

---

ARTÍCULO

---

## Orzas con *tituli picti* en la Bética oriental para la distribución de productos: a propósito de un *urceolus* de *Singilia Barba*

Pots with *tituli picti* in Eastern Baetica for the distribution of products: the case of an *urceolus* from *Singilia Barba*

José L. Portillo-Sotelo

Universidad de Cádiz, España

[joseluis.portillo@uca.es](mailto:joseluis.portillo@uca.es), <https://orcid.org/0000-0002-6139-9065>

Darío Bernal-Casasola

Universidad de Cádiz, España

[dario.bernal@uca.es](mailto:dario.bernal@uca.es), <https://orcid.org/0000-0003-1107-5318>

Piero Berni Millet

Institut Català d'Arqueologia Clàssica (ICAC), España

[pbernim@gmail.com](mailto:pbernim@gmail.com), <https://orcid.org/0000-0002-1043-2590>

**Resumen:** El estudio de una orza inédita con *titulus pictus* expuesta en el Museo de Málaga, procedente de las excavaciones del año 1989 de *Singilia Barba* (Antequera), supone un punto de partida ideal para reflexionar y reevaluar el papel de estas tipologías de cerámicas comunes en la Bética. A pesar de la lectura parcial del *titulus*, se propone una posible interpretación de su contenido en relación con la distribución de pigmentos. No obstante, la novedad radica en la constatación de este tipo de recipientes etiquetados, como las ánforas, lo que permite redimensionar el grupo funcional de los *urcei/urceoli* en las dinámicas comerciales a escala local/regional e interprovincial. Este fenómeno, conocido en otros puntos del Mediterráneo occidental como el litoral narbonense o las costas tirrénicas puede ahora proponerse, a raíz de este hallazgo, como una *consuetudo baetica*.

**Palabras clave:** cerámica común romana; pigmentos; alimentos en conserva; comercio; cerámica de almacenaje y transporte.

**Abstract:** The study of an unpublished pot with *titulus pictus* on exhibit at the Museum of Málaga, from the 1989 excavations at *Singilia Barba* (Antequera), is an ideal starting point for reflecting on and re-evaluating the role of these common pottery typologies in Baetica. Despite the partial reading of the *titulus*, a possible interpretation of its content is proposed in relation to the distribution of pigments. However, the true novelty lies in the identification of this type of inscribed vessels like the amphorae. Their recognition enables a reassessment of the role played by the *urcei/urceoli* functional group in local, regional, and interprovincial exchange networks. This phenomenon, already attested in other areas of the western Mediterranean such as the Narbonne coast or the Tyrrhenian coasts, can now, in light of this find, be proposed as a *consuetudo baetica*.

**Keywords:** Roman common pottery; pigments; canned food; trade; storage and transportation pottery.

**Cómo citar:** Portillo-Sotelo, J. L., Bernal-Casasola, D. y Berni Millet, P. (2026). "Orzas con *tituli picti* en la Bética oriental para la distribución de productos: a propósito de un *urceolus* de *Singilia Barba*". *Archivo Español de Arqueología*, 99, 766. DOI: <https://doi.org/10.3989/aespa.099.026.766>

**Copyright:** © 2026 Editorial CSIC. Este es un contenido de acceso abierto diamante distribuido bajo los términos de la licencia de uso y distribución Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

**Información complementaria** ↓

## 1. INTRODUCCIÓN

El recipiente objeto de estudio es una orza biansada inédita expuesta en la colección permanente del Museo Arqueológico Provincial de Málaga. Desde la rehabilitación de la Alcazaba de Málaga en 1996, antigua sede del museo, la ciudad carecía de un espacio museográfico para la exposición de su patrimonio material, cuestión que se solventó en el año 2016 con la inauguración del nuevo museo en el Palacio de la Aduana. En este momento, de cara a la confección del nuevo discurso museográfico y a la selección de piezas, se recuperó este recipiente que aún permanecía en depósito temporal en los fondos de la Universidad de Málaga, donde los arqueólogos responsables de las excavaciones de *Singilia Barba* custodiaban el material arqueológico recuperado.

## 2. LA ORZA DE SINGILIA BARBA

Procede de las excavaciones del año 1989 promovidas por la Universidad de Málaga en el llamado Cortijo del Castillón (Antequera), identificado con la antigua ciudad de *Singilia Barba*. Hasta el momento, la información disponible de la pieza procedía del *Anuario Arqueológico de Andalucía* de dicha anualidad, donde se indicaba el hallazgo de "un recipiente con dos asas y con un *titulus pictus* en una de sus caras" (Serrano et al., 1989, pp. 275-276). Gracias a las gentiles indicaciones de los arqueólogos responsables de las excavaciones sabemos que procede de los contextos de amortización de la llamada "*Domus 2*", situada al norte del espacio monumental de la ciudad. La interpretación de la secuencia reveló dos fases de ocupación, una de época altoimperial de los ss. I-II d. C. identificada con la construcción y uso de la *domus*; así como una transformación del inmueble en época tardía quizás para actividades artesanales relacionadas con la obtención de aceite, datada en momentos avanzados del s. VI y primera mitad del s. VII d. C. por algunas ánforas orientales y un cuenco de sigilata africana de la forma Hayes 107. En este caso, el hallazgo del *urceolus* junto a sigilatas itálicas y sudgálicas, cerámicas africanas (formas H. 181, 196 y 197) y algún fragmento puntual de engobe rojo pompeyano permite relacionar el recipiente con la primera fase de ocupación del espacio.

Se trata de una orza biansada de formato ovoide con el cuello marcado, pero no desarrollado, de boca abocinada, borde exvasado y labio simple redondeado, ideal para el encaje de una tapa (Fig. 1). La base presenta el pie indicado, mientras que las asas son mínimas, posiblemente destinadas a favorecer la atadura de una tapadera y/o a la suspensión del recipiente, más que a la prensión. Cuenta con una altura de 24 cm y una anchura máxima de 20 cm –incluidas las asas–, mientras que su capacidad es de 3,5 litros hasta el borde y 3,4 litros a la altura del cuello. La manufactura resulta algo tosca, visible en la asimetría y desviación de las asas o en el profundo acanalado exterior. También se observan restos de tonalidad ocre en la mitad inferior del recipiente (Fig. 2.A), así como adherencias negruzcas tanto al interior como al exterior del borde, quizás goterones de algún tipo de resina impermeabilizante ya perdida (Fig. 2.B). Presenta una pasta bicolor de tono amarillento-anaranjado con abundantes inclusiones medianas-gruesas arenosas, destacando las de tonalidades oscuras (entre rojizas y grises-oscuras), de esféricas a elongadas, posiblemente metamórficas, así como inclusiones carbonáticas y quizás cuarzosas, complejas de detectar en la observación macroscópica. También cuenta con escasa biotita dorada en superficie, así como nódulos calcáreos que favorecen el escamado puntual del recipiente al exterior (Fig. 2.D-E). En definitiva, la pasta resulta emparentable con las producciones regionales (malacitanas), pese a que ese tipo de inclusiones metamórficas gruesas podría casar con otros focos de la Bética oriental e incluso con las producciones comunes de otras regiones como *Carthago*

*Nova* (Corrales y Compañía, 2014; Quevedo, 2015, p. 81, fig. 44b; Fantuzzi y Cau, 2017), cuestión que no puede verificarse arqueométricamente debido a la excepcional conservación de la pieza.



Figura 1. Orza biansada de *Singilia Barba*.

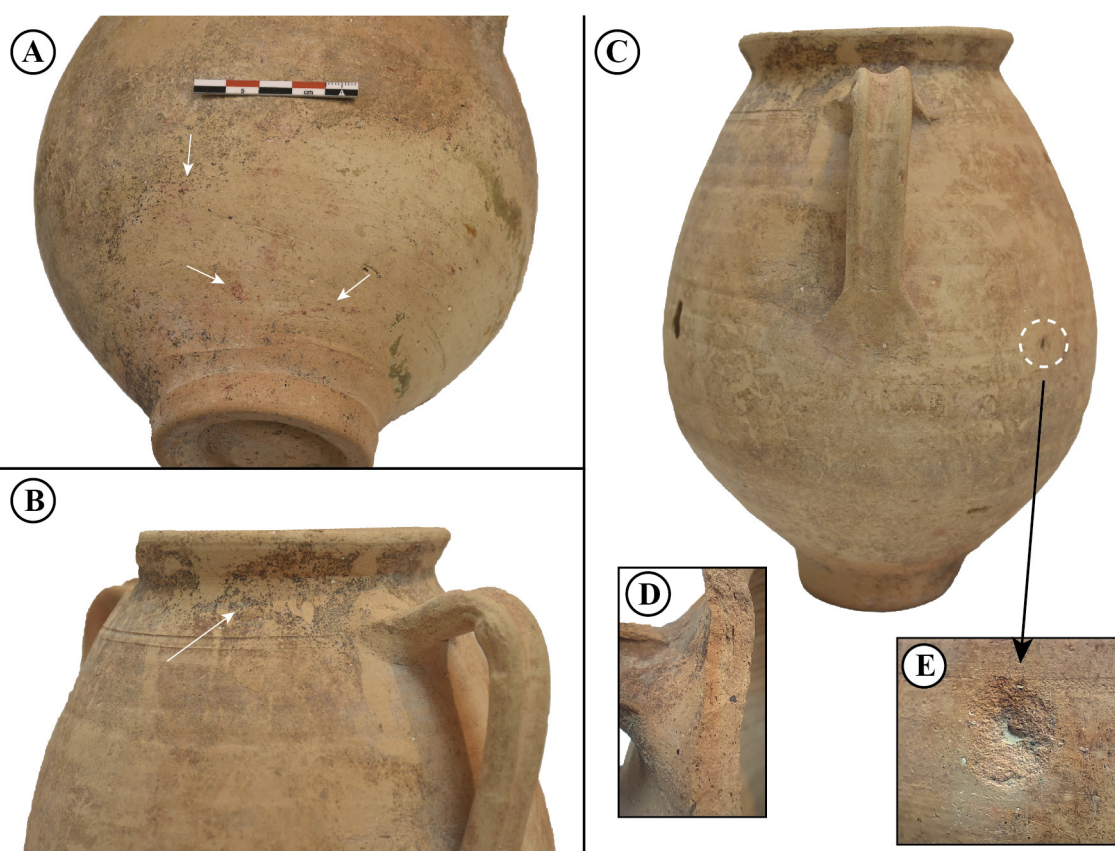


Figura 2. Restos ocres sobre la panza (A), ennegrecimiento en el borde (B) y detalles morfológicos (C) y de la pasta (D-E) de la orza de *Singilia Barba*.

El elemento más interesante, además de su excelente conservación, es la presencia de un *titulus pictus* que conserva al menos tres líneas (Fig. 3)<sup>1</sup>. Pese a la compleja legibilidad del mismo, puede apreciarse una inscripción realizada en tinta negra (*atramentum*) en escritura capital cuadrada realizada con pincel fino, con un texto de buena caligrafía, alta calidad y bien dispuesta en los tres renglones<sup>2</sup>. El detalle de la técnica de escritura hace pensar en la titulación oficial realizada al momento de trasvasarse el producto en el recipiente con indicaciones para su venta.



Figura 3. *Titulus pictus* de la orza de Singilia Barba (A), procesada con el software *DStretch* (B-C) y con la inscripción repintada (D).

La fórmula epigráfica resta ignota a primera vista por la mala conservación del texto en los tres renglones, cuya lectura parcial que proponemos es la siguiente:

AΕ+++ CON /

P X+--- ---IIS=- /

Q · +-----+--

Una primera lectura parece indicar dos palabras abreviadas en la primera línea: AΕ[---] junto a dos o tres letras casi inapreciables, la segunda letra Ε probable; y CO[-], con la tercera letra dudosa, quizá una Ν. En la segunda línea se intuyen dos anotaciones ponderales, dañadas en la parte central. La primera letra de la primera palabra parece corresponderse con una Ρ seguida de una Χ. Por su parte,

<sup>1</sup> La imagen ha sido tratada con *DStretch*, un software de análisis de imágenes que realza los pigmentos originales mediante técnicas de decorrelación de color para separar y amplificar las diferencias cromáticas más sutiles.

<sup>2</sup> La primera línea tiene 9 mm de altura y 4,6 cm de longitud legible; la segunda 7 mm de altura conservada y 6,7 de longitud visible; y la tercera una altura de 11 mm (solo se conserva la Q) y un largo estimado de 5,9 cm pese a su precaria conservación.

la segunda palabra conserva la cifra final del segundo ponderal: [---]IIIS=-. Sobre el signo fraccionario S=-, sugerimos el equivalente al *dodrans*. Esta fracción, que corresponde a 245,59 gramos, representa las tres cuartas partes de la libra romana (9 *unciae*) según el sistema ponderal duodecimal. La tercera y última línea solamente conserva la primera letra del texto. A primera vista parece una Q, pero en la base se percibe un engrosamiento del trazo con una ligera salida hacia la derecha, lo que podría ser indicativo de una Q. Es importante notar que tras esta primera letra se distingue un pequeño signo de interpunción redondeado, cuestión que permite pensar en un elemento nominal, para un personaje registrado con los *tria nomina*, del que solamente podemos leer Q ·[--- ---].

En el estado actual del texto no es posible ofrecer una lectura segura de esta inscripción para entender su significado. A modo de hipótesis, se intuye una fórmula epigráfica compuesta por tres elementos: en primera línea el nombre de un producto con calificativo; en segunda línea dos cifras ponderales; en tercera línea un personaje libre. Cabe suponer que la pareja de ponderales guarde relación con la tara y el peso neto del producto envasado. Etiquetas con similares características están bien documentadas en los citados *urcei* pompeyanos. El *CIL* IV 10779, *in urceo*: PLIII PXVIS / P·P·XIII / *Iunio Phileto*, supone un ejemplo con valores metrológicos en v1 y v2. En v3 el personaje se expresa en ablativo y se puede completar en “*ab Iunio Phileto*”, por *Iunio Phileto*. El *CIL* IV 5685, *in urceo*: G(---) F(---) *Scombr*(---) / *ab A. Umbricio Abascanto*, indica en v1 el producto y en v2 el productor. Mientras que el *CIL* IV 5689, *in duobus urceis*: G(---) F(---) *Scombr*(--) / *Optimum* / *Ex officina* / *A Umbrici Abascanti*, presenta en v3 y v4 otra forma alternativa de expresar el origen del producto elaborado con *ex officina*.

En este sentido, para la primera línea resulta sugerente hipotetizar, como posibilidad remota no verificada, con algún producto alimenticio con calificativo, quizás *cordulae* o atunes jóvenes/pequeños envejecidos o una producción de corte del tipo (H)*ae(dina) co(hortalis)* o carne de cabrito, e incluso con “olivas colombares” (*CIL* XV, 4803a-b) en el caso de la lectura COΛ. Sin embargo, también podría hacer referencia al lugar de origen, para lo cual resulta sugerente pensar en la antigua *Corduba* teniendo en cuenta la ubicación de *Singilia Barba* a medio camino entre *Malaca* y la capital del *conventus Cordubensis*. Pese a que lo habitual es que el calificativo fuese tras el sustantivo, este podría referenciarse en la primera palabra, quizás algún producto “de estuario” (*aestuarium*) o en relación a alimentos de la temporada estival (*aestivae*). Por su parte, en la tercera línea quizás podría indicar un elemento nominal para un personaje libre de *praenomen Quintus*, relacionable con el personaje encargado de la actividad comercial (*mercator, negotians salsarius...*).

En lo que respecta al signo fraccionario S=- del *dodrans*, no conocemos esta clase de signo u otros alternativos en los *urcei* de Pompeya, aunque están presentes con alta frecuencia en el control cursivo fiscal de las Dressel 20 béticas de aceite (Chic, 1981). H. Dressel (1899) no fue capaz de dar una interpretación precisa sobre el significado de estas fracciones en el contexto de la inscripción fiscal, aunque hace notar que estos signos de números fraccionarios suelen aparecer con mayor frecuencia tras A, AA o AAA de *Arca* (se entiende la caja del disco), por lo que cabría preguntarse si tendría un significado monetar, y aunque algunas de estas fracciones tienen equivalencia con el sistema monetar romano, todas ellas formaban parte del sistema ponderal. Por ejemplo: AAS, AAIS, AAAIS, AAI=, AAAI=, aunque también los hay sin la nota fraccionaria: AAXX, AAXXV, AAAXXX. Como ejemplos en una Dressel 3 de Castro Pretorio (Dressel, 1899, pp. 107, n.º 89) en tinta roja: XIIXS=- / *Secundi*, donde indica que 18 ¾ puede ser una indicación de medida, de peso o de valor; en una Dressel 20 de Castro Pretorio (Dressel, 1899, pp. 161, n.º 110): *Egnatiae* =-, para indicar el *quadrans*; en una Dressel 6A de Castro Pretorio: *M Utan(i) Hyme(naei) Tal*(---) S=-, leído por Dressel como *dodrantis* o *dodrans* (⅓) de una unidad, es decir, ⅓.

Bajo este estado de conservación, a falta de conocer el nombre del producto, resulta difícil descifrar el significado de la inscripción, incluso sabiendo la fórmula epigráfica “producto + pesos + nombre”, para dar a conocer con garantías el producto transportado en el recipiente y, por ende, determinar la función y uso específico de esta clase de orza. No obstante, si por el tipo de fórmula sumamos la existencia de una inscripción oficial en tinta negra, ejecutada con esmero y elegancia, podemos inferir que este tipo de recipiente estuvo destinado a un uso comercial regulado.

### 3. UNA SUGERENTE HIPÓTESIS DE LECTURA: ¿INDICIOS DE COMERCIALIZACIÓN DE PIGMENTOS BÉTICOS?

Pese a la compleja lectura preliminar ofrecida, dos sugerentes orzas procedentes de *Germania*, y llegados a *Claudia Ara Agrippinensium* como importaciones mediterráneas, permiten reflexionar sobre la posible asociación de la inscripción con la distribución de pigmentos (Ehmig, 2007, pp. 240-241; 2017).

En la inscripción del primer ejemplar de Colonia, la línea superior consta de dos términos, AERVG(O) CON(---), que encajan en sus formas y desarrollos con las dos palabras del recipiente malacitano y, lejos de referirse a alimentos, aluden a un pigmento (Fig. 4.1). En las dos líneas siguientes solo se aprecian trazos sueltos y letras aisladas: en la segunda cierra el texto la cifra VI precedida, según la publicación, de una letra T dudosa; en la tercera apenas se distinguen algunos trazos de letras del supuesto registro nominal (Ehmig, 2017, p. 547).

AERVG(O) CON(---) /

+++ T VI /

A+BA+++

El segundo ejemplar de Colonia añade una nueva palabra al nombre del producto, CEL[---] o CEL(---), mientras que en la segunda línea se confirma la autenticidad del primer peso mediante la cifra T<sup>^</sup>P XXI[---] precedida por dos letras LO de significado desconocido (Ehmig, 2007, pp. 240-241, n. 169 y 188, Abb. 1-3). Por último, la línea inferior conserva suficientes letras en su recorrido inicial para confirmar que, efectivamente, este tercer registro estaba destinado a un nombre de persona (Fig. 4.2).

AERVG(O) · CEL[---] aut CEL(---) /

— LO(---) T<sup>^</sup>P XXI[--- -----] /

C SAT[---]

La fórmula registrada en los dos paralelos alemanes encaja con la sugerida para la orza malagueña. También parece coincidir el texto AERVG(O) CON(---) en primera línea del primer ejemplar aludido. Proponemos restituir nuestra inscripción, de manera hipotética, como:

AERVG(O) CON(---) /

P X+--- ---IIS=- /

Q · ++-----

Sobre su significado, la palabra para designar el producto es *aerug(o)*, un pigmento conocido como “cardenillo”, “verdín” y “verdigrís”<sup>3</sup>. El verdigrís, cuya tonalidad varía entre el verde, verde-azulado y azul, fue uno de los pigmentos favoritos en la Antigüedad, empleado profusamente en manifestaciones pictóricas romanas (Augusti, 1967, pp. 100-107). Las fuentes clásicas aportan información sobre este pigmento en tratados de historia natural, obras de materia médica, lapidarios y textos de alquimia, utilizándose los términos latinos *eruca*, *aerugo*, *aeruginis* y el griego Χαλκός έρυθρός para referirse a este compuesto (véase Sancho, 2016, pp. 77-84).

<sup>3</sup> *Thesaurus Linguae Latinae* (TLL), s. v. *AERUGO*, vol. I, col. 1065-1066.

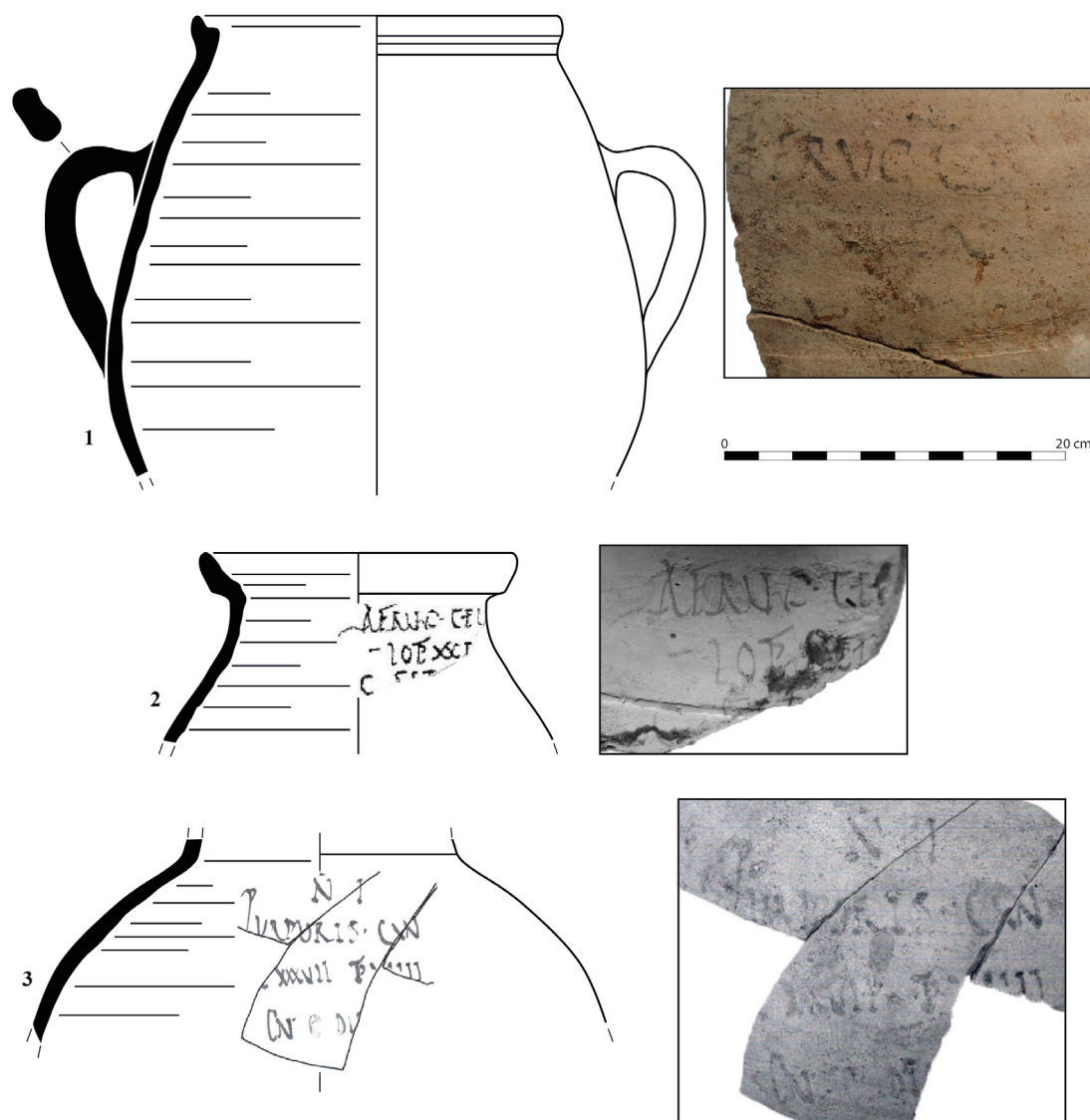


Figura 4. Orzas de importación mediterránea para la distribución de pigmentos halladas en *Germania* (editado a partir de Ehmig, 2007, n. 169; 2017, Abb. 1-3).

Al comercio de pigmentos como el cardenillo en esta clase de recipientes cerámicos minuciosamente etiquetados, podemos añadir otro producto no alimenticio de alto valor simbólico y económico, el *purpurissum*, sustancia sólida hecha a partir del tinte púrpura del *murex*, especialmente como pigmento o cosmético (Fig. 4.3). Precisamente, en el mismo contexto arqueológico de Colonia, se localizó otra pared de vasija con una inscripción refiriendo este pigmento, con una fórmula análoga a la del *aerugo*; encabezada por el nombre del producto con calificativo, seguido de los dos pesos (neto y tara), y finalizando con la identidad de un personaje libre (Ehmig, 2007, pp. 239-241, n. 169):

Ñ I /

*purpuris* · *can*(---) /

+ XXXVII T<sup>^</sup>P X<sup>||||</sup> /

Cn · Ç DI+ [-----]

Considerando el análisis filológico y epigráfico de la inscripción, resulta razonable formular la hipótesis de que la palabra latina que acompaña a *aerug(o)* ejercería una función calificativa. Un adjetivo que

aluda, más que a una denominación de origen, a la tonalidad del pigmento o al estado final en que fue depositada la sustancia elaborada, quizás “*aerug(o) cel(ebris)*”, donde *celebris* significa “famoso” o “notable” en sentido figurado, empleada aquí para designar un tono de verdín conocido o destacado por sus propiedades, no por su valor, prestigio o calidad (*nobilis*), o por su alto valor económico (*pretiosus*), o por pureza, durabilidad o rareza (*praestantissimus*). Conviene precisar que esta es una hipótesis, ya que en latín no se emplea ningún adjetivo que comience por “*cel-*” para describir específicamente un color o una tonalidad en el contexto de pigmentos.

En lo que respecta a la denominación “*aervg(o) con(---)*”, que comparten nuestra orza y el ejemplar de Colonia, cabe considerar que el adjetivo latino “*concretus, -a, -um*” puede ser especialmente adecuado para expresar la idea de “cardenillo endurecido” o “verdín compacto”. En latín clásico, *concretus* procede del verbo *concrecere*, que significa “crecer conjuntamente”, “solidificarse” o “volverse compacto por acumulación”. Por extensión, *concretus* se emplea para describir aquello que se ha agrupado o endurecido, pasando de un estado fluido o disperso a otro más firme, sólido y cohesivo.

En cuanto al registro ponderal, tomando como referencia los ejemplos de Colonia, así como la longitud que podría llegar a ocupar el texto, cabría esperar la anotación de dos pesos en libras romanas. Los pesos en recipientes de transporte de alimentos, generalmente, se indican con las siglas T<sup>AP</sup> de *T(esta) P(ondo)* para referirse a la tara del recipiente, P o PP de *P(lena) P(ondo)* para el peso neto del producto envasado, y *T(oto) P(ondo)* el peso total, cuyas siglas también podrían llegar a coincidir en una ligadura T<sup>AP</sup>. En este caso, el verdigrís<sup>4</sup> tiene una densidad de 1,88 g/cm<sup>3</sup>, mientras que la orza malagueña cuenta con una capacidad de entre 3,4 y 3,5 L, es decir, 6,58 kg que podría equipararse a 20,12 libras (= 20 *librae et 1 uncia*; considerando una equivalencia de 1 libra romana = 0,327 kg, según [Hultsch 1882](#)). En cuanto a la tara de la orza, estimamos entre 2,26 kg y 3,02 kg (6,91 y 9,24 libras romanas) por su tamaño y estudio comparativo con otros ejemplares similares. Todo ello permite realizar un análisis ponderal que permitiría restituir la inscripción fragmentaria como “[T<sup>AP</sup> V]IIIS=”, interpretando así una tara de ocho libras romanas más una fracción S=- equivalente al *dodrans* –245,59 gramos o las tres cuartas partes de la libra romana (9 *unciae*) según el sistema ponderal duodecimal–.

Cabe preguntarse por la necesidad de alcanzar tal precisión en el etiquetado ponderal en esta clase de recipientes. Una primera explicación residiría en el control comercial, ya que mediante la suma del peso total el comprador podía verificar que el producto adquirido se correspondía exactamente con el peso indicado, restando a la masa total el peso del recipiente vacío. Este procedimiento debió constituir una práctica habitual con esta clase de productos, donde una diferencia inferior a 0,327 kg (una libra romana) ya resultaba económicamente importante. Tal precisión también podría responder a exigencias fiscales específicas, pues las normas orientadas al cobro de impuestos y tasas aduaneras que gravaban considerablemente los artículos de lujo, tanto en su comercio como en su transporte, habrían requerido un control ponderal exacto para determinar los tributos correspondientes.

Conociendo el lugar que ocupa la tara, parece evidente que la cifra mayor indique el peso neto del producto envasado, con un valor en torno a las 20 *librae*, según los cálculos indicados. Por lo que el texto “P X+” que abre la segunda línea podría restituirse como “[P]P X[X---]” para hacerlo encajar con el neto estimado. Finalmente, en este supuesto, el personaje libre de la última línea posiblemente fuera el productor del pigmento o el comerciante que adquirió el producto.

#### 4. CERÁMICAS COMUNES PARA LA CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS

Resulta interesante ahondar en la denominación latina de estos recipientes, puesto que, si bien el término orza procede del latín *urceus*, optamos por usar su diminutivo *urceolus*. La distinción entre

<sup>4</sup> El peso específico (densidad y *Specific Gravity*) se ha consultado en la base de datos online *ChemicalBook*, en la ficha técnica correspondiente al compuesto *Copper Acetate Hydrate* (acetato de cobre (II) monohidratado), que es la forma más habitual del verdigrís histórico y precisamente la más habitual y comercializada del pigmento en polvo.

ambos conceptos ya es conocida por las palabras del propio Isidoro de Sevilla (*Etym.*, XX, 6.5): “la *orça* es una especie de ánfora; su forma menor es el *urceus* (pote) y la más pequeña el *urceolus* (cantarillo)”. En estas palabras, Isidoro habla de una familia de recipientes que tendrían una forma y funcionalidad relativamente parecida, siendo el modelo más grande las *orcas* (término usado para los *dolia* de formato menor: Bernal-Casasola *et al.*, 2025, pp. 260-262), y dos tipos de módulo menor: *urcei* y *urceoli*, para nosotros jarras y orzas respectivamente. Sin embargo, los testimonios más relevantes proceden de Columela (*Re Rust.*, XII, 15-16 y 49) al mencionar el uso de orzas para la conserva de uvas secadas al sol, de higos confitados o de diversos tipos de patés como la *sampsā*; así como de Apicio (*De re coq.*, I, VII, 1-2; IX, 2; XII) para la conserva de carnes, ostras, uvas, membrillos, limones, nabos, trufas y melocotones en recipientes con vinagre, sal, miel, mosto o serrín para la deshidratación. También Varrón (*R.R.*, III, 1.58-59) menciona los *urceoli* para la conservación de habas, leguminosas, uvas y frutas en aceite con ceniza, pero sobre todo es Paladio quien ofrece un sinfín de preparados que hacen uso de estos *urceoli* (*vid.* versión latina de Schmitt, Paladio, 1898). Entre estas recetas destacan frutos como las serbas, membrillos, granadas, piñones, castañas, peras, manzanas... conservadas en vino, miel, salmuera, confitadas o deshidratadas. Una serie de usos que quedan representados, por ejemplo, en la naturaleza muerta de los *Praedia* de Iulia Felix (Fig. 5.A; Étienne, 1992, p. 81) o en uno de los mosaicos bizantinos de la iglesia de San Esteban en Horvat Be'er-shem (Israel), que por el tipo de escena posiblemente se relacione un contenido de vino (Fig. 5.B; Mucznik, 2011, p. 282, fig. 25).



Figura 5. Sistemas de hermetizado de las orzas: naturaleza muerta de los *Praedia* de Iulia Felix (A); mosaico de Horvat Be'er-shem (B); bodegones de Luis Meléndez (C-D); y tinajilla de hígado frito en manteca de la empresa Embutidos La Serrana de Olvera, Cádiz (E) (editado a partir de Étienne, 1992, p. 81; Mucznik, 2011, fig. 25; Quevedo, 2015, fig. 50.5).

En la literatura clásica, más que su relación con la distribución de pigmentos, estos *urceoli* se referencian en relación a diversos procesos de conservación. La razón de ser de estos procesos de conservación tiene varias vertientes, ya que son medidas de autoabastecimiento frente a periodos de escasez, aunque para época clásica debe vincularse con la necesidad de conservar el excedente de producto y dar salida a la demanda comercial. En este caso, el objetivo principal es evitar la corrupción del alimento y poder disponer de él en todas las épocas del año. Sin embargo, también responde al gusto culinario y los hábitos alimenticios de época romana en cuanto al nivel de tecnificación, experimentación y búsqueda constante de nuevos sabores. Un conjunto de motivos que enlazan con la faceta comercial de estas orzas y la capacidad de viajar sin peligro de que el producto se corrompiera, a la par que ofrecían a las familias la posibilidad de mercantilizar y dar una salida a sus excedentes en los comercios y mercados locales/regionales. Son recipientes cómodos, manejables y fácilmente manipulables que apenas ocupan espacio al ser colgados, muy completos a nivel funcional al cruzar transversalmente todo tipo de ámbitos de uso, desde la despensa y como pieza comercial de venta al público, para el cocinado/precalentado y procesado de alimentos, hasta el servicio de mesa o para el consumo directo.

Un aspecto a tener en cuenta son los sistemas de atadura para la hermetización, el transporte y el almacenaje de las conservas, como vimos en las representaciones clásicas mencionadas, con una técnica de precintado que perdura hasta épocas recientes como se observa en los bodegones de Luis Meléndez del s. XVIII, tanto con el uso de cuerdas como de materiales perecederos como resinas o cera para el sellado (Fig. 5.C-D; Quevedo, 2015, p. 84, fig. 50.5). El papel de estas orzas para la conservación y distribución de alimentos ha perdurado hasta fechas moderno-contemporáneas en la industria de la chacinería, embutidos y salazones, sobre todo en relación a la matanza, como se observa en las tinajillas usadas para conservar diversos tipos de carnes en manteca/grasa, salmuera, ahumados o aceite, lo que asegura una perduración larga del producto y además se mantienen jugosos para un consumo más agradable (Fig. 5.E).

## 5. ¿ORZAS PARA EL COMERCIO DE PRODUCTOS EN LA BÉTICA?

La novedad que supone el recipiente de *Singilia Barba* es que permite plantear un modelo de mercado similar al conocido para determinados alimentos en las costas tirrénicas, actualmente totalmente desconocido en Hispania. El conjunto tipológico de mayor interés, dado el paralelismo formal con nuestro ejemplar, son los conocidos *pots à garum* del Lacio y sus análogos de la Campania. El papel comercial de estos ha adquirido cierta relevancia gracias al hallazgo de más de setenta vasijas en los contextos portuarios de Arlés (Djaoui, Piquès y Botte, 2014; Piquès et al., 2021), aunque ya eran conocidos con anterioridad en el sur de Francia y en las regiones del Lacio y Toscana como la forma Ostia II, 401, Pavolini 100 o el Tipo *brocca* IV de Olcese (Pavolini, 2000, pp. 195-196, fig. 49.97; Olcese, 2003, pp. 34-36, 93-95, Tav. XXVII y XLII). La novedad del conjunto del Ródano es que pudo caracterizarse su contenido a partir de los restos orgánicos y de los residuos físicos conservados, identificado con productos piscícolas semisólidos del tipo *allec* a base de peces pequeños, aunque con anterioridad ya se había indicado el posible uso para “sacar agua, almacenar alimentos o verter alimentos líquidos y semisólidos” debido a la dispersión de los recipientes por la zona central de la península itálica (Bertoldi, 2011, p. 81). Por su parte, las evidencias epigráficas permitieron replantear un contenido más complejo (Fig. 6.1-4), como *allec* condimentado con aceitunas –*OLIV*(-)– o con cebollas –*CEPA*–, a modo de tarros multiusos para una amplia variedad de recetas; mientras que en otros casos se especifica el tipo de materia prima, como el *allec* realizado con sardinas como indica el *titulus SARDI* (Long, Piton y Djaoui, 2009, p. 588, fig. 16). En cuanto a su cronología, estos *pots* circulaban desde época augustea, con un *floruit* en época flavia, hasta momentos tempranos de época antonina (130-140 d. C. circa). Mientras que, a nivel interpretativo, se han relacionado con la redistribución local/regional de productos piscícolas en la zona del Lacio, a modo de latas de conserva (Djaoui, 2019), al mismo tiempo su presencia en contextos portuarios foráneos se interpreta como parte del aprovisionamiento de los marineros y comerciantes.

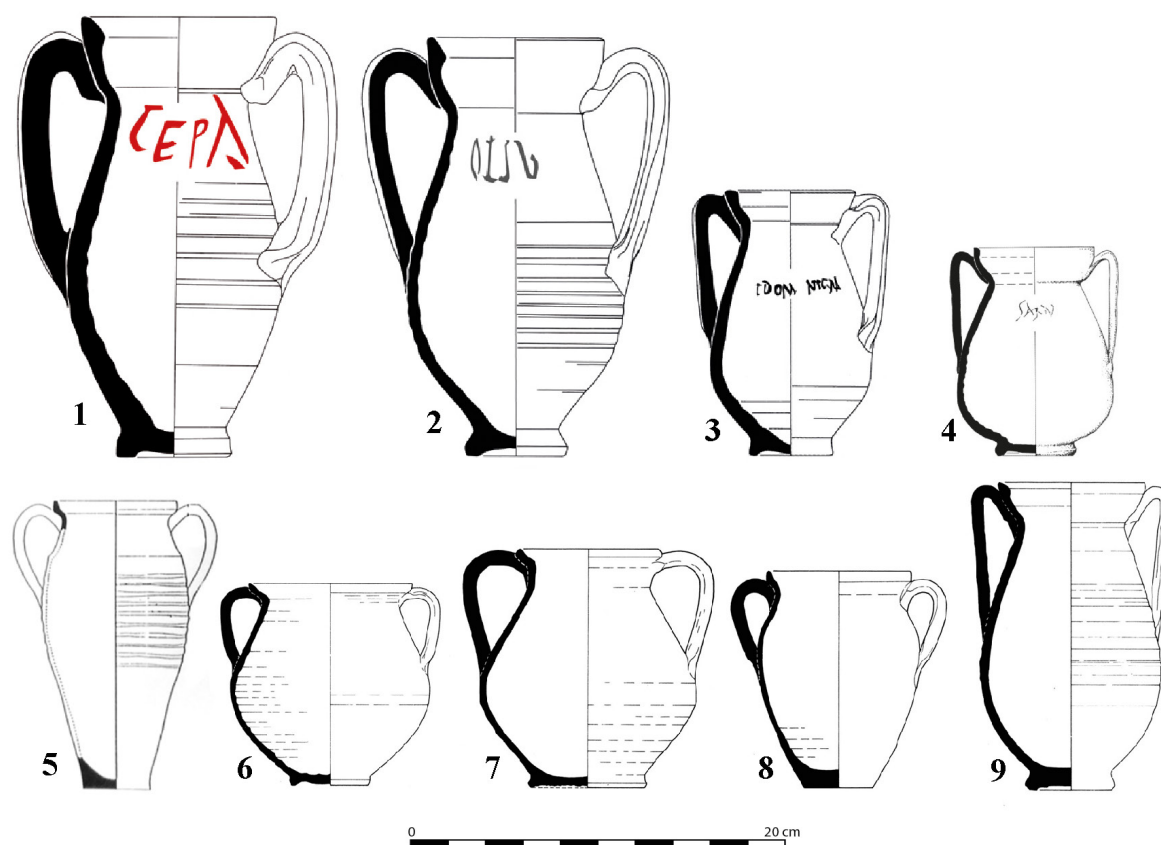


Figura 6. *Urceoli* biansados de producción itálica: 1-4. Orzas Ostia II, 401/Pavolini 100 del Lacio halladas en Arlés; 5. Orza Schöne Mau I de la Campania; 6-9. Orzas Gasperetti 1213a-d de la Campania (editado a partir de [Djaoui, Piquès y Botte, 2014](#), pl. 1-4; [Picchi y Menchelli, 2022](#), fig. 2; [Gasperetti, 1996](#), fig. 2.15-18).

Por su parte, las orzas biansadas en la Campania se corresponden con las formas Schöne Mau I y Gasperetti 1213a-d, datadas entre finales del s. I a. C. y el s. I d. C. (Fig. 6.5-9; [Gasperetti, 1996](#), pp. 26-27, 31-32, fig. 2, 15-18). También se han relacionado con la distribución de productos piscícolas como confirman algunos *tituli picti* en relación a contenidos del tipo pasta de pescado: *ha(llex) (op)tima (coen?)a* o *hallex optima Cotia(n)a ab Scauro*, entre otros (*CIL* IV Sup. 5717-5719; 9409; 9410). Estos habrían de diferenciarse de otras tipologías, como las jarras Gasperetti 1250, cuyos *tituli* –*liq(uaminis)* y *flos gari*– se asocian a procesos de reutilización de estos recipientes ([de Caro, 1994](#), pp. 172-174). Su hallazgo en diversos contextos domésticos pompeyanos se ha interpretado como una evidencia determinante del envasado y comercio sistemático de productos piscícolas, pero también se conocen recipientes análogos con otro tipo de restos, por lo que no sabemos hasta qué punto habríamos de interpretarlos como tarros multiusos. Más alejado a nivel formal quedan los conocidos envases piscícolas pompeyanos de *Aulus Umbricius Scaurus*, una especie de *ampullae* o jarritas cuyos *tituli picti* hacen continua referencia a contenidos piscícolas –*Liquaminis Flos, Gari Flos Scombr...*–, junto a alusiones al nombre del productor –*Ex officina Scauri*–, conocido por los famosos mosaicos representados en su *domus* ([Curtis, 1991](#), pp. 92-93, fig. 5, pl. 7; [Cappelletto et al., 2013](#)). Sin duda, el aspecto más relevante es la ingente cantidad de *tituli picti* conocidos, cuyo estudio ofrece una predominancia de productos líquidos o semilíquidos (vid. [Étienne y Mayet, 1991](#); [Botte, 2009](#), p. 163). En cuanto a su dispersión, más allá de su difusión por la Campania en los ss. I a. C. y I d. C., se conocen ejemplares muy puntuales en Roma y en Fos-sur-Mer, en este último caso haciendo referencia a un posible comerciante exportador –*L. Marius Ponicus*–: *G(ari) F(los) Scombr(i) Scauri Mar L Mari Ponici* ([Liou y Marichal, 1978](#), pp. 165-167, n.º 69-70). Contrariamente a esta idea, R. Curtis señalaba que posiblemente *Scaurus* estaba relacionado con la importación de salsas de pescado béticas, como indican algunos *tituli* en genitivo en ánforas sudhispanas ([Curtis, 1988](#), pp. 31-32). En cualquier caso, debieron existir diversas *officinae*

salazoneras que quizás puedan ponerse en relación con otros nueve *nomina* que R. Curtis (1991, p. 96) detectó en los *tituli picti* de estos *urceoli*. Otras hipótesis plantean que los contenidos y el formato podría relacionarse con productos diferenciados y dirigidos a una clientela específica por los *tituli picti* que aluden a productos *kosher* como el *garum castum*, *muria casta* o *hallex castimoniarum* (CIL IV, 2609; IV, 2569; IV Sup. 5661-5562, entre otros).

Además de los excelentes ejemplos laciales y campanos, el fenómeno comercial a escala local/regional de estas orzas biansadas parece reproducirse en diversas áreas del Mediterráneo occidental y central. Desde los *urcei* de la Toscana y Liguria durante los ss. I-III d. C. (Genovesi, 2016, pp. 259-260, fig. 7; Picchi y Menchelli, 2022), como los registrados en el pecio de Albenga, en su mayoría impermeabilizados con resina en su interior –alguno de ellos con restos de aceitunas e identificados con el transporte y almacenaje de derivados del vino como *defrutum* o *sapa*– (Trigona, 2022, pp. 73-74, fig. 21); hasta los *pots de barque* o *pots trapus* del litoral narbonense del último cuarto del s. I a. C. y el s. I d. C., en relación al aprovisionamiento de frutas y demás alimentos en conserva, entre ellos piscícolas, quizás destinados al aprovisionamiento personal de los marineros como recipientes desechables de usar y tirar (Rivet, 2006). También en el litoral dalmata se ha verificado el uso de estas orzas para la distribución de alimentos en ámbito regional entre los ss. I-III d. C., cuyos análisis de contenidos identifican conservas compuestas de frutas, aceitunas, miel y productos piscícolas (Ožanić, 2022).

En Hispania, estos recipientes biansados son conocidos desde el trabajo de M. Vegas (1973, p. 115, fig. 41.7-8) como “ollas para guardar provisiones” para la conserva de víveres como la miel, el vinagre o las frutas, mientras que en la zona del Círculo del Estrecho circulaban durante los ss. I-V d. C., como indican los *urceoli* de la bahía de Cádiz (Fig. 7.1-4; Girón, 2017, pp. 329-339) y las “orzas para provisiones” del litoral malagueño (Serrano, 2000, pp. 61-62, figs. 54-57, lám. 1). En cualquier caso, las primeras propuestas parten de la obra de M. Ponsich y M. Tarradell (1965, pp. 65-68, 108, pl. XXIII, 3-4) a raíz del estudio de los contextos haliéuticos de la *Mauretania Tingitana*, quienes plantean su posible uso para la conserva de productos piscícolas: “la pasta obtenida era distribuida en ánforas o bien, para el consumo *in situ*, en muy pequeñas vasijas de cerámica de diversas formas (...) entre estos cacharros aparecen también pequeños pucheros, convenientes al transporte del *garum*” (Fig. 7.5-6; Ponsich, 1988, pp. 61, 80-81). Recientemente, estas hipótesis se han barajado a partir de algunos recipientes afines procedentes de las *cetariae* de *Iulia Traducta* (Algeciras), destacando un ejemplar completo de 0,9 litros (Fig. 7.7; Bernal-Casasola, 2003, p. 149, revisado en Portillo-Sotelo, 2025), donde ya se había hipotetizado sobre ciertas “marmitas” para la conserva y distribución de escabeches, ¿conservas en aceite?, patés, pastas de pescado y elaboraciones de base malacológica como ostras, erizos, berberechos u ortigas, quizás como platos o guisos que solo requerirían de un precalentado para el consumo (Bernal-Casasola, 2018, pp. 390-392).

Sin embargo, la única tipología bética que con seguridad podemos vincular con contenedores comerciales son los llamados “vasos gaditanos”, de nuevo conocidos gracias a los contextos de Arlés (Fig. 7.8; Djaoui, 2014, pp. 161-164, figs. 4 y 5), y con grafitos y *tituli* que verifican su uso para aceite, grasas animales, y sobre todo para productos piscícolas. En algún caso estos han sido interpretados como marcas de propiedad, e incluso hay un vaso con la gráfila precocción *divrni*, quizás en alusión a la ración diaria de salsa o *allec*. En cualquier caso, los estudios petrográficos sitúan su producción en el triángulo Cádiz-Sevilla-Málaga, quizás emparentados, además de con las tipologías mencionadas, con los recipientes identificados en la *figlina* del Hospital de las Cinco Llagas en Sevilla, en cuya fase flavia se señala la producción de diversos tipos de jarras y vasijas “que podrían haber servido como servicios de *garum* una vez extraído éste de las ánforas” planteándose que por su gran volumen y variedad debieron ser recipientes destinados a satisfacer una importante demanda para un mercado local/regional (Fig. 7.9; Huarte, 2003; García Vargas y Camacho, 2005, p. 117).



Figura 7. *Urceoli* biancados de tradición bética: 1-4. Orzas gaditanas; 5-6. *Pots* mauritanos de Cotta; 7. Orza de las *cetariae* de Algeciras; 8. “Vaso gaditano” hallado en Arlés; 9. Orza hispalense del Hospital de las Cinco Llagas; 10. *Urceolus* malagueño de *Aratispi* (Antequera); 11-12. Posible representación de orzas y ánforas en el mosaico culinario de la Villa romana de Río Verde (Marbella) (editado a partir de [Girón, 2017](#), fig. 340; [Ponsich y Tarradell, 1965](#), pl. XXIII; [Djaoui, 2016](#), figs. 1 y 3; [Huarte, 2003](#), fig. 7; [Perdiguero, 1999](#), fig. 8.3; [García y Bellido, 1969](#)).

En Málaga, el conocimiento de estas orzas es aún más reducido, exceptuando algún ejemplo puntual como los recipientes de la llamada taberna vinaria de *Aratispi* (Villanueva de Cauche, Antequera) fechados entre mediados del s. I d. C. y la segunda mitad del s. II d. C. (Fig. 7.10; Perdiguero, 1999, pp. 115-116, fig. 8.3-4, lám. III, 1), y que han servido para hipotetizar sobre el envasado, transporte y distribución de vino, como se observa en la escena tabernera de *Til Châtel* (Vernou, 2019, pp. 227-229). Por lo demás, son reseñables las propuestas haliéuticas realizadas por la asociación *figlina/cetaria*, donde estas orzas son fabricadas junto a ánforas salazoneras, como vemos en los alfares de la Alcazaba de Málaga, de Haza Honda (Huerta del Rincón) y de la Finca del Secretario desde el s. I d. C. hasta época tardía (Serrano, 2000, pp. 61-62, 80-84, figs. 54-57, lám. 1). En este sentido, resulta interesante la representación de estas orzas biansadas en el llamado “mosaico culinario” de la villa romana de Río Verde (Marbella), que aparecen junto a un ánfora salazonera del tipo Beltrán II, quizás en relación a que ambos contenedores estaban destinados al envasado de productos piscícolas o, de manera más general, que ambos servían para la comercialización de productos (Fig. 7.11-12; García y Bellido, 1969).

En otras regiones hispanas se ha teorizado con recipientes análogos al malacitano para la comercialización de vino en el valle del Ebro y *Caesaraugusta* desde medianos del s. I a. C. hasta el s. II d. C., también con capacidades de unos 3 litros (Aguarod, 2017, pp. 71-74, fig. 33-34), lo que recuerda a las palabras de M. Beltrán (2002, pp. 203-204) en relación a que, además de ánforas, “también se usaron [orzas] con los mismos fines (...) en el Norte de Hispania, asociadas en algún caso a talleres salazoneros (como las de Vigo) y las documentadas en La Rioja, Burgos, Navarra y abundantemente en Zaragoza”; ideas que el autor sustenta en los ejemplares tirrénicos: “en Italia se documentan numerosos ejemplos en cerámica destinadas a las producciones más costosas y refinadas, cuya difusión también alcanzó nuestro suelo”.

Esta línea interpretativa podría relacionarse con las conocidas ollas de cerámica común no torneada de difusión aquitano-tarraconense (AQTA). Desde las primeras propuestas de A. Martínez Salcedo, se han relacionado con el “transporte para salazones” (Martínez Salcedo y Unzueta, 1995, pp. 111-112, figs. 5-8), incluso las marcas incisas presentes usualmente en sus bordes se han visto como un indicador de la capacidad de los recipientes. Su hallazgo en contextos pesquero-conserveros del Cantábrico parecía corroborar estas hipótesis, donde la frecuente presencia de resina en los labios podría indicar el sellado de los recipientes; sin embargo, actualmente se reconoce su más que probable uso para la conserva, almacenaje y transporte de todo tipo de alimentos, más allá de los piscícolas (véase Fernández Ochoa y Zarzalejos, 1999, pp. 260-263). Actualmente, se ha avanzado notablemente en la investigación en cuanto a la caracterización petrográfica y química de sus pastas (Aguarod y Lapuente, 2015), mientras que las aún inéditas analíticas de residuos orgánicos permiten aproximarnos, además de a potenciales contenidos como las conservas de carne, frutas o miel, a derivados de la captura de ballenas. Estos resultados se han relacionado con el aceite o “saín” usado para alimentar las lámparas, y con la carne de los cetáceos, ya sea fresca, curada/marinada o como cecina (vid. Aguarod et al., 2025, e. p.).

En cualquier caso, pese a la escasez de paralelos en lo que respecta a contenidos no alimenticios, todo parece apuntar a la funcionalidad de estos recipientes para la distribución regional y suprarregional de conservas y platos precocinados de diversa índole, incluyendo pastas, patés y, posiblemente, preparaciones de cuchareo como guisos.

## 6. CONCLUSIONES

Como novedad principal en este trabajo, se verifica la presencia de *tituli picti* en recipientes béticos de cerámica común, alternativos a las ánforas, lo que permite reevaluar las dinámicas comerciales a escala local/regional de todo tipo de conservas. El *titulus pictus* del recipiente de *Singilia Barba*, aunque semiperdido, parece hacer referencia al producto que contenía, su peso y al agente comercial implicado en su distribución (*mercator*), lo que supone un *unicum* en la Bética que recuerda a modelos comerciales mejor conocidos en otros puntos del Mediterráneo occidental como la costa narbonense y las regiones del Lacio y la Campania, y que quizás podría extrapolarse a la región del Círculo del

Estrecho. En cuanto a su aspecto cronológico, pese a la datación altoimperial del recipiente malacitano, paralelos béticos como los de Algeciras permiten valorar que se trate de una costumbre de *longue durée* o amplia diacronía.

Conocíamos ya la presencia de algunos ejemplares béticos con inscripciones alusivas a sus paleocontenidos en otros lugares del Mediterráneo, sobre todo en el sur de Francia (Djaoui 2014), lo cual verifica, con claridad, la circulación de conservas béticas destinadas a la exportación. En este caso, será cuestión de futuro determinar si formaron parte del gran comercio interprovincial o si se integran como parte de las vituallas de la tripulación de las grandes naves onerarias béticas, como sabemos que sucedió, por ejemplo, en el famoso Bou Ferrer, naufragado en aguas alicantinas en momentos avanzados del s. I, pero destinado a un puerto interprovincial, un interesante hallazgo que permite equiparar la funcionalidad de estas orzas a los conocidos *pots à garum* (Cibecchini, 2021, pp. 120-126, figs. 102.1-2, 106, 110 y 111). Este fenómeno podría explicar, al menos parcialmente, la elevada presencia de cerámicas béticas en algunos mercados de consumo, entre las cuales se encuentran siempre formas cerradas y *opercula*, como ilustran, por ejemplo, los mercados lusitanos (Pinto, 2006).

En este caso, la sugerente propuesta que alude al comercio de pigmentos en estos *pots* constituye la primera evidencia detectada en Hispania, que ahora podría integrarse en un mercado más amplio, como el germano, junto a otro tipo de productos, principalmente conservas alimenticias (cárnicas, de frutas, verduras, olivas...). En cualquier caso, nada parece apuntar a su uso para la distribución de productos en formato líquido, como se induce indirectamente de las amplias bocas de estos envases de cerámica común.

Resulta sugerente especular sobre la función de tinajillas y orzas en la distribución de todo tipo de productos, recetas y elaboraciones, quizás reservadas para mercancías más selectas o exclusivas, como sugieren los paralelos con productos “nobles”, entre los que se incluyen pigmentos como el cardenillo y el *purpurissum*. En el caso de los productos alimenticios, mejor conocidos por las fuentes clásicas y los contextos arqueológicos, podrían tratarse de elaboraciones de elevado valor nutritivo y calorífico, ya sea para el consumo directo o como aditivo, quizás conservas en aceite, vinagre, vino, manteca/grasa o salmuera, siendo muchos los ejemplos modernos-contemporáneos de este modelo de comercialización, especialmente útil para viajeros, comerciantes o militares. No obstante, estas orzas también podrían haber servido para envasar el remanente de menor calidad, no apto o rentable para su transporte en ánforas de larga distancia, e incluso como meros “tarritos de muestra” que los comerciantes utilizaban para promocionar el producto.

En este punto, cabría preguntarse por qué apenas conocemos orzas con *tituli picti* en el litoral bético, quizás por la deficiente conservación de los mismos o por la escasa atención que suelen recibir las cerámicas comunes. En cualquier caso, los paralelos conocidos también resultan muy escasos, la mayoría limitados a contextos que favorecen una excelente conservación como los ambientes subacuáticos del Ródano o los contextos de Pompeya, lo que explica la ausencia generalizada de este tipo de inscripciones y proporciona mayor excepcionalidad al recipiente malacitano. Con todo ello, la investigación ceramológica deberá estar atenta en el futuro ante posibles hallazgos de esta naturaleza en recipientes de cerámica común –no solo en ánforas–, cuestión que podría redimensionar la funcionalidad mercantil de estos *urcei/urceoli* y, por lo tanto, de las dinámicas comerciales a escala local/regional en la Antigüedad clásica.

### Información complementaria ↑

#### Fuentes de financiación

Estudio de materiales autorizado por la Junta de Andalucía a 18 de febrero de 2025 (nº expediente 202499902025950). Este estudio se enmarca en los proyectos GARVM IV (PID2022-138814OB-I00/MCIN/AEI), “Garum en diacronía: aproximación interdisciplinar a la tipología de las salsas fermentadas

romanas en el Círculo del Estrecho”, del Gobierno de España/Feder; MEDUSA (PCM\_00031), “Creación de gemelos digitales para la mejora del riesgo y la promoción turística del patrimonio arqueológico vulnerable del litoral gaditano”, del Plan Complementario de Ciencias Marinas de la Junta de Andalucía; BARBATECET (Baesippo, Barbate y las cetariae de Botero: recursos museográficos, transferencia y socialización patrimonial”), del Programa Operativo FEDER Andalucía 2021-2027, de la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación de la Junta de Andalucía; y TRAPHIC, PID2022-141425NA-I00 financiado por MICIU/AEI/10.13039/501100011033 y por FEDER, UE.

#### **Material suplementario**

No procede.

#### **Disponibilidad de datos**

No procede.

#### **Agradecimientos**

Agradecemos muy sinceramente las aclaraciones sobre el contexto de hallazgo a los Profs. D. Pedro Rodríguez Oliva y Dña. Encarnación Serrano Ramos de la Universidad de Málaga, arqueólogos responsables de las campañas en *Singilia Barba*. Igualmente, agradecemos las facilidades y la atención recibidas por el conservador del Museo de Málaga, D. José Ángel Palomares, para la documentación de la orza objeto de estudio. Agradecemos, asimismo, al Prof. D. José Suárez Padilla por las indicaciones sobre su procedencia y depósito en el museo. Agradecemos los comentarios y la información inédita sobre las ollas AQTA aportada por la investigadora Dña. Carmen Aguarod. Apreciamos la ayuda del especialista D. Leandro Fantuzzi, profesor de la Universidad de Barcelona, para la caracterización macroscópica de la pasta del recipiente objeto de estudio. Finalmente, valoramos la ayuda de D. Alejandro Muñoz-Muñoz para el postprocesado de las imágenes del *titulus pictus* y su tratamiento con el software DStretch.

#### **Declaración de contribución de autoría**

José L. Portillo-Sotelo: administración de proyecto, conceptualización, análisis formal, investigación, metodología, documentación, visualización, redacción – revisión y edición.

Darío Bernal-Casasola: conceptualización, análisis formal, investigación, recursos, metodología, supervisión, redacción – revisión y edición, validación.

Piero Berni Millet: conceptualización, análisis formal, investigación, metodología, estudio epigráfico, supervisión, redacción – revisión y edición, validación.

#### **Declaración de conflicto de intereses**

Los autores de este artículo declaran no tener conflictos de intereses financieros, profesionales o personales que pudieran haber influido de manera inapropiada en este trabajo.

#### **Declaración de uso de Inteligencia Artificial**

No procede.

## **FUENTES**

Apicio (1498). *Apicivs in reqvoqvinaria*. Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze: Le Signerre, Guillermus.

Columela (1824). *De re rustica/Los doce libros de Agricultura*. Traducción de J. M. Álvarez de Sotomayor y Rubio. Madrid: D. Miguel de Burgos.

Isidoro de Sevilla (2004). *Etimologías*. Traducción de J. Oroz y M. A. Marcos. Madrid: Biblioteca de autores cristianos.

Paladio (1898). *Palladii Rvtilii Tavri Aemiliani, viri invlstris. Opvs Agriculvtrvae*. Editado por J. C. Schmitt. Lipsiae: Boston College Library.

Varrón (2010). *Rerum rusticarum libri III/Cuestiones de Agricultura*. Traducción de J. I. Cubero Salmerón. Sevilla: Junta de Andalucía.

## BIBLIOGRAFÍA

- Aguarod, C. (2017). "Cerámica común de mesa y de cocina en el valle del Ebro y producciones periféricas". En: Fernández Ochoa, C., Morillo, Á. y Zarzalejos, M. M. (Eds.). *Manual de cerámica romana III: cerámicas romanas de época altoimperial III*. Alcalá de Henares: Museo Arqueológico Regional de Madrid, pp. 15-95.
- Aguarod, C., Alonso-Olazabal, A., Esteban Delgado, M., García-Barberena, M., Izquierdo Marculeta, M. T., Lapuente Mercadal, M. P., Martínez Salcedo, A., Pérez Arantegui, J. y Unzu Urmeneta, M. (en prensa). "Conservas, vinos y mármoles. La aportación de la arqueometría al comercio entre Aquitania y el norte peninsular en época romana". En: *Congreso Aquitania 'Entre montaña y océanos: Hombres, ambientes y territorios de Aquitania a las cumbres cantábricas' (3-6 octubre de 2023, Santander)*.
- Aguarod, C., García-Barberena, M., Lapuente Mercadal, M. P., Pérez Arantegui, J. y Unzu Urmeneta, M. (2025). "Estudio interdisciplinar de un conjunto de ollas bajoimperiales procedentes de *Pompelo*". *Anas*, 38, pp. 337-376.
- Aguarod, C. y Lapuente, M. P. (2015). "Aragón, límite oriental para diversas producciones de cerámica común romana difundidas en el Noroeste Peninsular y Aquitania". En: Martínez Salcedo, A., Delgado, M. E. y Alcorta, E. (Coords.). *Mesa Redonda, "Cerámicas de época romana en el norte de Hispania y en Aquitania": producción, comercio y consumo entre el Duero y el Garona*. Madrid: La Ergástula, pp. 409-422.
- Augusti, S. (1967). *I colori pompeiani. Studi e documentazioni*. Roma: Ed. De Luca.
- Beltrán, M. (2002). "Ab Ovo Ad Mala. Cocina y alimentación en el Aragón romano". *Cuadernos de Aragón*, 28, pp. 183-217.
- Bernal-Casasola, D. (2003). "Fichas catalográficas nº 83-84 y 89-90". En: Cortés, M. (Ed.). *Bizancio en España. De la Antigüedad tardía a El Greco*. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, pp. 140-143 y 148-149.
- Bernal-Casasola, D. (2018). "Arqueología de la acuicultura en *Hispania*, problemas y reflexiones". En: Bernal-Casasola, D. y Jiménez-Camino, R. (Eds.). *Las cetariae de Iulia Traducta resultado de las excavaciones arqueológicas en la calle San Nicolás de Algeciras (2001-2006)*. Cádiz: UCA, pp. 375-396.
- Bernal-Casasola, D., García Vargas, E., González, I., Bourgeon, O. y Béjar, M. L. (2025). "*Dolia ex Baetica* para aceite, vino y *garum*: síntesis y nuevas perspectivas". En: Járrega, R., Rueda, M. y Bourgeon, O. (Eds.). *Dolia ex Hispania: els dolia a les províncies d'Hispania en època romana. Estat de la qüestió i perspectives*. Tarragona: ICAC, pp. 259-283.
- Bertoldi, T. (2011). *Ceramiche comuni dal suburbio di Roma*. Firenze: Aracne / Univ. Tor Vergata.
- Botte, E. (2009). *Salaisons et sauces de poissons en Italie du Sud et en Sicile durant l'Antiquité*. Naples: Centre Jean Bérard.
- Cappelletto, E., Bernal-Casasola, D., Cottica, D., Bustamante, M., Lara, M. y Sáez, A. (2013). "*Urcei per salse da pesce* da Pompei-Ercolano: una prima analisi". En: Bernal-Casasola, D., Juan, L.C., Bustamante, M., Díaz, J. J. y Sáez, A. M. (Eds.). *Hornos, talleres y focos de producción alfarera en Hispania. Congreso internacional de la SECAH*. Cádiz: Universidad de Cádiz, pp. 271-280.
- Chic García, G. (1981). "Observaciones sobre las cifras pintadas en las ánforas olearias hispanas". *Habis*, 12, pp. 251-260.
- Cibecchini, F. (2021). "Comer y beber a bordo de un gran mercante romano". En: de Juan, C., Cibecchini, F., Espinosa, A. y Moya, J. A. (Eds.). *El derelict Bou Ferrer (la Vila Joiosa, Comunitat Valenciana, Espanya)*. València: Generalitat Valenciana, pp. 117-130.
- Corrales Aguilar, P. y Compañía Prieto, J. M. (2014). "Continente y contenido de las ánforas salarias malacitanas en época romana. Avances de los resultados ictiológicos y arqueométricos". En: Álvarez Martínez, J. M., Nogales, T. y Rodà, I. (Eds.). *Centro y periferia en el mundo clásico*. Mérida: CIAC, vol. I, pp. 139-142.

- Curtis, R. I. (1988). "A. Umbricius Scaurus of Pompeii". En: Curtis, R. I. (Ed.). *Studia Pompeiana and Classica in honor of Wilhelmina Jashemski, Vol. 1, Pompeiana*. New Rochelle: Aristide D. Caratzas, pp. 19-49.
- Curtis, R. I. (1991). *Garum and salsamenta. Production and commerce in materia medica*. Leiden / New York / Copenhagen / Cologne: E. J. Brill.
- De Caro, S. (1994). *La villa rustica in località Villa Regina a Boscoreale*. Roma: G. Bretschneider.
- Djaoui, D. (2014). "Découverte d'un pot mentionnant la société des DD Caecilii dans un contexte portuaire situé entre 50- 140 apr. J.-C.". En: Morais, R., Fernández, A. y Sousa, M. J. (Eds.). *As Produções cerâmicas de imitação na Hispania*. Oporto: Universidade do Porto-SECAH, pp. 161-178.
- Djaoui, D. (2016). "Les céramiques hispaniques du dépotoir portuaire d'Arles-Rhône 3. (50- 140 apr. J.-C.). Fouilles subaquatiques à Arles (Bouches-du-Rhône, France)". En: Járrega, R. y Berni, P. (Eds.). *Amphorae ex Hispania: paisajes de producción y consumo*. Tarragona: ICAC-SECAH, pp. 962-975.
- Djaoui, D. (Ed.) (2019). *On n'a rien inventé ! Produits, commerce et gastronomie dans l'Antiquité romaine*. Marseille : Musées de Marseille.
- Djaoui, D., Piquès, G. y Botte, E. (2014). "Nouvelles données sur les pots dits « à garum » du Latium, d'après les découvertes subaquatiques du Rhône (Arles)". En: Botte, E. y Leitch, V. (Eds.). *Fish & Ships: Production et commerce des salsamenta durant l'Antiquité*. Aix-en-Provence: Centre Camille Jullian, pp. 175-197.
- Dressel, H. (1899). *Corpus Inscriptionum Latinarum XV: Inscriptiones urbis Romae Latinae. Instrumentum domesticum. pars II, fasc. 1*. Berlin: G. Reimerum, Berolini.
- Ehmig, U. (2007). "Tituli picti auf Amphoren in Köln". *Kölner Jahrbuch für Vor- und Frühgeschichte* 40, pp. 215-322.
- Ehmig, U. (2017). "Noch mehr Grünspan. Eine neue Pinselaufschrift aus Köln". *Kölner Jahrbuch für Vor- und Frühgeschichte*, 50, pp. 547-551.
- Étienne, R. (1992). *Pompeii: The Day a City Died*. New York: Harry Abrams.
- Étienne, R. y Mayet, F. (1991). "Le garum à la mode de Scaurus". *Gerión*, 3, pp. 187-194.
- Fantuzzi, L. y Cau, M.A. (2017). "Investigating the provenance of the Baetican amphorae Dressel 23: new archaeometric evidence from Late Roman consumption centres". *Mediterranean Archaeology and Archaeometry*, 17 (1), pp. 47-68.
- Fernández Ochoa, C. y Zarzalejos, M. M. (1999). "Reflexiones sobre una producción peculiar de cerámica común localizada en el tercio norte de la Península Ibérica y el sur de Aquitania. Los materiales de la ciudad de Gijón (España)". *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la UAM*, 25 (2), pp. 251-266. DOI: <https://doi.org/10.15366/cupauam1999.25.2.007>
- García Vargas, E. y Camacho, M. (2005). "El comercio del garum hacia el interior de valle del Guadalquivir. El papel de Hispalis y Astigi". En: *Actas del VII Congreso de Historia: Écija, economía y sociedad*. Écija: Ayuntamiento, pp. 111-121.
- García y Bellido, A. (1969). "El mosaico de tema culinario de Marbella". *Latomus*, 103, pp. 241-246.
- Gasperetti, G. (1996). "Produzione e consumo della ceramica comune da mensa e dispensa nella Campania romana". En: Bats, M. (Ed.). *Les céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (Ier siècle av. J.-C.-Ile siècle ap. J.-C.)*. La vaisselle de cuisine et de table. Naples: Centre Jean Bérard, pp. 22-63.
- Genovesi, S. (2016). "Una cetaria a Poggio del Molino. Nuove evidenze per la lavorazione del pesce nel territorio di Populonia". En: Di Cola, V. y Pitzalis, F. (Ed.). *Materiali per Populonia 11*. Firenze: Edizioni ETS, pp. 253-265.
- Girón Anguiozar, L. (2017). *La cerámica común romana en la bahía gaditana en época romana: alfarería y centros de producción*. Oxford: Archaeopress.
- Huarte, R. (2003). "Las producciones de la figlina. Cerámicas comunes". En: Vázquez Labourdette, A. (Ed.). *Arqueología y Rehabilitación en el Parlamento de Andalucía. Investigaciones Arqueológicas en el Antiguo Hospital de las Cinco Llagas de Sevilla*. Sevilla: Parlamento de Andalucía, pp. 220-236.
- Hultsch, F. (1882). *Griechische und Römische metrologie*. Berlin: Weidmann.

- Liou, B. y Marichal, R. (1978). "Les inscriptions peintes sur amphores de l'anse SaintGervais à Fos-sur-mer". *Archaeonautica*, 2, pp. 109-181. DOI : <https://doi.org/10.3406/nauti.1978.870>
- Long, L., Piton, J. y Djaoui, D. (2009). "Les céramiques communes des gisements du Rhône à Arles. Le faciès portuaire d'époque impériale". En: Pasqualini, M. (Ed.). *Les céramiques communes antiques d'Italie et de Narbonnaise: Structures de production, typologies et contextes inédits, IIe s. av. J.-C. IIIe s. ap. J.-C.* Naples: Centre Jean Bérard, pp. 569-614.
- Martínez Salcedo, A. y Unzueta Portilla, M. (1995). "El asentamiento romano de la Ensenada de Portuondo (Pedernales-Mundaka, Bizkaia)". *Kobie. Paleoantropología*, 22, pp. 107-136.
- Mucznik, S. (2011). "Musicians and musical instruments in Roman and Early Byzantine Mosaics of the Land of Israel. Sources, precursors and significance". *Gerión*, 29(1), pp. 265- 286.
- Olcese, G. (2003). *Le ceramiche comuni a Roma e in area romana (III secolo a.C. - I-II secolo d.C.). Produzione, circolazione, tecnologia*. Mantova: Società Archeologica Padana SRL.
- Ožanić Roguljić, I. 2022. "Pots for storage of food from Crikvenica". En: Lipovac, G., Konestra, A. y Eterović, A. (Eds.). *Roman Pottery and Glass Manufactures. Production and trade in the Adriatic region and beyond*. Oxford: Archaeopress, pp. 285-288.
- Pavolini, C. (2000). *Scavi di Ostia. XIII. La ceramica comune: le forme in argilla depurata dell'antiquarium*. Roma: Libreria dello Stato.
- Perdiguero, M. (1999). "La fase romana en *Aratíspi* (Cauche el Viejo, Antequera) una posible Taberna vinaria". *Mainake*, 21-22, pp. 99-128.
- Picchi, G. y Menchelli, S. (2022). "Pots for Food: Some regional instances in Italy". *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta* 45, pp. 403-412.
- Pinto, I. V. (2006). "A cerâmica comum bética das villae romanas de São Cucufate: uma revisão". *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 9, pp. 167-184.
- Piquès, G., Rovira, N., Tillier, M., Cibecchini, F., Djaoui, D. y De Juan, C. (2021). "New data, new questions on the paleo-contents studies of Roman jars and amphorae in underwater contexts: salsamenta, garum, lymphatum and other fish products". En: Bernal-Casasola, D., Bonifay, M., Pecci, A. y Leitch, V. (Eds.). *Roman Amphora Contents: Reflecting on the Maritime Trade of Foodstuffs in Antiquity: Proceedings of the Roman Amphora Contents International Interactive Conference (RACIIC)*. Oxford: Archaeopress, pp. 419-436.
- Ponsich, M. (1988). *Aceite de oliva y salazones de pescado. Factores geo-económicos de Bética y Tingitania*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid.
- Ponsich, M. y Tarradell, M. (1965). *Garum et industries antiques de salaisons dans la Méditerranée occidentale*. Paris: Bibliothèque de l'École des Hautes Études Hispaniques.
- Portillo-Sotelo, J. L. (2025). *Cerámica común romana y conservas marinas: el ciclo haliéutico en las cetariae de Iulia Traducta (Algeciras) como análisis de caso*. Tesis doctoral. Universidad de Cádiz.
- Quevedo, A. (2015). *Contextos cerámicos y transformaciones urbanas en Carthago Nova (s. II-III d.C.)*. Oxford: Archaeopress.
- Rivet, L. (2006). "Le pot trapu à deux anses du littoral de la Narbonnaise orientale". En: *Actes du Congrès de Pézenas*. Marseille : SFECAG, pp. 627-639.
- Sancho Cubino, N. (2016). *Verdigrís, pigmento histórico de cobre: estudio de su composición y color a partir de reproducciones de antiguas recetas*. Tesis doctoral. Universidad Complutense de Madrid.
- Serrano, E. (2000). *Cerámica común romana: siglos II a.C. al VII d.C.: materiales importados y de producción local en el territorio malacitano*. Málaga: Universidad de Málaga.
- Serrano, E., Atencia, R., de Luque, A. y Rodríguez-Oliva, P. (1989). "Informe de las excavaciones arqueológicas realizadas en la ciudad romana de 'Singilia Barba' (Antequera) en la campaña de 1989". *Anuario Arqueológico de Andalucía 1989*, pp. 269-279.

- Trigona, S. L. (2022). "La nave romana di Albenga. Le nuove ricerche (2015-2021)". En: Gandolfi, D. y Trigona, S. L. (Eds.). *La nave romana di Albenga. Studi, progetti e ricerche per il nuovo Museo*. Bordighera: Istituto Internazionale di Studi Liguri, pp. 55-76.
- Vegas, M. (1973). *Cerámica común romana del Mediterráneo Occidental*. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Vernou, C. (2019). "Production et commercialisation du vin chez les Lingons". En: Djaoui, D. (Ed.). *On n'a rien inventé ! Produits, commerce et gastronomie dans l'Antiquité romaine*. Marseille: Musées de Marseille, pp. 227-229.