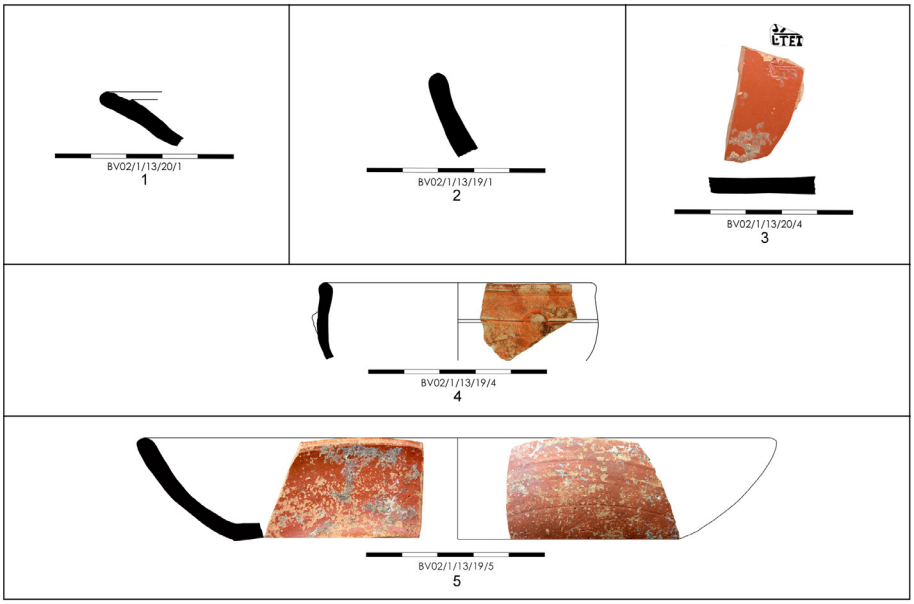


Figura 17. Fase X. 1: cerámica de imitación de *terra sigillata* de tipo Peñaflor; 2: TSH Andújar; 3: TSI; 4: cerámica de paredes finas; 5: cerámica de imitación de tipo Peñaflor. Fuente: Equipo *Sisapo*.

En la UE 1/13/19 se documenta un fragmento de borde de copa o cuenco de TSH de Andújar de forma indeterminada (Figura 17, 2). Se trata de un borde sencillo, sin labio, que por sus características y conformación del perfil quizás correspondió a una copa de forma Hisp.24/25, ya que los cuencos de forma 8 en Andújar están provistos de un pequeño labio que nuestro ejemplar no muestra (Sotomayor, Roca y Fernández García 1999, 44, fig.2, 8). Este elemento está asociado a varios fragmentos de cerámica de imitación de *sigillata* de tipo Peñaflor de forma indeterminada y dos piezas de imitación de fuentes de engobe rojo pompeyano de la forma Martínez III (Luni 5), en todos los casos inscribibles en el grupo tecnológico de *Celti* y el bajo Guadalquivir (Figura 17, 5). El elenco de materiales se completa con un fragmento de borde de cuenco de paredes finas de forma Mayet 37A con decoración de mamelones a la barbotina (Figura 17, 4).

A la hora de calibrar el conjunto de acciones que configuran la fase X de la *culina*, es evidente que los fragmentos de TSI deben considerarse residuales en este contexto, ya que se localizan amortizados en la construcción del hogar 1/13/20. El resto del material esbozaría un lapso temporal de

estricta continuidad con la fase anterior, como se desprende de la presencia del cuenco de paredes finas Mayet 37A con decoración mamilar (López Mullor 2008, 369), pero el escaso volumen material y su naturaleza no permiten mayores márgenes de precisión que su ubicación en las décadas centrales del siglo I d. C.

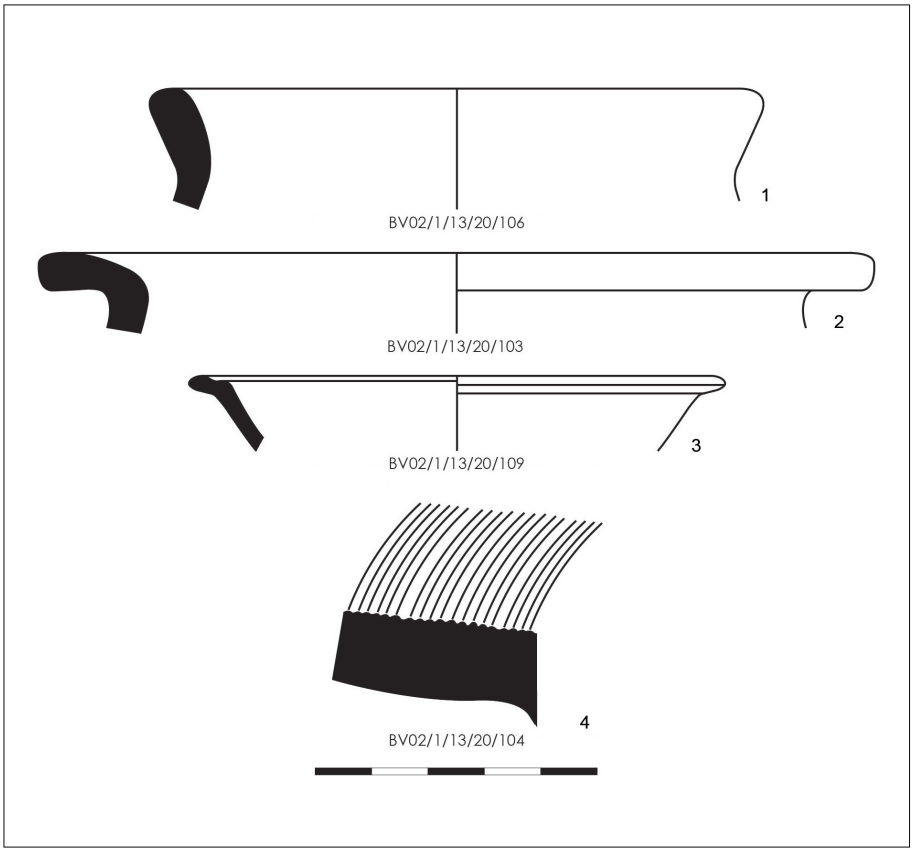


Figura 18. Fase X. Cerámica común romana. Fuente: Equipo *Sisapo*.

Por último, la fase IX (UUEE 1/13/12; 1/13/13; 1/13/15 y 1/13/14) representa el último momento de uso de la segunda fase constructiva de la *culina* (Figura 19). Las UUEE 1/13/12; 1/13/13 y 1/13/15 comparten una característica común en su composición: la presencia abundante de cenizas y carbones, dada su relación con el hogar 20, a cuyo uso aparecen vinculadas. La UE 1/13/14 corresponde a una superficie horizontal de tierra castaña

suelta, ceniza, abundantes restos óseos y otro material arqueológico diverso que se ha interpretado como el estrato o suelo de uso de la segunda fase constructiva de la *culina*, y aparecía en toda la estancia apoyándose en los muros y el hogar SO. Esta UE ha proporcionado una muestra muy limitada de TSH, que se reduce a un fragmento amorfo de plato procedente del centro de Andújar, acompañado de un borde de plato de imitación de *sigillata* de tipo Peñaflor de forma Martínez IIb o c (Figura 20, 1), una porción de pared de copa posiblemente del mismo origen y dos fragmentos de lucernas derivadas de Dressel 3 (Figura 20, 10). Estos materiales están asociados con fragmentos pertenecientes a tres copas de forma Martínez Ib con rasgos tecnológicos relacionables con las producciones de *Celti* y el Bajo Guadalquivir (Figura 20, 2-3). Entre el material informe se han recuperado dos fragmentos de TSI y otros dos de TSG de la variedad *marmorata*. La UE 1/13/12 repite parcialmente el referido patrón material, con TSH de Andújar representada por un fragmento informe con decoración a molde (Figura 20, 6), asociado a varios fragmentos de lucernas de tipo Andújar pertenecientes al menos a dos individuos (Figura 20, 11-12), que aparecen junto a un fragmento de piquera de posible forma Dressel 9-Loeschcke IC (Figura 20, 13). El conjunto se completa con tres fragmentos de TSI, dos de ellos correspondientes al borde de sendas copas de forma Consp.23 y Consp.36.4 (Figura 20, 7-8), varios fragmentos de cerámica de imitación tipo Peñaflor, correspondientes a una copa de forma Martínez Ib o c (Figura 20, 4), una base de fuente de forma Martínez III-Celti 1 (*Luni* 5) (Figura 20, 5) y dos fragmentos amorfos de TSG de la variedad *marmorata*. El registro material se completa con un interesante conjunto de cerámica común (Figuras 21 y 22) integrado por elementos relacionados con el menaje de cocina, como ollas de borde vuelto, una base de mortero bético de fondo estriado, tapaderas, lebrillos y un borde de *dolium*.

Para la datación del momento inicial de la fase IX de la *culina* podemos considerar los fragmentos de *marmorata*, que aportan una fecha de partida claudio-neroniana (Vernhet 1976, 15). Por su parte, las piezas de TSI identificadas alcanzarían los reinados de Vespasiano (copa Consp.23) y Domiciano (copa Consp.36.4) (Passelac 1993, 561, 564). Por tanto, por coherencia con la cronología de las UUEE de la fase anterior, podríamos situar la fase en estudio entre el periodo neroniano y fines del siglo I d. C., data que parece ratificada por la lucerna Dressel 9-Loeschcke IC, cuya cronología arranca de época neroniana y se extiende a lo largo del periodo flavio (Loeschcke 1919, 29-30). El mismo lapso temporal reivindica un cuenco hemisférico de

vidrio soplado a molde con decoración acanalada (Figura 20, 9) aparecido en la UE 13, también integrada en la fase IX de la *culina*. Esta forma, que suele responder a tres variantes de perfil –cuenco hemisférico, copa poco profunda o copa de paredes altas– siempre con el borde más o menos vertical, es muy frecuente en contextos claudio-neronianos y flavios (Cool y Pryce 1995, 51-53). En *Hispania* aparecen reiteradamente en lugares con ocupación claudio-flavia, tal y como se ha documentado en el NO peninsular (Mendes 2009, II, 59) (Figuras 23 y 24).



Figura 19. Planta Fase IX corte 1/13.
Fuente: Equipo *Sisapo*.

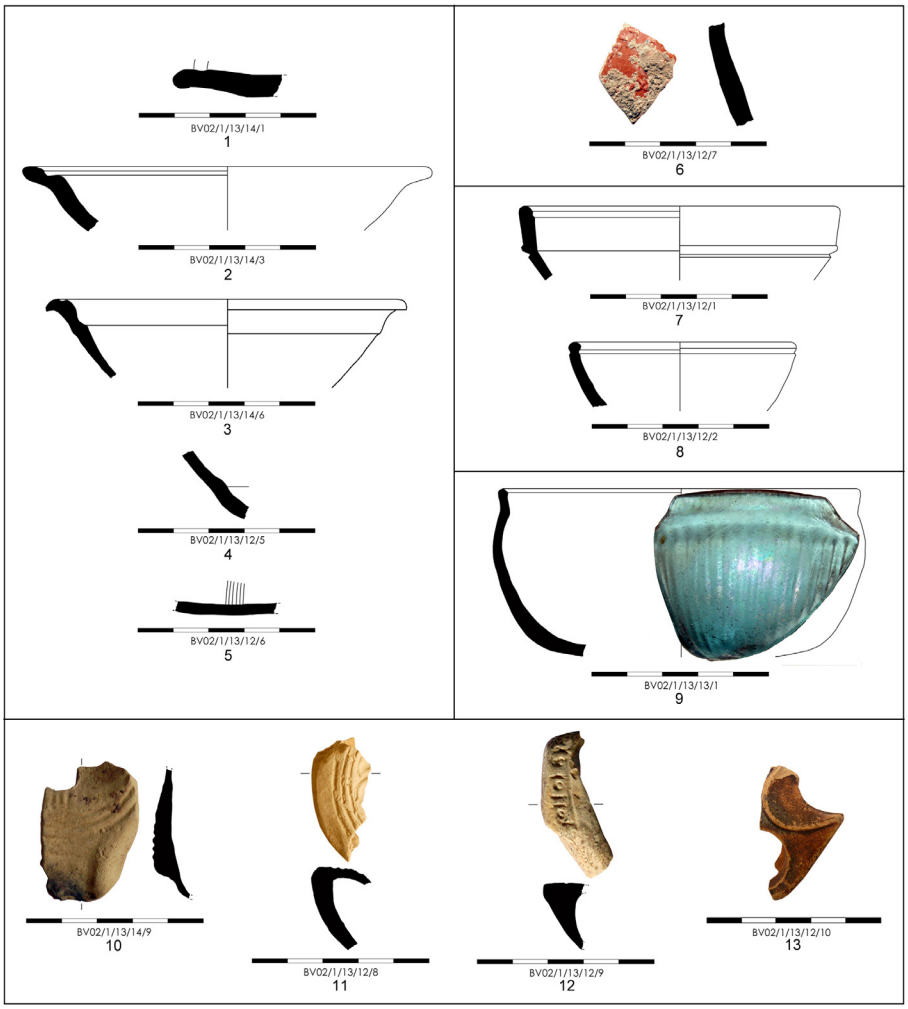


Figura 20. Fase IX. 1-5: cerámica de imitación de *terra sigillata* de tipo Peñaflor; 6: TSH Andújar; 7-8: TSI; 9: vidrio; 10-12: lucernas de tipo Andújar; 13: lucerna. Fuente: Equipo *Sisapo*.

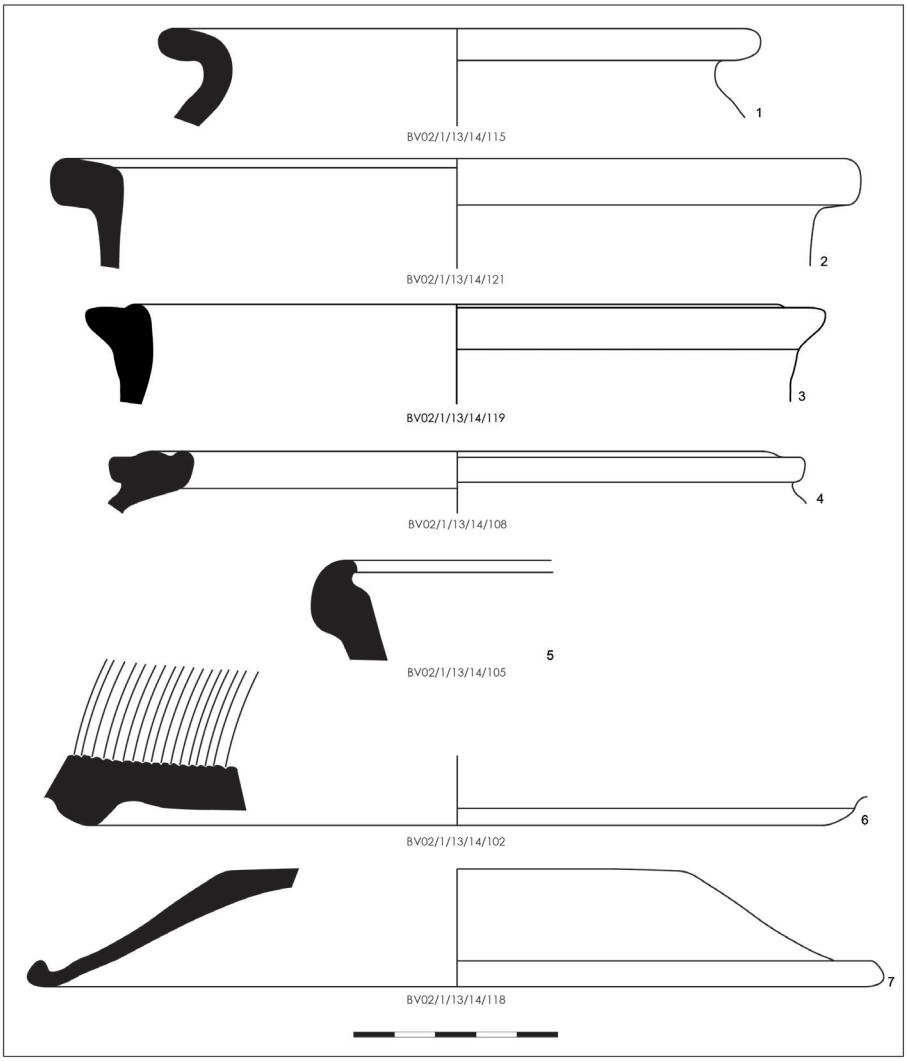


Figura 21. Fase IX. Cerámica común romana.
Fuente: Equipo *Sisapo.*



Figura 22. Fase IX. Cerámica común romana.
Fuente: Equipo *Sisapo*.

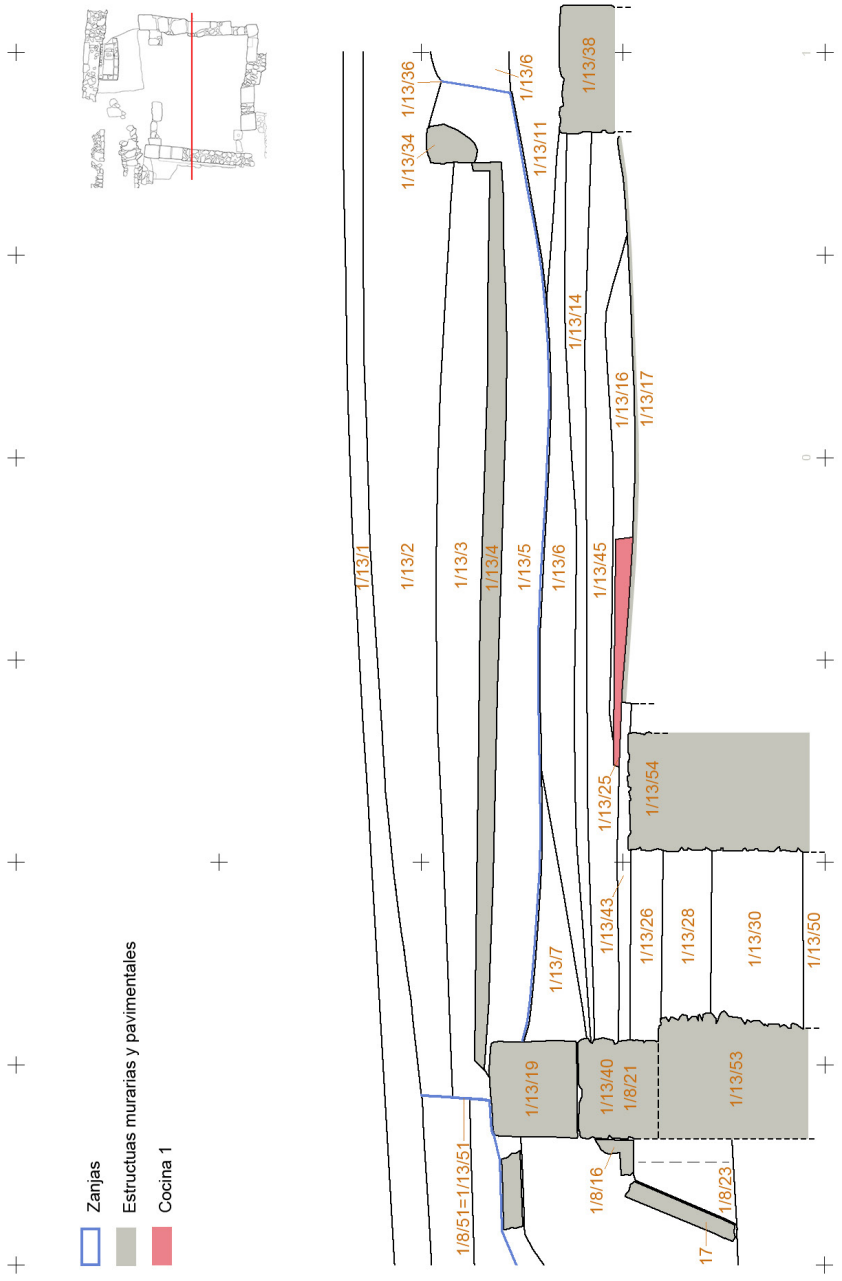


Figura 23 Corte 1/13. Sección N-S. Fuente: Equipo *Sisapo*.

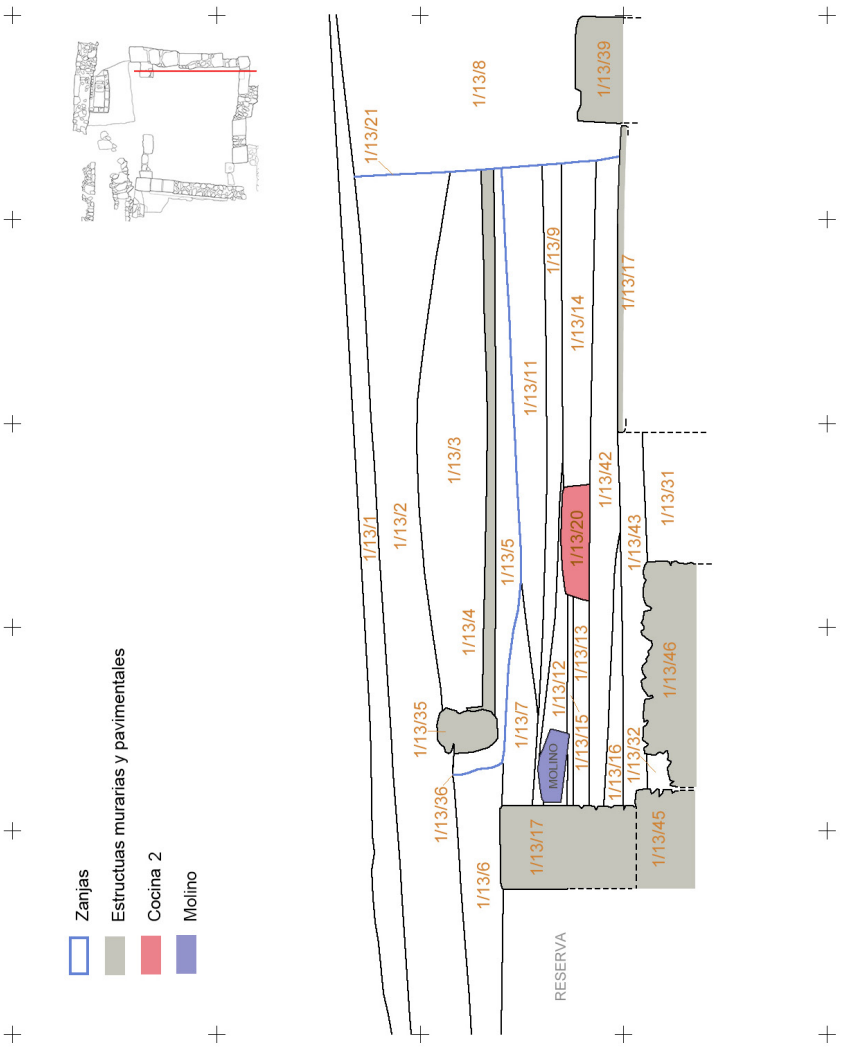


Figura 24 Corte 1/13. Sección E-O. Fuente: Equipo *Sisapo*.

Las fases sucesivas de la estratigrafía de la estancia 16 corresponden ya a momentos de cronología avanzada e integran acontecimientos de diversa naturaleza, todos ellos posteriores al abandono de la estancia, por lo que no constituyen el objeto de atención de este estudio. No obstante, estas fases de ocupación de época bajoimperial en *Sisapo* son imprescindibles para describir la dinámica estratigráfica en la que se incluye el segundo elemento que configura este espacio de servicio de la *domus* de las Columnas Rojas y que hemos identificado con una *lavatrina* (Figura 25). Se trata de una estructura hidráulica para el aseo situada en un pasillo auxiliar que separaba la *culina* (estancia 16) del *triclinium* (estancia 20). Su excavación se ha realizado en el contexto del corte 16. Bajo el nivel superficial (fase I) se ha identificado el abandono (fase II) y uso del espacio en época tardorromana (fase III). Entre las acciones integradas en esta fase III se encuentra el saqueo de elementos constructivos en este sector de la *domus* por medio de una gran zanja (1/16/24) y su relleno de amortización como basurero (1/16/5). En el fondo de zanja de expolio se han exhumado los cimientos del muro que limita el *triclinium* por el oeste, así como la *lavatrina* (1/16/GU8), un pavimento de cal (1/16/36) y los restos de la canalización de desagüe de la citada estructura hidráulica, todos ubicados en el pasillo de servicio que se dispone entre la *culina* y el *triclinium*. La zanja de robo de material constructivo y su relleno posterior son equivalentes desde el punto de vista estratigráfico a las unidades excavadas en el corte 13 (1/13/21 y 1/13/8) y que afectan severamente al muro E de la *culina*, según se ha indicado en su lugar oportuno.

4. Aspectos edilicios y arquitectónicos

La estancia 16 corresponde a un ambiente de planta rectangular, con una superficie de unos 23 m^2 (5,80 x 4,10 m), situado en el cuadrante SO de la *domus* (Figura 26). La identificamos como una *culina* entendiendo que se trata de un espacio concebido y empleado para la preparación de alimentos (Foss 1994, 78) atendiendo a su dotación con una estructura de calor permanente y a la naturaleza de los restos de cultura material relacionados con sus contextos de uso. Comparativamente, sus dimensiones son notables, ya que las cocinas más grandes de las ciudades de Pompeya y Herculano raramente superan los 20 m^2 y suelen tener una superficie media de unos 10-12 m^2 (Poux 2013, 12). En efecto, en las ciudades vesubianas las coci-

nas se concibieron como una instalación puramente funcional y, por tanto, con una dimensión reducida al mínimo, sin que exista una relación directa entre las dimensiones totales de la vivienda y las de la *culina* (Kastenmeier 2007, 57).

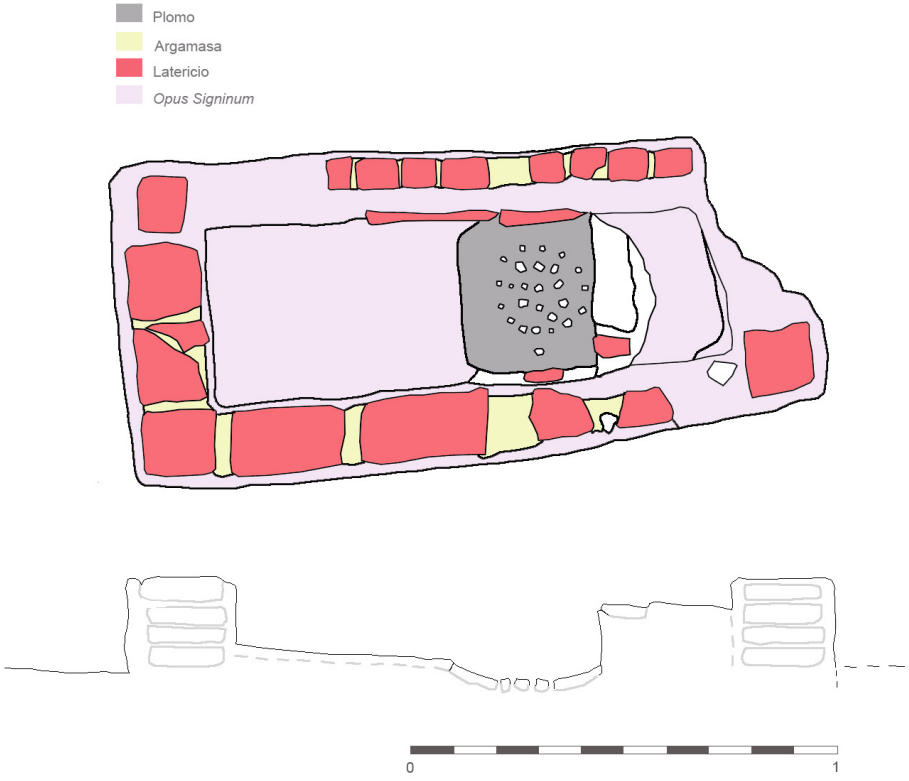


Figura 25. Planta y sección de la lavatrina de la *domus* de las Columnas Rojas. Fuente: Equipo *Sisapo*.

Los muros que delimitan la estancia conservan parte del zócalo pétreo, que se levantó combinando el empleo de sillares con entrepaños de mampostería, en un tipo de obra irregular, que cabría calificar de pseudo *opus africanum*, pero no han sobrevivido restos de los alzados de tapial o adobe que hemos verificado en otros puntos de la casa, como la estancia 4/7. Los sillares fueron tallados sobre material piroclástico grueso procedente de la cantera local de Los Castillejos de La Bienvenida (Zarzalejos *et al.* 2017).



Figura 26. Vista aérea de la *culina* de la *domus* de las Columnas Rojas (estancia 16). Fuente: Equipo *Sisapo*.

El muro norte (UE 1/13/40) conserva unas dimensiones de 4,10 m de longitud y 50 cm de grosor. Su conservación en altura es bastante deficiente y presenta un cimiento construido en mampostería irregular sin carear (1/13/53), a base de cuarcitas y pizarras medianas y pequeñas de forma irregular trabadas con tierra, sobre el que se disponen tres sillares en la zona de esquina con el muro oriental (1/13/39). Este último cerramiento apenas se ha conservado por el importante grado de afección sufrido en la acción de saqueo de material constructivo identificada con la UE 1/13/21. En la escasa porción que ha sobrevivido persisten dos sillares y mampuestos cuarcíticos de gran tamaño. El muro oeste (1/13/37) conserva un alzado de 1 m de alto y 50 cm de anchura y presenta una fábrica de sillares de toba enmarcando cajas de mampostería de cuarcitas y pizarras de pequeño tamaño trabadas con tierra. Por último, el cierre sur (1/13/38) se levantó con una fábrica irregular de sillares de toba, con una longitud conservada de 3,86 m, un ancho de 50 cm y 55 cm de altura conservada.

La *culina* correspondiente al proyecto original (Figura 27, 1) contaba con un acceso en la zona media del muro 1/13/40, que comunicaba con la estancia 15, contigua por el norte y cuya función no es conocida a causa del importante arrasamiento de que fue objeto durante la Antigüedad Tardía. Aunque, como se ha indicado, el muro oriental 1/13/39 se encuentra muy afectado por estas acciones de saqueo de material, pensamos que se abría en él otro vano que comunicaba la cocina con el pasillo auxiliar –donde se localiza la *lavatrina*– y, a través de este, con el *triclinium* por el paso abierto en la esquina norte de su pared occidental. En el centro de la habitación se construyó el *focus*, constituido por una placa exenta de arcilla de forma rectangular (1,20 x 1,00 x 0,03), sin ningún tipo de delimitación perimetral. La placa se realizó con barro compactado con algunos fragmentos cerámicos de tamaño medio y pequeño y presenta la superficie rubefactada por la acción del calor (Figura 27, 2). El solado de la *culina* en esta primera etapa reutiliza los restos de un pavimento de hormigón hidráulico de época tardorrepublicana (1/13/17) y allí donde este no se conservaba se habilitó un suelo de tierra apisonada que cubrió la restante superficie de la estancia superponiéndose a los restos arrasados de los muros de época anterior y rellenando los espacios entre ellos hasta obtener una plataforma uniforme. Los pavimentos de hormigón hidráulico, por su condición impermeabilizante, suelen ser recursos constructivos convenientes a las *culinae* para facilitar su limpieza (Leveau 1996, 161), de ahí que los constructores de la *domus* de las Columnas Rojas reutilizaran este elemento. No se han hallado canalizaciones para la evacuación de aguas sucias que parezcan estar operativas durante su fase de uso. En todo caso, no es esperable un concepto de higiene comparable al de nuestro tiempo, habida cuenta la acumulación de cenizas del hogar y de restos alimenticios que encontramos asociados a los estratos de uso de la cocina (*vid*. Liesau, Beltrán y Morales en este volumen). Esta observación en modo alguno se reduce al caso que estudiamos, sino que parece ser la pauta habitual en la época, según se ha comprobado en otros casos de viviendas urbanas o *villae* hispanorromanas como la Casa de los Delfines de *Celsa* (Beltrán 1984, 127), la casa de la c/ Predicadores, 24-26, de *Caesaraugusta* (Uribe 2015, 252-254), la Casa de los Morillos de *Iuliobriga* (Fernández Vega 1993, 89) o la *villa* de los Cipreses (Jumilla) (Noguera y Antolinos 2009, 208). En otras provincias como *Gallia*, se encuentran evidencias semejantes en Grand (Vosges) (Gazenbeek *et al.* 2013, 100) o la *villa* de Goiffieuz (Saint-Laurent-d´Agny (Rhône) (Poux 2013, 6), por solo citar algunos ejemplos.



Figura 27. 1. Primera fase de la *culina.* 2. Detalle del focus. Fuente: Equipo *Sisapo.*

El *focus* se asentó sobre la esquina NO del pavimento hidráulico y acusa la unión de ambos suelos con una grieta en el tercio norte de su superficie. Junto al ángulo noreste del *focus* se advierte claramente la existencia de un agujero realizado en el suelo de tierra apisonada y que perfora el muro tardorrepublicano 1/13/54 disponiendo en la fábrica de este de un calzo circular (Figura 28), por lo que cabría pensar que sirvió para fijar un poste o elemento vertical de uso sincrónico a esta primera fase de la *culina*. No parece inverosímil pensar que se tratara de un soporte para sostener un caldero, con una solución semejante a la adoptada en la Casa VII-2, 3 de La Caridad de Caminreal, que estudia C. Aguarod en este mismo volumen. El citado caso turolense conserva un murete de arcilla como elemento separador entre el poste y la superficie de calor, del que en La Bienvenida no queda rastro, aunque de haber existido podría haber sido desmontado en la refacción de la *culina* a mediados del

siglo I d. C. Este tipo de hogar con una instalación para suspender un caldero requeriría de un fuego de llama viva (Bonini 2016, 462). La cocción en caldero debió ser habitual en esta cocina como evidencia la identificación de restos óseos con intenso brillo en las superficies (*vid.* Liesau, Beltrán y Morales en este volumen.). No obstante, no creemos que haya que relacionar en exclusiva esta tipología de hogar bajo con un fuego de llama viva, ya que en el estrato de uso de esta estructura (1/13/16) se encuentran restos de fuentes con revestimiento antiadherente, que solían emplearse en hornos o sobre brasas para la realización de diversas especialidades como la *patina*. También numerosos restos de fauna denotan haber sido asados, presumiblemente sobre brasas. Es de suponer entonces que cada modalidad de fuego se adaptara a los requerimientos de las diferentes especialidades culinarias. El importante grado de arrasamiento de las estructuras arquitectónicas no permite identificar la existencia de ventanas al exterior o sistemas de evacuación de humos, aunque hacemos constar el hallazgo de una teja con perforación, que haría pensar en un sistema de eliminación del humo a través del tejado, similar al documentado en las casas pompeyanas de los Cuatro Estilos ((I 8,11, 7), la casa I 10, 1, la Casa del Maiale (IX 9, b, c) y la Casa de *C. Iulius Polybius* (IX 13, 1, 3) (Kastenmeier 2007, 58).



Figura 28. Calzo para poste en 1/13/54. Fuente: Equipo *Sisapo.*

Como ya se ha indicado, a través de la pared oriental debía abrirse la puerta que comunicaba la cocina con un pasillo auxiliar desde el que podía accederse al *triclinium* por su esquina NO. En dicho pasillo y cerca de la puerta del comedor, se dispuso una pequeña instalación higiénica. La angostura del espacio donde se encuentra y la necesidad de cobijar la pequeña pileta sin afectar al tránsito del pasillo explican que se empotrara ligeramente en la fábrica del muro O del *triclinium*. Se trata de una estructura de planta rectangular de 1,66 m de longitud por 0,74 m de anchura, a la manera de una bañera construida con muretes de ladrillos rectangulares de medio pie de anchura, trabados con argamasa de cal y arena, salvo en el remate del lado oriental donde se emplean elementos latericios de dimensiones más reducidas. La construcción se eleva unos 0,45 m sobre el nivel del suelo de cal del pasillo (Figura 29). En el interior, en su extremo sur, se dispuso un escalón casi cuadrangular (0,30 m x 0,34 m) realizado en mampostería de piedra caliza y latericio unidos con argamasa de cal, por lo que la estructura adopta la forma de un polibán o bañera de asiento. El espacio útil para el aseo ostenta unas dimensiones de 0,94 m de largo por 0,49 m de ancho y una profundidad máxima de 0,28 m. La estructura se encuentra recubierta por una capa de revestimiento hidráulico consistente en un mortero de cal, arena y fragmentos de latericio, con un espesor medio entre 3 y 4 cm y que conserva un acabado pulido en toda la superficie. En algunas zonas de la parte superior, en los muretes que delimitan la estructura y en el borde del escalón interior, se ha perdido el revestimiento, dejando al descubierto la fábrica de la estructura. En la base del escalón se dispuso un sumidero, comunicado con una alcantarilla que discurre por el subsuelo del pasillo en dirección al *peristylum*, donde converge con el aliviadero de las aguas del *viridarium* (Figura 30). El desagüe se cubría con una placa de plomo (0,30 m x 0,33 m) provista de una serie de agujeros dispuestos en espiral (Figura 31). La sección cuadrangular de las perforaciones evidencia su realización con un punzón metálico por medio de golpes en frío con una maza o percutor y, quizás, una vez colocada en su ubicación actual, ya que la rebaba de plomo que se conserva en la cara interior de esta cubierta de desagüe parece indicar un trabajo desde fuera hacia adentro. Las perforaciones no son idénticas y aumentan de tamaño y de irregularidad en su ejecución hacia el centro por lo que cabe pensar que se retocaran *in situ* para aumentar el caudal de evacuación. Una acción similar se observa en un ejemplar de mayor tamaño procedente de Mérida (Cano y Acero 2001, 392, lám.8). Este tipo de rejilla de desagüe realizada en plomo se ha documentado también en algunas *domus* de *Corduba* (Ventura 1996, 93, fig. 60), *Carthago Nova* (Egea 2002, 27, fig.12) y *Segeda* I (Mara, Zaragoza) (Burillo *et al.* 2008, 9, fig.4), como corresponde a

lugares donde el aprovisionamiento del metal estaba garantizado, al igual que sucede en *Sisapo*, donde hemos documentado un filtro de desagüe similar en el ángulo SO del peristilo de la misma *domus* de las Columnas Rojas.



Figura 29. *Lavatrina* de la *domus* de las Columnas Rojas. Fuente: Equipo *Sisapo*.

Desde el punto de vista conceptual, interpretamos esta infraestructura higiénica como una *lavatrina*, pese a que dicho término puede considerarse un anacronismo aplicado a una *domus* de inicios del siglo I d. C., ya que a partir del desarrollo de los *balnea* domésticos, dicho vocablo parece reservarse al ángulo de la cocina que disponía de un punto de desagüe (Barattolo y Romaldi 2000, 264). De hecho, estos pequeños baños se documentan en las casas pompeyanas hasta el siglo II a. C. (Pesando 2017, 16) y autores como Varrón[4] ya nos indican que *lavatrina* era el nombre con que los «antiguos» denominaban los lugares para lavarse. En efecto, el término *lavatrina*, derivado del verbo *lavare* (Thédenat 1904, 987) designaba una instalación muy sencilla para realizar las abluciones diarias y solía estar en estrecha relación espacial con la cocina –cuando no propiamente en ella– para beneficiarse del calor del hogar y del sistema de

[4] Var. *L*. 9, 68: «cum ho antiqui non balneum, sed lauatrinam appellare consuessent».

aprovisionamiento y evacuación hidráulicos, según puede inferirse de una cita de Varrón (*Var.* L. 25. 118): «trua, qua e culina in lavatrina aquam fundunt». La descripción por Séneca del *balneolum angostum* de la *villa* de Escipión el Africano en Literno (Sen. *Ad Luc*. 86. 4), como un ambiente tétrico con una bañera llenada a mano (Barattolo y Romaldi 2000, 264), recuerda bastante nuestro caso, aunque existe entre ambos una importante distancia temporal, ya que Séneca se refiere a una construcción de inicios del siglo II a. C. La *lavatrina*, también denominada *lavatio* o *lavacrum* (Gros 1996, 388), podía estar provista de una pila de la que manaba el agua y ya desde el siglo II a. C. puede aparecer relacionada con *sudatoria* o *calidaria*, espacios de reducidas dimensiones donde se provocaba la sudoración mediante braseros portátiles (García-Entero 2005, 729).

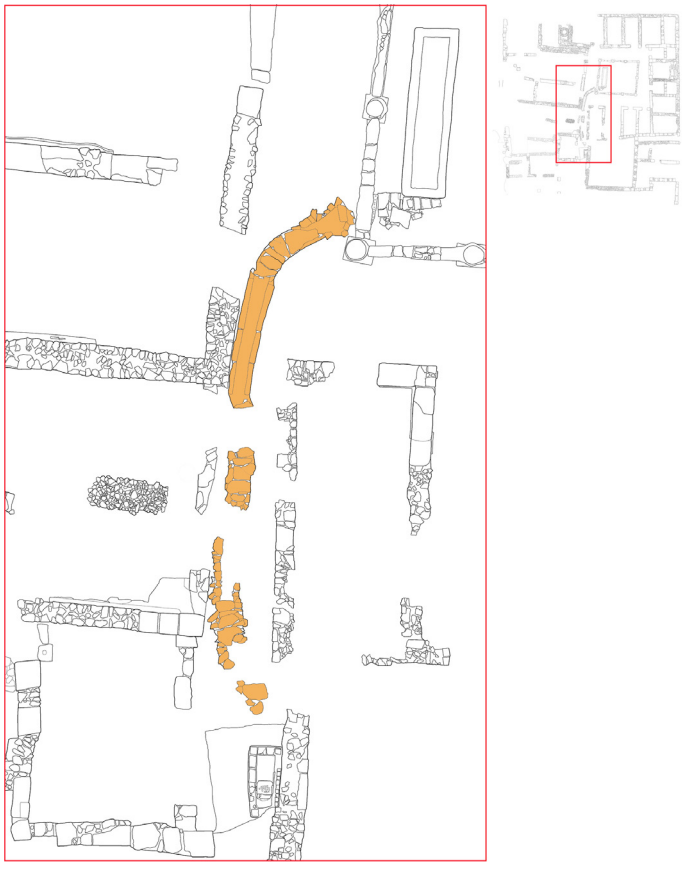


Figura 30. Canalización de desagüe de la *lavatrina* y el peristilo de la *domus* de las Columnas Rojas. Fuente: Equipo *Sisapo*.



Figura 31. Detalle del filtro de plomo del desagüe de la *lavatrina.*
Fuente: Equipo *Sisapo.*

La presencia en La Bienvenida de una instalación higiénica de estas características llama la atención por las fechas en que se construye la *domus*, inicios del siglo I d. C., un momento en que los *balnea* domésticos con estancias cálidas sobre hipocausto se encuentran en una fase de cierta madurez constructiva y desvinculados ya de las cocinas gracias a la disposición de hornos propios (García-Entero 2005, 732). De hecho, este modelo de pequeña bañera encuentra sus raíces en el mundo helenístico, con ejemplos como el de Delfos, donde se documentó una cubeta de forma ligeramente trapezoidal de 0,99 m de largo x 0,50 m de ancho y 0,38 m de profundidad, carente de sistema de desagüe, aunque provista de un bol hemisférico de piedra pulida donde se concentraría el agua restante tras su vaciado (Ginouvès 1952, 552, fig. 5). En ocasiones, estas estructuras se han relacionado con los baños de pies, considerando que solo esta parte estaría en remojo en este tipo de bañera con asiento, pero el autor citado advierte de la inconveniencia de su análisis desde visiones presentistas (Ginouvès 1952, 544-545). En nuestro caso, la existencia de un desagüe impediría que los pies estuvieran sumergidos, por lo que debía tratarse de un lugar para la higiene completa del cuerpo, suministrando el agua con lebrillos o barreños. Desde el punto de vista estructural, el paralelo más cercano a la estructura sisaponense es quizás el de la *villa* de Las Canteras (Alcalá de Guadaíra, Sevilla) (Cuenca y Ruíz 1989, 796, fig. 2). En el ángulo sur de la estancia 1 de este edificio –un ambiente de 25,28 m^2– se halló una bañera rectangular de

1,5 x 0,6 m con revestimiento hidráulico, provista de un pequeño escalón en ángulo. La proximidad de este espacio con la cocina podría hacer pensar, no sin reservas, que se trata de una *lavatrina* (García-Entero 2016, 252).

En otro orden de cosas, aunque las fuentes se hacen eco de una casuística ciertamente diversa en la localización de las cocinas dentro de las casas (Foss 1994, 69 ss.), la situación de la *culina* en el plano de la *domus* de las Columnas Rojas denota la búsqueda de la eficiencia en su cercanía con el *triclinium*, lo que aseguraba una rápida comunicación entre la estancia de preparación de los alimentos y el lugar de celebración del banquete. Esta relación de proximidad está documentada en otros lugares como la *domus* de las Cavalariças (*Bracara Augusta*) (Silva y Martins 2015, 433). En nuestro caso, la disposición de un pasillo auxiliar entre ambas estancias evitaba que los olores, el humo y el ajetreo de la cocina molestaran a los comensales, aspectos todos ellos indeseables según se deduce de algunos pasajes de Petronio[5] o Séneca[6].

Las obras que se acometieron durante la fase X, datada a mediados del siglo I d. C., no afectan a las dimensiones de la estancia, pero modifican la circulación y las relaciones de la *culina* con los ambientes anejos. Así, en este momento se verifica el cegamiento (1/13/19) del umbral abierto en el muro norte (1/13/40) y la apertura de una comunicación (1/13/37) con la estancia situada hacia el O, que quizás funcionara en ese momento como una despensa o *cella penaria*. Durante esta etapa parece mantenerse la relación entre la cocina y la instalación higiénica, ya que no se han hallado evidencias de su amortización o desuso en este momento.

Otra modificación relacionada con esta fase consiste en la reubicación del *focus*, que dejará de ser un elemento central para alojarse en la esquina SO de la estancia (Figura 32.1). La posición del hogar en una esquina se repite en otras *culinae* hispanas como la de la *domus* del Chao Samartín (Grandas de Salime, Asturias) (Montes *et al.* 2013, 227, fig.6), el sótano 23 b de la Casa de los Plintos de *Uxama* (*vid.* García Merino en este volumen) y otros muchos ejemplos. Es posible que esta posición resultara conveniente para mejorar la evacuación de humos mediante una chimenea, de la que en nuestro caso no se ha conservado evidencia alguna. El nuevo hogar (1/13/20) está constituido por un bloque de arcilla de tendencia cuadrangular (1’50 x 1’45 x 0’15 m), rebajado en la zona inmediata a la esquina para generar un espacio contenedor y con un pequeño parapeto de mampostería en su lado N (Figura 32.2). El ambiente se

5 Petr. 2, 1: «non... possunt... bene olere, qui in culina habitant».

6 Sen. *Ep*. 64, 1: «fumus erumpere ex lautorum culinis et terrere vigiles solet».

repavimentó con un suelo de tierra apisonada muy compacta y algo rubefactada en algunas zonas (1/13/42), que se superpuso sobre los restos de la fase anterior.

En el interior del hogar se halló la *meta* de un molino rotatorio manual realizado en material piroclástico. Se trata de un producto local procedente de la cantera de Los Castillejos de La Bienvenida, donde hace unos años se dio a conocer una producción de este tipo de elementos de molturación (Anderson, Grenne y Fernández 2011), además de una amplia serie de elementos constructivos. El hallazgo de molinos asociados a *culinae* o espacios donde se han preparado alimentos se documenta en otros casos como en la estancia 17 del *oppidum* de *Titulcia* (Polo y Valenciano 2017, 94) y es especialmente frecuente en yacimientos del ámbito gallego (*vid.* Alba *et al.* en este mismo volumen).



Figura 32. Segunda fase de la *culina.* 2. Detalle del *focus.* Fuente: Equipo *Sisapo.*

Por lo que respecta al periodo de actividad de esta refacción de la *culina*, los materiales asociados a su uso (fase IX) no parecen superar el tránsito al siglo II d. C. y las UUEE agrupadas en la siguiente fase (fase VIII) se corresponden con estratos de deposición severamente afectados por la zanja de la construcción de una gran estructura hidráulica posterior (1/13/4) (Figura 23). Es posible que las actividades relacionadas con la preparación de alimentos se desplazaran a otro ámbito de la *domus*, ya que esta sigue en uso durante todo el siglo II d. C. No se ha identificado un espacio con hogar estable que pudiera albergar esta función durante esta centuria y hasta el abandono de la vivienda.

Agradecimientos

Este trabajo se ha finalizado en el marco del proyecto ProCir (Ref. PID2019-105094GB-I00), financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación.

Bibliografía

Aguarod, C. (1991). *Cerámica romana importada de cocina en la Tarraconense*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

Anderson, T., Grenne, T. y Fernández, J.M. (2011). Volcanic quern and millstone quarries in Cabo de Gata (Almería) and Campo de Calatrava (Ciudad Real), Spain. En D. Willians y D. Peacock (Eds.), *Bread for the people. The archaeology of mills and milling*, (pp. 151-168). Oxford: British Archaeological Report, Internationational Series.

Barattolo, A y Romaldi, F. (2000). Impianti igienici di Pompei. Rapporto preliminare, *Rivista di Studi Pompeiani*, 11, 263–270.

Beltrán Lloris, M. (1984). Excavaciones arqueológicas en la colonia Celsa. *Boletín del Museo de Zaragoza*, 3, 125-152.

— (2003). La casa hispanorromana. Modelos. *Bolskan*, 20, 13-63.

Bonini, P. (2016). Le cucine nell'Italia romana: domus e villae. *Antichità Alto-Adriatiche*, 84, 455-474.

Burillo, F., Cano, M.A., López Romero, R. y Saiz, E. (2008). *La casa del Estrígilo de Segeda I*. Teruel: Fundación Segeda-Centro Celtibérico.

Cano, A.I. y Acero, J. (2001). Los usos del plomo en la ingeniería hidráulica romana. El caso de Augusta Emerita, Mérida. *Excavaciones arqueológicas,* 7, 381-396.

Cool, H. y Pryce, J. (1995). *Roman vessel glass from excavations in Colchester, 1971-85*. Colchester Archaeological Report 8. Norfolk.

Cuenca Durán, J. y Ruíz Delgado, M. (1989). Excavación de una villa romana en Las Canteras, Alcalá de Guadaíra (Sevilla). *Crónica del XIX Congreso Arqueológico Nacional*, vol. I (pp. 779-802). Zaragoza.

Egea Vivancos, A. (2001). Características principales del sistema de captación, abastecimiento, distribución y evacuación de agua de *Carthago Nova*. *Empùries*, 53, 13-28.

Ettlinger, E. *et al.* (1990). *Conspectus formarum terrae sigillatae italico modo confectae*. Bonn: R. Habelt.

Farrar, L. (1998). *Ancient roman gardens*. Gloucestershire: Sutton Publishing.

Fernández Ochoa, C., Zarzalejos, M., Hevia, P. y Esteban, G. (1994). Sisapo I. *Excavaciones arqueológicas en La Bienvenida, Almodóvar del Campo (Ciudad Real)*. Toledo: Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Fernández Ochoa, C. y Zarzalejos, M. (2010). ¿Sisapo en La Bienvenida (Ciudad Real)? De nuevo sobre la radicación geográfica y el estatuto jurídico de la capital del cinabrio hispano. En P. Bueno *et al.* (Eds.), *Arqueología, sociedad, territorio y paisaje. Estudios sobre Prehistoria reciente, Protohistoria y transición al mundo romano en homenaje a Mª Dolores Fernández Posse* (pp. 361-373). Madrid: CSIC.

Fernández Vega, P.A. (1993). *Arquitectura y urbanística en la ciudad romana de Julióbriga*. Santander: Ayuntamiento de Torrelavega.

— (1999). *La casa romana*. Madrid: Akal.

Foss P. (1994). *Kitchens and dining rooms at Pompeii: the spatial and social relationship of cooking to eating in the Roman household*. (Tesis doctoral) Universidad de Michigan.

García Bellido, A. (1964). Las casas de Itálica. *VIII Congreso Nacional de Arqueología* (454-460). Zaragoza.

García-Entero, V. (2005). *Los balnea domésticos –ámbito rural y urbano en la Hispania romana*. Anejos de AEspA XXXVII. Madrid: CSIC.

— (2016). Las termas. En R. Hidalgo (Ed.), *Las villas romanas de la Bética*, vol. 1 (pp. 249-282). Granada: Universidad de Granada.

Gazenbeek, M., Bellavia, V., Braguier, S., Pillard-Jude, C. y Wiethold, J. (2013). La cuisine d'une maison de maître du Haut-Empire à Grand (Vosges). En S. Mauné, N. Monteix y M. Poux (Eds.), Gallia, 70(1). *Cuisines et boulangeries en Gaule romaine* (pp. 97-112). Paris: CNRS.

— (2007). El ocio en el ámbito doméstico de la arquitectura hispanorromana: las termas. *AnMurcia*, 23, 249-268.

Ginouvès, R. (1952). Une salle de bains hellénistique à Delphes. *Bulletin de correspondance hellénique*, 76, 541-561.

Gros, P. (1996). *L'architecture romaine: du début du IIIe siècle av. J.-C. à la fin du Haut-Empire*. Paris: Picard.

— (2002). *L´architecture romaine du début du III siècle à la fin du Haut-Empire II. Maisons, palais, villas et tombeaux*. Paris.

Hevia, P., Corral, R. y Sierra, N. (2007). Excavación y restitución de las pinturas del *viridarium* de la *Domus* de las Columnas Rojas de Sisapo (La Bienvenida, Ciudad Real). En C. Guiral (Ed.), *Circulación de temas y sistemas decorativos en la pintura mural antigua*, *Actas del IX Congreso Internacional de la AIPMA* (pp. 471-474). Zaragoza: Gobierno de Aragón.

Hevia, P., Esteban, G. y Zarzalejos, M. (2016). *El conjunto funerario de Arroyo de La Bienvenida (Almodóvar del Campo, Ciudad Real). Aportaciones al conocimiento de la Antigüedad Tardía en el reborde suroccidental de la Meseta*. Madrid: UNED.

Kastenmeier, P. (2007). *I luoghi del lavoro domestico nella casa pompeiana*. Roma: Studi della Soprintendenza archeologica di Pompei, 23.

Keay, S. y Romo, A. (2001). CD. Capítulo 2. Las cerámicas. En S. Keay, Creighton y J. Remesal (Eds.), *Celti (Peñaflor). La Arqueología de una ciudad hispanorromana en la Baetica. Prospecciones y excavaciones 1987-1992*. Arqueología Monografías (pp. 31-200). Sevilla: Junta de Andalucía.

Leveau, Ph. (1996). L´eau dans la maison à l´epoque romaine. *La maison urbaine d´epoque romaine en Gaule Narbonnaise et dans les provinces voisines* (pp. 155-168). Avignon.

Loeschcke, S. (1919). *Lampen aus Vindonissa. Ein beitrag zur geschichte von Vindonissa und des antique beleuchtungwesens*. Zürich: In kommission bei Peer & cie.

López Mullor, A. (2008). Las cerámicas de paredes finas en la fachada mediterránea de la Península Ibérica y las Islas Baleares. En D. Bernal y A. Ribera (Eds.), *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión* (pp. 343-383). Cádiz: Universidad de Cádiz.

Maia, M.G.P. y Maia, M. (1996). Os castella do sul de Portugal e a Mineração da Prata nos Primórdios do Impero. En M. Rego (Ed.), *Mineração no Baixo Alentejo* (pp. 60-81). Castro Verde: Câmara Municipal de Castro Verde.

Marcos Herrán, F.J. (2002). *Vidrios romanos de Herrera de Pisuerga (Palencia)*. Palencia.

Mendes Dias da Cruz, M.R. (2009). *O Vidro Romano no Noroeste Peninsular. Um olhar a partir de Bracara Augusta* (Tesis doctoral). Braga: Universidad de Minho.

Montes, R., Villa, A., Gago, O., Hevia, S., Menéndez, A. y Madariaga, B. (2013). Avance sobre la excavación de una *domus* altoimperial en el castro de Chao

Samartín (Grandas de Salime). *Excavaciones Arqueológicas en Asturias 2007-2012, vol. 7* (pp. 225-238). Oviedo.

Noguera, J.M. y Antolinos, J.A. (2009). Áreas productivas y zonas de servicio de la villa romana de los Cipreses (Jumilla, Murcia). *Archivo Español de Arqueología*, 82, 191-220.

Olcese, G. (2003). *Ceramiche comuni a Roma e in área romana: produzione, circulazione e tecnología (Tarda età Repubblicana-Prima etè imperiale)*. Mantova.

Oxe, A. y Confort, H. (1968). *Corpus Vasorum Arretinorum. A catalogue of the signatures, shapes and chronology of italian sigillata*. Bonn.

Passelac, M. (1993). Céramique sigillée italique. En M. Py (Ed.), *DICOCER. Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.-VIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)* (pp. 554-568). Lattes: ASM Editions.

— (1993 a). Céramique à parois fines. En M. Py (Ed.), *DICOCER. Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.-VIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)* (pp. 511-521), Lattes: ASM Editions.

Peinado Espinosa, M.V. (2017). Cerámicas comunes romanas producidas en la Bética. En C. Fernández Ochoa, A. Morillo y M. Zarzalejos (Eds.), *Manual de cerámica romana III. Cerámicas romanas de época altoimperial III: Cerámica común de mesa, cocina y almacenaje. Imitaciones hispanas de series romanas. Otras producciones* (pp. 97-141). Alcalá de Henares: Museo Regional de Madrid.

Pérez González, C. (1989). *Cerámica romana de Herrera de Pisuerga (Palencia-España). La terra sigillata*. Santiago de Chile: Universidad Internacional SEK.

Pérez Macías, J.A. y Delgado, A. (2007). Los *metalla* de Riotinto en época julio-claudia. En J. A. Pérez Macías y A. Delgado (Eds.), *Las minas de Riotinto en época julio-claudia* (pp. 37-184). Huelva: Universidad de Huelva.

Pérez Outeriño, B. (1990). *Sellos de alfarero en terra sigillata itálica encontrados en Mérida*, Cuadernos Emeritenses 3. Mérida: MNAR.

Pesando, F. (2017). Rileggere Pompei V. Una premessa. En F. Pesando y M. Giglio. *Rileggere Pompei V. L´insula 7 della Regio IX* (pp. 13-20). Roma: L´Erma di Bretschneider.

Polo, J. y Valenciano, C. (2017). Últimos avances en la investigación del *Oppidum* de *Titulcia* (Titulcia, Madrid). *1er. Simposio sobre los Carpetanos. Arqueología e historia de un pueblo de la Edad del Hierro* (pp. 85-98). Madrid: Museo Arqueológico Regional de Madrid.

Poux, M. (2013). Une culina de type «pompéien» en territoire lyonnais. En S. Mauné, N. Monteix y M. Poux (Eds.), Gallia, 70(1). *Cuisines et boulangeries en Gaule romaine* (pp. 1-30). Paris: CNRS.

Ramón Robles, J. (2001). De la protección de los edificios privados. Estudio comparado de los textos municipales hispanos del siglo I, el Código de Justiniano y las Siete Partidas. *Anales de Derecho*, 19, 181-193.

Rascón Marqués, S. (1998). La casa privada en el ámbito complutense. *Complvtvm. Roma en el interior de la península Ibérica*. Alcalá de Henares, 107-117.

Ronda, A.M. y Tendero, M. (2010). Los materiales de época augustea en *Ilici* (L´Alcudia, Elche). En V. Revilla y M. Roca (Eds.), *Contextos ceràmics i cultura material d´època augustal a l´occident romà* (pp. 322-341). Barcelona: Universidad de Barcelona.

Ruiz Montes, P. (2013). Una serie de cerámicas tipo Peñaflor producida en Los Villares de Andújar. En D. Bernal *et al.* (Eds.), *Hornos, talleres y focos de producción alfarera en Hispania*, vol. II (pp. 245-248). Cádiz: Universidad de Cádiz.

Sillières, P. (1995). *Baelo Claudia. Une cité romaine de Bétique*. Madrid: Casa de Velázquez.

Silva, J. y Martins, M. (2015). Evolução e análise funcional de uma domus romana. A unidade habitacional da zona arqueológica das «antigas Cavalariças» de Braga. En R. Martínez y G. Cavro (Eds.), *Evolución de los espacios urbanos y sus territorios en el noroeste de la Península Ibérica* (pp. 425-442). León: Ediciones El Forastero S.L.

Sotomayor, M., Roca, M. y Fernández García, M.I. (1999). Centro de producción e Los Villares, Andújar (Jaén). En M. Roca y M.I. Fernández García (Coords.), *Terra sigillata hispánica. Centros e fabricación y producciones altoimperiales* (pp. 19-60). Málaga: Universidad de Málaga.

Thédenat, H. (1904). Latrina. En Ch. Daremberg y M.E. Saglio (Eds.), *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*. *T. III (IIª parte)* (pp. 987-991). Paris.

Uribe, P. (2015). *La arquitectura doméstica urbana romana en el valle medio del Ebro (siglos II a.C.- III p. C.).* Burdeos: Aquitania.

Vargas, S. y Moreno, M. (2004). Nuevas perspectivas para el estudio de la cerámica de imitación tipo Peñaflor en la *colonia Patricia Corduba.* En D. Bernal y L. Lagóstena (Eds.), *Figlinae Baeticae. Talleres, alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.-VII d.C.)* (pp. 721-726). Oxford: BAR Publishing.

Ventura, A. (1996). *El abastecimiento de agua a la Córdoba romana. II. Acueductos, ciclo de distribución y urbanismo.* Córdoba: Universidad de Córdoba.

Vernhet, A. (1976). Création flavienne de six services de vaiselle à la Graufesenque. *Figlina*, 1, 13-27.

Zarzalejos, M. (1995). *Arqueología de la región sisaponense. Aproximación a la evolución histórica del extremo SW de la provincia de Ciudad Real (fines del siglo VIII a.C.-siglo II d.C.)*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid.

Zarzalejos, M. y Esteban, G. (2007). La secuencia defensiva de La Bienvenida-Sisapo (Almodóvar del Campo, Ciudad Real). El flanco suroriental de la fortificación. En L. Berrocal y P. Moret (Eds.), *Paisajes fortificados de la Edad del Hierro. Las murallas protohistóricas de la Meseta y la vertiente atlántica en su contexto europeo* (pp. 281-303). Madrid: Casa de Velázquez.

Zarzalejos, M., Guiral, C. y Fernández Ochoa, C. (2007). Las pinturas de la Domus de las Columnas Rojas de Sisapo (La Bienvenida, Ciudad Real): estudio preliminar. En C. Guiral (Ed.), *Circulación de temas y sistemas decorativos en la pintura mural antigua*, *Actas del IX Congreso Internacional de la AIPMA* (pp. 467-470). Zaragoza: Gobierno de Aragón.

Zarzalejos, M., Fernández Ochoa, C. y Hevia, P. (2007). Avance sobre las últimas investigaciones en el yacimiento de La Bienvenida (Almodóvar del Campo, Ciudad Real). Nuevos elementos para la puesta en valor de la antigua Sisapo. En J.M. Millán y C. Rodríguez (Eds.), *Arqueología de Castilla-La Mancha. Actas de las I Jornadas* (pp. 303-330). Cuenca: Universidad de Castilla-La Mancha.

— (2011). *Investigaciones arqueológicas en Sisapo, capital del cinabrio hispano (I). La decoración musivaria de la domus de las Columnas Rojas (La Bienvenida, Almodóvar del Campo-Ciudad Real)*. Madrid: UNED.

Zarzalejos, M., Fernández Ochoa, C., Esteban, G. y Hevia, P. (2012). El paisaje minero antiguo de la comarca de Almadén (Ciudad Real). Nuevas aportaciones sobre el *territorium* de *Sisapo*. En A. Orejas y Ch. Rico (Eds.), *Minería y metalurgia antiguas. Visiones y revisiones* (pp. 129-150). Madrid: Casa de Velázquez.

— (2015). Contribuciones al conocimiento del territorio de Sisapo (La Bienvenida, Almodóvar del Campo) en la Antigüedad: una visión arqueológica. En F. Alía y J. Anaya (Dir.), *I Congreso Nacional Ciudad Real y su provincia* (pp. 39-56). Ciudad Real: Instituto de Estudios Manchegos.

— (2017). Huellas de ocupaciones tardoantiguas en Sisapo. El solar de la domus de las Columnas Rojas y la necrópolis de Arroyo de La Bienvenida. En M. Perlines y P. Hevia (Eds.), *La Meseta sur entre la Tardía Antigüedad y la Alta Edad Media* (pp. 21-46). Toledo: JCCM.

Zarzalejos, M., Hevia, P., Pina, M.R. y Esteban, G. (2016). Ánforas en un contexto tardío de La Bienvenida-Sisapo. Aportaciones al conocimiento de la difusión de ánforas tardorromanas en el interior de la Meseta. En R. Járrega y P. Berni (Eds.), *Amphorae ex Hispania: paisajes de producción y consumo* (pp. 347-361). Tarragona: SECAH.

Zarzalejos, M., Esteban, G., Mansilla, L., Gallardo, J.L., Hevia, P. y Bermúdez, J. (2017). Espacios de explotación minera en la periferia de la ciudad de Sisapo-La Bienvenida (Almodóvar del Campo, Ciudad Real). En L. Arboledas, E. Alarcón y F. Contreras (Eds.), *Presente y futuro de los paisajes mineros del pasado: Estudios sobre minería, metalurgia y poblamiento* (pp. 397-408). Granada: Universidad de Granada.

Las arqueofaunas en la *Sisapo* altoimperial: la *culina* de la *domus* de las Columnas Rojas

CORINA LIESAU
Universidad Autónoma de Madrid
CRISTIAN BELTRÁN
Universidad Autónoma de Madrid

1. Introducción

En este trabajo se ofrece un avance sobre el estudio de los restos faunísticos recuperados en la estancia 16 de la *domus* de las Columnas Rojas durante la campaña del año 2002. Ubicada al oeste del pasillo de comunicación con el peristilo y el *triclinium,* presenta varias fases constructivas y dos de uso, con una secuencia estratigráfica bastante completa que abarca desde época tardorrepublicana hasta altoimperial (Zarzalejos *et al*. 2011; 2018, 184). La cocina contó en origen con un suelo de tierra apisonada y un hogar central sobre una plataforma cuadrangular realizada de tapial (Zarzalejos *et al.* 2011, 57), mientras que en una segunda fase el hogar se traslada al ángulo Suroeste de la estancia y se introdujeron cambios en la comunicación con los espacios anexos (*vid*. Zarzalejos *et al.* en este volumen).

Las arqueofaunas de esta estancia corresponden en su mayoría a desechos alimentarios, aunque no necesariamente todos son de época altoimperial, dado que varias UUEE representan niveles de relleno y de acondicionamiento previo a las principales fases constructivas y de uso de esta *culina*. Gracias a un exhaustivo proceso de excavación se ha podido estudiar un importante conjunto arqueofaunístico del que se presentan resultados preliminares al haber dejado el equipo de investigación de *Sisapo* en reserva muestras de tierra de la excavación. Es probable que durante futuros procesos de cribado y flotado aparezcan más restos, una práctica muy necesaria para completar el estudio de lo hasta ahora recuperado.

2. Material y métodos

El material faunístico procede de numerosas unidades de excavación realizadas en la estancia, cuyas UES se resumen en la Figura 1.

BV02-1/13/ FASE/ UUEE	**ESTANCIA 16 (*CULINA*) TABLAS/ INTERPRETACIÓN**	**FAUNA: NR IDENTIFICADOS**	**VERTEBRADOS: NR SIN IDENTIFICAR**
Fase XIV/ 28 y 30: RELLENOS DE NIVELACIÓN	UUEE relacionadas con la explanación previa construcción de muros altoimperiales	**MAMÍFEROS: 21 GALLINA: 2**	**SI: 52 AVES INDET:1**
Fase XII/ 26, 27, 31, 33.	Primera fase de construcción de la ***culina* 1**.	**MAMÍFEROS: 82 GALLINA: 7 PERDIZ ROJA:2**	**SI: 130 AVES INDET:3**
Fase XII/ UE 25: HOGAR 1	Primera Fase Construcción de la ***culina* 1**.	**MAMÍFEROS:2**	**SI: 3**
Fase XI/16: ESTRATO DE USO	Fase importante de uso de la primera ***culina* 1**.	**MAMÍFEROS: 251 GALLINA: 15 CÓRVIDO:1**	**SI: 162**
Fase X/20 HOGAR 2	Segunda fase de construcción o última reforma de la ***culina* 2**	**MAMÍFEROS: 65 GALLINA: 6 PERDIZ ROJA: 1 CORNEJA NEGRA: 1**	**SI: 100**
Fase X/19 TAPIADO UMBRAL MURO N	Segunda fase de construcción o última reforma de la ***culina* 2**		
Fase IX/ 14 ESTRATO DE USO	Último momento de uso de la segunda fase constructiva de la ***culina* 2**.	**MAMÍFEROS: 159 GALLINA: 17 PERDIZ ROJA:7**	**SI: 203 AVES INDET:9 MICROFAUNA:4**
Fase IX/ 12, 13, 15: ESTRATOS CON CENIZAS Y CARBONES	Último momento de uso de la segunda fase constructiva de la ***culina* 2**.	**MAMÍFEROS: 138 GALLINA:9 PERDIZ ROJA:26 CORNEJA NEGRA:1 OSTRA:1**	**SI: 166 AVES INDET:3**

Figura 1. Relación de unidades estratigráficas por fases y UES, descriptiva y número de restos de fauna recuperados en cada contexto. Fuente: Corina Liesau y Cristian Beltrán, a partir de la información facilitada por el Equipo de investigación de *Sisapo*.

La identificación osteológica se ha llevado a cabo gracias a la colección comparada del Laboratorio de Arqueozoología (LAZ) de la Universidad Autónoma de Madrid, dirigido por A. Morales Muñiz, y la colección docente del C. Liesau en el Depto. de Prehistoria y Arqueología. Como apoyo bibliográfico se han consultado puntualmente las obras de Schmid (1972) y Barone (1976). La metodología de estudio sigue los criterios publicados por Morales y Liesau (1995). Para el estudio del descuartizado de las carcasas animales hemos seguido las secuencias expuestas por Rixson (1988, 49) y para las diferentes categorías de huellas antrópicas la desarrollada por Liesau (1998, 59-61).

Aunque la estancia ha sido excavada de forma exhaustiva, el material objeto de estudio no ha sido cribado o flotado, aspecto sobre el que se ha discutido en detalle en numerosos trabajos y que supone una evidente pérdida de registros arqueozoológicos (Payne 1972; Clason y Prummel 1977; Gifford 1981; Morales y Moreno 1992).

3. Resultados y discusión

3.1. Aproximación a la tafonomía de la muestra ósea

Para el estudio de la *culina* resulta muy necesario tener en cuenta los numerosos agentes tafonómicos que han intervenido sobre los materiales óseos. En general, las alteraciones que ha sufrido el material han dificultado en gran medida su identificación, dado que los huesos presentan un grado de fracturación extremo. A los procesos de descuartizado, descarnado y consumo de las porciones animales hay que añadir una intensa acción del fuego, además del pisoteo cuando fueron arrojados al suelo de la estancia. Excepto algunas piezas procedentes de los niveles de relleno, casi todo el registro consta de pequeñas esquirlas óseas a falta de caracteres osteomorfológicos identificables (SI) y solo un 49% del conjunto óseo ha podido ser identificado (Figuras 2A y 3).

Pero si atendemos a los valores del peso óseo, el resultado, con solo un 29% del material no identificado, cambia radicalmente al presentar cada uno de sus huesos una media de tan solo 1,3 g, mientras que la media del registro identificado apenas alcanza los 4 g por pieza. Estos resultados nos indican que, además de una buena recuperación manual del registro, la gran mayoría de los huesos son muy pequeños, incluso los de los macromamíferos, reducidos a esquirlas de tamaño insignificante (Figura 2). Las únicas piezas que se

han salvado de estas manipulaciones tan destructivas proceden de los niveles de relleno y de acondicionamiento previo al uso de la estancia como cocina (Figura 2B y C).



Figura 2. A.- Restos óseos sin identificar procedentes de la *culina* 1 (UE 14). Todos presentan un acusado grado de fracturación, huellas de combustión, despiece y alteraciones postdeposicionales (Escala: 5 cm). B.- Muestra de los dos únicos huesos largos de ungulados completos procedentes de los niveles de relleno de la culina. A.- Metacarpo de vacuno, norma dorsal (UE 30). C.- Pata trasera (tibia, calcáneo y astrágalo) de una cabra juvenil de gran talla, norma craneal (UE 26, 27, 31, 33). Fuente: Corina Liesau.

NÚMERO DE RESTOS/PESO	NR	NR%	PESO	%PESO
MAMÍFEROS IDENTIFICADOS	710	43%	2632	71%
MAMÍFEROS SIN IDENTIFICAR	816	50%	1071	29%
SUMA MAMÍFEROS	1526	93%	3703	100%
MICROFAUNA	6	0%		
AVES IDENTIFICADAS	97	6%		
AVES SIN IDENTIFICAR	16	1%		
TOTAL	1645	100%	3703	100

Figura 3. Relación absoluta y relativa del NR y peso (en g) de los restos de fauna identificada y sin identificar recuperados de la *culina*. Fuente: Corina Liesau.

Además del acusado proceso de fracturación del material de la *culina* no incluido en la Figura 5 por afectar prácticamente a todos los huesos, queremos destacar también a otros agentes tafonómicos interesantes que nos ayudan a interpretar las circunstancias de la acumulación del material óseo en los suelos de la *culina* (Figura 4).

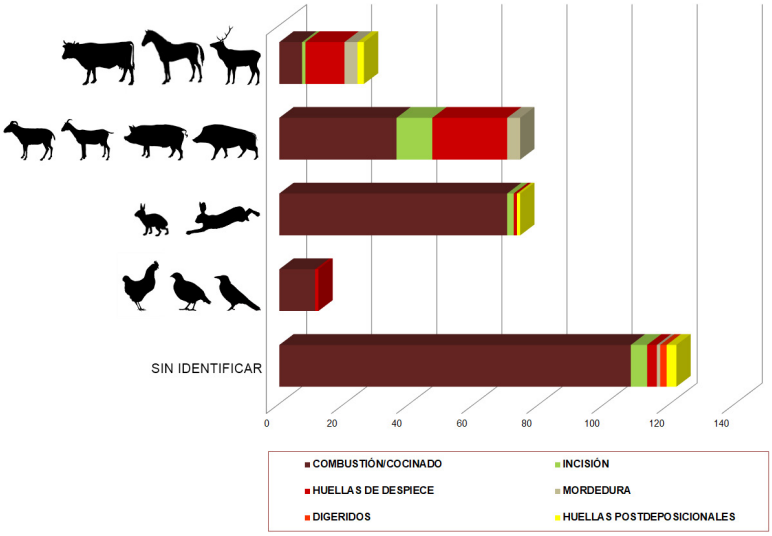


Figura 4. Principales categorías de huellas antrópicas y no antrópicas por grupos faunísticos según su talla (macro y mesomamíferos, lagomorfos, aves y huesos sin identificar) expresados en valores absolutos. Fuente: Corina Liesau.

Más de tres centenares de huesos muestran numerosas huellas de manipulación antrópica, además de otras biológicas y postdeposicionales una vez incorporados a los estratos arqueológicos. Como se puede observar en la Figura 2, la macro y mesofauna ha sido sometida a un exhaustivo despiece por las cuantiosas huellas documentadas en todo el registro. Para ello se ha empleado un instrumental metálico contundente de tipo hacha o macheta con la que se han reducido todas las carcasas a pequeñas porciones, excepto en los animales de talla reducida como los lagomorfos y las aves. En estos últimos, predominan las huellas de combustión.

En la figura 5 mostramos algunos ejemplos de la exhaustiva manipulación antrópica como profundas incisiones realizadas con un instrumental con un filo de tipo cuchillo sobre las costillas de suido y otra de équido (Figura 5, nº 1 y 2). Las contundentes huellas de percusión evidencian despieces terciarios como los ejecutados sobre un occipital y una vértebra de un suido (Figura 5, nº 4 y 5). La vértebra indica además una percusión desde el plano ventral, es decir, ejecu-

tada para abrir *en canal* al suido. Todavía más contundente resulta una sección sagital de una escápula de un ciervo que requiere, desde luego, habilidad y experiencia en la ejecución de un despiece tan preciso (Figura 3,6), como también las percusiones mediales sobre huesos largos de vacuno (Figura 5, nº 10, 11).

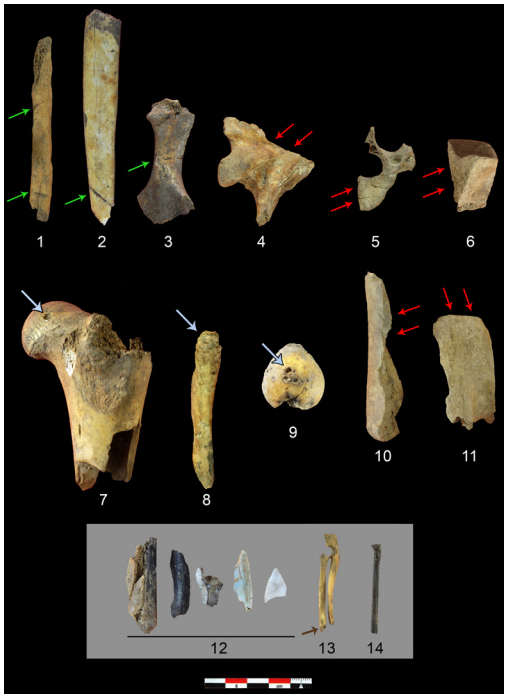


Figura 5. Selección de huellas documentados en los restos de fauna: Incisiones como huellas de descarnado sobre costillas en norma ventral: 1.- de suido (UE 14) y 2.-sobre costilla de équido (UE 26, 27, 31, 33); 3. Pelvis de ovicaprino (norma ventral, UE 12, 13, 15). Huellas de despiece por percusión: 4.- Occipital de suido (norma caudal); 5.- vértebra costal de suido (norma caudal); 6.- escápula distal de ciervo seccionada sagitalmente, norma craneal; 10 y 11: Esquirlas de diáfisis de húmero de vacuno con varias percusiones para fracturar el hueso (UE 14), norma caudal. Mordeduras: 7.-Fémur proximal de vacuno con huellas puntuales de mordisqueo, norma craneal (UE 26, 27, 31, 33). 8.- Radio de ovicaprino mordisqueado profusamente, norma lateral (UE 28); 9.- Cabeza de fémur de ciervo con punzaduras (UE 14). Diferentes estados de combustión, según el grado de exposición al fuego en: 12.- Esquirlas óseas de macro y mesomamíferos que presentan desde gamas de color marrón-negro hasta el blanco (UE 12, 13, 15). 13.- Radio y ulna de conejo con huellas de combustión solo en su porción distal. 14.- Radio de gallina de color negro (UE 26). Fuente: Corina Liesau.

En todas las categorías faunísticas abundan piezas que revelan huellas de combustión, pero también otras que, probablemente, fueron sometidas a largos procesos de cocción en las principales fases de uso de la cocina, dado el intenso brillo que presentan sus superficies. En relación a las huellas de combustión documentadas, predominan termoalteraciones de tonalidades entre marrón y negro que se corresponden con temperaturas inferiores a unos 400 ºC, mientras que otra colección de piezas alcanza escalas de color gris y blanco-azulado. Estas últimas son un reflejo de huesos prácticamente calcinados que nos indicarían exposiciones al fuego prolongadas y temperaturas de entre unos 500-800 ºC (Shipman *et al.* 1984; Spennemann y Coley 1989; Albizuri *et al*. 1992) (Figura 5, nº 12).

Entendemos que estos hallazgos pueden ser un aspecto crucial de cara a la interpretación del registro faunístico consumido en la *domus* y que, por tanto, pueden reflejar una forma de hacer *desaparecer los desechos culinarios*, algo que ha podido afectar a importantes cantidades de restos faunísticos, especialmente los de talla grande (vacuno y ciervo). Una vez elaborados los platos de carne y extraídos los nutrientes de las porciones animales cocinadas o asadas, los huesos han podido ser arrojados al hogar para seguir alimentando el fuego. No en vano, más de 300 piezas proceden de los potentes estratos cenicientos documentados en esta cocina (UUEE 12, 13, 15).

Dada la abundancia de piezas termoalteradas resulta también complicado saber en cada caso si se trata realmente de una forma de preparación culinaria como un asado o si estas huellas proceden de vertidos con cenizas y brasas a baja temperatura que han estado en contacto con los huesos. Sin embargo, evidencias claras de asado se manifiestan en todas las reses, algunas aves (Figura 5, nº 14) y de forma más notoria en los lagomorfos, como se puede observar en las epífisis distales de una pata delantera de conejo combustionadas parcialmente donde apenas hay masa muscular (Figura 5, nº 13). Huellas con estas características se han descrito con detalle en trabajos experimentales con conejos expuestos al asado (Lloveras *et al*. 2009).

No parece que los canes tuvieron acceso a la estancia por los escasos registros con huellas de mordidos y digeridos contabilizados. Casos contabilizados proceden de los niveles de relleno de la fase constructiva o de reforma de la *domus* (Figura 5, nº 8). Así mismo, unas pocas punzaduras observadas en dos fémures proximales de vacuno y de ciervo se deben probablemente más bien a un mordisqueo de origen antrópico que el realizado por los canes, cuestión a veces difícil de determinar con fiabilidad (Figura 5, nº 7 y 9). Las huellas postdeposicionales son escasas, lo que indica una sucesión de vertidos bastante continua.

3.2. La fauna identificada

Con un total de 1646 restos óseos recuperados, los mamíferos representan la principal fauna consumida (Figura 6). Los tres parámetros arqueozoológicos clásicos nos ofrecen unos resultados muy diferentes para cada especie según sus valores absolutos y relativos. Cuantitativamente destaca la infrarrepresentación de los macromamíferos (équidos, vacuno y ciervo) frente a la mesofauna (ovicaprinos y suidos) en el número de restos recuperados (NR), como también en el número mínimo de individuos (NMI). Pero si atendemos los valores del peso, el aporte cárnico de las tres principales cabañas –vacuno (24%), ovicaprinos (28%) y suidos (25%)– queda muy igualado, totalizando el 80% de fauna consumida.

TAXONES	NR	% NR	NMI	% NMI	PESO	% PESO
CABALLO	2	0,3%	2	2,2%	60	2,3%
ASNO	1	0,1%	1	1,1%	25	0,9%
VACUNO	19	2,7%	7	7,7%	627	23,8%
OVEJA	9	1,3%	5	5,5%	0,0%	
CABRA	3	0,4%	1	1,1%	0,0%	
OVICAPRINO	123	17,2%	13	14,3%	737	28,0%
SUIDO	160	22,3%	18	19,8%	665	25,3%
TOTAL DOMÉSTICOS	317	44,3%	47	51,6%	2114	80,3%
CIERVO	22	3,1%	4	4,4%	215	8,2%
JABALÍ	3	0,4%	3	3,3%	45	1,7%
CONEJO	265	37,0%	28	30,8%	160	6,1%
LIEBRE	102	14,2%	8	8,8%	97	3,7%
ERIZO	1	0,1%	1	1,1%	1	
MICROFAUNA	6	0,8%				
TOTAL SILVESTRES	399	55,7%	44	48,4%	518	19,6%
TOTAL MAMÍFEROS	716	100,0%	91	100,0%	2632	100,0%
GALLINA	57		14			
PERDIZ ROJA	37		14			
CÓRVIDOS	3		3			
AVES	16					
MOLUSCOS	1		1			
TOTAL IDENTIFICADO	830		123		2632	
SIN IDENTIFICAR	816				1171	
TOTAL	1646		123		3803	

Figura 6. Relación absoluta y relativa de los principales parámetros –número de restos (NR), número mínimo de individuos (NMI) y el peso óseo de la fauna recuperada en la *culina*. Fuente: Corina Liesau y Cristian Beltrán.

La fauna silvestre comprende taxones como el ciervo, algún que otro jabalí, como también centenares de huesos de lagomorfos. Abundan los restos de conejo y, en menor medida, las liebres, además de capturas más excepcionales y oportunistas como el erizo. Si tenemos en cuenta los diferentes parámetros arqueozoológicos de la figura 6, todos los valores son elevados, incluso los del peso, donde la fauna cinegética alcanza casi el 20% del total consumido, resultado que se aproxima más a una *villa* rústica que a una *domus* urbana.

Queda por destacar entre los principales resultados el consumo frecuente de aves entre los desechos culinarios. Las aves de corral consumidas son numerosas, pero también las silvestres como la perdiz y, en menor medida, los córvidos como la corneja negra. Aunque todas ellas por su reducido peso representan un complemento alimentario, el elevado número de individuos apunta a un consumo habitual a lo largo de las diferentes fases.

4. La preparación y el consumo de faunas a lo largo de las diferentes fases de la *culina*

Llama la atención la recuperación de más de un millar y medio de huesos en una estancia dedicada a la preparación de alimentos en una *domus* ciertamente señorial, como es la que aquí nos ocupa. Esta acumulación de vertidos de cenizas con desechos alimentarios y restos cerámicos no deja de sorprender en una sociedad sofisticada como la romana con una mentalidad muy pragmática sobre la higiene personal y urbana. Entendemos, y así lo evidencian gran parte de los restos faunísticos, que hubo etapas donde no todos los desechos culinarios fueron retirados, sino arrojados y pisoteados durante el uso de la *culina*. Sin embargo, esta cuestión sobre lo que supone trabajar en una estancia con acúmulos de desperdicios en el suelo, el mal olor y demás inconvenientes –insectos, roedores, etc.– en pleno uso de la *culina*, no parece ser un caso excepcional. Se conocen amplios registros faunísticos de cocinas en otros yacimientos europeos, en cuyos suelos, también de tierra apisonada, se fueron incorporando miles de desechos faunísticos (Schmid 1969, Deschler-Erb y Akeret 2010). Nuestro caso, por tanto, confirma un patrón constructivo habitual, donde los restos quedaron poco a poco embutidos en un suelo blando como el que nos ocupa, y nos ha brindado una oportunidad única para obtener unas evidencias directas de la preparación y desecho de alimentos de origen animal.

A pesar de ser un registro representativo en el número de restos recuperados, es cierto que no dejan de ser un pobre reflejo de lo que en su día se debió de cocinar en aquella estancia, teniendo en cuenta que estuvo en uso durante un lapso temporal de en torno a unos 90 años. Los argumentos para llegar a esta conclusión se basan en primer lugar en el estudio tafonómico de la muestra, no exento de problemas por la gran variedad y superposición de huellas documentadas. Las alteraciones más frecuentes son un acusado grado de facturación y un elevado número de piezas con huellas de combustión. A ello se suman los exhaustivos despieces ejecutados sobre las reses reduciendo sus porciones a insignificantes fragmentos, cuando los de mayor tamaño no fueron arrojados al fuego para servir de combustible, consumidos por los perros o desechados en otro lugar.

Parece plausible que éstas sean las razones que expliquen la significativa ausencia de los macromamíferos, como también que el intenso despiece tiene como objetivo optimizar la extracción del tuétano y demás nutrientes. Aunque esta práctica de despiece puede obedecer a una economía más bien pobre y de subsistencia, el registro faunístico es muy rico en especies y apunta precisamente a todo lo contrario. Los exhaustivos despieces también se conocen en otros registros romanos europeos, donde gracias al instrumental empleado, las técnicas de despiece se asemejan a las actuales. En algunos casos se ha sugerido su empleo en la preparación de sopas (van Mensch, 1974), y otras al consumo de chuletitas o manitas (Schmid 1968; Lauwerier 1988). Para la *culina* de *Sisapo* estas modalidades están ejecutadas con destreza, llegando no solo a despieces de tercer grado, es decir la obtención de pequeñas porciones para uso doméstico, sino también a despieces de cuarto grado con la finalidad de extraer de ellos toda la grasa animal. Este aspecto también puede en función de las prácticas culinarias, la vajilla de cocina disponible, el número habitual de comensales, etc., y puede que también se deba a que fueron cocinados en ollas de mediano y pequeño tamaño, cuestión que encuentra refrendo en el registro cerámico documentado y las características del hogar.

No solo se consume la clásica triada doméstica de vacuno, ovicaprinos y suidos, sino también muchas especies silvestres. En relación con los primeros hay que destacar cierta preferencia por el consumo de suidos, seguidos de los ovicaprinos si atendemos el número mínimo de individuos calculados para cada uno de los contextos y excepcionalmente algún équido, estando presentes de forma marginal el caballo y el asno en la *culina 1* (UE16).

Del vacuno cabe destacar que el único hueso largo recuperado de un nivel de relleno ha permitido obtener una altura media en la cruz de tan solo 98

cm, un animal ciertamente pequeño, incluso para los registros prehistóricos y romanos en otros ámbitos peninsulares (Altuna y Mariezkurrena 1996, 7; Fernández Rodríguez 2003, 153; Fernández Rodríguez y Fuertes 2007, 209; Castaño *et al.* 2006, 37; Liesau 1998, 98-99; 2012, 148). Probablemente se corresponda con vertidos tardorrepublicanos o de periodos anteriores. Queda pendiente por confirmar si aquí se produce una introducción de razas mejoradas o continúan, al menos durante un tiempo, con la cría de las locales, algo frecuente en asentamientos que no son de nueva creación, como se ha observado en el NE peninsular (Colominas 2017).

Según los elementos esqueléticos más frecuentes, llama la atención otro aspecto interesante: abundan los elementos axiales, especialmente las costillas en todos los taxones, como también las porciones superiores de los cuartos delanteros y traseros (*stylopodia* y *zygopodia*), las de mayor contenido muscular en el esqueleto apendicular. Las edades de sacrificio también merecen ser comentadas brevemente al primar en las cabañas mejor representadas individuos inmaduros, es decir, cochinillos, corderos y cabritos, como también animales juveniles, individuos en edades muy por debajo de su óptimo rendimiento cárnico.

A nivel de fauna consumida, los taxones, las edades de sacrificio y los patrones de despiece son similares para las dos fases importantes de uso de la *culina*, mientras que los niveles constructivos y de relleno presentan registros más pobres cuantitativa y taxonómicamente. Así mismo, como se puede apreciar por los numerosos restos y de individuos contabilizados, el consumo de la gallina es importante en ambas fases (Figura 6). En la Figura 7A, se muestra una selección de huesos de los tarsos de gallos, gallinas, además de algún pollo. Con este importante registro de huesos, *Sisapo* se suma a la lista de yacimientos romanos que consume regularmente este ave de corral muy apreciada, tanto por la calidad de su carne como por la puesta de huevos que aporta.

Además del consumo de la fauna doméstica, el espectro faunístico se amplía considerablemente con la caza mayor, representada por el ciervo y el jabalí. Si estos animales fueron abatidos por los propietarios de la *domus* o adquiridos de otra forma resulta difícil de evaluar, aunque están presentes porciones craneales y apendiculares que podrían indicar algún que otro despiece *in situ* y para el cual la estructura interpretada como *lavatrina,* contigua a la *culina,* podría servir de igual modo en las tareas de desollado, eviscerado, despiece y lavado de las carcasas de la fauna doméstica o cinegética (Figura 7). Como ya se ha comentado con anterioridad, frente a la ausencia de huesos de gran tamaño, es probable que los aproximadamente 400 pequeños huesos de la caza menor han visto favorecida su acumulación entre los vertidos de la *culina*. El consumo

de conejos asume un gran protagonismo, siendo menor la presencia de las liebres. Algunos individuos también presentan despieces previos a su preparación –eliminación de las patas por percusión–, mientras que otros presentan huellas características de haber sido asados. Entre la fauna silvestre también ha sido posible identificar un húmero de erizo en la primera fase de construcción de la *culina 1* (26, 27, 31, 33). Aunque se trata de un hallazgo extraordinario, su localización en esta estancia también parece indicar que fue objeto de consumo.

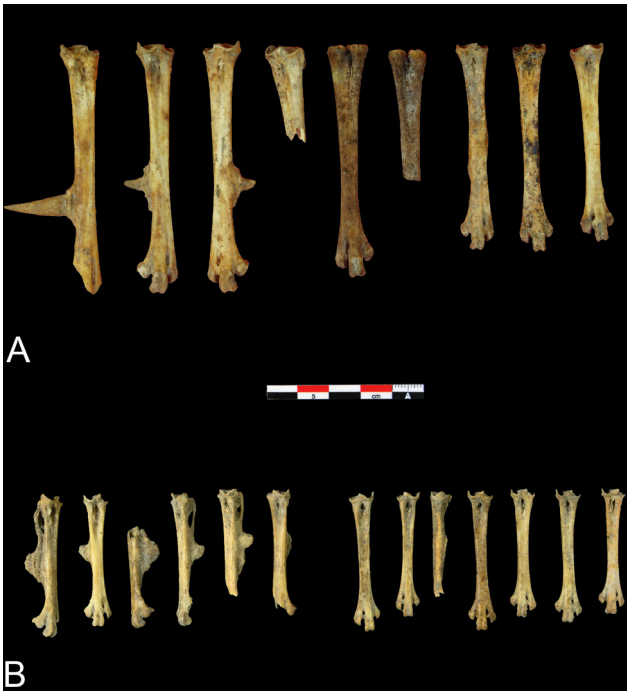


Figura 7. Selección de tarsometatarsos de aves: A.- de gallos y gallinas. B.- de perdices procedentes de ambas fases de la culina. Fuente: Corina Liesau.

Entre la caza menor destaca un lote interesante de huesos de perdiz roja. Ave muy apreciada por su delicada y sabrosa carne está representada por casi 4 decenas de huesos y 14 individuos. La mayoría de los huesecillos proceden de sucesivos vertidos, pero especialmente durante la segunda fase de la *culina 2* (UUEE 12, 13, 15) obedecen, no a meros desechos de consumo, sino a un procesado previo de estas aves (Figura 7B). Un nutrido lote de piezas bien conservadas nos induce a pensar que podemos estar ante una acumulación de restos aviares en un espacio concreto y de poco tránsito dentro de la amplia cocina

de esta casa solariega. La eliminación de la parte distal de las patas de una docena de perdices indica que fueron preparadas para ser consumidas en un acto comensal puntual, o para proceder a macerarlas con algún método de conservación como puede ser el escabeche. Sea como fuere, estaríamos ante una evidencia de la *cadena operativa* previa a su asado o cocido. Probablemente se trata de una recomendación de Apicio, en su *Liber VI Areopetes*, de hervir primero las perdices con las plumas para después proceder a desplumarlas. Entendemos que esta tarea resulta más sencilla si en este proceso de arrancar el plumaje se mantienen sus patas intactas con el fin de poder sujetarlas firmemente con las manos durante el desplume.

Mientras que las gallinas y las perdices suelen ser las aves más frecuentes en los yacimientos romanos, también aparecen otras con un registro variable (Hernández 1993, 2000; García Petit 2017). Al lote de aves tenemos que sumar tres restos de córvidos, dos de ellos concretamente de corneja negra (UUEE 12-15, 19-20). Aunque su captura y consumo parece ser más bien un evento puntual y fortuito, no son aves extraordinarias en los registros romanos (Hernández 1993; Llorente *et al*. 2002; García Petit 2017). Independientemente de la información que aportan sobre el medio, son aves que pueden alcanzar un peso medio próximo al de una perdiz, de entre 300-450 g (Bolopo *et al*. 2009), dato que a efectos de rentabilidad cárnica puede ser interesante y que, al menos en este contexto, descarta que se trate de animales de compañía (Toynbee 1983). A pesar de que algunas fuentes clásicas recogen recetarios de cómo preparar la corneja y la urraca (García Petit 2017, 62), su presencia en un yacimiento no implica necesariamente su consumo. Pero con estos hallazgos localizados en un contexto de cocina se confirma, por tanto, su consumo.

Por último, una valva con fracturas recientes de ostra hallada en el estrato de cenizas (12,13, 15) no deja de ser un hallazgo anecdótico. A pesar de ello, asociada a un contexto de cocina confirma la llegada de una exquisitez al interior peninsular como se conoce para algunas villas de la región de Madrid (Morales *et al.* 2000). Pendiente de que futuras excavaciones permitan ampliar este registro, se trata de un hallazgo importante para conocer mejor el potencial de abastecimiento que esta ciudad presenta a través de las redes viarias romanas.

Concluyendo, los resultados del estudio de los diferentes suelos de la *culina* de la casa de las Columnas Rojas no pueden ser más ilustrativos en cuanto a la recuperación de un variado espectro de fauna. Allí se cocinaron y se asaron porciones cárnicas, además de cabritos, lechales, cochinillos y gallinas. A pesar de los sesgos tafonómicos constatados, se suma a este registro un significativo número de fauna silvestre, dejando con ello constancia de unos gustos culinarios

que apuestan por un importante componente cinegético en su dieta. Sin duda alguna, el medio de *Sisapo* se enmarca, incluso hoy en día, en un entorno muy favorable para realizar diferentes modalidades cinegéticas y parece que esto no fue diferente en tiempos antiguos. Las arqueofaunas, por tanto, confirman que los moradores de esta *domus*, no solo destacan por unos gustos y capacidades adquisitivas importantes en la inversión edilicia y musivaria del edificio, sino también por un consumo de unos alimentos acordes con una sociedad que demanda o dispone de un rico y variado registro culinario.

Agradecimientos

En primer lugar, agradecer a Mar Zarzalejos y al equipo de *Sisapo* por la oportunidad de haber podido estudiar este interesante conjunto faunístico. También queremos agradecer a Arturo Morales su inestimable ayuda en la identificación de las aves y el erizo. Cristina Cabrera ha colaborado en el estudio de la fauna y en la confección de las figuras. También agradecemos a Marta Comas por la realización de las fotos y a Adriana Asensio por su ayuda en la toma de datos. El trabajo se ha desarrollado en el marco del proyecto competitivo *Investigaciones arqueológicas en la antigua Sisapo. 2015*, acogido a la Orden de 19 de junio de 2015 por la que se establecen las bases y se convocan subvenciones para la realización de Proyectos de investigación del Patrimonio Arqueológico y paleontológico de Castilla-La Mancha para el año 2015 (DOCM, 123 de 25 de junio de 2015, cuya IP es M. Zarzalejos).

Bibliografía

Albízuri, S, Colomer, S. y Buisan, C. (1989/1990). Experimentación sobre la exposición del tejido óseo a focos de calor. *Estudios de la Antigüedad*, 6/7, 91-97.

Altuna, J. y Marriezkurrena, K. (1996). Estudio arqueológico de los restos óseos hallados en las excavaciones romanas de Lugo. En Rodríguez Colmenero (Coord.), *Lucus Augusti I. El amanecer de una ciudad* (pp. 55-106). La Coruña: Fundación Pedro Barrié de la Maza.

Maier, R. (1991). *Apicius, De re coquinaria*. *Das römische kochbuch de Apicius. Lateinisch/Deutsch. Vollständige zweisprachige Ausgabe*. Stuttgart: Reclam.

Barone, R. (1976). *Anatomie comparée des mammiferes domestiques. Ostèologie.* París: Vigot.

Bolopo, D., Canestrari, D. y Baglione, V. (2009). Corneja negra – *Corvus corone*. En Salvador, A. y Bautista, L. M. (Eds.), *Enciclopedia Virtual de los Vertebrados Españoles.* Madrid: CSIC - Museo Nacional de Ciencias Naturales (MNCN). http://www.vertebradosibericos.org/

Castaño, J., Castaños, P. y Martín-Bueno, M. (2006). Estudio arqueozoológico de la fauna de *Bilbilis* (Zaragoza). *Saldvie,* 6, 29-57.

Clason, A.T. (1972). Some remarks on the use and presentation of archaeological data. *Hellinium,* 12, 139-153.

Clason, A. T. y Prummel, W. (1977). Collecting, sieving and archaeological research. *Journal of Archaeological Science*, 4(3), 171-175.

Colominas, L. (1917). Roman conquest and changes in animal husbandry in the northeast of the Iberian peninsula: Searching for patterns, rates and singularities. *Archaeofauna*, 26, 9-22.

Deschler-Erb, S. y Örni, A. (2010). *Archäobiologische forschungen zum römischen legionslager von Vindonissa und seinem umland: Status quo und potenzial*. Brugg: Grafisches Unternehmen.

Fernández Rodríguez, C. (2003). *Ganadería, caza y animales de compañía en la Galicia romana: Estudio arqueozoológico.* Brigantium, 15. La Coruña: Museo Arqueolóxico e Histórico.

Fernández Rodríguez, C. y Fuertes, N. (2007). La romanización del noroeste de la Península Ibérica y las modificaciones en la presencia, uso y consumo de mamíferos. En S. O. Jorge, A. M. S. Bettencourt y I. Figueiral (Eds.), *A concepçao das paisagens e dos espaços na arqueologia da Península Ibérica* (pp. 207-217). Faro: Universidade do Algarve.

García Petit, L. (2017). La explotación de las aves en época romana en la península ibérica. *Archaeofauna*, 26, 53-65.

Gifford, D. P. (1981). Taphonomy and Paleoecology. *Advances in Archaeological Method and Method*, 4, 365-438.

Grayson, A. K. (1984). *Quantitative Zooarchaeology.* New York: Academic Press.

Hernández, F. (1993). Catálogo provisional de los yacimientos con aves del Cuaternario de la Península Ibérica. *Archaeofauna*, 2, 231-275.

— (2000). Las aves. En C. Blasco Bosqued, y Mª R Lucas Pellicer (Eds.)*, El yacimiento romano de La Torrecilla: de villa a tugurium* (pp. 214-226). Madrid: Servicio de Publicaciones de la UAM.

Lauwerier, R. C. (1988). *Animals in Roman Times in the Dutch Eastern river area.* 12. Gravenhage: SDU; Amersfoort: Rijksdienst voor het Oudheidkundig Bodemonderzoek.

Liesau, C. (1998). *El Soto de Medinilla: faunas de mamíferos de la Edad del Hierro en el valle Medio del Duero (Valladolid, España)*. Archaeofauna, 7. Madrid: Asociación Española de Arqueozoología.

— (2002). Análisis de Arqueofaunas. En Fernández Ochoa, C., Gil Sendino, F., Salido Domínguez, J. y Zarzalejos Prieto, M., *El* Horreum *de la* Villa *Romana de Veranes (Gijón, Asturias)* (pp. 88-103). Madrid: Servicio de Publicaciones de la Universidad Nacional de Educación a Distancia.

Llorente, L., González, A. y Morales, A. (2002). Las Aves. En C. Fernández Ochoa; F. Gil Sendino, J. Salido Domínguez y M. Zarzalejos Prieto. *El* Horreum *de la* Villa *Romana de Veranes (Gijón, Asturias)* (pp. 156-161). Madrid: Servicio de Publicaciones de la Universidad Nacional de Educación a Distancia.

Lloveras, L., Moreno-García, M. y Nadal Lorenzo, J. (2009). Butchery, cooking and human consumption marks on rabbit (*Oryctolagus cuniculus*). Bones: An Experimental Study. *Journal of Taphonomy*, 7, 179-201.

Morales, A. y Liesau, C. (1995). Análisis comparado de las faunas arqueológicas en el valle Medio del Duero (Prov. Valladolid) durante la Edad del Hierro. En G. Delibes, F. Romero y A. Morales (Eds.), *Arqueología y medio ambiente. El primer milenio a.C. en el Duero Medio* (pp. 455-514). Valladolid: Consejería de Cultura y Turismo.

Morales, A., Liesau, C., De la Torre, Mª A. y Serrano, L. (2000). La Fauna: mamíferos, anfibios, peces y moluscos. En C. Blasco Bosqued y Mª R Lucas Pellicer (Eds.)*, El yacimiento romano de La Torrecilla: de villa a Tugurium.* Patrimonio Arqueológico del Bajo Jarama, 4 (pp. 181-214). Madrid: Servicio de Publicaciones de la UAM.

Morales, A. y Moreno, R. (1992). Peña Negra (Alicante). Efectos de la selección apriorística de muestras en Arqueozoología. *Archaeofauna*, 1, 1-10.

Payne, S. (1972). Partial recovery and sample bias: the result of some sieving experiments. En E. S. Higgs (Eds.): *Papers in economic Prehistory* (pp. 49-64). London: Cambridge University Press.

Rixson, D. (1988). Butchery evidence on animal bones. *Circaea,* 1(6), 49-52.

Schmid, E. (1969). Knochenfunde als Archäologische Quellen. En J. Boessneck (Ed.), *Archäologisch-Biologische zusammenarbeit in der vor-und frühgeschichtsforschung. Münchner Kolloquium 1967* (pp. 100-110). Wiesbaden: Steiner Verlag.

— (1972). *Atlas of animal bones for prehistorians, archaeologists and quaternary geologist.* Amsterdam: Elsevier Science Publishers.

Shipman, P., Foster, G. y Schoeninger, M. (1984). Burnt bones and teeth. An experimental study of color, morphology, crystal structure and shrinkage. *Journal of Archaeological Science*, 11, 307-325.

Spennemann, D. y Colley, S. (1989). Fire in a pit: the effects of burning on faunal remains. *Archaeozoologia,* 3, 51-64.

Toynbee, J.M.C. (1983). *Tierwelt der Antike*. Kulturgeschichte der Antiken Welt, 17. Maguncia: P. von Zabern.

Van Mensch, P (1974). A roman Soup-kitchen at Zwammerdam? Berichten van de Rijksdienst voor het Oudheidkundig Bodemonderzoek. *Jaargang,* 24, 159-165.

Zarzalejos Prieto, M., Fernández Ochoa, C. y Hevia Gómez, P. (2011). *Investigaciones arqueológicas en Sisapo, capital del cinabrio hispano (I). La decoración de la domus de las Columnas Rojas (La Bienvenida, Almodóvar del Campo, Ciudad Real)*. Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia.

Zarzalejos Prieto, M., Fernández Ochoa, C., Esteban Borrajo, G. y Hevia Gómez, P. (2018). Producciones cerámicas de *Isturgi* en la antigua *Sisapo* (La Bienvenida, Almodóvar del Campo-Ciudad Real). Aportaciones a la conformación de las facies cerámicas altoimperiales en la vertiente norte de Sierra Morena. En P. Ruiz Montes, Mª V. Peinado Espinosa y Mª I. Fernández García (Eds.), *Estudios para la configuración de las facies cerámicas altoimperiales en el sur de la Península Ibérica.* Roman and Late Antique Mediterranean Pottery, 11 (pp. 180-209). Oxford: Archaeopress.

Furnus et focus in culina. El espacio culinario de la *villa* romana de Veranes (Gijón, Asturias)[1]

CARMEN FERNÁNDEZ OCHOA
Universidad Autónoma de Madrid

FERNANDO GIL SENDINO
Equipo Veranes

JAVIER SALIDO DOMÍNGUEZ
Universidad Autónoma de Madrid

MAR ZARZALEJOS PRIETO
Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED

1. Introducción

Hasta hace un par de décadas las investigaciones arqueológicas se habían centrado fundamentalmente en el análisis de las zonas más suntuosas de las *villae* romanas y, como consecuencia de ello, se pusieron al descubierto mayoritariamente los ámbitos residenciales pavimentados con mosaicos y los espacios más ostentosos de la *pars urbana*. El desinterés por el estudio del área de servicios y de las zonas productivas ha supuesto el desconocimiento de la tipología y de las técnicas de construcción de los edificios de funcionalidad más rústica que, como los *horrea,* las *culinae* y los *furni* u hornos de cocción de pan, ofrecen dificultades en su interpretación y no han cons-

[1] Este trabajo se ha realizado en el marco del proyecto *ASTURMETRÍA*. Formas de ocupación y organización del espacio en el norte peninsular: el territorio astur entre época antigua y medieval a través del registro arqueológico y paleoambiental. Proyecto de investigación de EXCELENCIA del que es IP el profesor A. Guitiérrez, dentro del Plan Nacional - MCINN ref.: HAR2016-78036-P.

tituido el foco de atención de las restauraciones para su valoración patrimonial. Estos motivos, junto al mal estado de conservación de muchas de las estructuras, explica el escaso número de vestigios de este tipo debidamente documentados en *Hispania* en relación con el amplio conjunto de *villae* excavadas.

Las contribuciones de carácter regional incluidas en el presente libro y que preceden a este estudio han puesto de relieve el interés y la importancia histórica de las áreas de servicios (zonas de graneros, cocinas, hornos, etc.) de las distintas formas de ocupación de época hispanorromana que han sido analizadas y valoradas por los expertos en los diferentes momentos históricos de referencia. Nos corresponde abordar ahora el modelo localizado en la *villa* tardorromana de Veranes de Gijón, cuyas excavaciones han permitido documentar una característica área de servicios. Esta aportación reviste la máxima importancia si tenemos en cuenta que Veranes constituye una de las pocas *villae* excavadas sistemáticamente durante las últimas décadas en la cornisa cantábrica[2].

Las investigaciones arqueológicas en Veranes (Gijón) (Figura 1) se iniciaron hace ya tres décadas y en estos años se han dado a conocer aspectos generales de la *villa*[3] junto con otros estudios monográficos sobre estructuras o materiales significativos[4]. El yacimiento se encuentra a unos 800 m del ramal transmontano de la Ruta de la Plata, vía que comunicaba el enclave romano de Gijón con *Asturica Augusta* (Astorga), capital del *Conventus Asturum* (Fernández Ochoa 2008). El asentamiento se ubica sobre una ladera orientada al sur, bien protegido de los vientos y dominando un espacio visual amplio que ocupa una posición topográfica privilegiada (Figura 2).

Veranes presenta una larga trayectoria histórica desde la implantación de un primer núcleo rural que arranca en época flavia (Fase I) hasta los inicios del siglo IV d. C. cuando este primer enclave sufre una total remodelación para convertirse en un notable complejo tardorromano al que se le fueron

[2] Existen enormes lagunas en la investigación sobre el mundo rural romano referido a los establecimientos rústicos de vocación agropecuaria en la región noroccidental de *Hispania,* con la excepción de algunos yacimientos reexcavados en el marco de intensos programas de recuperación y valoración para su exposición pública como ha sucedido en las villas de Veranes (Gijón) y Toralla (Vigo).

[3] *Vid*. Fernández Ochoa y Gil Sendino (1999; 2007; 2007b; 2008; 2009; 2014); Fernández Ochoa, Gil Sendino y Orejas (2004).

[4] Fernández Ochoa *et al.* (2012); Fernández Ochoa, Gil Sendino y Salido (2016); Salido y Madariaga (2018).

añadiendo ampliaciones y nuevas estructuras (Fase II), hasta su total transformación en una lujosa explotación bajoimperial tipo *villa* (Fase III) (Fernández Ochoa y Gil Sendino 2014). A esta época corresponden tres proyectos arquitectónicos desarrollados a lo largo del siglo IV d. C. Cada actuación supuso la destrucción parcial de algunas estructuras precedentes y la ampliación espacial de las construcciones. El complejo queda organizado, a partir de este momento, en cuatro terrazas excavadas en la ladera que conforman un conjunto de tipo lineal con galería de bloque compuesto. Las edificaciones se extienden por una superficie que alcanza aproximadamente una hectárea y su funcionamiento se atestigua a lo largo del siglo V d. C. y primera mitad del siglo VI d. C. (Figura 3).



Figura 1. Plano de situación de la *villa* romana de Veranes (Gijón, Asturias).
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

Desde mediados del siglo VI d. C. el espacio de la *villa* romana parece experimentar una ruina progresiva o, al menos, se constata el inicio de su total transformación. Hasta su abandono definitivo en el siglo XIV, el asentamiento se mantiene vigente siendo la iglesia dedicada a San Pedro y Santa María, que ocupó el espacio del antiguo triclinio romano, con una extensa necrópolis en su entorno, el testimonio más elocuente de su continuidad y

en cuyas inmediaciones las fuentes textuales medievales sitúan la aldea de Riera.



Figura 2. Vista general de la *villa* romana de Veranes.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.



Figura 3. Fases constructivas detectadas en la *villa* de Veranes.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

2. El área de servicios de la *villa* de Veranes en el contexto general de los asentamientos rurales tardorromanos

El origen de Veranes debe entenderse en el marco de la nueva ordenación territorial impulsada por Roma en el noroeste a partir del siglo I d. C. y se muestra contemporáneo a otros asentamientos agropecuarios altoimperiales del *territorium* de la *civitas* de Gijón (Fernández Ochoa y Gil Sendino 2008). La transformación de este primitivo núcleo rural en una *villa* monumental debe asociarse, sin duda, a un proceso de reformas en el sistema socio-político y fiscal del Imperio desde finales del siglo III d. C., momento de la creación de grandes latifundios que propició el enriquecimiento de algunos propietarios que ampliaron notablemente sus posesiones hasta crear grandes latifundios (Fernández Ochoa, Gil Sendino y Orejas 2004, 211-214; Chavarría 2006, 31). Esta concentración de la propiedad se solía acompañar de una transformación de la vivienda del *dominus,* que se agrandaba con nuevos espacios de lujo y ostentación como reflejo del nuevo estatus de esta aristocracia terrateniente (Smith,1997; Brogiolo y Chavarría 2005; Sfameni 2006).

No es nuestra intención describir detalladamente las fases constructivas de la *villa* de Veranes que el lector puede encontrar en otros textos de publicación reciente (Fernández Ochoa *et al.* 2012; Fernández Ochoa y Gil Sendino 2014). Nos limitaremos a presentar los datos contextuales necesarios para encuadrar la evolución y definición concreta del espacio ocupado por el área culinaria de la *villa* objeto de este estudio.

El área rústica correspondiente a los servicios de la *villa* se ha localizado al noroeste del complejo rural y constituye un espacio independiente articulado en dos edificios exentos abiertos al patio norte[5] (Figura 4). En el primero, el más occidental, se han identificado los cimientos de un *horreum* de unos 50 m^2 (E30), cuyo acceso se realizaba a partir de un vestíbulo construido en su frente meridional (E31) (Figura 5). Hasta el momento, solo el *horreum* (E30) presenta un constatado origen altoimperial, aunque fue reformado su-

[5] El patio norte es un patio distribuidor que surge como consecuencia de la transformación de la *villa* a partir del que hemos denominado 'segundo proyecto arquitectónico' (Fase II) durante la primera mitad del siglo IV d. C. En este momento se amplía el conjunto y se reestructuran la segunda y la tercera terraza del renovado establecimiento. La segunda terraza queda definida por una larga galería orientada al sur a modo de *loggia* a la que se abren una serie de aposentos, mientras que en la tercera terraza se sitúa la entrada de la *villa* y se reorganizan otros elementos constructivos, entre ellos, el área de servicio que aquí se presenta.

cesivamente, como pone de relieve la secuencia estratigráfica detectada en su excavación (Fernández Ochoa *et al.* 2012)[6]. Junto a este granero, hacia el este, se han excavado cuatro ambientes, dos de los cuales corresponden a una cocina con un hogar central (E28) y a un horno doméstico (Fernández Ochoa y Gil Sendino 2006). Al contrario que el granero, las estancias que conforman el conjunto de la cocina y el horno se hallaron muy alteradas y no ofrecieron datos estratigráficos de carácter fundacional. Solo puntualmente y de forma aislada se observan modificaciones en las estructuras que parecen responder a reformas y ampliaciones correspondientes a los distintos proyectos arquitectónicos de la *villa* desarrollados a lo largo del siglo IV d. C. En la presente publicación dedicaremos nuestra atención a estas estructuras de finalidad esencialmente culinaria.

3. El complejo dedicado a las prácticas culinarias

Entre los años 2001 y 2006 se ha excavado un amplio espacio (unos 720 m^2) que integra cuatro estancias relacionadas con actividades culinarias y situadas al este del *horreum,* con el que forma un conjunto funcional bien definido.

[6] El *horreum* es el edificio del área de servicios que cierra en su extremo septentrional el patio norte y cuya excavación arqueológica hemos dado a conocer recientemente (Fernández Ochoa *et al.* 2012). Se trata de un edificio que tiene unas dimensiones considerables pues mide aproximadamente 12 m de longitud y 7,5 m de anchura (E30). Esta edificación, orientada en sentido oeste-este, contaba con dos espacios internos: una antesala al sur (E31) que mide 8x3 m, contabilizando el muro externo meridional y una cámara de almacenaje de 8 x 5 m (E30), incluidos el muro interno medianero y el muro externo norte. Los muros externos tienen una anchura media de 0,60 m. La cámara de almacenaje presenta diversos apoyos de piedra (pegollos) que miden aproximadamente 0,40 x 0,40 m y que servían de base de un pavimento o sobrado de madera, que las fuentes clásicas denominan *tabulatum*, sobre el que se almacenaría a granel el cereal. La pared norte de la cámara de almacenaje contaba con sucesivas ranuras de ventilación de unos 20 cm de anchura de las que, al menos, se conservan ocho. Estas aberturas facilitaban la entrada de aire por la parte inferior del espacio de almacenaje que permitía no solo aventar el producto almacenado, sino también aislarlo de la humedad del terreno y evitar la entrada de roedores. La presencia de ranuras y la existencia de un suelo sobreelevado nos informa sobre el interés por ventilar la parte inferior de la cámara de almacenaje y, por tanto, por conservar grano en su interior. Muy próximo al muro norte del granero, se documentó un canal de drenaje de 0,40 m de anchura delimitado por dos muros oeste-este semejante al documentado en la zona de la cocina. La excavación permite afirmar que el *horreum* perdió su primera función de granero sobreelevado a partir finales del siglo III d. C. y las primeras décadas del siglo IV d. C., momento en el que se obliteran las ranuras de ventilación indicando un cambio funcional para convertirse en simple despensa de alimentos destinados a la *culina* y, a tenor del registro material, también serviría de almacén de herramientas y otros enseres.

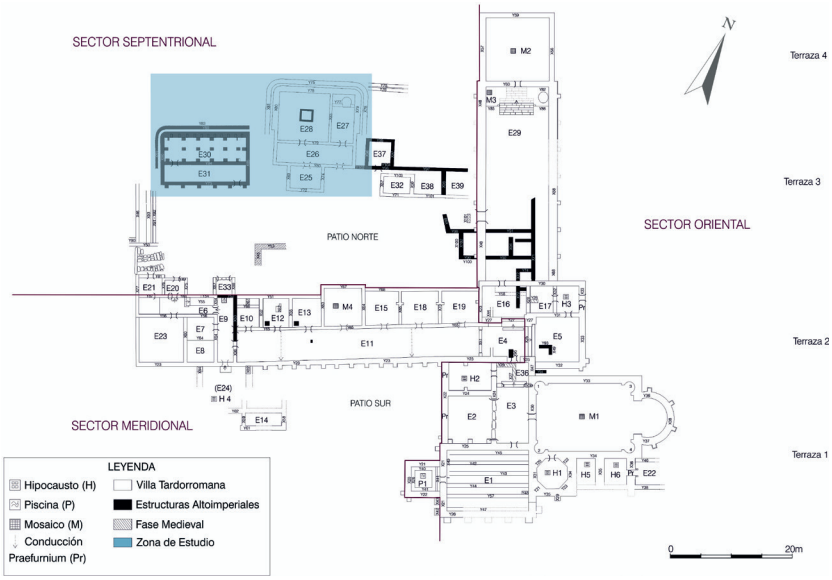


Figura 4. Localización del área de servicios de la *villa*.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

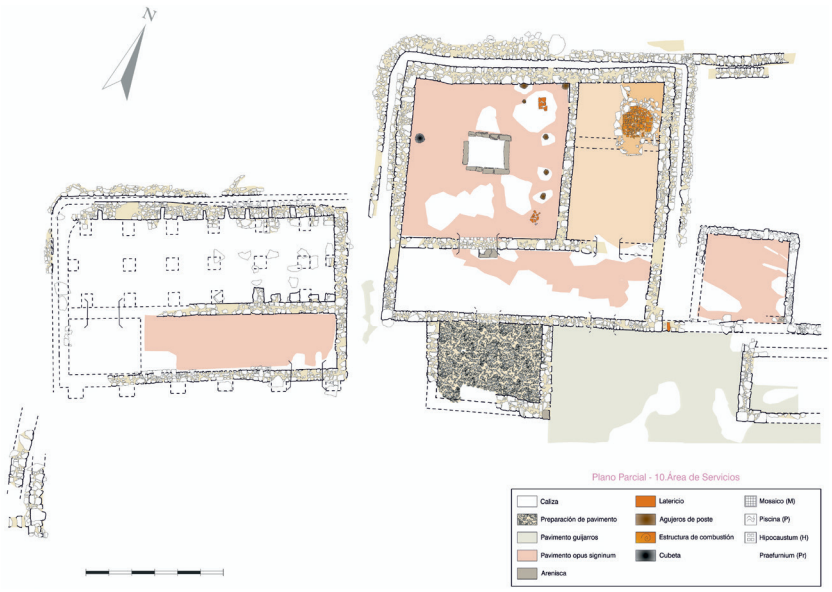


Figura 5. Área de servicios.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

El edificio que cumplía la función de *culina* está compuesto por dos ambientes (E27 y E28) comunicados a través de una antesala común (E26) que cierra el edificio en el extremo meridional (Figura 6). Todo este conjunto se halla circundado por un canal de drenaje que protege el edificio por sus lados norte, este y oeste. Su anchura se estima entre 20 y 30 cm y presenta una profundidad máxima de 1,05 m. Las dos estancias se abren directamente a una antesala o pasillo distribuidor de 2,47 m de anchura y una superficie de 26,13 m^2 (E26). El ámbito más occidental (E28) presenta mayores dimensiones (47,23 m^2) y en la parte central cuenta con el *focus* u hogar de la cocina. La estancia anexa (E 27), con una superficie de unos 24 m^2, tiene la misma longitud (6,7 m) que la anterior, y se configura como un espacio rectangular más estrecho, donde se ha localizado un horno doméstico. Al edificio se anexiona con posterioridad una estancia en su frente meridional (E25), que precede al denominado pasillo distribuidor o antesala (E26) (Figura 7).

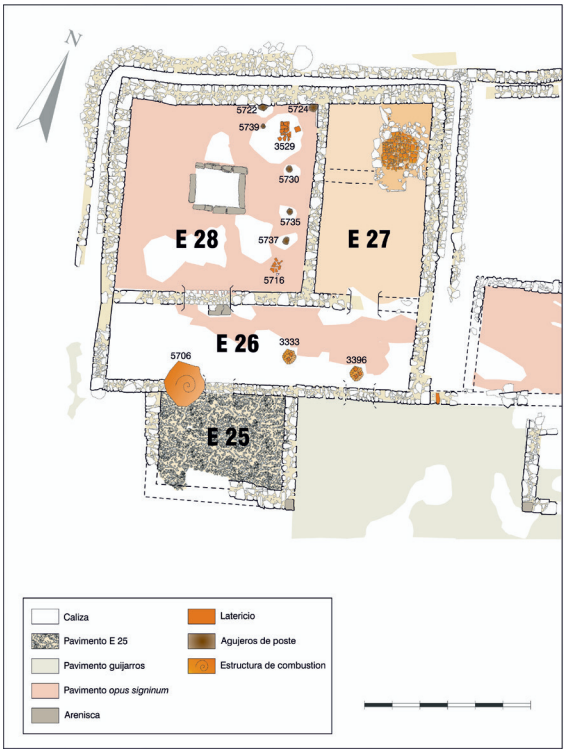


Figura 6. Planta de la cocina.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.



Figura 7. Vista general de la cocina de Veranes.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

4. La dinámica histórica: usos, reutilizaciones y abandono de un espacio funcional

Las excavaciones practicadas en las estancias en el sector noreste del patio norte de la *villa* de Veranes permiten secuenciar el proceso histórico de las construcciones exhumadas a partir de la información y de la naturaleza de los materiales a ella asociados. Este proceso de documentación proporciona los elementos de juicio necesarios que ayudan a establecer una serie de fases que ilustran el devenir de estos espacios (Figura 8).

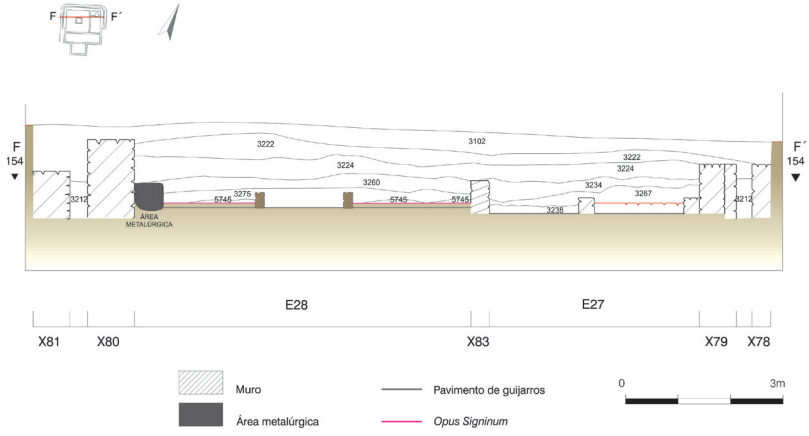


Figura 8. Perfil tipo de la excavación de las estancias E27 y E28.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

Fase I

El edificio identificado como cocina debió levantarse en el marco de la actividad edilicia asociada al segundo proyecto constructivo de la *villa* tardorromana (Fase II). Este proyecto, como se ha indicado anteriormente, se desarrolló posiblemente durante la primera mitad del siglo IV d. C. e implicó la reestructuración completa de las terrazas inferiores de la *villa,* donde se construye una gran galería porticada abierta al mediodía y un nuevo acceso a la *villa.* En la zona norte se dibuja un amplio espacio distribuidor de unos 700 m^2, el Patio Norte, en cuyo extremo septentrional, separado de la vivienda principal, se sitúan un *horreum* y el edificio de cocinas. En estos momentos el *horreum* se reforma y se convierte en un almacén de uso polivalente (fase III del *horreum*).

La edificación que integra conjuntamente toda el área de usos culinarios (E26, E27, E28), aparecía originariamente pavimentada con un suelo fabricado con pequeños guijarros calizos insertos en una lechada de cal (UEM 4214 en E 26, UEM 3302 en E27 y UEM 3280 en E28). El pavimento es del mismo tipo al documentado bajo la estancia E6 que corresponde al solado de la entrada porticada de la *villa* erigida durante la II fase constructiva del complejo (Figuras 9, 10).

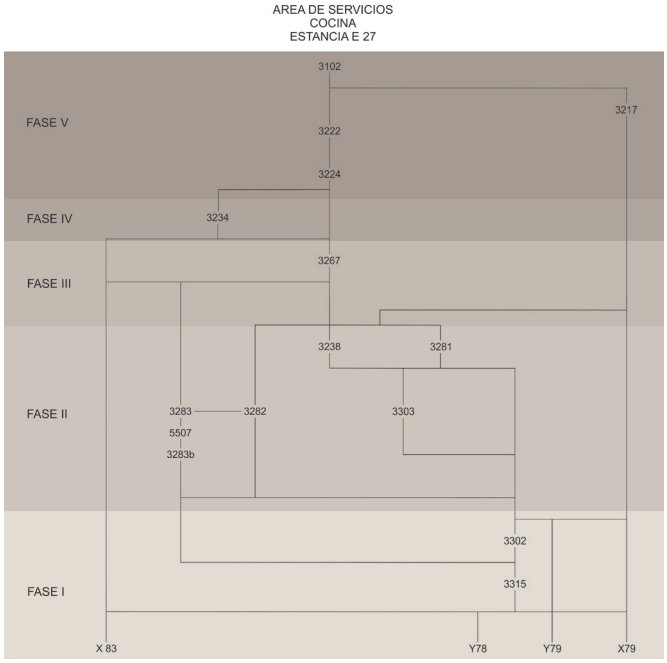


Figura 9. Matriz de E27. Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

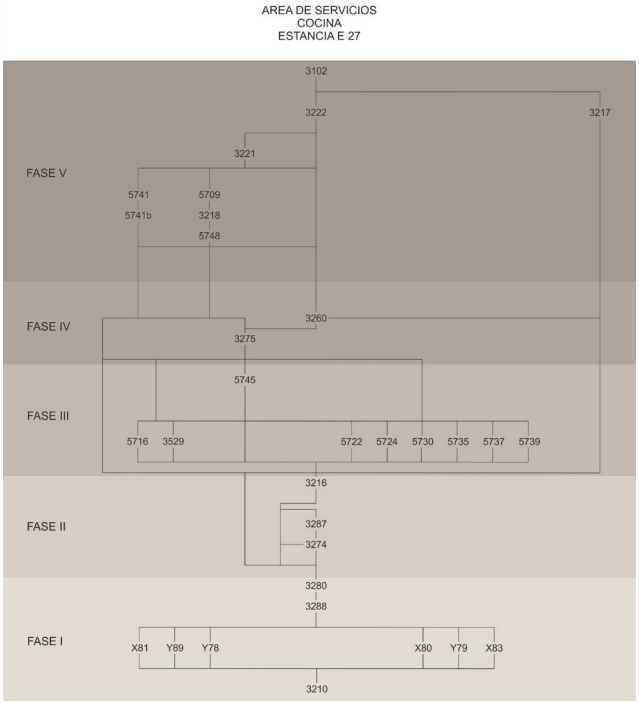


Figura 10. Matriz de E28. Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

Durante esta fase, el edificio de cocinas cumplió funciones vinculadas al área de servicios, quizás como almacenes que complementaban al *horreum* o ya como lugar de una primera cocina de la vivienda de la que no han quedado testimonios materiales.

La estancia E27 se corresponde con una pequeña habitación de planta rectangular localizada al este del bloque analizado y dividida por un tabique (Y77) (UEM 3315) de 46-50 cm de ancho, de dirección este-oeste que delimitaba un espacio al norte de 8,86 m^2 y otro al sur de 15,42 m^2 (Figura 11).

No se han registrado huellas de un umbral en el tabique que dividía la estancia en dos ambientes, por lo que el componente divisor pudo funcionar como elemento contenedor de un espacio para almacenamiento de alimentos a granel (*cella penaria)*. Por otro lado, la habitación E28, al oeste de E27, presenta una superficie mayor, cercana a los 48 m^2, y no conserva elementos que ayuden a establecer su uso en este primer momento; aunque es muy posible que para entonces funcionara como cocina y contuviera, por tanto, algún tipo de estructura de hogar que no ha llegado hasta nosotros. Finalmente, la habitación E26 cumple las funciones de vestíbulo de entrada al edificio y pasillo distribuidor hacia E27 y E28.



Figura 11. Estancia E 27.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

Fase II

Durante la segunda mitad del siglo IV d. C. se produce una profunda refacción en las instalaciones de la *villa* romana que aportan al conjunto el aspecto monumental que ha llegado hasta nosotros. Se erige entonces un espacio de representación de dimensiones áulicas, nuevos ambientes destinados a los espacios privados del *dominus*, una nueva entrada principal con la construcción de nuevos ambientes distribuidos en dos plantas y la remodelación de los *balnea* a partir del levantamiento de un amplio *frigidarium*.

Es en este contexto cuando el área de servicios sufre una importante remodelación. En la estancia E27 se derriba el tabique Y77 y se construye un horno doméstico de planta circular (UEM 3283b, UE 5507, UEM 3283) (Figura 12). Relacionado con este momento, se ha individualizado en la esquina noreste de la habitación del horno (E27) un relleno antrópico (UE 3282) formado durante la construcción del horno (Figura 13) que contiene TSHT (8 individuos, dos de ellos de forma 37t), CCR de los grupos 4 y 6[7], y

[7] Seguimos en este trabajo la clasificación en grupos tecnológicos aplicada en los estudios de los conjuntos de cerámica común romana (CCR) realizados por nosotros en las excavaciones de Cimadevilla (Gijón) y en la monografía sobre el hórreo de la *villa* de Veranes (Fernández Ochoa *et al.* 2012, 58-62).

siete monedas emitidas entre el año 335 y el 361 d. C[8]. Además, se observan pequeñas reparaciones (UEM 3303) en el pavimento de guijarros original.

Por lo que respecta a la estancia E28, en esta fase se construye el hogar (UEM 3274 y UEM 3287) (Figura 14) y se repavimenta toda la habitación con un nuevo suelo de terrazo *signinum* (UEM 3216). Por último, el pasillo distribuidor (E26) recibe también un nuevo pavimento del mismo tipo.



Figura 12. Estancia E27. Restos del tabique Y 77 sobre el que se asienta el horno doméstico.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

[8] Inv. 6994: AE 4; A: frustro/R: Dos soldados custodiando un estandarte *[gloria exercitvs];* 335-341
Inv.6987: AE 4 de Constancio II; A: Busto diademado a la dcha. […]/R: Emperador, estante, a la izda., portando estandarte y escudo. Dos cautivos de pie. [fel temp repara]TIO; 346-350
Inv. 6897: AE 4; A: Busto a la dcha […]/La Virtud atacando con lanza a un jinete caído. [fel temp repa]RATIO; 346-354
Inv. 6988: AE 4 de Constancio II; A: Busto a la dcha. […]/La Virtud con casco portando globo y lanza. [spes reipublice]; 355-361
Inv. 6992: AE 3; A: frustro/R: Victoria a la izda […]; 2 mitad s. IV.
Inv. 6993: AE 4;: A: Busto diademado a dcha. […]/R: Figura de pie con lanza y escudo […]; s. IV
Inv. 6995: AE 4; A: frustro/R: frustro; s. IV
Inv. 18067: AE 4; A: frustro/R: frustro; s. IV



Figura 13. Estancia E27. UE 3282.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.



Figura 14. Vista general de E28.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

Las monedas recogidas en la estancia E27 permiten situar estas refacciones a partir del último tercio del siglo IV d. C., data coherente con la de las producciones cerámicas asociadas. La cocina permanece en uso al menos durante todo el siglo V d. C. y es ya en el del siglo VI d. C. cuando apreciamos signos de transformación del espacio. En la habitación E27, sobre el pavimento de guijarros se pudo individualizar una unidad estratigráfica de tierra negruzca, cenicienta (UE 3238), que cubre la huella del tabique Y 77 y se apoya en los muros que delimitan la estancia y en la base del horno doméstico. En la zona sur de la estancia, junto a la base de la boca del horno, se ha excavado la UE 3281, un nivel negruzco de características idénticas a la UE 3238 y yuxtapuesta a esta unidad. Seguramente ambos niveles responden a la misma acción antrópica (Figura 15). Parece razonable pensar que estas cenizas se depositaron sobre el suelo de la habitación como consecuencia de las sucesivas limpiezas del horno en su último momento de uso. Durante el proceso de excavación de la unidad UE 3281 se recogieron muestras de carbones y hueso con el fin de realizar dataciones radiocarbónicas, que podrían adscribir la formación de estos depósitos a mediados del siglo VI d. C[9].



Figura 15. Estancia E 27. UUEE 3238 y 3281.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

[9] CSIC- 1692: 241-397 d. C. (95,4 % a 2 б).
CSIC-1756: 406-543 d. C. (94,3 % a 2 б).

Los materiales recuperados en estos niveles negruzcos son escasos y muy fragmentados, lo que aboga por su amortización. La cerámica se encuentra representada por algunos fragmentos de TSH (formas hisp. 5 y 29), claramente residuales, y varios fragmentos de TSHT, entre los que se han podido identificar dos ejemplares de forma 37t, uno de ellos (Figura 16) con decoración de grandes círculos trazados a compás, producción que, en opinión de algunos autores, no debió superar el último cuarto del siglo IV (Vigil-Escalera 2013, 22) mientras otros prolongan su circulación hasta inicios del siglo VI (Paz Peralta 2008, 504). El elenco material de estas series se completa con un fragmento de borde de forma 82 A de Paz Peralta, cuya cronología asigna este autor a la primera mitad del siglo V d. C. (Paz Peralta 2008, 525) (Figura 17). En esta UE se registra también CCR de los grupos 1, 2, 3, 4 y 6. En cuanto a los objetos de hierro, se hallaron en la UE 3238 un par de clavos, una cantonera, un pasador y un fragmento de una posible asita. Por último, se localizó un fragmento de vidrio de un cuenco Isings 96 y el borde de un vaso acampanado Isings 106, así como un fragmento de una botella Isings 120. Este conjunto de vidrios remite a contextos datados entre la segunda mitad del siglo IV y el siglo V, con referentes abundantes en todo el noroeste peninsular (Cruz 2009,166).

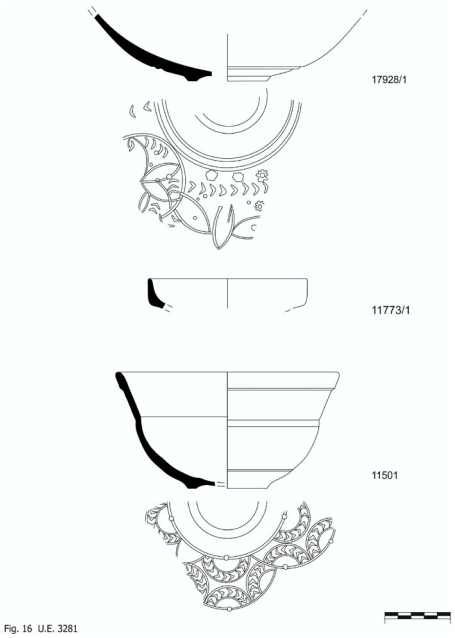


Figura 16. Materiales de la UE 3281.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

Al sur del distribuidor E26, y adosada posteriormente a la fachada meridional del complejo culinario, se ha individualizado una estancia que presenta una secuencia estratigráfica muy alterada por las actividades agropecuarias de época post-medieval. Este espacio se ha denominado E25 y se corresponde con una habitación de planta cuadrangular, de unos 15,80 m^2 de superficie, que aparece pavimentada con un suelo (UEM 5866) de esquirlas calizas, chamota de latericio y algunos guijarros de pequeño tamaño aglutinados en argamasa amarillenta. Durante la excavación y limpieza del pavimento se recuperaron escasos fragmentos de cerámica romana (TSH y TSHT y cerámica común), así como alguna escoria relacionada con los trabajos de transformación del mineral de hierro. El pavimento se asienta directamente sobre el sustrato estéril (UE 5872) y aparece cubierto en gran parte de su superficie conservada por un nivel de piedras de diferentes tamaños y fragmentos de latericio romano en tierra arcillosa rojiza (UE 5864) que contiene escoria, clavos de hierro, TSH y TSHT. La unidad también cubre parcialmente las cabeceras de los muros X 69, X 74 e Y 72.



Figura 17. Estancia E 28. Hoyos de poste excavados en el pavimento de la habitación.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

Sobre este nivel de piedras se excavó una deposición con un fuerte buzamiento norte-sur, compuesta por un sedimento bastante suelto de color ceniciento, que contiene abundantes fragmentos de escoria de pequeño tamaño y

latericio muy fragmentado (UE 5863). Esta unidad, de composición heterogénea, contenía algunos ejemplos de cerámica romana (CCR, TSH), cerámica medieval, vidrio, clavos y un eslabón de bronce. En la esquina noroeste de E25 se documenta parte de la estructura de combustión UEM 5706, ya documentada en la estancia E 26 y que cubre también en E25 el cabecero del muro Y80. Esta estructura corta las unidades 5863 y 5864, así como el pavimento UEM 5866, y se asienta sobre el cabecero del muro Y80. Toda la superficie excavada de E25 aparece cubierta por sedimentaciones de la ladera, fruto de las actividades agrícolas de época moderna (UUEE 5802 y 5801).

Fase III

Las primeras evidencias de un cambio en los usos de la edificación las observamos en la cocina (E28). El suelo de la habitación conserva una alineación de tres agujeros de poste (UUII 5735, 5737, 5739) paralelos al muro X83 y los restos de dos estructuras de combustión, interpretadas como posibles hogares domésticos (UEM 5716 y 3529) (Figura 16). Durante el proceso de documentación de estas estructuras de combustión (UEM 5716) se recogieron muestras de hueso cuya datación radiocarbónica ubica la reutilización de la cocina como vivienda en la segunda mitad del siglo VI d. C.[10], una vez amortizado el edificio. Parece que se construyó en E28 una estructura de hábitat que aprovechaba, en parte, los propios muros arruinados de la estancia. Esta actividad dejó sus huellas en la alineación norte-sur de los hoyos de poste y en los hogares hallados en la zona oriental de la estancia. También debió ser responsable parcial del profundo deterioro que presenta el pavimento de la habitación y del expolio al que fue sometido el hogar.

Asociada a este momento se vincula la UE 5745. De poca potencia, entre 1 y 5 cm, el estrato se extiende principalmente en la zona central y norte de la estancia. Los materiales que contiene son escasos, heterogéneos y poco significativos, algún fragmento de CCR del grupo 6 y TSH y TSHT indeterminada. La unidad se asienta directamente sobre el pavimento de la habitación, los restos de la cocina expoliada y las huellas y grietas del suelo.

En esta fase, el espacio del horno (E27) ha sido abandonado y desmantelado y sobre las ruinas del conjunto se depositan escombros y basura, conformando la unidad arqueológica UE 3267, que corresponde, en esencia, a una acumulación de fragmentos de tejas, algunas en conexión, así como abundan-

[10] Ua-24641: 410-570 (95,4 % a 2 б)

tes fragmentos de ladrillos en una tierra muy oscura, negruzca, con abundantes restos de argamasa disgregada (Figura 18). El nivel cubre los restos del horno doméstico parcialmente destruido y las unidades 3238, 3281 y 3282. Igualmente, en el extremo sur de E27 la UE 3267 cabalga sobre el cabecero del muro X83. La unidad parece formarse como consecuencia de las acciones de expolio y amortización de la habitación, una vez ha sido abandonada y en parte destruida, en las que se pueden vislumbrar actividades de selección de tejas y ladrillos para su reutilización. Así, este tipo de actividades explicaría la ausencia de latericio completo y la mezcla de tejas y ladrillos depositados en un mismo espacio. En esta UE 3267 se recuperaron, además de abundante latericio, algunos fragmentos informes de CCR del grupo 6 y escasos fragmentos de TSH y TSHT de formas indeterminadas. Igualmente, se recogió un fragmento de un posible crisol metalúrgico.



Figura 18. Estancia E27. UE 3267.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

Toda la edificación se encuentra abrazada al norte, este y oeste por un canal de drenaje que alivia las aguas que caen de la ladera y protege de humedades la base de los muros de la cocina. Este mismo sistema de protección fue aplicado en la construcción del *horreum*. El canal apareció colmatado (UE 3212) a causa de las dinámicas de amortización y abandono de la *villa* así como consecuencia de los procesos inherentes a la erosión de la ladera del monte. Esta unidad de tierra oscura, negruzca, suelta con abundantes restos de fauna, piedras y frag-

mentos de latericio, conserva también un rico elenco de materiales arqueológicos depositados en el canal a lo largo del tiempo. En la base de la unidad se hallaron algunas tejas caídas procedentes de los aleros del edificio o perdidas durante las acciones de desmantelamiento de tejado (Figura 19). Se tomaron muestras de hueso recogidos en la base de UE 3212 y datadas en un arco temporal comprendido entre mediados de los siglos VI y VII[11]. Los materiales recuperados en la limpieza del canal (UE 3212) son diversos y muy abundantes, con CCR, TSHT, DSP y sus imitaciones, cerámica común tardoantigua, PPFF, vidrios, metales y algunos fragmentos de cerámica medieval. Un conjunto interesante es el integrado por las DSP e imitaciones, materiales que, llamativamente, no aparecen asociados a las unidades de reutilización identificadas en diferentes puntos del área culinaria. Entre ellos se contabiliza un ejemplar de forma Rigoir 1 con decoración estampillada en forma de motivos de lúnulas, lo que implicaría que corresponde a una fase no demasiado avanzada de la producción (Fernández 2014, 276). También se hallan representadas las formas Rigoir 6 y 18 C, esta última con punzones de palmeta estampados en el exterior. Como es bien sabido, estas producciones aquitanas alcanzaron las tierras del noroeste hispano durante los siglos V y VI d. C., con evidencias previamente estudiadas en el área gijonesa y cantábrica (Uscatescu, Fernández Ochoa y García Díaz 1994) y más tarde en la Ría de Vigo (Fernández 2014, 270-298). Los perfiles de imitación reproducen especialmente la forma Rigoir 6. También se han recuperado piezas de TSHT, entre cuyas formas reconocibles podemos mencionar varios fragmentos que restituyen el perfil completo de un cuenco de forma 37t con decoración de grandes círculos trazados a compás y otros fragmentos de la misma forma y decoración. El repertorio se completa con formas lisas, entre las que se identifican platos de forma 82 A y cuencos de forma 8. Destaca, asimismo, una base de forma indeterminada con un grafito en forma de crismón, referencia al cristianismo primitivo también evidenciada en los ejemplares grabados sobre sillares hallados en el propio yacimiento (Fernández Ochoa, Gil y Salido 2013). Las producciones de cerámica común cuentan con platos y fuentes engobados del grupo 4, así como con ollas de los grupos 2 y 3 con decoración incisa en el borde y la pared, materiales estos inscritos en el marco de las producciones conocidas como tarraconense-aquitanas (o viceversa) (CoTAq) (Aguarod 2017, 47) (Figura 20).

Por último, la secuencia arqueológica permite aventurar que en esta fase las habitaciones E26 y E25 prosiguen en estado de ruina.

[11] CSIC-1763: 530 – 643 (90,7% a 2 σ)



Figura 19. Canal de drenaje norte. UE 3212.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

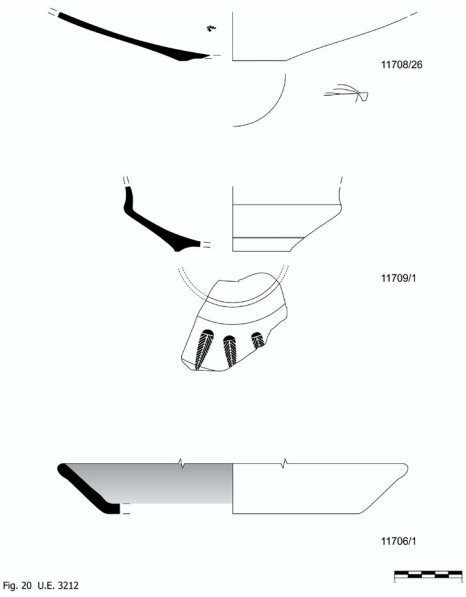


Figura 20. Materiales de la UE 3212.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

Fase IV

La estructura de habitación construida sobre las ruinas de E28 se abandona en algún momento de finales del siglo VI o durante la primera mitad del VII. El espacio se cubre con acumulaciones de piedras y escombros procedentes de los procesos de expolio, derrumbes parciales y de acciones intencionadas para rellenar el área (UUEE 3275 y 3260). La UE 3275 contiene abundantes fragmentos de latericio romano, sobre todo tégulas, aunque también se recogieron fragmentos de ladrillos de canalización y otros de morfología no determinada. El nivel aparece asentado sobre el pavimento de la habitación, en muchas zonas con roturas, sobre el hogar de la cocina y sobre las unidades que evidencian la reutilización de estos espacios como área habitacional. Los materiales que se encuentran en este nivel son un fragmento de cerámica medieval, varios de cerámica tardoantigua (grupos 10 y 11), TSHT –entre los que hay decoración de círculos secantes–, así como algunos ejemplos de vidrios de forma Isings 106 y una pequeña moneda de bronce bajoimperial[12].

La UE 3260 se define como una acumulación de piedras de diferentes tamaños con tierra arcillosa negruzca que contiene abundante argamasa disgregada y cenizas. Se extiende por la mayoría de la estancia de E28, especialmente en la mitad norte donde cubre a la UE 3275 (Figura 21). Hacia el sur, como ocurre con otras unidades, pierde fiabilidad. Este estrato es similar a la UE 3234 documentada en E27. Entre los materiales recuperados en la UE 3260 encontramos varios fragmentos de cerámica medieval, dos de ellos con decoración ondulada incisa, un fragmento de cerámica tardoantigua del grupo 10, CCR del grupo 6 y algún fragmento de los grupos 5 y 3. También se recogió un fragmento de PPFF y varias fracciones de TSHT, entre las que se ha podido identificar una forma 37t. Por último, se encontraron dos clavos de hierro.

Al oeste de la estancia E28 identificamos evidencias de actividad metalúrgica asociada a los trabajos de la transformación del hierro, que aparece excavada en unas concentraciones heterogéneas de piedras (UUEE 3275 y 3260). Sobre esta acumulación de escombros se construyó una cubeta de reducción metalúrgica del hierro, que estuvo en funcionamiento durante la segunda mitad del siglo VII d. C. y cuyo estudio en detalle hemos realizado recientemente (Fernández Ochoa *et al.* 2013). En estos momentos, todo el conjunto de la edificación se encuentra en ruinas y parcialmente enterrada bajo los escombros.

[12] Inv. 17925: AE 4; A: Busto femenino a la izda. […]/R: Figura de pie […]; s. IV

Durante esta fase, en la antigua estancia del horno, E27, se verifican los procesos de destrucción y amortización del espacio. La estancia se colmata con acumulaciones de piedras y escombros (UE 3234) del mismo tipo que los hallados en E 28 (UE 3260).



Figura 21. Estancia E28. UE 3260.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

Fase V

Durante el Medievo y a lo largo de la Edad Moderna continúan los trabajos de expolio y destrucción de las edificaciones, y se inician acciones concretas para rellenar las oquedades y formar una nueva superficie de ladera apta para las actividades agropecuarias (UUEE 3222, 3221, 3224, 3217 y 3102).

A esta fase pertenecen también las estructuras de combustión halladas en la antesala (E26) y en el espacio adosado al conjunto (E 25). En E26, el pavimento aparece horadado por tres fosas (UUII 3333, 3396, 5706), cuyos rellenos (UUEE 3337, 3328, 5705) no presentaban materiales arqueológicos. Dichas unidades se encuentran cubiertas directamente por los niveles alterados por las actividades agropecuarias modernas, de tal forma que resulta muy difícil adscribir estas acciones a una cronología precisa. Las fosas UI 3333 y UI 3396 tienen planta circular y un diámetro aproximado de unos 0,50 m. Sus rellenos (UE 3337 y UE 3328) están compuestos por restos de cenizas y arcilla rubefactada por la acción directa del calor, lo que indica su función como estructuras de combustión.

Sin embargo, la UI 5706 presenta una planta circular muy regular, de mayores dimensiones, 1,40 m de diámetro, y rompe tanto los pavimentos como

el cabecero del muro Y80. La estructura, como en los dos casos anteriores, aparece rellena de arcilla rubefactada por la acción intensa del calor. La posición de la estructura de combustión, rompiendo el muro meridional de la edificación una vez ya arruinada, nos invita a situar esta acción en un momento indeterminado de la época medieval; su forma y dimensiones se corresponden con otra estructura de combustión individualizada durante la intervención arqueológica de otras zonas de la *villa* como las estancias M2 y E29.

Las unidades 3222 y 3221 se debieron formar a lo largo del Medievo y post-medievo y sellan las evidencias de una actividad metalúrgica localizada junto al muro X 80. La habitación aparece en su mitad norte cubierta bajo la UE 3102. En la zona sur de la estancia se ha individualizado la UE 3217, nivel arqueológico reconocido en todos estos ámbitos y profundamente alterado a lo largo del tiempo y de escasa fiabilidad cronológica. Este nivel contiene abundante material arqueológico romano y medieval de escasa entidad.

5. Análisis arqueo-arquitectónico del complejo culinario

5.1. La técnica edilicia

Como se ha indicado más arriba, la excavación de este sector puso al descubierto un complejo culinario que ocupa algo más de 136 m^2, definido por tres ambientes (E28, E27 y E26) y un canal de drenaje que abraza el edificio por sus lados norte, este y oeste (Figura 22).

Los muros son de mampostería y fueron levantados con piedras calizas de mediano tamaño, ligeramente desbastadas y colocadas en hileras que mantienen cierta uniformidad. Abundan las piedras de pequeño tamaño y las esquirlas calizas utilizadas para calzar las piedras que forman el paramento y los fragmentos de latericio reutilizados en los rellenos de los muros. El mortero tiene un tono amarillento, de consistencia media y con pequeñas pellas de cal.

El muro que cierra el edificio por la parte norte (Y78) presenta una anchura de 0,70 m y contiene algunas piedras calizas de gran tamaño en la base del paramento (Figura 23). En cambio, el muro occidental (X80) está formado por piedras calizas de tamaño medio, con alguna piedra de mayores dimensiones en su base, colocadas en hileras irregulares. Aparece algún fragmento de latericio reutilizado en su relleno. Esta estructura tiene un grosor de 0,60 m, pero a la altura de la cocina (E28), presenta un engrosamiento a modo de refuerzo o contrafuerte de unos 5 m de longitud que dota al muro de un grosor de 0,90 m. El muro oriental (X79) mantiene una estructura similar, es decir,

paramento de piedras calizas colocadas en hileras con intrusiones de material latericio entre los que se distingue la pestaña de una tégula, que presenta un grosor de 0,60 m con un engrosamiento de 5,80 m de longitud a la altura de E27, que dota al muro de un grosor de 0,80 m. Tanto X80 como X79 presentan el alzado de estos refuerzos limitado al interior del canal de drenaje.

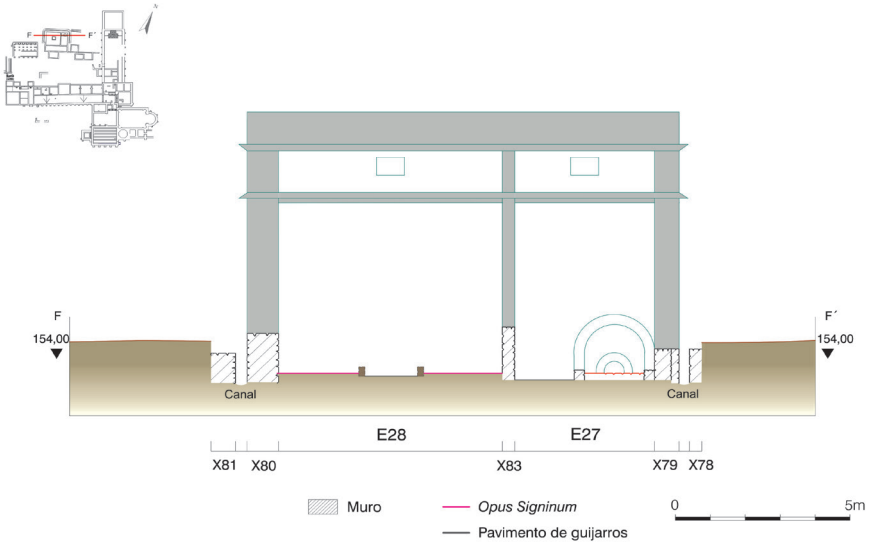


Figura 22. Sección de la cocina.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.



Figura 23. Estancia E27. Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

El muro sur (Y79) delimita al horno (E27) y la cocina (E28) por su extremo meridional. Compuesto de piedras calizas de mediano tamaño, con un grosor de 0,50 m, se encuentra muy deteriorado aunque conserva evidencias suficientes para localizar los vanos que comunicaban estas estancias con la antesala (E26). En esta habitación, a la altura de E28, se conservan los restos de un escalón de arenisca que definen un paso de 0,75-1 m de anchura. El acceso a E27 se encuentra más deteriorado porque los sillares de arenisca han sido extraídos y solo queda en el pavimento de E26, junto al muro Y79, la huella muy alterada del escalón que un día formó parte del paso entre estos dos ambientes.

El muro medianero entre horno (E27) y cocina (E28), denominado X 83, tiene un menor grosor, en torno a los 0,40 m, y su fábrica mantiene las mismas características que el resto de paramentos del edificio. En el relleno de la estructura se aprecian algunos fragmentos reutilizados de latericio y esquirlas de sillares de areniscas.

El conjunto edificado se cierra al sur con el muro Y80, muy alterado, que se conservaba en cimentación, por debajo de la cota del pavimento de la antesala. Es una estructura de la misma tipología edilicia que el resto de muros.

Todos los paramentos descritos traban entre sí y son fruto de un mismo impulso constructivo. Asociado a este momento edilicio, los tres ambientes tenían un pavimento de pequeños guijarros calizos incrustados en una lechada de cal. Como ya se ha dicho anteriormente, este tipo de pavimento se ha documentado también en la estancia E6, vinculada a la construcción de la puerta y los espacios del sector meridional durante la fase II constructiva de la casa tardorromana desarrollada durante la primera mitad del siglo IV d. C. Es en este momento cuando se levanta el edificio destinado a las cocinas.

La habitación E27 tenía originariamente un tabique de 0,40-0,50 m de grosor (Y77), orientado en sentido este-oeste que dividía el ambiente en dos espacios. No se conservan huellas de vano o comunicación entre los dos ambientes. El tabique estaba formado por un mortero blanquecino y rosáceo que amalgama *caementa* de diferentes tamaños, predominantemente gruesos, y fragmentos de tejas y ladrillos, calizas y areniscas. Su función resulta difícil de determinar. Como ya se ha adelantado más arriba, puede ser un tabique para crear dos ambientes o funcionar como un elemento separador que conforma un espacio para almacenar alimentos a granel.

En la fase subsiguiente se construye un horno de unos 2 m de diámetro, con la boca o entrada en su extremo meridional de planta rectangular (0,95 m de este a oeste y 0,67 m en sentido norte-sur) (Figura 24). Se conserva solamente la base de la estructura y no se han localizado restos de la bóveda, que

debió contar indudablemente con una chimenea o respiradero. Esta base está construida con grandes piedras calizas que se cimientan directamente sobre el pavimento original de la sala. Sobre este nivel se dispone un relleno de arcilla que permite apoyar el suelo del horno formado por al menos 10 tejas colocadas con las pestañas hacia abajo. El horno conserva algunas piedras, de mediano tamaño, rubefactadas, alineadas sobre la base de calizas que iniciarían el arranque de la bóveda de la estructura. Al norte del horno se construyó un tabique con una gran laja de caliza que une el horno con la pared septentrional del edificio y que sirve de apoyo de la estructura.



Figura 24. Horno doméstico.
Fuente: Carmen Fernández Ochoa y Fernando Gil Sendino.

Tanto en las esquinas nororientales de la cocina (E28) como de la habitación con horno (E27), se conservan los restos de un grueso enlucido, que en su día debió cubrir las paredes de estas habitaciones.

De enorme interés es el canal de drenaje, que rodea el complejo culinario para desviar el agua de la escorrentía de lluvia, un *modus operandi* que también se documenta en el *horreum* y que podría invitar a pensar que ambas construcciones pudieron haber compartido un mismo origen en época altoimperial. Sin embargo, la naturaleza del mortero de ambas construcciones es muy diferente: en el hórreo se trata de un aglutinante de color blanquecino, muy consistente y carente de intrusiones de latericio y piedra arenisca (Fernández Ochoa *et al.* 2012, 131), mientras que en el complejo culinario el mortero es de color amarillento, de textura menos consistente y granulometría más fina,

con abundante composición de fragmentos de tejas, ladrillos y arenisca reutilizados. En este caso, se halla configurado por los paramentos exteriores del edificio y por tres muros (Y75, X78 y X81) de piedras calizas con intrusiones de tejas y fragmentos de ladrillo que solo tiene cara vista al canal. Estas estructuras se levantaron incrustadas en el sustrato geológico. El canal tiene una anchura de entre 20 y 30 cm y presenta una profundidad máxima 1,05 m. El muro Y75, en su cara sur, presenta cerca de la base restos de un revestimiento hidráulico de color rosáceo-rojizo compuesto por arena, cal y polvo cerámico. Este revestimiento se conserva también en la cara norte de Y78. La base del canal es el propio sustrato geológico tallado, con inclinación hacia el este y el oeste desde la mitad de su tramo norte, y hacia el sur en los tramos este y oeste.

Como ya indicamos anteriormente, a toda la edificación destinada a usos culinarios se le adosa en un segundo momento, en su fachada sur, una estancia pequeña de unos 20 m^2 que hemos denominado E25. Este ambiente está formado por tres muros de unos 0,50 m de grosor, levantados con piedras calizas de mediano tamaño y esquirlas de caliza, arenisca y latericio. En sus esquinas sureste y suroeste presentan una base de sillares de arenisca. El pavimento de la habitación está fabricado con esquirlas calizas, chamota de latericio y algunos guijarros de pequeño tamaño aglutinados en argamasa amarillenta que se asienta directamente sobre el sustrato geológico. La construcción parece corresponder a una redistribución de espacios en el Patio Norte a la que se puede también vincular las fábricas de otros espacios situados al oriente de dicho patio en fechas indeterminadas (E32 y E38).

5.2. La *culina* de Veranes en el contexto hispanorromano

En el ámbito rural hispanorromano no se ha localizado por el momento una cocina exenta tan bien definida y de dimensiones tan grandes (unos 720 m^2) y que integra cuatro estancias relacionadas con actividades culinarias, como la localizada en la *villa* romana de Veranes (Figura 25). De las estancias, nos interesa destacar los dos ambientes principales (E27 y E28), con unas superficies de 24 m^2 y 47,23 m^2 respectivamente. Estas medidas nos permiten destacar la importancia de la *culina* de la *villa* asturiana, que se asemeja a las grandes *culinae* de las *villae* suburbanas y rústicas excavadas en Italia, que superan en la mayoría de los asentamientos una superficie de 50 m^2, como las de Villa Adriana, *villa* San Marco en Estabia, la *villa* de P. Fannius Synistor, Boscoreale, o la *villa* de los Misterios (Salza Prina Ricotti 1978-1980, 245-246; Bouet 2001, 251). La *culina* de la *villa* romana de Veranes es, por tanto, un modelo diferente

a las *culinae* excavadas por el momento en el occidente romano, con un tamaño medio de 25 m^2, tanto en *Hispania* (*Vid*. capítulo «Las cocinas hispanorromanas: problemática arqueológica, contexto y ensayo tipológico») como en la Galia (Poux *et al.* 2013, 146). La *culina* de Veranes llega incluso a sobrepasar las dimensiones de la cocina comunitaria altoimperial comunal de Pinheiro (Setúbal, Portugal), que presenta planta rectangular de 6,5 x 6 m (39 m^2) (Mayet y Tavares 1998, 47-51, lám. X), perteneciente en este caso muy posiblemente a una aglomeración secundaria o *vicus* con vocación industrial alfarera.

En cuanto a su ubicación, la cocina de Veranes se emplaza en el espacio de servicios de la *villa,* separada de las salas nobles y estancias señoriales. Al respecto, hay que tener presente la tendencia a individualizar este tipo de espacios malolientes y sucios, además de la ubicación de los hogares lejos de otras zonas de la *villa* con el fin de asegurar que no se propagaran las llamas ante un posible incendio, tal y como aconsejan entre otros Varrón, Columela y Vitrubio[13]. El emplazamiento separado de la cocina es mucho más manifiesto en la *villa* romana de Veranes que en otros establecimientos rurales hispanorromanos donde se suelen ubicar formando parte del peristilo de la *villa,* con los posibles peligros y desventajas que indicábamos anteriormente. Destaca también la asociación de la *culina* de la *villa* con el *horreum* que sirve de despensa de los alimentos que luego iban a ser procesados, una vinculación muy poco frecuente en el ámbito hispanorromano. Su localización en un área de servicios, independiente del edificio residencial, hace pensar en un proyecto arquitectónico *ad hoc* para albergar estas funciones, al igual que sucede en conjuntos rurales o suburbanos del área vesubiana como la *villa* de los Misterios (Bonini 2016, 459).

La diferenciación en dos estancias del *furnus* u horno con respecto al hogar o fogón (*focus*) dentro de un complejo constructivo mayor, que hemos definido de modo genérico como *culina,* tampoco es frecuente en el mundo hispanorromano. Si bien es cierto que se han localizado hornos y hogares dentro de la misma *culina* en otros establecimientos rurales hispanos, por el momento no se han documentado dentro de un edificio de una forma tan separada, de modo que podemos suponer la diferenciación de los usos y funciones de cada una de las dos estructuras: el hogar o *focus* más destinado al hervido y cocción en ollas y otros recipientes, además del calentamiento directo y braseado de los alimentos, y el *furnus* u horno, más dedicado a la cocción de pan y asado de otros productos. La presencia de un *furnus* y un hogar en una misma cocina no es muy frecuente, si bien se ha documentado en la cocina comunal de Pinheiro

[13] Varro. *Non*. p. 55, 18; Lucil. Non. p. 217, 20; Col. 1, 6; Horat. *Sat*. 1, 5, 71; Vitruvio, 6, 6, 1-5.

(Setúbal, Portugal) (Mayet y Tavares 1998, 47-51, lám. X), en el Castro de Chao Samartín (Asturias) (Montes *et al.* 2012, 217), más frecuentes en el noroeste, en las *villae* romanas de Noville (Pérez Losada 1995, 2000), *Aquis Originis*-Riocaldo, o en la aglomeración secundaria de *Iria Flavia*, en la *mansio* de *Aquis Querquennis* y en ámbito urbano en la *domus* norte de Armea (*Vid*. Capítulo «Espacios culinarios de época romana en la actual Galicia»).

La utilidad del horno no debió orientarse de manera exclusiva para la cocción del pan, pues se podía emplear para la preparación de otros alimentos. De hecho, el recetario de Apicio recoge varias especialidades que requerían de un horno, tales como el asado de pierna de cerdo con higos secos y hojas de laurel o los asados de cabrito y cordero (Apicius 7, 9, 1; 8, 6, 10). El funcionamiento del *furnus* es sencillo, como nos muestran las manifestaciones iconográficas de época romana relativas a los *pistrina*[14] y la propia etnología. En relación con la fabricación de pan, podemos señalar que, antes de proceder a la cocción, se realizaba el fuego en el interior del horno para después recoger las ascuas y amontonarlas a un lado, manteniendo un poco de llama encima para dorar el pan por la parte superior, creando así una corteza o *crusta superior*. Después se introducían las hogazas dentro del horno con el uso de una pala de madera de gran longitud[15]. Durante la cocción del pan se cierra la boca del horno con una plancha metálica para guardar mejor el calor, de la que no se han hallado restos en el registro arqueológico. Según la manera de cocer la masa se pueden distinguir diferentes calidades de pan, pero los restos carbonizados conservados en Pompeya nos indican que tenían forma redondeada, que la corteza estaba marcada con cuatro líneas y, además, que su miga (*mollis*) era menos esponjosa que la de los panes actuales. Durante la excavación no se recuperó ningún resto de sellos de panadero, que servirían como moldes para la fabricación de pasteles y otros productos de repostería. En *Hispania* se han documentado ejemplares de estos utensilios, aunque por el momento no se constatan en el norte peninsular (Salido y Bustamante 2014, 52-77). Según las dataciones radiocarbónicas realizadas en las cenizas del horno de Veranes (UE3281), este estuvo en funcionamiento hasta la primera mitad del siglo VI d. C. (C14: 241-397 y C14: 406-543), lo que indica su uso continuado durante la ocupación de la *villa.*

[14] Se muestra muy bien esta transformación del pan en el famoso friso de la tumba del panadero Eurysaces situada en Porta Maggiore en Roma, datada en la segunda mitad del siglo I d. C. (Petersen, 2003).

[15] Se ha podido recuperar un ejemplar de este tipo en perfectas condiciones de conservación en el campamento militar de Zugmantel (Taunus, Alemania) (Junkelmann 1997, fig. 14,4).

CORRESPONDENCIA DE FASES EDILICIAS Y FUNCIONALES DEL ÁREA DE SERVICIO			
Cronología	**Almacén-*Horreum* (E30-E31)**	**Cocina-*Culina* (E28)**	**Despensa-*Cella penaria* y después Horno de pan (E27)**
Época flavia-siglo II d. C.	**Fase I**: construcción del edificio con cámara de almacenaje, antesala y canal de drenaje. Sirve como granero, posiblemente se almacena el cereal a granel.		
Siglo III d. C.	**Fase II**: remodelación del sobrado de madera. Conserva su función de granero (almacenaje a granel).		
Finales del siglo III d. C.-principios IV d. C.	**Fase III**: cierre de los vanos de ventilación. El granero original pasa a convertirse en almacén de útiles agrícolas y mantiene también su función de granero (con otro sistema de almacenaje, posiblemente en sacos para su conservación a corto plazo).	**Fase I**: Construcción de la cocina. Pavimentación de pequeños guijarros calizos y canal de drenaje exterior bordeando el bloque culinario.	**Fase I**: se construye una despensa (*cella penaria*) dividida en dos ambientes.
Segunda mitad del siglo IV d. C.-siglo V d. C.		**Fase II**: sustitución del pavimento original por otro de terrazo *signinum*. Construcción del hogar de la cocina.	**Fase II**: la antigua despensa (*cella penaria*) pasa a convertirse en un ambiente con horno de pan.
		Posiblemente se adosa la estancia E25 al conjunto E27-28.	
Siglo V d. C.	**Fase IV**: abandono del *horreum*.	**Fase III**: abandono de la cocina.	**Fase III**: abandono del horno de pan.
Siglos V-VI d. C.		**Fase IV**: estructuras de habitación con agujeros de poste y al menos dos hogares. Datación radiocarbónica: 410-570 d. C.	**Fase IV**: procesos de destrucción, amortización y colmatación con escombros.
Siglo VII d. C.		**Fase V**: Sobre el derrumbe las estructuras de habitación se establece una cubeta de reducción metalúrgica datada por C14 en los años 637-709 d. C.	

Bibliografia

Aguarod Otal, C. (2017). Cerámica común de mesa y de cocina en el valle del Ebro y producciones periféricas. En C. Fernández Ochoa, A., Morillo y M. Zarzalejos (Eds.), *Manual de cerámica romana III. Cerámicas romanas de época altoimperial II: cerámica común de mesa, cocina y almacenaje. Imitaciones hispanas de series romanas. Otras producciones.* Cursos de formación permanente para arqueólogos, 6 (pp. 15-95). Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional; Madrid: Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras en Ciencias, Sección de Arqueología.

Bonini, P. (2016). Le cucine nell'Italia romana: *domus* e *villae*. *Antichità Alto-Adriatiche*, 84, 455-474.

Brogiolo, G. P. y Chavarría, A. (2005). *Aristocrazie e champagne nell´occidente da Costantino a Carlomagno. Metodi e temi dell'Archeologia Medievale, 1*. Florencia: Ed. All'Insegna del Giglio.

Chavarría Arnau, A. (2006). *Villae* en *Hispania* durante la Antigüedad Tardía. En A. Chavarría, J. Arce y G. P. Brogiolo (Eds.), *Villas tardoantiguas en el Mediterráneo occidental, Anejos de AEspA XXXIX* (pp. 17-35). Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Cruz, M. (2009). *O vidro romano no noroeste peninsular. Um olhar a partir de Bracara Augusta*. (Tesis doctoral). Braga: Universidad de Minho.

Fernández Fernández, A. (2014). El comercio tardoantiguo (ss. IV-VII) en el noroeste peninsular a través del registro cerámico de la Ría de Vigo. *Roman and late antique Mediterranean pottery series, 5.* Oxford: Archaeopress.

Fernández Ochoa, C. (2008). El ramal transmontano de la Vía de la Plata. En M. Pedrazo Polo, *La vía de la Plata*: una calzada y mil caminos (pp. 127-141). Madrid: Sociedad Estatal de Conmemoraciones Culturales.

Fernández Ochoa, C. y Gil Sendino, F. (1999). Excavaciones arqueológicas en el yacimiento romano y medieval de Veranes (Cenero). Campañas de 1997 y 1998. *Excavaciones Arqueológicas en Asturias 1995-98*, 175-186.

Fernández Ochoa, C. y Gil Sendino, F. (2007). Yacimiento romano y medieval de Veranes. En M. A. García Guinea, J. M. Pérez González y L. Arias Páramo (Eds.), *Enciclopedia del Prerrománico en Asturias,* vol. II (pp. 645-659). Aguilar del Campoo: Fundación Santa María La Real. Centro de Estudios del Románico.

Fernández Ochoa, C. y Gil Sendino, F. (2007b). La etapa final de Roma en Hispania: la *villa* romana de Veranes (Gijón, Asturias). En J. Fernández-Tresguerres

(Coord.), *Astures y romanos: nuevas perspectivas* (pp. 133-148). Oviedo: Real Instituto de Estudios Asturianos.

Fernández Ochoa, C. y Gil Sendino, F. (2007c). La *villa* romana del *Torrexón* de Veranes (Gijón). Nuevos datos sobre la transición al Medievo en Asturias desde una perspectiva arqueológica. *Excavaciones Arqueológicas en Asturias,* 5, 149-162.

Fernández Ochoa, C. y Gil Sendino, F. (2008). La *villa* romana de Veranes (Gijón, Asturias) y otras villas de la vertiente septentrional de la cordillera Cantábrica. En C. Fernández Ochoa, V. García-Entero, V. y F. Gil Sendino (Eds.), *Las villae tardorromanas en el occidente del Imperio: arquitectura y función. IV Coloquio Internacional de Arqueología en Gijón* (pp. 436-479). Gijón: Trea.

Fernández Ochoa, C. y Gil Sendino, F. (2009). El yacimiento romano y medieval de Veranes, Cenero (Gijón). Campañas 2003-2006. *Excavaciones Arqueológicas en Asturias,* 6, 283-302.

Fernández Ochoa, C. y Gil Sendino, F. (2014). La *villa* de Veranes (Gijón, Asturias). Aspectos cronoestratigráficos y arquitectónicos. En P. Pensabene y C. Sfameni (Eds.), *La villa restautarata e nuovi stidi sull`edilizia residenciale tardoantica* (pp. 499-510). Bari: Edipuglia.

Fernández Ochoa, C., Gil Sendino, F. *et al.* (1997). Proyecto Veranes. Arqueología e historia en torno a la vía de la Plata en el concejo de Gijón (Asturias). *CuPAUAM*, 24, 253-278.

Fernández Ochoa, C., Gil Sendino, F. *et al.* (2003). Métodos topocartográficos para la documentación de mosaicos *in situ*. Aplicaciones en la *villa* tardorromana de Veranes. *Arqueología de la Arquitectura*, 2, 123-130,

Fernández Ochoa, C., Gil Sendino, F. y Del Hoyo, J. (2007). Una inscripción y un boceto hallados en la *villa* romana de Veranes (Gijón, Asturias). *AEspA,* 80*,* 183-190.

Fernández Ochoa, C., Gil Sendino, F. y Orejas, A. (2004). La *villa* romana de Veranes. El complejo rural tardorromano y propuesta de estudio del territorio. *AEspA, 77*, 197-219.

Fernández Ochoa, C., Gil Sendino, F. y Salido, J. (2013). Nuevas evidencias del Cristianismo en Asturias: los crismones de la *villa* romana de Veranes (Gijón). *Gerión,* 31, 385-416.

Fernández Ochoa, C., Gil Sendino, F. y Salido, J. (2016). La actividad metalúrgica en el yacimiento de Veranes (Gijón, España): de la *villa* romana al asentamiento tardoantiguo y altomedieval. *European Journal of Post-ClassicalArchaeologies,* 6, 109-140.

Fernández Ochoa, C., Gil Sendino, F., Salido, J. y Zarzalejos, M. (2012). *El horreum de la villa romana de Veranes (Gijón, Asturias). Primer testimonio material de los hórreos de Asturias*. Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia.

Fernández Ochoa, C., Gil Sendino, F., Villar Calvo, A., Fernández Rodríguez, N., Álvarez Toledo, G. y Morán, O. (2005-2006). La *villa* romana de Veranes (Gijón, Asturias). Aportaciones preliminares sobre la transformación funcional del asentamiento en la tardía antigüedad. *CuPAUAM,* 31-32, *Formas de ocupación rural en la Gallaecia y en la Lusitania durante la antigüedad tardía y la Alta Edad Media*, 137-194.

Junkelmann, M. (1997). *Panis militaris. Die ernährung des römsichen soldaten oder der grundstoff der macht*. kulturgeschichte der alten Welt 75. Maguncia: Philipp von Zabern.

Mayet, F. y Tavares da Silva, C. (1998). *L´atelier d´amphores de Pinheiro (Portugal)*. París: Diffusion de Boccard.

Montes López, R., Hevia González, S. y Villa Valdés, Á. (2012). El espacio doméstico como expresión de la aculturación de la comunidad prerromana durante los siglos I y II d. C. en el castro de Chao Samartín (Grandas de Salime, Asturias). En *Actas de los Encuentros de Jóvenes Investigadores de Historia Antigua (2010-2012)* (pp. 203-218). Madrid: Universidad Complutense.

Orejas, A. y Ruiz del Árbol, M. (2008). Territorio y dominio en las villas romanas: el *fundus* de Veranes. En C. Fernández Ochoa, V. García Entero y F. Gil Sendino (Eds.), *Las «villae» tardorromanas en el occidente del Imperio: arquitectura y función*. *IV Coloquio Internacional de Arqueología en Gijón* (pp. 167-192). Gijón: Trea.

Paz Peralta, J. A. (2008). Las producciones de terra sigillata hispánica intermedia y tardía. En D. Bernal y A. Ribera (Eds), *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión* (pp. 497-540). Cádiz: Universidad de Cádiz, Servicio de Publicaciones.

Pérez Losada, F. (1995). Escavación arqueolóxica, prospección xeofísica e consolidación da vila romana de Noville (Mugardos, A Coruña). *Arqueoloxía-Informes 3. Campaña 1989,* 51-56.

Pérez Losada, F. (2000). Xacemento de Noville: unha *villa* romana costeira na *villa* de Ferrol. *Brigantium*, 12, 219-226.

Petersen, L. H. (2003). The baker, his tomb, his wife, and her breadbasket: the monument of Eurysaces in Rome. *The Art Bulletin*, 85(2), 230-257.

Poux, M., Argant, T., Bouby, L., Clément, B., Gilles, A., Leperlier, M., Tillier, M. y Tripier, A. (2013). Une culina type pompéien en terrytoire Lyonnais: l´espace culinaire de la *villa* de Goiffieux à Saint-Laurent-d´Agny (Rhône). *Gallia 70.1. Cuisines et boulangeries en Gaule romaine,* 135-164.

Salido Domínguez, J. y Bustamante, M. (2014). *Pistrina Hispaniae. Panaderías, molinerías y el artesanado alimentario en la Hispania romana*. *Monographies instrumentum, 47*. Montagnac: Éditions Monique Mergoil.

Salido Domínguez, J. y Madariaga, B. (2018). Fragmento de botella procedente de la *villa* romana de Veranes (Asturias, España). *Journal of Glass Studies*, 60, 25-39.

Salza Prina Ricotti, E. (1979-1980). Cucine e quartierie servili in epoca romana. *RendPontAcc*, 51-52, 237-294.

Sfameni, C. (2006). Committenza e funzioni delle ville «residenziali» tardoantiche tra fonti archeologiche e fonti letterarie. En A. Chavarría, J. Arce, y G-P. Brogiolo (Eds.), *Villas tardoantiguas en el Mediterráneo Occidental*. *Anejos de AEspA XXXIX, 61-72*. Madrid: Centro Superior de Investigaciones Científicas.

Smith, J. T. (1997). *Roman villas. A study in social structure*. London: Taylor and Francis.

Uscatescu, A., Fernández Ochoa, C. y García Díaz, P. (1994). Producciones atlánticas de terra sigillata tardía en la costa cantábrica de *Hispania*. *CuPAUAM*, 21, 183-233.

Vigil-Escalera Guirado, A. (2013). Las últimas producciones de TSHT en el interior peninsular. La terra sigillata hispánica tardía y sus contextos: estado de la cuestión. En *Ex Officina Hispana. Cuadernos de la SECAH, 1* (pp. 11-24).

PARTE IV: a modo de recapitulación

Las cocinas hispanorromanas: problemática arqueológica, contexto y ensayo de clasificación tipológica

CARMEN FERNÁNDEZ OCHOA
Universidad Autónoma de Madrid

JAVIER SALIDO DOMÍNGUEZ
Universidad Autónoma de Madrid

MAR ZARZALEJOS PRIETO
Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED

1. El estudio de las *culinae*: algunas notas para un estado de la cuestión

Los lugares donde se llevó a cabo la transformación de productos alimenticios en preparaciones dirigidas a su consumo constituyen un ámbito de análisis de particular interés, tanto por los aspectos tecnológicos como por las inferencias culturales, sociales y económicas que cabe extraer de su consideración en el marco de las unidades domésticas de época romana. Según hemos hecho ya constar en el capítulo «*Culinae* en las fuentes escritas de época romana», nuestro punto de mira se centra en el estudio de los espacios domésticos urbanos o rurales concebidos específicamente para esta función al estar dotados de una estructura de calor fija. Somos muy conscientes, no obstante, de la existencia de lugares que pudieron funcionar como *culinae* en razón de su ubicación y de la existencia de una infraestructura hidráulica, aunque carezcan de superficies estables para cocinar (Banducci 2012, 8).

Como es obvio, desde el punto de vista arqueológico, las cocinas mejor conservadas se encuentran en las *domus* de las ciudades vesubianas. Los pri-

meros estudios dedicados a los espacios serviles o de trabajo doméstico, entre los que podemos destacar los trabajos de Nissen (1877), Becker y Göll (1880), Overbeck y Mau (1884) o Marquardt (1886), apenas centraron su atención en los espacios más innobles. Una contribución inicial al conocimiento de las cocinas es el estudio de Mygind (1921), que presenta una primera aproximación al análisis de la aireación e iluminación de los espacios culinarios.

Respecto a los estudios monográficos sobre *culinae*, destaca el publicado por Salza Prina Ricotti (1979-1980), que puso en valor los restos materiales y la problemática arqueológica relacionada con la identificación e interpretación de los espacios culinarios en Pompeya, Herculano, Varano, Villa Adriana, Ostia antica y Roma. El interés de este trabajo despertará el inicio de nuevos análisis en trabajos posteriores, como las contribuciones al estudio de los lugares de cocción de los alimentos por parte de Foss (1995, 68-84), que incluye también los espacios culinarios de menores dimensiones, las casas con función económica y negocios públicos de Pompeya; o los trabajos de Allison (1999; 2001; 2004; 2009) desde la perspectiva de la información contextual y espacial de la cultura material, y de Dickmann y Pirson (1999) sobre una residencia concreta de dicha ciudad (la casa de los Postumios). Un hito en la secuencia de estudios sobre estos ámbitos de servicio es la magnífica monografía de Kastenmeier (2007) que analiza con detalle los espacios de trabajo doméstico, con especial atención a las cocinas. Lógicamente, las razones que explican que las ciudades vesubianas y Ostia antica sean objeto de atención particular por parte de los especialistas derivan del mejor estado de conservación de las estructuras, con un gran número de viviendas de diversa tipología que permiten llegar a conclusiones muy avanzadas sobre el urbanismo y la organización del espacio doméstico. De hecho, el 80% de las viviendas pompeyanas excavadas cuentan con cocina (Kastenmeier 2007, 57). Menos información disponemos de *culinae* en otros yacimientos del ámbito itálico; algunas excepciones son el estudio de la *villa* romana de Mola (Ciancio 1994), el realizado sobre las estructuras de uso culinario en Etruria y el Lacio (Banducci 2015), sobre las cocinas ubicadas en infraestructuras subterráneas de servicio vinculadas a *domus* (Bonini y Dal Porto 2003) y la visión sintética del propio P. Bonini (2016) sobre la Italia romana, donde a los paradigmáticos ejemplos vesubianos se añade el estado de la cuestión relativo a Roma, Italia central y la Cisalpina.

El avance experimentado en los últimos cuarenta años a partir de trabajos centrados en el estudio de la vida cotidiana está por fin reportando notables

aportaciones al campo de la arqueología de los espacios domésticos menos suntuosos, ofreciendo un conocimiento más completo sobre la actividad diaria de la población antigua. Además de la aplicación de diversas ciencias al estudio arqueológico, como el análisis de semillas y pólenes (arqueobotánica) o de la fauna (arqueozoología), que están contribuyendo enormemente al aumento de nuestro conocimiento de la alimentación y la dieta en época clásica. Desde hace décadas se están poniendo en valor la participación de las clases sociales más bajas (Packer 1975; George 1997; Pirson 1999; Basso 2003) y su alimentación (Neri 1985) y, sobre todo, la identificación de las estructuras funcionales en el marco de los espacios residenciales. Junto con trabajos de referencia sobre la casa pompeyana, como las monografías de André (1981), Wallace-Hadrill (1988; 1994), Slater (1991), D´Arms (1991) o Garnsey (1999), con especial atención a los espacios serviles, comenzaron a publicarse trabajos centrados en el estudio del funcionamiento y uso de determinados utensilios e instrumentos, como los de cocina y almacenaje, que antes no eran objeto de atención entre los especialistas (Mau 1886; Kleberg 1957; Annechino 1977; Tassinari 1993; Dunbabin 1993 y Bats 1996). Especial interés tendrá el estudio contextualizado de estos elementos de la cultura material para la identificación funcional de estancias, entre ellas las cocinas, aspecto este en el que los ya citados trabajos de P. Allison constituyeron un importante punto de partida desde fines del pasado siglo. Al efecto que nos interesa, la citada autora planteó la necesidad de considerar todos los objetos muebles para la identificación de los lugares empleados como cocinas, aunque éstos no hubieran superado el «test» de P. Foss (1994) planteado a partir del estudio de la arquitectura, decoración o *graffiti* en las estancias.

En relación con lo que acabamos de apuntar, el extraordinario estado de conservación del urbanismo pompeyano explica también el interés por el estudio de los *lararia* en función de su ubicación y dimensión social, que además tiene en cuenta datos como las representaciones pictóricas asociadas a estos espacios sacros (Boyce 1937, 17-18; Fröhlich 1991, 68-110; Bassani 2008, 29-31). De hecho, otro análisis realizado por Foss (1997) puso de manifiesto que existe una relación estrecha entre los espacios cultuales privados y los ámbitos destinados a la preparación y el consumo de la comida, es decir, las *culinae* y los *triclinia*. Por otra parte, Bassani destaca que las pinturas suelen hallarse en espacios destinados a los servicios de la casa (cocina y áreas de la servidumbre), a diferencia de las imágenes de los *Penates* que se encuentran tanto en este ámbito como en espacios más nobles como los atrios, peristilos o jardines (Bassani 2008, 30-31). Un reciente trabajo de Giacobello

(2008) presenta gran interés por la relación entre *culinae* y espacios de culto. Otro estudio a tener en cuenta sobre esta temática es el de la religión privada realizado por Bakker (1994) sobre la ciudad de Ostia.

El panorama científico es más restringido en otras regiones del occidente del Imperio, donde hasta muy recientemente no se habían publicado monografías particulares sobre *culinae*. No obstante, algunos trabajos como los de Junkelmann (1997) habían centrado su interés en la preparación de alimentos en el ámbito militar, con especial atención a los hornos de pan. Estudios particulares han permitido analizar estructuras concretas que permiten conocer los sistemas de producción, los espacios culinarios y la alimentación y dieta de los soldados, como el estudio de los campamentos de Estrasburgo (Schnitzler y Kuhnle 2010), Bonn (Gechter 1997), Augst (Furger 1985), Köln-Alteburg (Höpken 2003), Saalburg y Stockstadt am Main (cfr. Reddé 2006, 118-119); o en *Britannia* como en las instalaciones militares de Londres en el yacimiento de Plantation Place (Wilson 2006). También algunos trabajos se han centrado en el análisis de los espacios culinarios en el ámbito civil, como los datos aportados sobre las cocinas domésticas de la ciudad romana de Silchester (Boon 1957, 163-167), o de los establecimientos rurales de Folkestone (Kent) (Winbolt 1925, 58), Gadebridge (Hertfordshire) (Neal y Butcher 1974, Neal 2001), Tallington (Lincolnshire) (Simpson 1966), Sparsholt y Frocester (cfr. Morris 1979, 35), aunque aún faltan estudios de conjunto de las *culinae* británicas. Una reciente monografía colectiva ha analizado esta cuestión de manera particular en la *Gallia* (Monteix *et al.* 2013), constituyendo un buen estado de la cuestión sobre el tema analizado y una propuesta para abordarlo desde una perspectiva provincial.

En la península Ibérica los estudios sobre espacios de transformación culinaria y hogares se han abordado desde distintas ópticas para las fases prerromanas, como prueba la *IV Reunión de economía del I milenio*, en el que se tratan cuestiones como las influencias de las poblaciones foráneas en la dieta y costumbres alimenticias de la península Ibérica (Dietler 2010; Delgado 2010), las prácticas alimentarias y estructuras de preparación de alimentos en diversas regiones peninsulares (Buxó *et al.* 2010; Iborra *et al.* 2010; García Fernández y García Vargas 2010) o en yacimientos concretos (Camañes 2010; Duque *et al.* 2010; Genera *et al.* 2010), o desde una perspectiva más etno-arqueológica (Albir 2010). También en la reunión sobre los *Sistemas de almacenamiento entre los pueblos prerromanos* se dieron a conocer nuevos datos sobre hogares y espacios de cocina en el mundo ibérico en el Levante peninsular (Abad y Sala 2009, 145-147, fig. 20), en la meseta meridional (García y Morales 2009) y en la Celtiberia molinesa (Cerdeño 2009).

Para la época romana, contamos con algunos trabajos puntuales, pero carecemos de análisis generales sobre las *culinae* y espacios destinados a la elaboración de alimentos en *Hispania*. Buena prueba de ello es la ausencia de estudios sobre este asunto en congresos tan significativos como el celebrado en Zaragoza sobre *La casa urbana hispanorromana* y publicado en 1991. El propio promotor de este encuentro se hará eco años después del escaso tratamiento de estos espacios en la literatura arqueológica hispana (Beltrán Lloris 2002, 204). A lo sumo, algunas investigaciones centradas en el estudio de las viviendas urbanas en diversas regiones hispanas han incidido en este tema a la hora de obtener información general sobre la configuración de las diferentes áreas funcionales en la arquitectura doméstica (Gómez Rodríguez 2006; Uribe 2015). Aunque no entraremos en detalle sobre la casuística particular, por haber sido detallada en los análisis regionales de este volumen, cabe mencionar algunos estudios puntuales de *culinae* localizadas en *domus* del Valle del Ebro (Beltrán-Lloris *et al.* 1984; Galve Izquierdo 1996), en la zona septentrional peninsular (Iglesias *et al.* 2002), en la Bética (Luzón 1979) o *Augusta Emerita* (García Sandoval 1966), entre otros ejemplos. Asimismo, una mención somera a la existencia de cocinas de ámbito rural encontramos en la obra de Fernández Castro sobre las villas romanas de España (1982, 218), que también hallamos en el análisis de algunas *villae* como Doña María (Aguilar y Guichard 1995), Los Cipreses (Jumilla) (Noguera y Antolinos 2009) o en establecimientos rurales del noreste peninsular (Casas i Genover *et al.* 1995, 61-62), entre ellas, la de Vilauba (Castanyer y Tremoleda 1999).

En consecuencia, el estado de la cuestión deficitario avala la necesidad de emprender un análisis sobre las estructuras culinarias en los ámbitos domésticos hispanorromanos que, junto con el análisis de los *pistrina* u hornos para la elaboración de pan publicado recientemente (Salido y Bustamante 2014), analizan en detalle el análisis de las estructuras productivas en contextos residenciales.

2. La problemática arqueológica de la identificación de cocinas y espacios culinarios en el ámbito hispanorromano

De manera frecuente en la bibliografía se afirma que la dieta en el mundo antiguo se basaba en el consumo de ciertos productos, entre los que destacaba el cereal, sin reparar en el hecho de que tales alimentos no podían ser consumidos directamente, sino que precisaban de una serie de prácticas y conoci-

mientos como son el proceso de recogida, almacenaje, gestión y preparación. Estas acciones que permiten la transformación del alimento después de su recogida hasta llegar a constituir un producto elaborado requerían de la construcción o acondicionamiento de espacios determinados para poderlas llevar a cabo y que podemos rastrear y reconocer a nivel arqueológico, ofreciéndonos la posibilidad de conocer cuestiones relativas a los lugares y actividades diarias de los ocupantes de una residencia romana. Aunque con numerosas limitaciones, una aproximación interpretativa a partir de los espacios, estructuras y evidencias materiales que se conservan en el registro arqueológico nos permite abordar la cuestión de la dimensión material y la visibilidad de un hecho tan imperceptible como es la preparación de los alimentos y su consumo. Profundizando en el ámbito doméstico más íntimo, podemos localizar los espacios vinculados a la alimentación, no tanto los de consumo como los que evidencian actividades culinarias, menos diferenciados en las casas más modestas, pero perfectamente individualizados en las grandes haciendas rurales y residencias aristocráticas urbanas. La naturaleza de las evidencias que, ya adelantamos, son escasas, ofrece ciertas limitaciones debido a una serie de problemas de índole arqueológica, pero también de publicación.

Las dos principales limitaciones que han postergado el estudio de las *culinae* en la *Hispania* romana son, por un lado, el escaso interés que ha despertado entre los especialistas el estudio de las estructuras más modestas, de los espacios productivos y de la vida cotidiana romana y, por otro lado, las especiales condiciones de conservación de dichas instalaciones.

En cuanto a la primera cuestión, resulta necesario centrar el estudio en los espacios y elementos materiales más reservados y austeros que, aunque no resultan tan llamativos como las suntuosas zonas señoriales, ofrecen información de primera mano sobre las actividades y prácticas diarias de sus habitantes. A nivel general, la predilección por el análisis de la *pars urbana* de las *villae*, expresión de la *luxuria* romana, o de las ricas *domus* o residencias aristocráticas en las ciudades ha desembocado en una desatención generalizada por la comprensión de espacios utilitarios como los lugares del trabajo doméstico, entre los que se encuentran las *culinae*, además de ambientes semienterrados, bodegas, despensas, establos, corrales, estancias del servicio doméstico, letrinas, etc. Este desinterés lleva aparejado el desconocimiento de cuestiones técnicas de construcción de las cocinas y los espacios culinarios. El desigual tratamiento de los datos disponibles, generalmente procedentes de excavaciones antiguas o registros incompletos, el mayor interés de la investigación por el análisis de dichos espacios en algunas regiones

y el desequilibrio informativo sobre la actividad doméstica en determinadas ciudades romanas explican el desigual reparto geográfico de la información disponible sobre las cocinas y los espacios culinarios. Por otra parte, algunos trabajos avanzan datos sobre la existencia de *culinae* pero el estudio de detalle está pendiente de ser publicado[1], mientras que, en otros casos, los argumentos empleados para identificar la cocina son laxos y atribuyen esta función a determinadas estancias sin argumentar de manera indiscutible la propuesta[2]. Además, en ocasiones, se menciona la localización de hogares sin información detallada de los mismos[3]. El desarrollo de nuevas investigaciones está permitiendo, asimismo, reinterpretar espacios considerados hace algunos años como domésticos, precisando su funcionalidad. Así, por ejemplo, se ha reestudiado la supuesta *domus* localizada bajo la Casa Palladés en la plaza del Rey en Barcelona, la antigua *Barcino* (Beltrán de Heredia 2000, 255). Los nuevos datos han permitido identificar una antigua *fullonica* del barrio industrial de la ciudad romana, mientras que las memorias de las excavaciones realizadas entre 1931 y 1933 consideraban que se trataba de una residencia con habitaciones, depósitos de agua e incluso *culina* (Durán y Sanpere 1943, 63-65; Balil 1972, 117).

La segunda cuestión que incide en el conocimiento de las *culinae* domésticas son las propias condiciones de conservación de estos espacios, realizados con materiales más modestos, cuya interpretación en el registro material no siempre resulta clara. Si bien es cierto que la cimentación del poyete de un banco, la presencia de cenizas, la localización de un hogar o estructura termoalterada, un depósito o una canalización de agua[4], etc., pueden ser in-

1 Conocemos a través del trabajo de Mauné *et al.* (2013, 7, nota 4) que en el yacimiento de Las Ermedás en Cornellá del Terri (Gerona) se ha localizado una *culina* pendiente de ser estudiada.

2 En este sentido, no son infrecuentes las identificaciones como cocinas de espacios de los que se desconoce su funcionalidad concreta. Tal es el caso de la estancia 1 de la Casa Norte de *Arucci/Turobriga* (Gómez Rodríguez 2010, 172), los restos domésticos aparecidos en la avenida de la Victoria en Córdoba, donde se identificó una posible cocina (Murillo y León 2001), o la *domus* del solar del Cinema Marvi en Sagunto (Antoni, Hernández y De Antonio 2002, 108-109). Los arqueólogos encargados de la excavación de la Casa del Acueducto de Tiermes (Soria) también atribuyen a la estancia próxima a la entrada de la *domus* una función de cocina (Argente Oliver 1991, 223; Argente Oliver y Díaz Díaz 1994, 55, fig. 10, sala XVIII), pero no esgrimen argumentos de peso para la defensa de esta hipótesis.

3 Es el caso de los hogares localizados en la *pars rustica* del establecimiento rural de Las Motas en Fuente de Cantos (Badajoz) (Sauceda Rodríguez 2006, 299).

4 La localización de una canalización en estancias de dimensiones modestas han permitido en ocasiones plantear la hipótesis de que cumplieron la función de *culinae* o *latrinae*, pero

dicadores de la posible presencia de una cocina, también lo es que dichos parámetros aislados no tienen por qué estar necesariamente relacionados con un ambiente culinario. Y este es uno de los principales problemas que encontramos a la hora de identificar los espacios destinados a la preparación de alimentos de época romana. Por otra parte, esta problemática se encuadra en un marco general que llevó a algunos autores como P. Foss (1994, 78) a plantear la necesidad de diferenciar entre los espacios donde se preparaban alimentos y que podían variar en el ámbito de las casas incluso con carácter estacional –*cooking area*– y las cocinas propiamente dichas –*kitchens*– entendiendo que se trataba de lugares concebidos *ad hoc* para este fin. Para poder identificar ambos niveles funcionales, es preciso un cuidadoso registro contextual donde se pormenorice el estudio de continente y contenido. De hecho, la ausencia de la presentación de un registro arqueológico detallado en algunas descripciones o exposiciones o la inexactitud de algunos trabajos monográficos llevó en numerosas ocasiones a localizar cocinas en espacios que posiblemente nunca cumplieron tal función.

Con frecuencia, el hallazgo o presencia de un hogar (*focus* o *foculus*) ha conducido a la atribución inmediata del uso del espacio como cocina, aunque no se hayan encontrado más argumentos de peso que lleven a confirmar tal planteamiento. En este sentido, hay que tener presente que los hogares no son privativos de espacios de preparación de alimentos, pues su función puede estar asociada con actividades artesanales o industriales[5] o, simplemente, se emplearon para proporcionar calor, a modo de braseros, o incluso para la iluminación en las casas más modestas. En otras ocasiones, las dimensiones reducidas de una sala, su posición alejada de las zonas nobles de la residencia o su proximidad a las letrinas son los únicos argumentos esgrimidos para la localización de las *culinae*, de modo que intentar establecer pautas de construcción o ubicación a partir de estos datos puede resultar una operación arriesgada. La identificación de restos alimenticios asociados a estos hogares suele ser un indicio importante para sostener su identificación como *focus* de

opinamos que el argumento por sí solo no tiene el suficiente peso para precisar su funcionalidad. Así sucede, por ejemplo, con las salas 9-10 de la denominada *domus Oceani* de *Lucus Augusti* (Lugo), que miden 4 x 2,6 m y cuenta con un pequeño canal que discurría parcialmente enterrado (González Fernández 2005, 75-76, figs. 77 y 78).

5 Tal sería el caso, por ejemplo, del yacimiento de Aloria en Álava, donde la aparición de escorias nos informa sobre el uso de los hogares como fraguas (Cepeda Ocampo 2001, 60-61, figs. 45, 46). También en algunos establecimientos rurales como Moré (Maresme) los hogares se han interpretado como evidencias de industria metalúrgica (VV. AA. 1997, 26-34).

uso culinario. En estos casos, además de los desechos deberán analizarse las propias cenizas con el fin de obtener información sobre el combustible empleado.

La localización de un banco de trabajo que permitía la preparación y la cocción de los alimentos es un segundo argumento de peso para identificar este tipo de ámbitos. Generalmente se situaban en una de las esquinas de la estancia para reducir tanto la pérdida de calor como la natural caída de las cenizas y las brasas. Desde el punto de vista constructivo, se identifican diferentes tipos, desde el más simple formado por una estructura maciza rectangular hasta otros más complejos con espacios interiores y planta en L. Puede haber bancos de trabajo adicionales en una misma *culina*, que servirían para la manipulación y preparación de los alimentos. Próximo a este banco de trabajo, se hallaría muy posiblemente una pequeña reserva de agua, bien formada por un *dolium* o por un pequeño depósito de obra. De hecho, el agua era uno de los elementos imprescindibles en la cocina para su uso en la elaboración de ciertos alimentos, para su preparación, en la limpieza de los útiles y la mesa de trabajo, o para, en caso de un más que probable accidente como medio para apagar los continuos y peligrosos fuegos. En Collet Est (Calonge) se halló un banco de mampostería apoyado sobre una gran estructura cilíndrica de unos 1,50 m de diámetro y una altura de 0,26/0,30 m, dispuesta directamente sobre el suelo de tierra batida, hecha de fragmentos de *testa* y de *tegula*, unidos con arcilla. Pudo constituir una plataforma de trabajo multifuncional y tal vez tuvo una superficie acabada con láminas de madera, donde se preparaban alimentos, se cortaba, se pastaba y, probablemente, se molía con alguna de las piezas localizadas (*Vid*. Capítulo, «Espacios culinarios en el sector noroccidental del *conuentus Tarraconensis* entre la época tardo-republicana y el Bajo Imperio»). También se han documentado plataformas de trabajo en las *villae* romanas de la Dehesa de la Cocosa (Badajoz), Santa Vitória do Ameixial (Estremoz, Portugal) y Vale do Mouro (Coriscada-Meda, Portugal) (*Vid*. Capítulo, «Hogares y cocinas en el ámbito rural lusitano»). Es frecuente también la localización de postes que pueden ser la impronta de los apoyos que sirven para la colocación de estanterías de madera, como los localizados la *villa* romana de Toralla (Oia, Vigo) (*Vid*. Capítulo, «Espacios culinarios de época romana en la actual Galicia»). En el castro de San Chuis también se halló un hogar sobreelevado en el pavimento de losa y en posición central y rodeado por un banco corrido (*Vid*. Capítulo, «Espacios culinarios en contexto castreño durante la Edad del Hierro y temprana romanización»). Más interesante si cabe es la colocación de un poste que sirve para colgar las ollas y otros

recipientes de cocción a una cierta altura por encima del hogar para calentar, hervir o cocer el alimento. Se han podido documentar en el yacimiento de Mas Carbotí (Tossa de Mar), Caminreal (Teruel), Vieito (Portugal) y *Sisapo* (Almodovar del Campo, Ciudad Real). Además de los hogares y su ubicación, existen otros datos que hay que tener presentes para la localización de las *culinae*, aunque siempre son indicadores secundarios que hay que valorar con cierta cautela. Es el caso de la dispersión de ciertos útiles y elementos de cocina, situados junto a muros, que podrían constituir pruebas de la posible existencia de un armario o vasar de madera para albergarlos o de elementos fijados a la pared donde se suspendían tales instrumentos y, por tanto, de posibles espacios culinarios[6].

Otro indicador para la identificación de *culinae* será la presencia de pavimentos hidráulicos con una cierta inclinación orientada hacia un punto de desagüe para facilitar las funciones de limpieza y evacuación de aguas sucias (Leveau 1996, 161).

También es interesante destacar la frecuente asociación de *lararia* con las cocinas (Kastenmeier 2007, 76), de modo que su localización puede servir de posible indicador para la identificación de las *culinae,* siempre que las estancias donde aparecen carezcan de otros parámetros que permitan discernir claramente otra funcionalidad (atrios o peristilos, por ejemplo). Estos espacios de culto, debido a su asociación con el fuego, personalizan la familia y los antepasados.

De igual modo, la asociación letrina-cocina es un dato a tener en cuenta a la hora de determinar el emplazamiento de los espacios culinarios[7].

[6] La escasa extensión de las excavaciones hacen que algunos espacios sean interpretados como pasillos, pero en asentamientos como el Olivar del Centeno (García-Hoz *et al.* 1991, 396), llama la atención la localización de útiles que debieron estar colgados en una sala que pudo servir de cocina. En otras *domus*, como la Casa nº 1 de Munigua (Villanueva de Río y Minas, Sevilla), precisamente la localización de cerámicas de cocina ha permitido identificar el ámbito 7 como una posible *culina* (Hauschild 1985, 242, fig. 3, lám. 2b).

[7] La relación espacial de la cocina y la letrina en la arquitectura doméstica romana se debe fundamentalmente a la necesidad de unificar arquitectónicamente espacios que requerían agua, de igual modo que las letrinas se solían ubicar cerca de los *balnea*. El término *lavatrina*/*latrina*, que proviene del verbo *lavare*, designa inicialmente una sencilla instalación higiénica para la realización de las abluciones matutinas, pero con la popularización del *balneum*, el vocablo por extensión pasa a designar el ángulo de la cocina que, en virtud de su posición, era el punto de desagüe disfrutando de la canalización ya existente. Se ha podido comprobar la asociación *culina*/letrina en la Casa de los ciervos en Herculano (Brothers 1996, 44) y en varias residencias pompeyanas (Kastenmeier 2007, 56; Allison 2004: tabla 5.14; Foss 1997). Sobre esta cuestión en *Hispania*, véase Martín Bueno *et al. (*2007).

Por otra parte, conviene tener en cuenta que el registro arqueológico de la fase final de ocupación de una residencia puede desvirtuar la realidad de la distribución de los espacios a lo largo de la vida y uso de tal morada, de los escenarios de representación, los lugares de paso y los ámbitos de servicio. La adaptación de los espacios a las necesidades de cada momento comportó continuas reformas y reconstrucciones que requieren de un análisis contextual del material arqueológico depositado con el fin de reconocer las diversas fases de construcción y ocupación. La identificación de los cambios de uso y reforma de un edificio nos permite, en cierto modo, trazar una perspectiva histórico-arquitectónica de la adaptación de los espacios y del desarrollo de las actividades domésticas en su interior y, en definitiva, intentar determinar qué estancias o lugares pudieron albergar en un momento específico el proceso de elaboración y consumo de alimentos, aunque esto no es siempre tarea fácil. Así pues, un espacio reservado a la familia aristocrática en origen pudo, posteriormente, servir como taberna, lugar de compraventa, instalación artesanal, e incluso funcionar como tahona, como nos informa el propio Petronio en el *Satyricon* (Petr. 73, 2).

Un problema arqueológico más que debemos añadir a la lista precedente es que desconocemos la función que pudieron desempeñar las plantas superiores de un edificio, ya sea una *domus*, una *villa* u otra modalidad de habitación, no pudiéndose asegurar si fueron ocupadas de forma auxiliar por los propietarios del piso inferior o alojaba a otro tipo de residentes (inquilinos, sirvientes, etc.), y si contaban o no con cocinas propias.

Tampoco es fácil determinar el uso de los braseros como calentadores de las habitaciones donde se encuentran o bien como pequeñas cocinas portátiles o elementos para mantener calientes las viandas en los lugares de consumo. Aunque se suele afirmar que los braseros eran accesorios comunes en las casas que carecían de cocina propiamente dicha (Foss 1994, 66), es bien sabido que los alimentos podían ser cocinados en cocinas portátiles instaladas en el peristilo de casas de mayor entidad, jardines domésticos o en otros lugares al aire libre (Bonini 2016, 459). No obstante, estos elementos, bien conocidos en algunas *domus* vesubianas, no se prodigan en el ámbito hispano, donde hemos de destacar el magnífico brasero de hierro con ruedas hallado ante el hogar de la *culina* de la Casa de los Plintos de *Uxama* (García Merino, Sánchez Simón y Burón 2009, 226, fig.5). Al respecto, Salza Prina Ricotti llama la atención sobre el hecho de que el «brasero», rectangular y bajo, localizado en la casa pompeyana de Casa de la Regio I, Ins. IX, nº 6, contenía cenizas, cuando la erupción del Vesubio tuvo lugar en otoño, lo cual le llevó a plantear

que, efectivamente, debió servir de cocina u horno para el calentamiento de los alimentos (Salza 1982, 240). En otros casos, es probable que ciertas estructuras en cuarto de círculo ubicadas en las esquinas de algunas estancias sirvieran como base para la colocación de braseros como sistemas de calefacción, como se testimonia en la *villa* de Carranque, una función muy diferente de las cocinas romanas.

Los testimonios arqueobotánicos y arqueozoológicos también son indicadores del uso de espacios como lugares de preparación de alimentos y de consumo. En este sentido, resulta necesario aplicar de forma sistemática los análisis encaminados a estudiar los restos de pólenes, macrorrestos vegetales y restos faunísticos que nos informan sobre los productos elaborados o, por los menos, los consumidos. La presencia de este tipo de desechos en las *culinae* romanas parece un hecho constatado a través de ejemplos tanto dentro[8] como fuera[9] de *Hispania*. Aunque todavía no se han generalizado este tipo de estudios para la época romana en nuestro país, sin duda su aplicación nos permitirá tener un conocimiento muy detallado de los productos que conformaban la dieta romana. Desde este punto de vista, nos parece muy destacado el ejemplo de la *villa* de Vilauba (Girona), donde se combina la información arqueozoológica con el estudio de los materiales cerámicos y utensilios empleados para identificar técnicas culinarias y especies cárnicas consumidas (Colominas, Castanyer y Tremoleda 2014). Es necesario, por tanto, aplicar y valorar los análisis paleocarpológicos y arqueozoológicos con el fin de determinar no solo los alimentos que eran producidos, sino también localizar los espacios donde eran elaborados y consumidos para, en el caso de los restos faunísticos, conocer las prácticas y preferencias de consumo (talla, edad y sexo de los animales, tipos de despiece, gestión de las carcasas, formas de cocinado, etc). Las aplicaciones analíticas deberán extenderse al análisis de residuos en objetos del menaje asociado a las *culinae*, para recuperar información adicional sobre los alimentos que contuvieron, así como al estudio

[8] Así se ha documentado en la *culina* de la *domus* de las Columnas Rojas de Sisapo (*vid*. Zarzalejos *et al.* en este mismo volumen), la Casa de los Delfines de Celsa (Beltrán 1984, 127), la casa de la c/ Predicadores, 24-26, de *Caesaraugusta* (Uribe 2015, 252-254), la Casa de los Morillos de Juliobriga (Fernández Vega 1993, 89) o la *villa* de los Cipreses (Jumilla) (Noguera y Antolinos 2009, 208).

[9] En otras provincias como *Gallia*, se encuentran evidencias semejantes en Grand (Vosges) (Gazenbeek *et al.* 2013, 100) o la *villa* de Goiffieuz (Saint-Laurent-d´Agny (Rhône) (Poux 2013, 6).

de sus huellas de uso, para aproximarnos a las funciones de los diversos recipientes (Banducci 2014; 2019).

3. La ubicación de las *culinae* en los ámbitos domésticos hispanorromanos

Los espacios culinarios no suelen tener un lugar fijo para su emplazamiento, pero a menudo se localizan en los sectores de servicios más alejados de las salas nobles dentro de las grandes viviendas urbanas o rurales. Esta práctica evidencia un sentido del escrúpulo mayor y, en cierta medida, lo que podríamos calificar de una progresiva y afianzada adquisición de conciencia de progreso material. En este sentido, las cocinas de ámbito rural y urbano guardan ciertas similitudes, pues se tienden a relegar a los menos molestos para el desarrollo de las actividades de recepción, de modo que suelen ocupar posiciones internas dentro de las residencias. Naturalmente, en las grandes *villae* rurales la cocina suele ser más amplia[10] que en las *domus* urbanas, con más restricciones de espacio[11] o, simplemente, donde se concibieron como instalaciones puramente funcionales y no se consideró la necesidad de disponer de una *culina* acorde con las grandes dimensiones de las residencias ciudadanas, como sucede en Pompeya (Kastenmeier 2007, 57).

Para comprender el emplazamiento de las cocinas en lugares poco centrales en la planta de las viviendas, deben considerarse los problemas ocasionados por los olores, efluvios, vapores y grasas[12], además del bullicio, los chasquidos del fuego, los ruidos de los utensilios y aparejos, así como los rumores y gritos del personal[13] que se sucedían en el fragor de las tareas. En las comedias de Plauto del siglo III a. C. ya se habla de la cocina como una

[10] Colum. *De re rust.* 1, 6; Varro. *rust.* 1, 13. Una inscripción procedente de *Palestrina* hace mención a las dimensiones de una *culina* que mide 148 pies de anchura: M. Saufeius M. F. Rutilius / C. Saufeius C. F. Flacus / culinam F. D. S. S. C. Esidem / Q. Locum emerunt de / L. Tondeio L. F. Publicum / est Longu P. CXXXXVIII S / Latum Af Muro ad / L. Tondei Vorsu P. XVI. *Véase* Mazois (1825: nota 6 del capítulo XIV).

[11] Seneca, *Ep*. 114.

[12] En algunos fragmentos literarios, se hace mención a la «negra cocina», «fuego grasiento» o «el olor de una oscura cocina» (Mart. I, 92; 3, 2: 10, 66; Sen. *Ep*. 64, 1; Juv. 5, 162), incluso pudieron provocar problemas graves de salud por su insalubridad o contaminación (Sen. *Ep*. 104, 6; Dig. 8, 5, 8, 5-7; Mart. 7, 61, 9) (Fernández Vega 1999, 230).

[13] D. S. 5, 40, 1 y 4.

habitación separada[14], pero es cierto que responde a una imitación del mundo doméstico griego. En el siglo siguiente, Varrón recomienda colocar la cocina en la zona posterior de la casa[15]; por su parte, varios autores aconsejan situar la cocina lejos de las habitaciones, concretamente en patios[16], a causa del peligro de incendio.

Siguiendo estas recomendaciones, en el ámbito doméstico hispanorromano se han podido reconocer *culinae* ubicadas en espacios secundarios y apartados, al igual que sucede en grandes *domus* aristocráticas pompeyanas, donde se encuentran bien en torno al peristilo, como ocurrió en la Casa del Fauno (VI, 12, 2-5) o bien en un atrio secundario, como en la Casa de los *Vetii* (I, 2, l) (Maiuri 1970: 50, 52), llegando a veces a poder hablarse de un «patio de la cocina», como en la casa de Menandro (I, 10, 4) (Vos 1982, 90 y ss.), en la *Villa* de los Misterios (Maiuri 1970, 104), en la vivienda de C. Iulius Polybius (X, 13, 1-3) (Vos 1982, 119) o, fuera de Pompeya, en una casa de Vaison, en la *Gallia Narbonensis* (Bedon y Chevalier 1988). En *Hispania,* la *culina* de la Casa de los Plintos de *Uxama* se ubicó en el siglo III d. C. en la zona de un antiguo peristilo, contigua a un espacio servil abierto al *hortus* (*Vid*. Capítulo «Cocinas de ámbito urbano y rural de la Submeseta Norte»). En Galicia, el estudio presentado en este volumen (*Vid.* Capítulo «Espacios culinarios de época romana en la actual Galicia») incide sobre la ubicación de los espacios culinarios en zonas concretas de las viviendas, normalmente un extremo alejado de las habitaciones y los salones, como se constata en Armea-Cibdá, Santomé, Lugo-rúa Nova o en Agro de Nogueira. En el caso de la *villa* de Veranes, la cocina se construyó en un edificio independiente de la zona residencial.

La relación espacial de la cocina y la letrina en la arquitectura doméstica romana es un argumento más a tener en cuenta para comprender la segregación de la *culina* con respecto a los espacios más nobles de la casa[17]. Se ha podido reconocer esta relación con la letrina en la Casa de Taracena de *Clunia* (Taracena 1947), en el sector 5F de *Illici* (Ramos 1991, 76) y en la Casa de los Morillos en *Iuliobriga* (Fernández Vega 1993, 90-91). Este es un fenómeno

14 Plaut. *Most*. 1, 1.

15 Varro. *Non*. p. 55, 18; Lucil. *Non*. p. 217, 20.

16 Col. 1, 6; Horat. *Sat*. 1, 5, 71; Vitruvio, 6, 6, 1-5.

17 Es tal la vinculación que algunos autores consideran que el parecido formal con el término *culus*, así como la proximidad que existía normalmente entre ambas dependencias, pesaron de manera particular en la evolución semántica de la palabra *culina*, aunque no en su formación. Aparece asociado en el diccionario de Ernout y Meillet (1985). Sobre esta cuestión, véase Cabré i Lunas (1994, 438-439).

que también documentamos en las casas griegas (Pesando 1989, 155, 247) y en las *domus* pompeyanas, como en la Casa de Menandro, en la Casa de los amantes (I, 10, 1l) y en la *Villa* de los Misterios; y en Herculano, en las *domus* de la Gemma (*Insula Orientalis* I, l), del gran portal (V, 55), del Bicentenario (V, 15-16) (Vos 1982, I77, 187, 189; Allison 2004, tabla 5.14; Foss 1997; Fernández Vega 1993, 89) y en la *Casa de los ciervos* en (Brothers 1996, 44). Como hemos repetido en diversas ocasiones, esta vinculación *culina-latrina* confirmada además por escritores republicanos, como Lucilio (256) o Varrón (fr. Non. p. 55, l8), se debe fundamentalmente a la necesidad de unificar arquitectónicamente espacios que requerían agua para el aprovechamiento racional del trayecto de las aguas residuales (Etienne 1970, 246). La *lavatrina*, cuyo nombre proviene del verbo *lavare*, constituye una instalación que servía para la evacuación de las aguas y que normalmente estaba ubicada en la cocina o muy próxima a ésta, donde llegaban las aguas sobrantes o sucias de la casa. En *Hispania* el ejemplo mejor conocido se halla en *Sisapo* (La Bienvenida, Ciudad Real), analizado en detalle en este volumen. De igual modo, desde el siglo I a. C., tanto letrinas como *culinae* se solían ubicar cerca de los *balnea* domésticos. Ocasionalmente, se asociaban con baños o termas privadas con el fin de aprovechar y, en cierto modo, rentabilizar mejor las aguas calientes de los espacios termales (Fabricotti 1976; Yegül 1992, 50-55). Los tres espacios se hallaban en ocasiones unidos bajo el mismo techo. En el caso de las grandes *domus* pompeyanas, se ubican en atrios secundarios o en la parte posterior, con acceso desde el peristilo. De hecho, en ocasiones se ha planteado que en la Casa del Torello (V, I, 7) en Pompeya se dispusieron ingeniosamente muy próximos el *praefurnium* de las termas y la cocina, de modo que se podía cocinar con las brasas resultantes tras calentar las estancias (Salza 1978-1980, 256-258). Es probable que también se situaran próximas las cocinas a las termas para aprovechar las conducciones que desviaban las aguas sobrantes a los desagües o directamente a la calle, frente a las aguas fecales que se desechaban en pozos ciegos (Bruno y Scott 1993, 124; Scobie 1986, 411; Beltrán *et al.* 2007, 234).

No es infrecuente que la estancia de cocina se ubique cerca de espacios de almacenaje y la transformación de alimentos, como zonas de molienda. El objetivo es diferenciar físicamente en la vivienda los espacios productivos y los residenciales con el fin de disociar los ambientes nobles de los serviles, pero también para evitar la propagación de posibles incendios o accidentes domésticos. Saglio indicaba que las habitaciones laterales del atrio solían servir de almacenes en las casas pompeyanas (Daremberg y Saglio 1877) y también Maiuri los ubica en el atrio, en concreto flanqueando la entrada (1970, 16).

A pesar de lo anterior, de ningún modo están ausentes en la casuística hispana las cocinas que buscan la proximidad a los *triclinia* y estancias de recepción, primando en estos casos la búsqueda de la eficiencia asegurando una rápida comunicación entre la estancia de preparación de los alimentos y el lugar de celebración del banquete. Así, se constata, por ejemplo, en las *domus* de las Columnas Rojas de *Sisapo*, de las Cavalariças *(Bracara Augusta)* (Silva y Martins 2015, 433) y del Peristilo Pintado (*Vid*. Capítulo «Hogares y cocinas en el sureste de *Hispania* (Región de Murcia)».

A nivel general, hay que concluir que disponemos de un conocimiento aún muy parcial sobre estos aspectos considerando que las viviendas urbanas y rurales excavadas en toda su extensión representan un porcentaje reducido en la nómina de casos de estudio en el ámbito hispanorromano. A ello se sumaría el hecho de que se suelen identificar las *culinae* de las casas privilegiadas, siendo mucho menos conocidos los espacios culinarios de viviendas de menor tamaño y calidad, donde se generarían problemas relacionados con la suciedad y los humos provocados por esta actividad aun cuando se emplearan instalaciones portátiles. Precisamente, las leyes romanas abogan por la construcción de muros medianeros de una mayor altura entre viviendas vecinales para evitar los problemas derivados de la humedad de las paredes provocadas por los baños y los humos de la cocina, siendo lícito que cada propietario haga en su vivienda cualquier cosa excepto invadir el fundo ajeno (Dig. 8, 5, 8, 5; D. 8, 2, 9).

4. Ensayo tipológico de las instalaciones culinarias en el ámbito hispanorromano

Según se ha ido haciendo constar en los diversos análisis regionales, desde el punto de vista constructivo y edilicio existe una cierta diversidad en lo que concierne a las estructuras de calor constatadas en las estancias identificadas como *culinae*.

A partir de la información aportada por los restos materiales, y enfocando la tipología a la sistematización de las instalaciones empleadas para el cocinado de los alimentos, se identifican las siguientes modalidades:

Tipo 1. Hogares al nivel del suelo

Construidos al mismo nivel del suelo de ocupación, suelen corresponder a pequeños hogares, a veces de difícil adscripción funcional. Pueden contar o

no con estructuras o elementos que lo definan y casi siempre se identifican o reconocen por el nivel de cenizas y material orgánico que se depositó en su interior. Conviene recordar que muchas estructuras acondicionadas con pequeños solados de piedra pudieron ser empleados simplemente para disponer pequeños braseros portátiles y que no estarían relacionados directamente con las prácticas culinarias, sino con el sistema de calefacción de la estancia.

Subtipo 1a. Hogares circulares/ovales

En el noreste, este tipo se ha documentado en yacimientos de época tardorrepublicana como Can Pons o Collet de Sant Antoni (*Vid*. Capítulo «Espacios culinarios en el sector noroccidental del *conuentus Tarraconensis* entre la época tardo-republicana y el Bajo Imperio»). En el ámbito castreño estos hogares mantienen formalmente modelos que reproducen aquellos en uso durante los siglos anteriores con una plataforma de combustión, excepcionalmente circular, protegida por lastras y trashoguero de mampostería o losa, como las documentadas en Barán, El Castro de Corporales y Mohías (*vid*. Capítulo «Espacios culinarios en contexto castreño durante la Edad del Hierro y temprana romanización»). En el ámbito rural del mediodía peninsular también está presente esta modalidad, como se ha documentado en la *villa* de El Villar (Chirivel, Almería) (*Vid*. Capítulo «Espacios culinarios domésticos en el sur peninsular»).

A diferencia de lo que pudiera suponerse, este tipo constructivo también se constata en el ámbito urbano, como evidencia el hogar, en forma de C, de La Caridad de Caminreal (Teruel) o el de *Bilbilis* (Calatayud, Zaragoza) (*Vid*. Capítulo «La *culina*, espacio para cocinar y de vida cotidiana en el valle del Ebro»), además del localizado en *Palantia* y en Lancia, en este caso, de época altoimperial y excavado, con 1,2 m de diámetro (*Vid*. Capítulo, «Cocinas de ámbito urbano y rural de la Submeseta Norte»). En el centro peninsular se halla bien documentado en establecimientos rurales como La Indiana (Pinto), Los Palacios (Villanueva del Pardillo), los yacimiento 2 y 4 de Arroyo de la Vega (Villavisiosa de Odón) (*Vid*. Capítulo «Hogares, cocinas y espacios culinarios romanos en la Comunidad de Madrid»). Un hogar excavado en el suelo y de planta oval se identificó en la *domus* altoimperial nº 2 del PERI C-A4 de *Carthago Nova*, siendo también frecuentes los hogares de planta circular en las viviendas republicanas del cerro de la Concepción, también en el PERI C-A4 (Vid. Capítulo «Hogares y cocinas en el sureste de *Hispania* (Región de Murcia»).

Subtipo 1b. Hogares de planta cuadrada o rectangular con/sin lajas y trashoguero

En recintos castreños de época romana se han localizado hogares de este tipo en Arancedo, Pendia, Taramundi, San Chuis, Chao Samartín, La Corona de Quintanilla, Castro de Cervantes, Zoñán, Santa Águeda, Viladonga, Santomé, San Cibrán, Santa Trega y Castro da Torre (*vid*. Capítulo «Espacios culinarios en contexto castreño durante la Edad del Hierro y temprana romanización»). Llama la atención que en época romana, a diferencia de los fechados en la Edad del Hierro, se ubican en una posición descentrada dentro de las estancias, como en Trega, Baroña, Castromaior, San Cibrán o La Corona de Corporales, situándose cerca de los accesos, como en los poblados con más larga perduración como Santomé, posiblemente para dar salida a los humos de las cocinas. También se localizan en el ámbito doméstico urbano, como se ha podido documentar en la Casa de los Plintos de Uxama, la cocina de *Cauca*, o la de *Lancia*, datada en el siglo III d. C. o *Palantia*, (*Vid*. Capítulo, «Cocinas de ámbito urbano y rural de la Submeseta Norte»). En el Valle del Ebro también se constata en asentamientos como La Caridad de Caminreal (Teruel), Los Bañales y *Pompelo* (Pamplona) (*Vid*. Capítulo «La *culina*, espacio para cocinar y de vida cotidiana en el valle del Ebro»). En el mediodía peninsular, este formato está presente en Torrequinto (Alcalá de Guadaira, Sevilla), con un hogar formado por *tegulae* enmarcadas por ladrillos a sardinel (*vid*. Capítulo «Espacios culinarios domésticos en el sur peninsular»). El *focus* de la primera fase de uso de la *culina* de la *domus* de las Columnas Rojas de *Sisapo* corresponde también a esta modalidad, tratándose en este caso de un hogar de posición central en el suelo de la cocina. Buscando el cobijo de una de las paredes de la estancia, hemos de mencionar el hogar de la estancia nº 11 b dentro del grupo de viviendas unifamiliares del Edificio del Atrio de *Carthago Nova* (*Vid*. Capítulo «Hogares y cocinas en el sureste de Hispania (Región de Murcia»).

Subtipo 1c. Hogares de planta cuadrada o rectangular encajadas en los muros

En ocasiones, los hogares de los recintos castreños de época romana se empotraban en los muros de construcción, como se ha podido documentar en Santa Trega, San Cibrán, Alobre o Cervantes (*vid*. Capítulo «Espacios culinarios en contexto castreño durante la Edad del Hierro y temprana romanización»). No cabe duda de que se trata de un fenómeno muy restringido al área septentrio-

nal peninsular y propio de la arquitectura castreña romana, legataria de las técnicas constructivas de la Edad del Hierro.

Tipo 2. Cocinas realzadas

Son estructuras algo elevadas con respecto a nivel de suelo, a unos 20-45 cm. Suelen contar con una estructura de planta cuadrada o rectangular formada por lajas o elementos pétreos, en ocasiones junto con ladrillos. A veces se conserva la superficie del fogón realizado con material latericio, mejorando la capacidad de resistencia al calor debido a su carácter refractario. Podían contar o no con trashoguero y losas paraviento. En *Hispania* es la fórmula constructiva más frecuente, al igual que sucede en otras regiones como la *Gallia*. Dentro de este tipo constructivo, podemos diferenciar tres subtipos en razón de la disposición del fogón y la técnica empleada en su fabricación:

Subtipo 2a. Fogones centrales sin paravientos

Un caso particular es el instalado en una de las casas circulares del castro de San Chuis (Fig. 5.3), ampliada en el siglo I d. C. con el añadido de una estancia rectangular, donde, sobreelevado en el pavimento de losa y en posición central y rodeado por un banco corrido, se disponía un hogar con plancha de *tegula* (*vid*. Capítulo «Espacios culinarios en contexto castreño durante la Edad del Hierro y temprana romanización»). También se localizan en el ámbito urbano, como el hogar realzado de Paredes de Nava (Palencia), los localizados en *Salmantica* (*Vid*. Capítulo «Cocinas de ámbito urbano y rural de la Submeseta Norte») o en El Palao (Alcañiz, Teruel). Un caso muy particular es el fogón perteneciente a una posible *popina* o *caupona* de Los Bañales (Zaragoza) con un *focus*, exento y situado en la parte central de la habitación más amplia de la edificación, elevado respecto al suelo y compuesto por una gruesa piedra de forma redondeada, al que se le adosa una estructura de planta rectangular, compuesta por dos piedras que la flanquean (*Vid*. Capítulo «La *culina*, espacio para cocinar y de vida cotidiana en el valle del Ebro»). En Galicia el único fogón central se localiza en la *domus* sur de Armea (*Vid*. Capítulo «Espacios culinarios de época romana en la actual Galicia»), pero este tipo se documenta en tierras del noroeste, según acredita su presencia en la *villa* de Veranes.

En el ámbito rural se constata este tipo de fogón central en las *villae* lusitanas de La Peonada y Torre de Palma (*Vid*. Capítulo de este volumen, «Hogares y cocinas en el ámbito rural lusitano»), en la *villa* romana de Veranes (Gijón,

Asturias), analizada en este volumen de manera particular, así como en la *villa* de La Loma del Regadío (Urrea de Gaén, Teruel) (*Vid*. Capítulo de este volumen, «La *culina*, espacio para cocinar y de vida cotidiana en el valle del Ebro») y en el establecimiento rural de Zarzalejo (Arroyomolinos) (*Vid*. Capítulo de este volumen, «Hogares, cocinas y espacios culinarios romanos en la Comunidad de Madrid»). De época bajoimperial destaca el fogón central localizado en Pla de Palol (*Vid*. Capítulo «Espacios culinarios en el sector noroccidental del *conuentus Tarraconensis* entre la época tardo-republicana y el Bajo Imperio»).

Subtipo 2b. Fogones adosados a los muros sin paravientos

Este tipo de hogares es el más frecuente y se documenta en todos los ámbitos, desde el castreño hasta el urbano y rural de época romana. En el ámbito castreño se han localizado en Zoñán, Vigo, Larón, Coaña, y Mohías (*vid*. Capítulo de este volumen, «Espacios culinarios en contexto castreño durante la Edad del Hierro y temprana romanización»). Es el tipo más común en Galicia, donde aparece en la mayoría de los yacimientos excavados (*Vid*. Capítulo de este volumen, «Espacios culinarios de época romana en la actual Galicia»). También se localizan en el ámbito doméstico hispanorromano, como evidencian la *culina* de Segovia, la cocina de la Casa del Sectile de *Uxama* (*Vid*. Capítulo «Cocinas de ámbito urbano y rural de la Submeseta Norte»), en *Caesaraugusta* (Zaragoza), tanto en la calle Predicadores, nº 24-26, como en calle Arpa, nº 3, también en *Osca* (Huesca), *Tritium* (Tricio, La Rioja) y Tudela (Navarra) (*Vid*. Capítulo «La *culina*, espacio para cocinar y de vida cotidiana en el valle del Ebro»). También en el sureste están presentes, como indica su hallazgo en el aula nº4 de la casa nº 2 del Edificio del Atrio en *Carthago Nova* (*Vid*. Capítulo «Hogares y cocinas en el sureste de *Hispania* (Región de Murcia»*)* y es la tipología a la que corresponde también el *focus* de la segunda fase de uso de la cocina de la *domus* de las Columnas Rojas de *Sisapo.*

En el noreste se ha localizado este tipo de hogar en los asentamientos rurales de Ametllers (Tossa de Mar), Vilauba, Mas Carbotí o Ermedás (*Vid*. Capítulo «Espacios culinarios en el sector noroccidental del *conuentus Tarraconensis* entre la época tardo-republicana y el Bajo Imperio»). Este tipo se ha identificado también en el establecimiento rural de El Rasillo (Barajas) en Madrid (*Vid*. Capítulo «Hogares, cocinas y espacios culinarios romanos en la Comunidad de Madrid»). Es, asimismo, el tipo más frecuente en el ámbito rural lusitano, como muestra su presencia en las *villae* de la Dehesa de la Cocosa (Badajoz), Monroy (Cáceres), Prado Galego (Guarda, Portugal),

Prazo (Freixo do Numão), Santa Vitória do Ameixial (Estremoz, Portugal) y Zimbro II (Freixo do Numão, Portugal). Tan frecuente como este tipo es el fogón realizado con lajas de piedra y un material tan refractario como el ladrillo, documentado en las *villae* de Boca do Rio (Budens, Villa do Bispo), Leião (Oeiras, Portugal), Quinta da Bolacha (Amadora, Portugal), en la fase bajoimperial de Torre de Palma (Alto Alentejo, Portugal) y en Vale do Mouro (Coriscada-Meda, Portugal) (*Vid*. Capítulo «Hogares y cocinas en el ámbito rural lusitano»*)*. En el sur peninsular se halló un hogar de este tipo realizado con *tegulae* adosadas al muro en la *villa* del Llano de los Panaderos II (Aguilar de la Frontera, Córdoba) y un horno de *tegulae* adosado a una de las paredes de la cocina de Riopudio (Coria del Río, Sevilla) (*vid*. Capítulo «Espacios culinarios domésticos en el sur peninsular»).

Subtipo 2c. Fogones adosados a los muros con paravientos

Se ha documentado en ámbitos urbanos como ejemplifica la *culina* del sótano 23b de la Casa de los Plintos de *Uxama* (*Vid*. Capítulo «Cocinas de ámbito urbano y rural de la Submeseta Norte»). Llama la atención en esta *culina* la salida de humos a través de una ventana abocinada que se abría sobre la acera.

En el ámbito rural se localizan también en la submeseta norte en asentamientos como La Genestosa, Almenara-Puras (*Vid*. Capítulo «Cocinas de ámbito urbano y rural de la Submeseta Norte»). Este tipo de estructura delimitada por lajas se ha podido identificar de forma fehaciente, además, en diversas *villae* lusitanas como la Dehesa de la Cocosa (Badajoz), Monroy (Cáceres), Prado Galego (Guarda, Portugal), Prazo (Freixo do Numão), Santa Vitória do Ameixial (Estremoz, Portugal) y Zimbro II (Freixo do Numão, Portugal). Tan frecuente como este tipo es el fogón realizado con lajas de piedra y un material tan refractario como el ladrillo, documentado en las *villae* de Boca do Rio (Budens, Villa do Bispo), Leião (Oeiras, Portugal), Quinta da Bolacha (Amadora, Portugal), en la fase bajoimperial de Torre de Palma (Alto Alentejo, Portugal) y en Vale do Mouro (Coriscada-Meda, Portugal) (*Vid*. Capítulo «Hogares, cocinas y espacios culinarios romanos en la Comunidad de Madrid»).

Tipo 3. *Culina* de tipo pompeyano

Se trata de cocinas situadas a media altura apoyadas sobre una obra de mampostería que, a modo de encimera, permitía disponer las brasas para cocinar.

La propia técnica constructiva obliga a su construcción adosada a una de las paredes de la estancia. Se han documentado no solo en el ámbito campano, donde destacan los ejemplares pompeyanos de donde toman el nombre, sino también en otras regiones como la *Gallia* (Poux *et al.* 2013). En *Hispania* se han localizado varias cocinas en el valle del Ebro y el sureste, coincidiendo con las áreas geográficas romanizadas más tempranamente. En esta región el caso más destacado no se encuentra en una *domus* sino en un establecimiento comercial: la *popina* de la fase II de las Termas del Puerto de *Carthago Nova* (*Vid*. Capítulo «Hogares y cocinas en el sureste de *Hispania* (Región de Murcia»). Asimismo, se han localizado en *domus* del norte peninsular como en el Chao Samartín, donde la casa construida en la primera mitad del siglo I d. C. cuenta con una cocina apoyada en un muro de mampostería, además de un horno de cúpula para cocción de pan y otros alimentos; también en una de las unidades de habitación conformadas en el área «tradicional» del castro se documentó una cocina apoyada sobre un banco de mampostería (*vid*. Capítulo «Espacios culinarios en contexto castreño durante la Edad del Hierro y temprana romanización»). También en Galicia se documenta una *culina* de este tipo en la *domus* del Mitreo, que aprovecha el esquinal de la cocina altoimperial de la vivienda (*Vid*. Capítulo «Espacios culinarios de época romana en la actual Galicia»).

Tipo 4. Ahumaderos

Un caso muy particular es el ahumadero localizado la Casa de los Delfines de *Celsa*, que cuenta con una boca formada por dos lajas que comunica con dos perforaciones realizadas en el sillar del testero de la cámara de combustión que actúan como toberas para el tiro, avivan el fuego, aportando oxígeno, y servirían de evacuación para el humo, que pasaría a la pequeña habitación contigua, que realizaría el papel de chimenea, convirtiéndose en un recinto ideal para secar y ahumar alimentos (*Vid*. Capítulo «La *culina*, espacio para cocinar y de vida cotidiana en el valle del Ebro»). Es una estructura muy singular que, por el momento, no encuentra parangón en otras regiones hispanorromanas.

4. Un apunte final

No queremos finalizar este capítulo sin destacar la importancia del estudio de este tipo de estructuras. Tal y como hemos señalado reiteradamente, las

culinae apenas han sido analizadas y pueden ofrecer importantes evidencias de cambios culturales que afectan al consumo y transformación de alimentos, análisis que aún queda por realizar. En este trabajo hemos pretendido realizar una primera tarea de ordenación de las estructuras de calor que puede ser el punto de partida para un estudio que tendrá que abordarse en el futuro de un modo más pormenorizado. Sin duda, este es un campo que ofrece muchas posibilidades interpretativas y una línea de investigación que aportará datos importantes para un mejor conocimiento de la sociedad hispanorromana. Sin embargo, la parquedad de los restos materiales y el retraso de la investigación, más centrada en el estudio de espacios domésticos más suntuosos, nos advierten sobre los obstáculos que nos encontraremos en el largo camino que hay que recorrer para profundizar en la información que nos pueden aportar las *culinae*.

Bibliografía

Abad Casal, L. (1982). *La pintura romana en España*. Alicante: Universidad de Alicante.

— Abad Casal, L. y Sala Sellés, F. (2009). Sistemas de almacenamiento y conservación de alimentos en tierras valencianas. En R. García Huerta y D. Rodríguez González (Eds.), *Sistemas de almacenamiento entre los pueblos prerromanos peninsulares* (pp. 117-152). Cuenca: Universidad de Castilla-La Mancha.

Aguilar Sáenz, A. y Guichard, P. (1995). *La ciudad antigua de Lacimurga y su entorno rural*. Badajoz: Departamento de Publicaciones de la Diputación de Badajoz.

Albir Herrero, C. (2010). Etnoarqueología de la elaboración del pan. *Saguntum, 9. De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer mil·lenni AC*, 152-161.

Allison, P. (1999). *The archaeology of household activities*. Londres: Routledge.

— (2001). Using the material and written sources: turn of the millennium approaches to roman domestic space. *American Journal of Archaeology*, 105(2), 181-208.

— (2004). *Pompeian households. An analysis of material culture.* Los Angeles: Cotsen Institute of Archaeology, University of California.

— (2009). Understanding pompeian households practices through their material culture. *Facta. A Journal of Roman material culture studies*, 3, 11-33.

André, J. (1981). *L´alimentation et la cuisine à Rome*. Paris: Les Belles Lettres.

Annechino, M. (1977). Suppellittile fitile da cucina di Pompei. En *L´instrumentum domesticum di Ercolano e Pompei nella prima età imperiale* (pp. 105-120). Quaderni di cultura materiale, 1. Roma: L'Erma di Bretschneider.

Antoni, C., Hernández, F. J. y De Antonio, J. M. (2002). Notícia preliminar de les excavacions de la domus romana del solar del Cinema Marvi (Sagunt). *Arse*, 36, 99-116.

Argente Oliver, J. L. (1991). Tiermes, la roca como base para la vivienda doméstica en época romana. En *La casa urbana hispanorromana* (pp. 213-232). Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

— Argente Oliver, J. L. y Díaz Díaz, A. (1994). *Tiermes IV. La Casa del Acueducto (domus altoimperial de la ciudad de Tiermes). Campañas 1979-1986. Excavaciones arqueológicas en España, 167*. Madrid: Ministerio de Cultura, Instituto de Conservación y Restauración de Bienes Culturales.

Bakker, J. T. (1994). *Living and working with the gods. Studies of evidence for private religion and its material environment in the city of Ostia (100-500 d. C.). Dutch monographs on ancient history and archaeology, 12*. Amsterdam: Gieben.

— (1999). *The mills-bakeries of Ostia: description and interpretation. Dutch monographs on ancient history and archaeology, 21*. Amsterdam: J.C. Gieben.

Balil Illana, A. (1972). Casa y urbanismo en la España antigua. *Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología,* 38, 55-131.

— (1973). Casa y urbanismo en la España antigua. *Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología,* 39, 115-188.

Banducci, L. (2012). The archaeology of foodways in republican Italy. *AIACNews*, 1-3, 8-10.

— (2014). Function and use of roman pottery: a quantitative method for assessing use-wear. *Journal of Mediterranean Archaeology,* 27(2), 187-210.

— (2015). Fuel, cuisine, and food preparation in Etruria and Latium: cooking stands as evidence for change. En M. Spataro y A. Villing (Eds.), *Ceramics, cuisine and culture: the archaeology and science of kitchen pottery in the ancient Mediterranean world*. *Proceedings of the 34th Annual British Museum Classical Colloquium 16-17* (pp. 157-169). Oxford: Oxbow Books.

— (2019). Material evidence on diet, cooking and techniques. En P. Erdkamp y C. Holleran (Eds.), *The Routledge handbook of diet and nutrition in the Roman World*. London; New York: Routledge, Taylor & Francis Group.

— (2008). *Sacraria ambienti e piccoli edifici per il culto domestico in area vesubiana*. *Antenor Quaderni 9*. Roma: Quasar.

Basso, P. (2003). Gli alloggi servili. En P. Basso y F. Ghedini (Eds.), *Subterranae domus*. *Ambienti residenziali e di servizio nell´edilizia privata romana*. Häuser in Pompeji 4 (pp. 443-463). Sottosuolo nel mondo antico, 4. Caselle di Sommacampagna (Verona): Cierre.

Bats, M. (1996). *Les céramiques communes de Campanie et de Narbonaise (Ier s. av. J.-C.-IIe s. ap. J.-C.). La vaiselle de cucine et de table*. Napoli: Centre Jean Bérard.

Becker, W. y Göll, H. (1880). *Gallus oder Römische scenen aus der zeit des Augustus. Zur genaueren kenntniss des römischen privatlebens I*. Calvary's philologische und archaeologische Bibliothek, 62/70, Serie 4 und 5. Berlin: Calvary.

Bedon R., Chevalier R. y Pinon P. (1988). *Architecture et urbanisme en Gaule romaine*. Paris: Errance.

Beltrán De Heredia Bercero, J. (2000). Los restos arqueológicos de una *fullonica* y una *tinctoria* en la colonia romana de Barcino (Barcelona). *Complutum*, 11, 253-260.

Beltrán Lloris, M. (1984). Excavaciones arqueológicas en la colonia Celsa. *Boletín del Museo de Zaragoza*, 3, 125-152.

— (2002). *Ab ovo ad mala*: *cocina y alimentación en el Aragón romano*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

— Mostalac Carrillo, A. y Lasheras Corruchaga, J. A. (1984). *Colonia Victrix Iulia Lepida-Celsa (Velilla de Ebro, Zaragoza). I. La arquitectura de la «Casa de los Delfines»*. Zaragoza: Museo de Zaragoza.

Bonini, P. (2016). Le cucine nell´Italia romana: *domus* e *villae*. *Antichità Altoadriatiche*, 84, 455-473.

— Bonini, P. y Dal Porto, C. (2003). Le cucine. En P. Bass y F. Ghedini (Eds.), *Subterranae domus*. *Ambienti residenziali e di servizio nell´edilizia privata romana*. Häuser in Pompeji, 4. Sottosuolo nel mondo antico, 4 (pp. 467-491). Caselle di Sommacampagna (Verona): Cierre.

Boon, G. C. (1957). *Roman Silchester. The archaeology of a romano-British town.* Londres: Parrish.

Boyce, G. K. (1937). *Corpus of the Lararia of Pompeii*. MemAmAc, 14, Roma: American Academy.

Brothers, A. J. (1996). Urban Housing. En I. M. Barton (Ed.), *Roman domestic buildings* (pp. 33-64). Exeter: University of Exeter Press.

Bruno, V. J. y Scott, R. T. (1993). *Cosa IV. The houses.* Roma: University Park; Pennsylvania State University Press.

Bruns, G. (1970). Küchenwesen und Mahlzeiten. En F. Matz y H.-G. Buchholz (Eds.), *Archaeologia Homerica: die denkmäler und das frühgriechische epos* (pp. 2-695). Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.

Buxó I Capdevila, R., Principal, J., Alonso I Martínez, N., Belarte Franco, M. C. y Colominas, L. (2010). Prácticas alimentarias en la Edad del Hierro en Cataluña. *Saguntum, 9. De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer mil·lenni AC*, 82-99.

Cabré i Lunas, L. (1994). Acerca del término *culina*. En *Actas del VIII Congreso Español de Estudios Clásicos*, vol. 1 (pp. 435-442). Madrid: Ediciones Clásicas.

Cahill, N. (2002). *Household and city organization at Olynthos*. New Haven: Yale University Press.

Camañes, M. P. (2010). Espacios de elaboración y consumo de alimentos en el asentamiento ibérico de Molí d´Espígol. *Saguntum, 9. De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer mil·lenni AC*, 184-189.

Casas i Genover, J., Castanyer i Masoliver, P., Nolla i Bufrau, J. M. y Tremoleda i Trilla, Q. (1995). *El món rural d'època romana a Catalunya (l'exemple del nord-est)*. Sèrie monogràfica, 15. Gerona: Centre d'Investigacions arqueològiques.

Castanyer i Masoliver, P. y Tremoleda i Trilla, J. (1999). *La vil·la romana de Vilauba: un exemple de l'ocupació i explotació romana del territori a la comarca del Pla de l'Estany*. (Tesis doctoral). Girona: Universidad de Girona.

Cepeda Ocampo, J. J. (2001). *El yacimiento arqueológico de Aloria: la romanización en los valles cantábricos alaveses.* Álava: Museo de Arqueología de Álava.

Cerdeño Serrano, M. L. (2009). Sistemas domésticos de almacenamiento y producción en la Celtiberia Molinesa. En R. García Huerta y D. Rodríguez González (Eds.), *Sistemas de almacenamiento entre los pueblos prerromanos peninsulares* (pp. 351-366). Cuenca: Universidad de Castilla-La Mancha.

Ciancio, A. (1994). Documenti di arte musiva in Puglia. I mosaici della *villa* di Mola di Bari. *MEFRA*, 106(1), 259-302.

Colominas, L., Castanyer, P. y Tremoleda, J. (2014). Everyday cooking and eating: an interdisciplinary study of the remains recovered from a pantry at the Vilauba *villa* near Girona. *Journal of Roman Archaeology*, 27, 239-254.

Daremberg, C. V. y Saglio, E. (1988). *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*. Paris: Hachette.

D´Arms, J. (1991). Slaves at Roman *convivia*. En W. J. Slater (Ed.), *Dining in a classical context* (pp. 171-183). Ann Arbor: University of Michigan Press.

Delgado Hervás, A. (2010). De las cocinas coloniales y otras historias silenciadas: domesticidad, subalternidad e hibridación en las colonias fenicias occidentales. *Saguntum, 9. De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer mil·lenni AC*, 27-42.

Dickmann, J.-A. y Pirson, F. (2001). Die casa dei postumii in Pompeji und ihre Insula. Bericht über die vierte Kampagne 2000. *Römische Mitteilungen*, 108, 329-351.

Dietler, M. (2010). Cocina y colonialismo. Encuentros culinarios en la Francia mediterránea protohistórica. *Saguntum, 9. De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer mil·lenni AC*, 11-26.

Dunbabin, K. (1993). Wine and water at the Roman *convivium*. *JRA,* 6, 116-141.

Duque Espino, D., Pérez Jordà, G., Pavón Soldevila, I. y Rodríguez Díaz, A. (2010). Cocina y mesa en la Mata (Campanario, Badajoz). *Saguntum, 9. De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer mil·lenni AC*, 200-209.

Durán y Sanpere, A. (1943). Vestigios de la Barcelona romana en la Plaza del Rey. *Ampurias,* 5, 53-77.

Ernout, A. y Meillet, A. (1985). *Dictionnaire étymologique de la langue latine, s.u. culina y coquo.* Klincksieck; Librairie C.

Etienne, R. (1970). *La vida cotidiana en Pompeya*. Madrid: Temas de Hoy.

Fabricotti, E. (1976). I bagni nelle prime ville romane. *Cronache pompeiane,* 2, 29-111.

Fernández Vega, P. A. (1993). *Arquitectura y urbanística en la ciudad romana de Julióbriga*. Santander: Servicio de publicaciones de la Universidad de Cantabria.

Foss, P. W. (1994). *Kitchens and dining rooms at Pompeii. The spatial and social relationship of cooking and eating in the Roman household*. Michigan: Ann Arbor.

— (1997). Wachtful Lares: Roman household organization and the rituals of cooking and eating. En R. Laurence y A. Wallace-Hadrill (Eds.), *Domestic space in the Roman world: Pompeii and beyond* (pp. 196-218). Portsmouth: Journal of Roman archaeology.

Fröhlich, T. (1991). *Lararien- und Fassadenbilder in der vesuvstädten. Untersuchungen zur volkstümlichen pompejanischen Malerei*. Maguncia: Philipp von Zabern.

Furger, A. R. (1985). Vom essen und trinken im römischen Augst. Kochen, essen und trinken im spiegel einiger funde. Sonderdruck aus. *Archäologie der Schweiz,* 8(3), 168-184.

Galve Izquierdo, M. P. (1996). *Los antecedentes de Caesaraugusta. Estructuras domésticas de Salduie (calle Don Juan de Aragón, 9. Zaragoza)*. Zaragoza: Instituto Fernando el Católico.

García Fernández, F. J. y García Vargas, E. (2010). Entre gaditanización y romanización: repertorios cerámicos, alimentación e integración cultural en Turdetania (siglos III-I a. C.). *Saguntum, 9. De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer mil·lenni AC*, 116-135.

García Huerta, R. y Morales Hervás, J. (2009). Almacenamiento, tratamiento y conservación de alimentos en los pueblos ibéricos de la meseta meridional. En R. García Huerta y D. Rodríguez González (Eds.), *Sistemas de almacenamiento entre los pueblos prerromanos peninsulares* (pp. 167-208). Cuenca: Universidad de Castilla-La Mancha.

García Merino, C., Sánchez Simón, M. y Burón Álvarez, M. (2009). Cultura material del siglo III en un ambiente doméstico de la Meseta: el conjunto cerrado de la Casa de los plintos de Uxama. *AEspA*, 82, 221-253.

García Sandoval, E. (1966). *Informe sobre las casas romanas de Mérida y excavaciones en la «Casa del Anfiteatro». Excavaciones arqueológicas en España, 49*. Madrid: Ministerio de Educación Nacional, Dirección General de Bellas Artes, Servicio Nacional de Excavaciones Arqueológicas.

García-Hoz Rosales, M. C., Castillo Castillo, J., Hernández López, M., De Alvarado Gonzalo, M. y Molano Brías García-Hoz, J. (1991). La *villa* romana del Olivar del Centeno (Millanes de la Mata, Cáceres). *Extremadura arqueológica,* 2, *I Jornadas de Prehistoria y Arqueología en Extremadura (1986-1990)*, 387-402.

Garnsey, P. (1999). *Food and society in classical antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press.

Gazenbeek, M., Bellavia, V., Braguier, S., Pillard-Jude, C. y Wiethold, J. (2013). La cuisine d'une maison de maître du Haut-Empire à Grand (Vosges). *Gallia* 70(1), *Cuisine et boulangeries en Gaule Romain*, 97-112.

Gechter, M. (1997). Von küche und keller. *Archäologie in Deutschland*, 1997(4), 22-26.

Genera i Monells, M., Orri Terrado, E. y Nadal i Lorenzo, J. (2010). Datos para una aproximación a las prácticas culinarias en la antigua ciudad de Dertosa: el solar de la Costa dels Capellans núm. 5, Tortosa (Baix Ebre). *Saguntum, 9. De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer mil·lenni AC*, 258-263.

George, M. (1997). Servus and domus: the slave in Roman house. En R. Laurence y A. Wallace-Hadrill (Eds.), *Domestic space in the Roman world: Pompeii and beyond* (pp. 15-24). JRA Supplement 22. Portsmouth: Journal of Roman Achaeology.

Giacobello, F. (2008). *Larari pompeiani. Iconografia e culto dei Lari in ambito domestico*. Filarete: pubblicazioni della Facoltà di lettere e filosofia dell'Università degli studi di Milano, 251. Milano: LED.

Gómez Rodríguez, A. (2006). *La arquitectura doméstica urbana en época romana en la Provincia Baetica.* Huelva: Universidad de Huelva.

— Gómez Rodríguez, A., Bermejo Meléndez, J. y Medina Rosales, N. (2010). Nuevos datos para la interpretación del urbanismo en la ciudad hispanorromana de Arucci/*Turobriga*: la Casa Norte. *Romula,* 9, 155-175.

González Fernández, E. (2005). *Domus Oceani. Aproximación á arquitectura doméstica de Lucus Augusti.* Traballos de arqueloxía, 2. Lugo: Concello de Lugo.

Hauschild, T. (1985). Munigua. Informe preliminar sobre las excavaciones en Casa 1 y Casa 6 (campaña de 1982). *Noticiario arqueológico hispánico,* 23, 235-267.

Höpken, C. (2003). Küche und Werkstatt in Kontubernien des Flottenlagers Köln-Alteburg. *Kölner Jahrbuch,* 36, 727-735.

Iborra Eres, M. P., Mata Parreño, C., Moreno Martín, A., Quixal Santos, D., Pérez Jordà, G. y Vives-Ferrándiz Sánchez, J. (2010). Prácticas culinarias y alimentación en

asentamientos ibéricos valencianos. *Saguntum, 9. De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer mil·lenni AC*, 100-115.

Iglesias Gil, J. M., Peñil, J. y Fernández Vega, P. (2002). Edificio nº 3 (campaña de 1990). En J. M. Iglesias (Ed.), *Arqueología en Iuliobriga (Retortillo, Campoo de Enmedio, Cantabria)* (pp. 117-127). Santander: Gobierno de Cantabria, Consejería de Cultura y Deporte; Universidad de Cantabria.

Junkelmann, M. (1997). *Panis militaris: die ernährung des römischen soldaten oder der grundstoff der macht.* Kulturgeschichte der antiken Welt 75. Maguncia: Philipp von Zabern.

Kastenmeier, P. (2007). *I luoghi del lavoro domestico nella casa pompeiana*. *Studi della Soprintendenza archeologica di Pompei 23.* Roma: L'Erma di Bretschneider.

— (2013). Les espaces de préparation alimentaire dans les *villae rusticae* de l´*ager pompeianus*. *Gallia* 70(1), *Cuisine et boulangeries en Gaule Romain*, 125-134.

Kleberg, T. (1957). *Hôtels, restaurants and cabarets dans l´antiquité romaine*. Uppsala: Almqvist & Wiksell.

Leveau, P. (1996). L´eau dans la maison à l´epoque romaine. En P. Borgard (Ed.), *La maison urbaine d´epoque romaine en Gaule Narbonnaise et dans les provinces voisines* (pp. 61-71). Documents d'Archéologie Vauclusienne, 6(1). Avignon: Service d'Archéologie du Conseil Général de Vaucluse.

Luzón, J. M. (1979). *Breve guía para una visita a las ruinas de Itálica*. Sevilla: Dirección General de Bellas Artes.

Madrid Balanza, Mª J., Celdrán Beltrán, E. y Vidal Nieto, M. (2005). La *domus* de *salvius*. Una casa de época altoimperial en la calle del alto de Cartagena (periCA-4/ barrio universitario). *Mastia,* 4, 117-152.

Maiuri, A. (1970). *Pompei*. Itinerari dei musei, gallerie e monumenti d'Italia, 3. Roma: Istituto poligrafico e zecca dello Stato; Libreria dello Stato.

Marquardt, J. (1886). *Das privatleben der Römer (I und II).* Leipzig. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft.

Martín Bueno, M. A., Reklaityte, I., Sáenz Preciado, J. C. y Uribe Agudo, P. (2007). Baños y letrinas en el mundo romano: el caso del «balneum» de la «domus» 1 del barrio de las termas de «Bilbilis». *Zephyrus,* 60, 221-239.

Mau, A. (1886). *Pompeji in Leben und Kunst*. Leipzig: Engelmann.

— (1886b). Su certi apparecchi nei pistrini di Pompei. *Archäologisches Institut des deutschen Reichs. Römische Zweiganstalt. Mitteilungen. Bd. I*, 45-48.

Mauné, S. y Carrato, C. (2013). La boulangerie de Saint-Bézard à Aspiran (Hérault), du Ier s. au IVe s. apr. J.-C.: un exemple d'espace culinaire domanial en Narbonnaise centrale. *Gallia* 70(1), *Cuisine et boulangeries en Gaule Romain*, 165-190.

Mauné, S., Monteix, N. y Poux, M. (2013). Introduction. *Gallia* 70(1), *Cuisine et boulangeries en Gaule Romain*, 1-8.

Mayeske, B. (1972). *Bakeries, bakers and bread at Pompeii: a study in social and economic history*. (Tesis doctoral). College Park: Universidad de Maryland.

Mazois, F. (1825). *Il palazzo di Scauro o descrizione di una casa romana*. Antichità romane, 6. Roma: Arbor Sapientia.

Monteix, N., Mauné, S. y Poux, M. (Eds.) (2013). *Cuisines et boulangeries en Gaule romaine*. *Gallia* 70 (1). Paris: CNRS.

Murillo, J. F. y León, A. (2001). Memoria de la I.A.U. efectuada en terrenos del antiguo cuartel de Lepanto (Córdoba). *Anuario arqueológico de Andalucía,* 1996, 110-122.

Mygind, H. (1921). Hygienische verbältnisse im alten Pompeji. *Janus*, 25, 251-355.

Neal, D. S. (2001). Gadebridge revisited. Excavations on the Roman *villa* 2000. *AntJ,* 81, 100-129.

— Neal, D. S. y Butcher, S. A. (1974). *The excavation of the Roman Villa in Gadebridge Park, Hemel Hempstead, 1963-8. Reports of the Research Committee of the Society of Antiquaries of London 31*. London: Thames and Hudson.

Neri, V. (1985). L´alimentazione povera nell´Italia romana. En S. Moscati (Ed.), *L´alimentazione nell´antiquitá* (pp. 239-262). Parma.

Nevett, L. (1999). *House and society in the ancient Greek world*. New studies in archaeology. Cambridge: Cambridge University Press.

Nissen, H. (1877). *Pompeianische studien zur städtekunde des altertums*. Leipzig: Hansebooks.

Noguera Celdrán, J.M. y Antolinos Marín, J.A. (2009). Áreas productivas y zonas de servicio de la *villa* romana de los Cipreses (Jumilla, Murcia). *AEspA*, 82, 191-220.

Overbeck, J. y Mau, A. (1884). *Pompeji in seinen gebäuden, alterthümern und kunstwerken*. Roma: L' Erma di Bretschneider.

Packer, J. (1975). Middle and lower class housing in Pompeii and Herculaneum. En B. Andreae y H. Kyrieleis (Eds.), *Neue Forschungen in Pompeji und den anderen vom Vesuvausbruch 79 n. Chr.verschütteten städten* (pp. 136-142). Recklinghausen: Bongers.

Pesando, F. (1989). *La casa dei greci.* Milano: Longanesi.

Pirson, E. (1999). *Mietwohnungen in Pompeji und Herkulaneum: untersuchungen zur architektur, zum wohnen und zur Sozial- und wirtschaftsgeschichte der vesuvstädte*. München: F. Pfeil.

Poux, M., Argant, T., Bouby, L., Clément, B., Gilles, A., Leperlier, M., Tillier, M. y Tripier, A. (2013). Une *culina* de type «pompéien» en territoire lyonnais. L'espace

culinaire de la *villa* de Goiffieux à Saint-Laurent-d´Agny (Rhône). *Gallia* 70(1), *Cuisine et boulangeries en Gaule Romain*, 135-164.

Ramos, R. (1991). La casa urbana hispanorromana en *Illici*. En *La casa urbana hispanorromana* (pp. 69-90). Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

Reddé, M. (2006). *Fabricae* et autres installations de production. En M. Reddé, *Les fortifications militaires*. *Documents d'archéologie française, 100; Architecture de la Gaule romaine* (pp. 116-119). Paris: Éditions de la maison des sciences de l'homme; Burdeos: Ausonius.

Salido Domínguez, J. y Bustamante, M. (2014). *Pistrina Hispaniae. Panaderías, Molinerías y el artesanado alimentario en la Hispania Romana*. Montagnac: Éditions Monique Mergoil.

Salza Prina Ricotti, E. (1979-1980). Cucine e quartierie servili in epoca romana. *RendPontAcc,* 51-52, 237-294.

Schnitzler, B. y Kuhnle, G. (2010). *Strasbourg-Argentorate. Un camp légionnaire sur le Rhin (Ier au IVe siècle après J.-C.). Fouilles récentes en Alsace, 8.* Estrasburgo: Musées de la Ville de Strasbourg.

Scobie, A. (1986). Slums, sanitation and mortality in the Roman world. *Klio*, 68(2), 399-433.

Silva, J. y Martins, M. (2015). Evolução e análise funcional de uma domus romana. A unidade habitacional da zona arqueológica das "antigas Cavalariças" de Braga. En R. Martínez y G. Cavro (Eds.), *Evolución de los espacios urbanos y sus territorios en el noroeste de la Península Ibérica* (pp. 425-442). León: El Forastero.

Simpson, W. G. (1966). Romano-British settlement on the Welland Gravels. En C. Thomas (Ed.), *Rural settlement in Roman Britain* (pp. 15-25). London: Council for British Archaeology.

Slater, W. J. (1991). *Dining in a classical context*. Ann Arbor: University of Michigan Press.

Sparkes, B. A. (1962). The Greek Kitchen. *The Journal of Hellenic Studies*, 82, 121-137.

Taracena, B. (1947). El palacio romano de *Clunia*. *AEspA,* 62, 29-69.

Tassinari, S. (1993). *Il vasellame bronzeo di Pompei I-II*. Roma: L'Erma di Bretschneider.

Trümper, M. (1998). *Wohnen in Delos: eine baugeschichtliche untersuchung zum wandel der wohnkultur in hellenistischer zeit*. Rahden/Westf: Leidorf.

Uribe Agudo, P. (2015). *La arquitectura doméstica urbana romana en el valle medio del Ebro II a.C-III d.C.* Budeos: Aquitania.

Vicente, J. (1988). La Caridad de Caminreal. En F. Burillo (Ed.), *Celtíberos* (pp. 50-55). Zaragoza: Institución Fernando el Católico.

VV. AA. (1997). *El jaciment romà del Morè: Sant Pol de Mar*, *Maresme*. *Excavacions arqueològiques a Catalunya 13*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura.

Wallace-Hadrill, A. (1988). The social structure of the Roman house. *BSR,* 56, 43-97.

— (1994). *Houses and society in Pompei and Herculaneum.* Princeton: Princeton University Press.

Wilson, R. J. A. (2006). Urban defences and civic status in early Roman Britain. En R. J. A. Wilson (Ed.), *Romanitas: essays on roman archaeology in honour of Sheppard Frere on the occasion of his ninetieth birthday* (pp. 1-48). Oxford: Oxford Books.

Winbolt, S. E. (1925). *Roman Folkestone.* London: Meuthen.

Yegül, F. (1992). *Baths and bathing in classical antiquity*. New York: Architectural History Foundation; Cambridge; London: The MIT Press.

Esta obra analiza un tema clave en la vida cotidiana de la antigua Roma: la preparación de alimentos. Para su estudio, resulta de vital importancia el análisis arqueológico del principal testimonio material conservado, que son las estructuras y espacios dedicados a la preparación y transformación de los alimentos: las cocinas (*culinae*). Se pretende acercar al lector a la parte más íntima de la arquitectura doméstica, tanto rural como urbana, sumergiendo al interesado en el ambiente social y económico de la antigua *Hispania* en diferentes etapas de su desarrollo histórico. El análisis de estos espacios, abordados en sus generalidades y en la casuística de la perspectiva regional, permite detectar diferencias y semejanzas en cuanto a tipología, técnicas constructivas y funcionalidades de estas estructuras, con el fin de arrojar luz sobre las costumbres culinarias de las antiguas poblaciones hispanorromanas.

Carmen Fernández Ochoa es catedrática de Arqueología en la Universidad Autónoma de Madrid desde el año 2000. Su labor científica se ha diversificado en varias líneas de investigación, entre las que destaca su contribución al estudio del proceso romanizador de Hispania y, especialmente, del Noroeste peninsular.

Mar Zarzalejos Prieto es catedrática de Arqueología en la Universidad Nacional de Educación a Distancia. Sus líneas de investigación abordan diferentes aspectos sobre la protohistoria y la época hispanorromana en el ámbito suroccidental de la Meseta, a partir del análisis de los paisajes mineros antiguos en dicha región.

Javier Salido Domínguez es profesor ayudante doctor de Arqueología en la Universidad Autónoma de Madrid. Su línea de investigación se centra en el estudio de la economía romana, con especial atención al análisis de la economía agrícola y del abastecimiento de cereal a la población civil y al ejército romano.

serie
investigación

39

9788466936941

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE MADRID