

# O vinho na Lusitânia : reflexões em torno de um problema arqueológico<sup>1</sup> CARLOS FABIÃO<sup>2</sup>

**R E S U M O** Partindo do pressuposto, consensualmente aceite, de que a grande difusão da vitivinicultura no ocidente peninsular decorre da conquista romana, verifica-se que as fontes literárias greco-latinas são de escassa utilidade para uma boa caracterização da geografia da produção e dos ritmos cronológicos da sua introdução e expansão.

Em face das omissões dos autores antigos, somente pela investigação arqueológica se poderá aceder ao conhecimento do que foi a difusão da produção vitivinícola no território hoje português, na Antiguidade. No entanto, há diversas questões que dificultam uma boa “visibilidade arqueológica” destas actividades e que são brevemente enunciadas. Por outro lado, a investigação não logrou até hoje reunir um conjunto significativo de dados; e os poucos disponíveis, não estão isentos de dúvidas e interrogações.

Assim, procura-se esboçar um panorama da história do vinho na antiga província romana da Lusitânia, de um ponto de vista do consumo, isto é, tentando chegar a uma caracterização da problemática, através das ânforas que foram usadas no transporte do vinho, sua cronologia, volumes de circulação e geografia da sua distribuição.

No estado actual dos conhecimentos, parece aceitável supor que terá existido produção de vinho em zonas do sul, ainda em época pré-romana. No decurso da conquista pelos exércitos de Roma (séculos II e I a.C.), o nosso território foi sobretudo importador de vinho itálico. A partir da segunda metade do séc. I a.C. multiplicam-se os indícios das importações peninsulares (provenientes das futuras províncias da Tarraconense e da Bética, com vantagem evidente para esta última), uma tendência, aliás, bem conhecida em outras regiões do Império. Na segunda metade do séc. I d.C. declina significativamente o grande comércio do vinho, o que parece constituir um bom indício da plena afirmação da vitivinicultura em praticamente todas as regiões do Império Romano, incluindo, naturalmente, a Lusitânia. O consumo passa a ter um carácter fundamentalmente local/regional, embora se tenham continuado a produzir ânforas para transporte de vinho. As cidades e os grandes centros “industriais” de transformação do pescado parecem ter sido os principais núcleos receptores deste novo comércio, por representarem as maiores concentrações de consumidores, as primeiras, por manifesta inaptidão para um cultivo e fabrico local,

as segundas. O aparente retorno do grande comércio de vinho, fundamentalmente de origem Oriental que se verifica no Baixo Império (a partir do séc. IV) poderá ter já razões que se prendem com os novos contextos do consumo, estabelecidos com a cristianização do Império.

A B S T R A C T

In ancient times the maximum spread of wine production in the far west of the Iberian Peninsula must have been contemporary with the period of Roman rule. However, the information available in literary sources is scarce. Thus, only archaeological research can provide information on the geography of wine production and the chronology of its introduction and spread. The use of archaeological sources requires the discussion at “visibility” problems which, so far, have received little attention.

An essay on the history of wine in the area of the Roman province of *Lusitania* is presented. The data used relate to consumption: the amphorae used in transport, their chronology, volume and geographical distribution.

Most scholars accept that, in southern areas, wine production existed already in pre-Roman times. In Republican times (2nd-1st centuries BC) Italian wine was consumed throughout the western part of Iberia. From the second half of the 1st century BC onwards we notice a remarkable presence of wine amphorae from other parts of *Hispania* – some from the South-East (the future *Tarraconensis* province), most from Andalusia (the future province of *Baetica*) – a trend already known in other areas of the Roman empire. In the second half of the 1st century AD a dramatic decay of the long distance wine trade can be seen as evidence that the local production of wine had become widespread throughout the Roman empire. However, there still is some residual circulation of “exotic” wines. A dramatic change occurs simultaneously in the morphology of amphorae, with many local flat-bottom forms produced all over the Roman world. Cities and fish-sauce industrial centres are the major receivers of the Lusitanian local amphorae (Lusitana 3), as they were the places where local production would not suffice to supply their inhabitants and workers. The dominance of local productions continues in the Late Roman Empire. New amphorae, such as Lusitana 9, may be related to the distribution of wine and there is no strong evidence of the appearance of other containers, such as barrels. Exotic productions, previously unknown, are now documented as well. There are important numbers of oriental amphorae, some of them may have been wine containers. This may reflect new consumption patterns associated with the spread of Christianity.

## Introdução

Uma abordagem ao que chamaria a arqueologia da vinha e do vinho em uma região concreta, no caso vertente, o extremo ocidente da Península Ibérica, com particular atenção à área da província romana da *Lusitania*, enfrenta, à partida, um conjunto de dificuldades e ideias feitas. É habitual dizer-se que a difusão do vinho e das suas técnicas de produção se

deveriam aos contactos com as culturas da metade oriental da bacia do Mediterrâneo, sendo, contudo, o domínio romano o responsável por um incremento significativo dos vinhedos e das produções vínicas entre as populações do espaço hoje português. Ambas as ideias, sendo verosímeis e aceitáveis, atendendo ao que se conhece noutras áreas do ocidente mediterrâneo, carecem, todavia, de uma satisfatória confirmação material. Importa sublinhar, também, que as escassas e lacónicas referências literárias, de autores greco-latinos, às vinhas e vinhos da *Lusitania*, embora interessantes por registarem uma antiga presença de ambos — remontando ao séc. II a.C., nos casos de Políbio, citado por Ateneu (34.8), e Estrabão (III.3.1.), isto é, a um momento precoce do processo de conquista —, em muito pouco contribuem para um efectivo conhecimento das suas produções e difusão (Fabião e Guerra, 1993, p. 1007-1008).

Assim, pode dizer-se que o tema em questão constitui um problema fundamentalmente arqueológico, na medida em que os dados relevantes para a sua caracterização e estudo dependem, sobretudo, da identificação de vestígios materiais devidamente contextualizados.

Afigura-se pertinente começar por abordar a temática da “visibilidade arqueológica” da produção vitivinícola, isto é, dos indícios rastreáveis no registo arqueológico de tais produções, já que, como é sabido, apenas uma pequena parte das múltiplas actividades humanas do passado são directa ou indirectamente identificáveis através de registos materiais conservados. Esta “visibilidade”, directamente considerada, resume-se, no caso da vinha, a dados de natureza paleobotânica: registos polínicos e macro-restos (grainhas, pedicelos, etc.), em circunstâncias normais, uma vez que em casos excepcionais, como Pompeios (Tchernia, 1986, p. 227-229) ou Bordéus (Berthault, 1990, p. 26-27), foi possível recuperar (e até contar) os pés de videira que se encontravam plantadas em algumas zonas das respectivas áreas urbanas<sup>3</sup>. Indirectamente, é possível documentar a sua presença pelas alfaias agrícolas usadas no trabalho da vinha e, sobretudo, pelos vestígios de unidades de produção e armazenagem do vinho (lagares e adegas), embora não seja fácil a identificação categórica de instrumentos usados exclusivamente na viticultura, devido à generalizada polivalência das alfaias antigas<sup>4</sup>; nem tão-pouco resulte clara, em muitos casos, a distinção funcional entre lagares de vinho e de azeite (Brun, 1993)<sup>5</sup>. A via iconográfica, designadamente a presença de motivos fitomórficos, de videiras ou parras, representações de actividades de vindima, pisa ou outras relacionadas com o ciclo do vinho, em mosaicos ou baixos-relevos, afigura-se ainda mais fugidia, visto tratar-se de temas recorrentes, relacionáveis com o universo simbólico das sociedades que os produzem e usam, sem que tal possa ser entendido, em sentido estrito, como relevante indicador de uma importante produção local.

Uma outra via de abordagem possível é a que se socorre dos dados relacionados com o transporte e consumo. Também neste campo a tarefa do investigador não é fácil. O universo dos contentores usados na Antiguidade para o transporte e armazenagem do vinho é muito vasto e diversificado, inclui odres, tonéis, talhas e ânforas, recipientes com diferentes características e fabricados em materiais de vária ordem, que nem sempre possibilitam uma boa conservação. Por outro lado, os diferentes usos a que tais contentores se prestavam inibem frequentemente identificações categóricas (pelo menos para muitos deles).

Os odres e outros recipientes feitos com peles de animais, que podiam atingir por vezes dimensões consideráveis, são conhecidos quase que exclusivamente por fontes literárias e iconográficas, porque dificilmente se conservam; destinavam-se, sobretudo, ao que poderemos chamar acções de redistribuição de curto e médio alcance — do produtor para centros de consumo próximos, de um local de recepção para diferentes espaços de consumo, etc. — e para situações precárias de armazenagem.

Já os tonéis suscitam outra ordem de questões. Em primeiro lugar, também são dificilmente rastreáveis no registo arqueológico, excepto em circunstâncias excepcionais, como os meios húmidos, ou, eventualmente, através dos restos de aduelas metálicas. Por tudo isto, conhecemo-los essencialmente pela iconografia. Há inclusivamente um bem conhecido tipo de monumento funerário, frequente no Alentejo e Algarve, em forma de tonel (a *cupa*), embora nada indique que se trate de uma “herança” céltica, isto é, pré-romana, como já foi sugerido (Tchernia, 1986, p. 289-90). Estes contentores, para além de se destinarem talvez preferencialmente à armazenagem (e não faltam as referências literárias que o atestam, desde épocas antigas, em pleno mundo romano), passaram a ser usados também como meios de transporte de líquidos, montados em carros de tracção animal, ou mesmo em barcos. A sua utilização como contentores de vinho suscita, porém, algumas interrogações, visto tratar-se o tonel de uma criação do mundo celta centro-europeu, culturalmente vinculado às bebidas de cereais fermentados (“cervejas”) e não sabemos, de facto, quando terão sido adoptados pelos viti-cultores, embora se tenham tornado, sem qualquer dúvida, o contentor por excelência para este artigo.

As talhas, facilmente recuperáveis no decurso das intervenções arqueológicas, destinaram-se sobretudo à armazenagem de produtos locais, destinados a um consumo diferido, uma vez que as suas grandes dimensões e morfologia as tornava pouco práticas às habituais acções de manipulação e transporte. Casos há em que seguramente estes artefactos foram utilizados para transportar vinho para locais distantes, em grandes talhas fixadas no interior de embarcações. Estão documentados vários naufrágios na bacia do Mediterrâneo, destes antepassados dos navios-tanque (Hesnard [et al.], 1988). No entanto, todos os casos conhecidos provêm de uma região bem determinada e circunscrevem-se a um curto período de tempo. Assim, parecem corresponder a uma “inovação”, tecnologicamente mal sucedida e, por isso mesmo, rapidamente abandonada (Hesnard [et al.], 1988). A existência de grandes talhas fixas em molhes das antigas áreas portuárias, como Cosa ou Marselha, reforçam justamente a ideia de que se destinariam sobretudo a uma armazenagem por grosso, de curta duração, para artigos em trânsito.

Uma palavra ainda sobre tonéis e talhas. Como se disse, os primeiros constituíram uma criação do mundo celta, que, no entanto, ganhou rapidamente grande popularidade no Império Romano, sendo provavelmente no seu âmbito que as artes da tanoaria se difundem por um largo espaço geográfico (Lacerda, s.d. [1997], p. 6-9). Não parece, contudo, confirmar-se a ideia de que dataria da época dos Antoninos a substituição da ânfora pelo tonel, como chegou a ser proposto, constituindo, sem dúvida alguma, o problema da datação do triunfo do tonel, como meio de transporte, uma questão ainda em aberto (Tchernia, 1986, p. 292 e ss.), para não falar nos problemas de índole regional que a questão colocará. No caso concreto do território peninsular observa-se um curioso fenómeno de sobrevivência das talhas (naturalmente, hoje em franca recessão), como recipientes de fermentação e armazenagem do vinho. Esta tradição parece ter abrangido uma ampla área, de certo modo coincidente com a geografia da taipa, como material de construção (Ribeiro, s.d. [1978], p. 46-51); ou seja, genericamente na área geográfica a que Orlando Ribeiro chamou o *Portugal Mediterraneo* (Ribeiro, 1986), ainda que com evidentes prolongamentos na vizinha Espanha, nas áreas confinantes com o espaço português, e que com ele partilham condições ecológicas e tradições culturais. Em talhas se fazia e guardava o vinho na *uilla* romana de S. Cucufate, Vidi-gueira (Alarcão [et al.], 1990), um expressivo documento arqueológico das origens desta tradição alentejana. Este dado é, todavia, difícil de articular com o facto de ser justamente esta

a área onde se conhecem os típicos monumentos funerários em forma de tonel (Encarnação, 1984, p. 813 e Mapa 3). Por outro lado, Jean-Pierre Brun identificou recentemente entre as ruínas da *uilla* romana de Torre de Palma, Monforte — cujas escavações nunca foram devidamente publicadas —, estruturas que interpretou como pertencentes a um lagar e adega com tonéis<sup>6</sup>, o que não surpreende, uma vez que esta tradição de vinificar e guardar em *cupae* se encontra amplamente documentada na literatura latina (Tchernia, 1986, p. 285-286). Temos, assim, uma duplicidade de formas e métodos de tratar e armazenar o vinho, ambos de época romana, em âmbito geográfico relativamente reduzido, o que até nem será de todo surpreendente. Constitui, porém, uma ironia, verificar que a região onde se erguia a *uilla* de Torre de Palma, Monforte, se encontra fora da área de distribuição dos monumentos funerários de tipo *cupa* (entenda-se, aqueles que representam de uma forma realista os tonéis), que não parece ultrapassar a região de Arraiolos (Encarnação, 1984, p. 813 e Mapa 3), estando estes últimos concentrados na zona onde se documenta a talha como recipiente para a armazenagem do vinho. Estes “desencontros” das “provas arqueológicas” constituem um bom tema de reflexão para os investigadores, sobretudo para quem tenha tentações de traçar sínteses lineares para estes complexos fenómenos culturais.

Talhas e tonéis, no contexto em que aqui foram referidos, constituíam sobretudo contentores de armazenagem fixos, recipientes de adega, embora pudessem ter ganho, ao longo dos tempos uma crescente relevância como meios de transporte. Este último encontra-se, no entanto, fundamentalmente associado a outro tipo de artefactos: as ânforas.

As ânforas constituem de há vários anos a esta parte o segmento dos contentores da Antiguidade mais utilizado para os estudos sobre produção, transporte e consumo do vinho, por um conjunto diversificado de razões. Em primeiro lugar, porque são o principal veículo de difusão a distância deste produto; mas também porque constituem elementos facilmente recuperáveis e porque os investigadores lograram já alcançar um considerável feixe de métodos analíticos e processos de estudo que permite, com relativa segurança, determinar conteúdos e origens para as diferentes ânforas encontradas — para um historial da investigação sobre estes materiais, com a respectiva bibliografia, v. Fabião, no prelo.

São basicamente estas as razões da opção aqui tomada de abordar o complexo “dossier” do vinho na província romana da *Lusitania*, sobretudo através da informação actualmente disponível sobre presenças e distribuição de ânforas de vinho no extremo ocidente peninsular. Esta longa introdução destina-se, todavia, a esclarecer duas questões essenciais: em primeiro lugar, que esta via não esgota, longe disso, as diferentes estratégias de abordagem à temática vitivinícola na Antiguidade; em segundo lugar, que o segmento escolhido desta realidade, o transporte do vinho até aos vários lugares de consumo só é parcialmente documentável pelas ânforas, já que ficam de fora outros possíveis contentores.

## O vinho na *Lusitania*

Como se referiu, não é fácil determinar quando se terá iniciado a produção de vinho no extremo ocidente peninsular. Faltam-nos dados concretos e objectivos — estruturas de transformação, macro-restos vegetais ou colunas polínicas com o registo de claras e significativas acções de origem antrópica que indiquem a viticultura — e, os poucos existentes, não são isentos de problemas, suscitando mesmo dúvidas de difícil solução, designadamente o registo polínico do Paul dos Patudos, Alpiarça, de controversa datação, não permitindo, por outro

lado, uma determinação categórica do tipo de *uitis* ali documentado (Leeuwaarden e Janssen, 1985, p. 228; Kalb e Höck, 1988, p. 199)<sup>7</sup>; ou as grainhas encontradas no povoado da Quinta do Almaraz, Almada, que, embora documentem um consumo local de uvas, não comprovam uma produção de vinho, no local ou na região<sup>8</sup>. Sem autorizarem afirmações categóricas, estes indícios parecem apontar um cultivo da vinha, com eventual produção de vinho, em épocas pré-romanas, sobretudo nos meios mais estreitamente relacionados com as redes de intercâmbios mediterrâneas, visto que sabemos pelo depoimento de Estrabão (III.3.7) que as comunidades das regiões montanhosas das áreas mais setentrionais da Península Ibérica não produziam vinho à data dos primeiros contactos com os conquistadores romanos, limitando-se a consumir aquele que ocasionalmente recebiam de outras áreas.

Assim, parece evidente que também no extremo ocidente peninsular se desenhava uma das mais significativas fronteiras alimentares, mas também, culturais, da Antiguidade europeia: a que dividia o mundo mediterrâneo, do vinho e do azeite, desses outros mundos setentrionais, ditos “bárbaros”, das bebidas de cereais fermentados e das gorduras animais. No estado actual dos conhecimentos, não resulta fácil precisar por onde passaria a linha dessa fronteira, embora me pareça bastante provável que o Sistema Central e o vale do Mondego se possam considerar como limites plausíveis. Os romanos terão sido, de facto, os responsáveis pelo esbatimento desta fronteira e pela harmonização dos padrões alimentares em todo o território hispânico, sendo este mais um dos fenómenos de padronização que o Império criou. É possível que este processo de “mediterraneanização” dos hábitos alimentares das populações de mais remotas paragens (a que nos habituámos a chamar, com alguma impropriedade, uma “romanização”) estivesse já em curso de concretização, por iniciativa dos comerciantes de origem meridional, cuja acção e presença se pôde identificar, pela recolha de diferentes artefactos exógenos em diferentes povoados do Noroeste peninsular, entre os quais figuram as ânforas de tipologia ibero-púnica (Silva, 1986, p. 134-135; Naveiro, 1991). No entanto, há que reconhecer que os nossos conhecimentos sobre os artigos que transportavam são extremamente escassos e, diga-se, o vinho não figura entre os bens que, uma vez mais segundo Estrabão (III.5.11), os mercadores gaditanos levavam para aquelas longínquas paragens.

No estado actual dos conhecimentos, para lá de uma hipotética produção de contentores do chamado tipo Mañá A-4, de Alcácer do Sal, eventualmente destinado a transportar preparados de peixe do baixo Sado (Diogo e Faria, 1990, p. 92-93), nada indica que tenha havido uma produção de ânforas no território hoje português antes da chegada e instalação dos romanos. Para outras áreas peninsulares e, também, para outros âmbitos culturais, foi sugerida a possibilidade de um incremento das produções agro-pecuárias no âmbito do chamado período orientalizante, que poderia incluir o vinho e o azeite (Almagro Gorbea, 1991, p. 108); e a arqueologia já demonstrou que tais produções existiram, de facto, em território hispânico antes da conquista romana (Gómez Bellard [et al.], 1993). No entanto, se tal aconteceu no extremo ocidente peninsular (como poderão indicar, para o vinho, os dados supracitados, ou, para o azeite, o registo polínico da lagoa do Carvalhal, Grândola — Mateus, 1992), não parece credível que tenham ultrapassado o nível do autoconsumo, com eventuais distribuições de curto alcance, que não justificariam o fabrico de contentores específicos para o seu transporte.

No que respeita ao consumo local de artigos importados, uma vez mais, os dados são extremamente escassos. De ânforas orientais ou suas imitações hispânicas pouco se conhece, como sublinhou Ana Margarida Arruda (Arruda e Gonçalves, 1995), para não falar nas dúvidas que se colocam sobre os seus conteúdos. Penso, contudo, que esta falta de informação se



deverá mais ao estado actual da investigação no nosso país, do que propriamente a uma situação de efectiva escassez de importações<sup>9</sup>, parecendo-me prematuro querer retirar conclusões destas ausências (Arruda e Gonçalves, 1995, p. 25; Arruda, 1997, p. 105).

A conquista dos territórios peninsulares pelos romanos alterou substancialmente esta situação e, neste sentido, pode dizer-se que o processo de “mediterraneanização” dos hábitos alimentares, se tornou um processo fundamentalmente romano, dando, neste particular, corpo e sentido ao conceito de “romanização”. Como noutra local escrevi (e não creio que as novas informações entretanto publicadas tenham alterado substancialmente o panorama então esboçado), tudo indica que a chegada dos vinhos itálicos ao nosso território se inscreve no processo de conquista, não tendo sido antecedida por nenhuma distribuição relevante, de natureza comercial, como sucedeu em outras paragens do espaço europeu (Fabião, 1989, p. 111-117). O primeiro vinho itálico chegado a estas terras ocidentais vinha, portanto, para (e com) os soldados em campanha e a eles seria preferencialmente destinado, e não aos indígenas.

### *O período tardo-republicano*

Embora os processos de datação das realidades arqueológicas não autorizem, normalmente, afirmações categóricas deste teor, tudo indica que não se verificou uma exportação significativa de vinho itálico anterior às primeiras campanhas militares desenvolvidas no espaço hoje português (Fabião, 1989, p. 111-117). A generalizada ausência das chamadas ânforas greco-itálicas (= Classe 2), que terão deixado de ser fabricadas nos inícios do último quartel do séc. II a.C., constitui o melhor indício do desinteresse de Roma por estes territórios, mesmo numa época em que detinham já importantes posições em outras áreas da *Hispania*. Resulta significativo, por outro lado, que estes contentores se encontrem documentados, até à data, somente no sítio de Chões de Alompé, Santarém (Fabião, 1989, p. 99-101), justamente um local tradicionalmente associado à primeira grande campanha militar que percorreu a fachada ocidental da Península Ibérica. Naturalmente, uma futura identificação de outros exemplares desta forma, nas regiões meridionais hoje portuguesas ou ao longo da rota percorrida pelo governador da *Ulterior* na campanha de 138-137 a.C., perfeitamente previsível, não modificará esta perspectiva.

A exportação dos vinhos itálicos, nos característicos recipientes saídos das olarias das costas tirrénicas (as ânforas do tipo Dressel 1), ou das áreas meridionais da Apúlia e Calábria (o tipo Lamboglia 2), estaria intimamente associada ao que se pode chamar o circuito institucional de abastecimento, que tinha por objectivo fazer chegar ao exército (ainda) de cidadãos — a chamada “proletarização” do exército, que as reformas marianas teriam promovido, ainda não se verificara — e aliados, alguns dos produtos essenciais da sua dieta alimentar tradicional (Fabião, 1989, p. 121-125). Tal situação não impede, porém, que se tenham constituído e desenvolvido, à sombra das movimentações e circuitos militares, redes secundárias de distribuição, que serviriam não só os destacamentos militares, mas também as elites dos núcleos indígenas. Não faltam na literatura greco-latina as notícias sobre estes agentes, anónimos e dificilmente rastreáveis no registo arqueológico, que terão desempenhado um papel não despreciando nos processos de “romanização” dos hábitos e gostos das populações locais. Assim se explicaria a presença de ânforas de vinho itálico em contextos arqueológicos de matriz claramente indígena, embora seja conveniente esclarecer que, neste âmbito cronológico, nem sempre é fácil distinguir claramente os sítios puramente indígenas (se é que tal

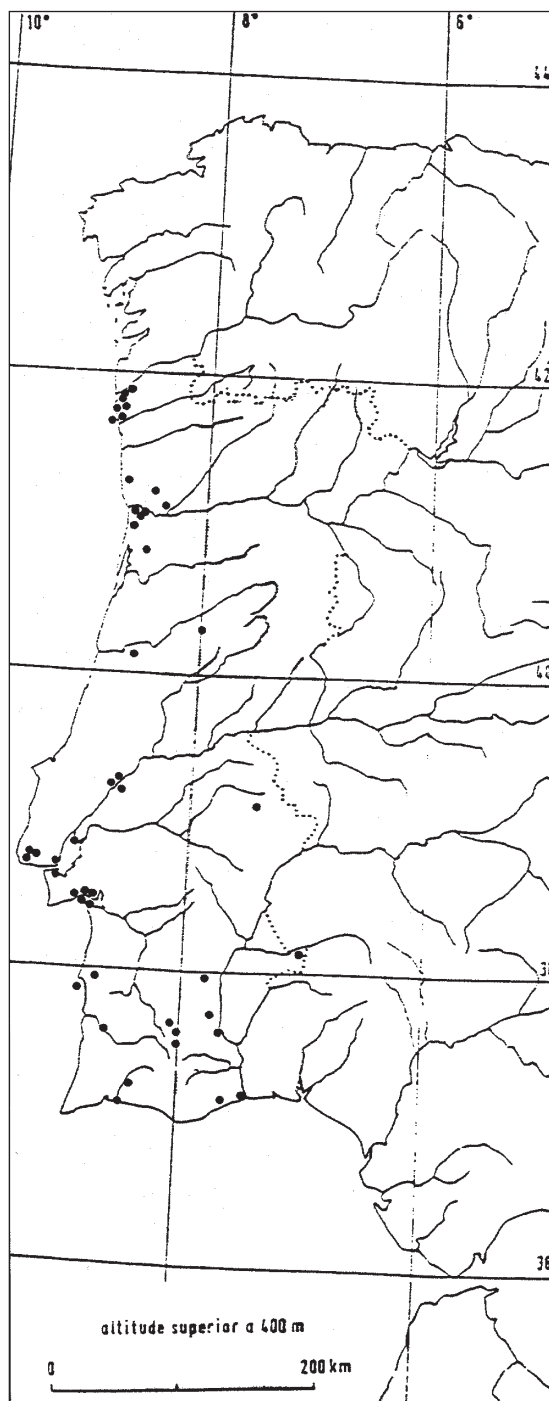
existe, ou se faz algum sentido estabelecer oposições deste tipo), dos outros onde se fariam sentir já as presenças romanas, em sentido estrito — por exemplo, pela instalação de guarnições militares.

No que diz respeito à distribuição dos contentores importados, não dispomos hoje de informações muito abundantes, sólidas e quantificáveis, pelo que se continua a justificar a apresentação de um simples mapa de pontos (Fig. 1) que, sublinhe-se, na sua simplicidade, coloca num mesmo plano casos muito diferentes. A título de exemplo, refira-se que se conhecem muitas dezenas de exemplares num sítio como Chões de Alpompé, Santarém — apenas por recolha de superfície, porque o local nunca foi escavado — e raríssimos fragmentos nos povoados “castrejos” do Noroeste, que têm sido objecto de extensos programas de escavação em área (Paiva, 1993)<sup>10</sup>. De qualquer modo, a informação publicada apresenta um substancial desequilíbrio entre os contentores de proveniência sud-italica, muito menos frequentes, tanto em quantidade, como em área de dispersão (Fig. 2), que os seus coevos do eixo Campânia / Etrúria / Lácio. De um modo geral, verifica-se uma tendência análoga, ainda que menos desequilibrada, em outras regiões peninsulares.

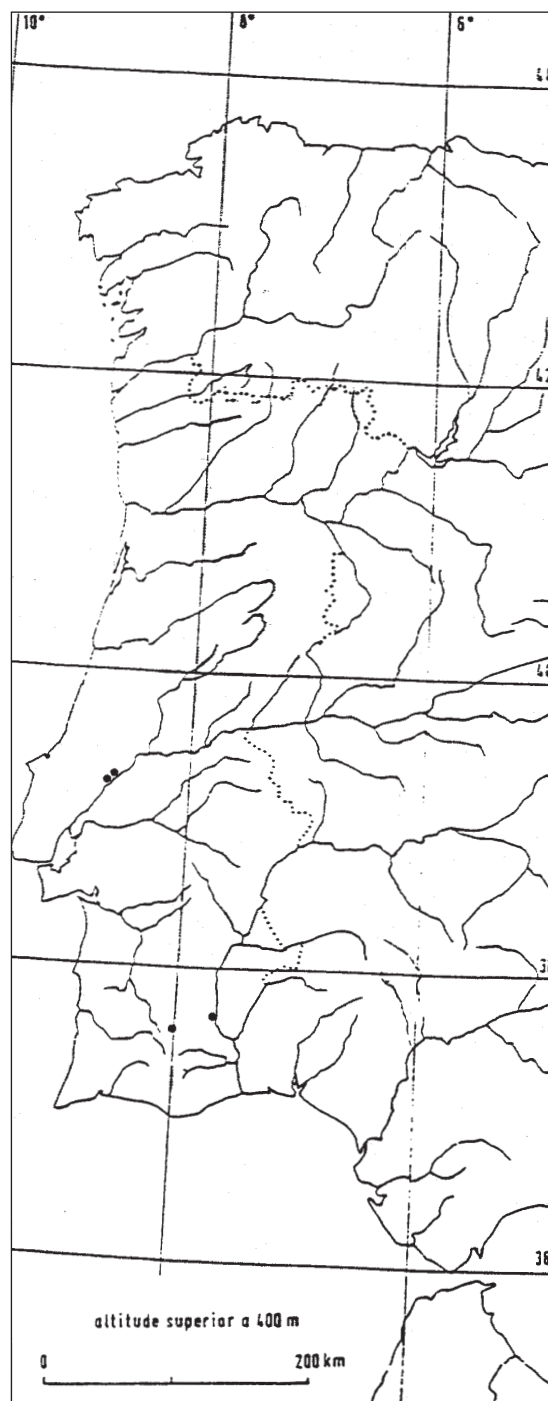
Os processos de difusão destes artigos são hoje bem conhecidos, graças sobretudo à arqueologia subaquática, que tem revelado, através do estudo dos barcos naufragados, múltiplos aspectos destes transportes, para além de possibilitar uma visão do volume impressionante destes tráfegos. Mais difícil de identificar tem sido aquilo a que chamei os circuitos secundários de distribuição, efectuados a partir de pontos de recepção nas áreas costeiras, ou alcançáveis por cursos de água navegáveis. Pode admitir-se que, em alguns casos, se verificasse o transvase dos conteúdos para outros recipientes, talvez feitos de materiais perecíveis. Por isso mesmo, talvez não seja possível fazer uma correcta avaliação da penetração e difusão do vinho itálico nas regiões interiores, por estarmos condenados a conhecer somente uma parte desses transportes, aquela que, por razões desconhecidas, não dispensaria o contentor original. Uma situação deste tipo justificaria, por exemplo, a fraca representação (um único exemplar) destes típicos contentores num povoado do interior como a Cabeça de Vaiamonte, Monforte (Fabião, 1989, p. 92 e 112), onde, por outro lado, são particularmente expressivos outros materiais romanos (Fabião, 1996). Todavia, devemos ser cautelosos nestas apreciações, uma vez que este importante sítio do interior alentejano foi escavado numa época em que se não reconhecia ainda a importância que hoje atribuímos a estes artefactos e em que não era de todo habitual efectuar a recolha sistemática dos fragmentos de cerâmica que se encontravam. Uma vez mais, a título meramente exemplificativo, refira-se que nos trabalhos presentemente em curso no povoado de Mesas do Castelinho, Almodôvar, igualmente um núcleo indígena do interior, embora mais acessível a partir do litoral do que seria o de Vaiamonte, se têm recolhido abundantes vestígios de ânforas itálicas, em níveis de ocupação que datam do séc. I a.C. (Fabião e Guerra, 1994, p. 278-280).

O padrão de distribuição observado, que não deve ser excessivamente valorizado, uma vez que diz mais sobre a geografia da investigação actual do que sobre a real distribuição destes produtos na Antiguidade, regista duas tendências principais, diria, absolutamente previsíveis: maior concentração de achados no sul e no litoral, do que no norte e interior. Preferiria, contudo, sublinhar um outro aspecto: o da extensão a praticamente todo o actual território português da difusão dos contentores de vinho itálico de fabrico tardo-republicano, correspondendo, aliás, ao que se conhece sobre o processo de conquista e seu âmbito cronológico. Como teremos a oportunidade de ver, este dado é particularmente interessante, quando comparado com o que se verifica em épocas imediatamente posteriores, quando se diversificam os locais de origem do vinho.





**Fig. 1** Carta da distribuição das ânforas de vinho provenientes das costas tirrênicas da Península Itálica (Tipo Dressel 1).



**Fig. 2** Carta da distribuição das ânforas de vinho provenientes das regiões meridionais da península itálica, Apúlia e Calábria (Tipo Lamboglia 2).

Paralelamente ao inventário das ânforas resultaria interessante estudar os âmbitos de difusão de outros artigos intimamente relacionados com o consumo do vinho, como os elementos de baixela metálica, designadamente os *simpula*, utilizados para o servir, copos e jarros, ou os recipientes de “paredes finas” e de cerâmica campaniense, utilizados como vasos de

beber. Infelizmente, não se fez até hoje um esforço significativo de relação destes diferentes elementos, mas resulta particularmente interessante verificar que os encontramos tanto em contextos militares romanos, como nos estabelecimentos do Castelo da Lousa, Mourão (Alarcão e Alarcão, 1967, p. 8-11), em Cáceres el Viejo, Espanha (Ulbert, 1984), ou na Lomba do Canho, Arganil (Nunes [et al.], 1988), como nos povoados indígenas da Cabeça de Vaiamonte, Monforte (Fabião, 1996), ou Mesas do Castelinho, Almodôvar (Ferreira, 1992; Fabião e Guerra, 1994). A conjugação destes diferentes elementos documenta, simultaneamente, a aquisição do produto e adopção de uma série de instrumentos associados às práticas do seu consumo, dando-nos, assim, toda a dimensão do processo de assimilação de hábitos culturais. Naturalmente, poder-se-á questionar uma conclusão desta natureza, uma vez que a recepção destes artigos, não implica necessariamente uma utilização em contexto análogo ao que conhecia no local de origem. No entanto, atendendo a que estamos perante um processo de conquista e controle de territórios e populações, e não somente na presença de intercâmbios comerciais entre comunidades muito distanciadas entre si, julgo ser legítimo supor uma utilização peninsular do “serviço para vinho” romano, com idêntica finalidade à que determinou a sua constituição e fabrico.

#### *A inversão da tendência: as províncias exportadoras*

Em época ainda mal definida e em processos não necessariamente simultâneos, assiste-se a uma inversão da tendência importadora observada nas províncias hispânicas (Tchernia, 1986, p. 140-146 e 153-158). Ao longo do séc. I a.C. diversas regiões começaram a produzir contentores cerâmicos que reproduzem as formas itálicas, usadas no transporte do vinho. Estes fenómenos verificaram-se em zonas que tinham já uma tradição de fabrico de ânforas, embora formalmente filiáveis nas morfologias ditas ibero-púnicas, pelo que é legítimo supor ter ocorrido mais um fenómeno de “romanização” dos recipientes, do que uma reorientação das actividades produtivas em favor de novos artigos (Fabião, no prelo). Quero com isto dizer que não creio ter-se verificado, nesta época precoce, um processo de introdução da viticultura em regiões que a não tinham, mas antes uma intensificação da já existente produção — a expansão da viticultura na *Hispania* parece-me ter sido uma realidade mais tardia, como haverá a oportunidade de ver. Infelizmente, o desconhecimento que ainda temos dos conteúdos transportados pelas ânforas pré-romanas da Península Ibérica inibe conclusões categóricas; parece-me certo, porém, que este processo terá consistido na inserção do fabrico/difusão do vinho hispânico num âmbito cultural já plenamente romano, no seio do qual faria sentido modificar drasticamente a morfologia dos contentores, indo afinal ao encontro das formas das ânforas que os consumidores associavam ao desejado produto. É admissível, pois, que tais transformações tenham procurado tirar partido do sucesso obtido pelos vinhos itálicos junto dos diferentes grupos de consumidores, elites indígenas e emigrantes itálicos.

De momento, conhecemos imitações de ânforas itálicas do tipo Dressel 1 produzidas em alguns centros oleiros da Andaluzia (Beltrán Lloris, 1977) e também da área catalã (Miró, 1988, p. 60-63), para citar somente os casos hispânicos, aqueles que aqui interessam, uma vez que há fenómenos semelhantes em outras regiões, designadamente na Gália do Sul (Sabir [et al.], 1983) e em Lyon (Becker [et al.], 1986; Dangreaux [et al.], 1992). Não parece, contudo, que a sua difusão para paragens mais distantes tenha alcançado volumes significativos, nesta primeira fase<sup>11</sup>. No actual território português, conheço um único caso de ânfora que pode-

ria ser classificada como exemplar da forma Dressel 1, de fabrico andaluz, recolhido no povoado de Mesas do Castelinho, Almodôvar (Fabião e Guerra, 1994, p. 280 e Fig. 7, n.ºs 3) — ainda que me pareça indispensável ter algo mais do que fragmentos do bocal para estabelecer de um modo categórico se se trata de uma réplica “fiel” do contentor itálico, se de uma forma antiga da Classe 15 (= Haltern 70).

A esta primeira fase daquilo a que chamo “romanização” dos contentores, segue-se uma outra — talvez, de características diferentes, no volume da produção, seguramente, nos seus âmbitos —, ainda que em clara continuidade com a anterior, que consiste na criação de ânforas de bem característica morfologia, com notórias individualidades, embora ainda “inspiradas” no típico modelo itálico das costas tirrénicas. Englobáveis nesta fase das produções estarão as chamadas ânforas *Laietana* 1 ou Tarraconense 1, primeiro, Classe 6 (= Pascual 1), depois, todas da área catalã (Miró, 1988; Revilla Calvo, 1993); e as produções da Classe 15 (= Haltern 70), da Andaluzia (Beltrán Lloris, 1977; Colls [et al.], 1977). Ambas as regiões terão produzido, ainda, um contentor de pequenas dimensões e fundo plano, enquadrável na Classe 31 (= Dressel 28) (Beltrán Lloris, 1977; Colls [et al.], 1977), que se pode considerar, sem qualquer dúvida, como um dos mais mal estudados recipientes para transporte de vinho de entre os produzidos em época romana.

O início destas produções parece genericamente datável da segunda metade do séc. I a.C.; acentuando-se, a partir dos finais desta centúria, as diferenças entre as duas regiões. Assim, enquanto a Tarraconense iniciou e especializou a sua produção no fabrico de contentores da Classe 10 (= Dressel 2-4) (Tchernia, 1971; Corsi-Scialano e Liou, 1985; Miró, 1988; Revilla Calvo, 1993), à semelhança do que aconteceu com os centros oleiros itálicos, também eles convertidos às vantagens comparativas oferecidas por este contentor de morfologia helénica, a Bética conservou a sua Classe 15 (= Haltern 70) (Colls [et al.], 1977; Liou, 1990; Liou e Domergue, 1990) e, embora tenha fabricado também ânforas enquadráveis na Classe 10 (= Dressel 2-4) (Beltrán Lloris, 1977), estas não parecem ter alcançado um volume de produção / exportação muito significativo, visto que no registo arqueológico de sítios dos mais diversos quadrantes da metade ocidental do Império Romano, as produções tarraconenses desta Classe dominam sobre as béticas.

Julgo oportuno tecer alguns comentários sobre esta singularidade bética, visto que a mesma tem sido objecto de apaixonadas polémicas, sobretudo entre investigadores franceses e ingleses<sup>12</sup>. Os primeiros defendem que o contentor da Classe 15 (= Haltern 70) se teria destinado ao transporte do vinho das regiões meridionais da Península Ibérica, invocando usualmente um bem conhecido passo de Estrabão (III. 2. 6), e costumam colocar sérias reservas à identificação de fabricos de ânforas da Classe 10 (= Dressel 2-4) naquela região, neste particular, por razões incompreensíveis. Os ingleses, por seu turno, invocam constantemente alguns *tituli picti*, que mencionam conteúdos de subprodutos vínicos, como o *defrutum* (mosto cozido), ou conservas de azeitonas neste preparado, para negar um conteúdo estritamente vínico para as ânforas da Classe 15 (= Haltern 70), reservando, por isso mesmo, para os exemplares da Classe 10 (= Dressel 2-4) de fabrico bético o transporte do vinho produzido naquelas paragens.

Estas duas irredutíveis interpretações parecem basear-se em dois equívocos, a meu ver, já razoavelmente esclarecidos. Em primeiro lugar, parece inquestionável a existência de um fabrico bético de ânforas da Classe 10 (= Dressel 2-4), petrograficamente bem caracterizado (Williams, 1985, p. 160), cujo volume de exportação não atingiu nunca as dimensões do das ânforas da Classe 15 (= Haltern 70) e que parece ter conhecido uma difusão eminentemente

ocidental: encontra-se representado nas actuais Espanha, Portugal e Reino Unido. Em segundo lugar, confere-se uma relevância excessiva ao *defrutum*, inquestionavelmente identificado como conteúdo de algumas ânforas por *tituli picti*, sem ter na devida consideração o seu carácter residual, de subproduto, no contexto da vinicultura (Amouretti, 1993). O pressuposto da existência de uma especialização meridional na exportação deste subproduto — por mais importante que fossem estes derivados vínicos na Antiguidade, designadamente como bebida de militares (Tchernia, 1986, p. 11-19), não deixavam de ser isso mesmo, *subprodutos* — implica um outro, o do consumo fundamentalmente local do vinho, propriamente dito, produzido na região, já que, como se disse, não se conhece uma difusão muito significativa de contentores béticos da Classe 10 (= Dressel 2-4), contrariamente ao que sucede com os da Classe 15 (= Haltern 70), de enorme e diversificada difusão. Para não dizer que, afinal, esta discussão poderá não fazer grande sentido, uma vez que está por demonstrar que, no plano do consumo, se estabelecesse uma distinção tão marcada entre os vinhos correntes — isto é, os que não pertenciam às castas afamadas e prestigiadas — e os seus subprodutos. Finalmente, se Estrabão serve como “prova” da exportação de vinhos originários da *Baetica*, servirá, por certo, de igual modo, como elemento de confirmação da tardia chegada deste líquido às paragens mais setentrionais da Península Ibérica; e são justamente as ânforas da Classe 15 (= Haltern 70) que dominam (esmagadoramente, diria) no registo arqueológico do Noroeste hispânico (Silva, 1986; Martins, 1990; Naveiro, 1991; Paiva, 1993)<sup>13</sup>.

Bastante mais interessante me parece observar as particularidades da distribuição dos contentores de vinho, atendendo à sua proveniência, no lapso de tempo que se estende desde os fins do séc. I a.C. aos meados da centúria seguinte. De facto, circunscrevendo-nos ao actual território português, verifica-se uma nítida quebra no registo arqueológico das importações de ânforas itálicas. Atendendo à repartição dos exemplares da Classe 10 (= Dressel 2-4), e sem preocupações de exaustividade, verifica-se que os contentores de fabrico itálico se encontram sobretudo nos sítios do litoral, como a Quinta de Marim, Olhão (Silva [et al.], 1992), Ilha do Pessegueiro (Silva e Soares, 1993), Setúbal (Coelho-Soares e Silva, 1978), Lisboa (materiais da necrópole da Praça da Figueira<sup>14</sup>) e vale do Tejo, *uilla* de Povos, Vila Franca de Xira (Banha, 1991-1992), embora também se conheçam exemplares em *Conimbriga* (Alarcão, 1976b), no acampamento militar da Lomba do Canho, Arganil (Fabião, 1989) e em *Bracara Augusta*. Por seu turno, os exemplares de fabrico bético foram identificados em Torre de Aires, Tavira (Fabião, 1994), no vale do Sado, N. Sr.<sup>a</sup> de Aires, Alcácer do Sal (Diogo e Faria, 1991), no Castelo das Juntas, Castro Verde (Madeira, 1988), na *uilla* 1 de S. Cucufate, Vidigueira (Alarcão [et al.], 1990), em Lisboa (Praça da Figueira) e em *Conimbriga* (Alarcão, 1976b). Finalmente, os fabricos tarraconenses documentaram-se na foz do rio Arade (Silva [et al.], 1987), em Setúbal (Coelho-Soares e Silva, 1978), Lisboa (Praça da Figueira), *Seilium* e *Conimbriga* (Alarcão, 1976b). Os poucos fragmentos conhecidos no Noroeste — excepção feita aos já referidos exemplares de *Bracara* —, de Monte Mòzinho, Penafiel (Soeiro, 1984), Terroso, Póvoa de Varzim (Paiva, 1993, p. 30-31) e Briteiros, Guimarães (Silva, 1986, p. 32) não foram suficientemente caracterizadas para possibilitar uma atribuição de proveniência segura (Figura 3).

Este panorama (que excluiu deliberadamente produções mais antigas ou de diferentes tipos<sup>15</sup>) revela uma clara concorrência entre vinhos itálicos e hispânicos, com nítida perda dos primeiros, para lá das eventuais distorções das amostras disponíveis, decorrentes do estado actual da investigação. A natureza do registo arqueológico não permite matizar devidamente este esboço de distribuição, mas autoriza a suposição de que a tendência observada (crescimento dos artigos hispânicos e conseqüente diminuição dos itálicos) se acentuou rapi-

damente num curto lapso de tempo. De um modo geral, pode dizer-se que começou a prevalecer o princípio da proximidade geográfica nos critérios de importação e, se a este quadro adicionarmos a distribuição das ânforas da Classe 15 (= Haltern 70), presentes, literalmente, em todos os contextos arqueológicos do séc. I d.C. do actual território português, então o domínio dos vinhos hispânicos, sobretudo os da Bética, torna-se absolutamente esmagador, tanto nas áreas meridionais e litorais, como nas regiões interiores e, sobretudo, nas remotas paragens do Noroeste.

Esta tendência observável no extremo ocidente peninsular ajuda a esclarecer as realidades observadas em outras paragens, designadamente o padrão das importações da *Britannia*, onde os contentores de origem bética são mais numerosos que os provenientes da Tarraconense (Sealey, 1985), ao que parece mais orientados para outras paragens: Gália, *limes* germânico e Roma (Corsi-Scialano e Liou, 1985; Miró, 1988; Revilla Calvo, 1993). Refira-se, no entanto, que apesar dos abastecimentos hispânicos serem maioritários no sítio de Colchester Sheepen no período Cláudio-Nero (justamente o período de conquista e instalação), no que respeita ao vinho, as ânforas da Península Itálica e do Mediterrâneo Oriental são mais numerosas que a soma dos contentores tarraconenses e béticos (Sealey, 1985), o que certamente terá particular importância para a identificação e compreensão do que então seriam alguns circuitos institucionais de abastecimento. Se atendermos a outros conjuntos, como o célebre depósito de La Longarina, Ostia (Hesnard, 1980), ou os diferentes depósitos de Lyon (Becker [et al.], 1986; Dangréaux e Desbat, 1987-1988; Desbat e Martin-Kilcher, 1989; Becker [et al.], 1989), o panorama complexifica-se bastante. No que diz respeito às exportações hispânicas, Bética e Tarraconense concorrem claramente no abastecimento à capital do Império, no eixo Reno-Ródano e em *Lugdunum*, a grande via de abastecimento do *limes* germânico e respectivo centro coordenador e redistribuidor; ou seja, em todas as áreas onde dominaria o abastecimento institucional. Contudo, na maior parte destes locais, enfren-

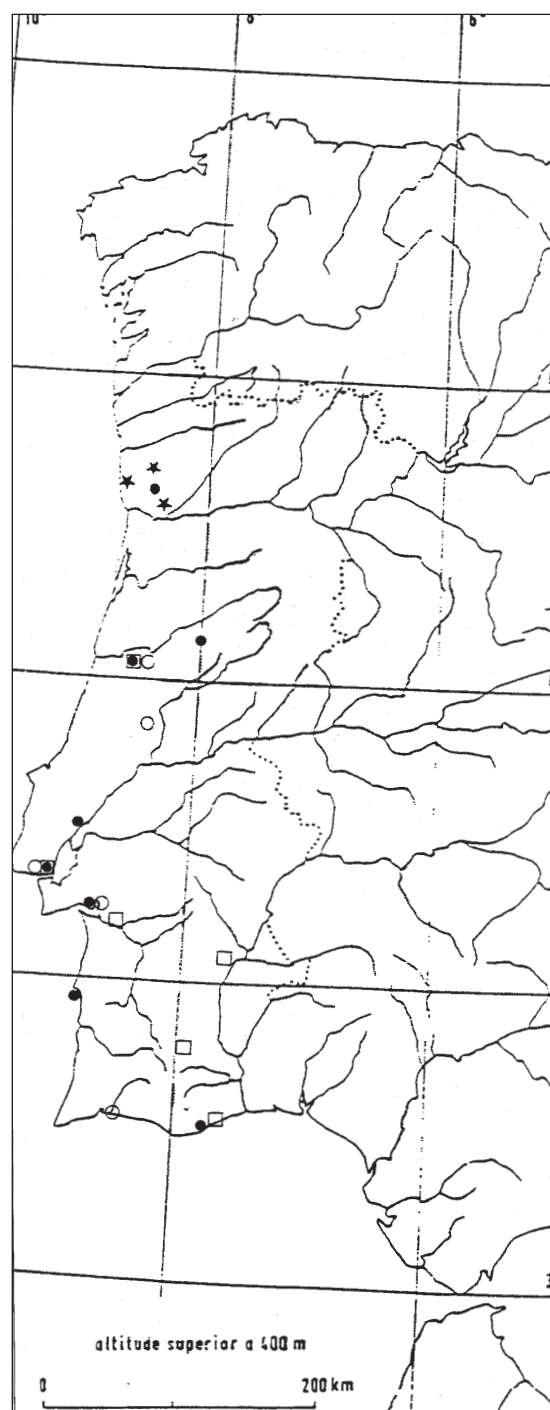


Fig. 3 Carta da distribuição das ânforas de vinho da Classe 10 (= Dressel 2-4), com indicação das respectivas proveniências: ● Península Itálica; ○ Tarraconense; □ Bética; ★ Indeterminadas.



tam também a concorrência dos vinhos itálicos, em quebra nítida ao longo deste período, gauleses, pelo contrário, em fulgurante ascensão, e orientais, com uma notável estabilidade. Assim, a partir da época flaviana, o vinho hispânico quase desaparece do circuito do *limes*, completamente dominado pelo vinho gaulês, mantendo-se, ainda que em pequena quantidade a presença das ânforas da metade oriental do Mediterrâneo (Dangréaux e Desbat, 1987-1988, p. 147).

O volume das exportações hispânicas denuncia, por outro lado, o substancial incremento da produção vitivinícola peninsular, reflectindo-se, por isso mesmo, na rápida quebra das importações — os poucos exemplares conhecidos no actual território português de ânforas de origem gaulesa ou egeiana não creio que contrariem consistentemente esta tendência. Parece-me importante sublinhar, como já fiz em outros locais, que não se afigura legítimo enfatizar as presenças de ânforas de vinho importadas, sobretudo quando não alcançam cifras significativas, já que poderão documentar situações de consumo sumptuário, de artigos exóticos, próprias dos ambientes culturais das elites provinciais, não constituindo indicadores de uma inexistência de produção local justificativa da importação (Fabião, no prelo).

O incremento da produção vitivinícola na Península Ibérica, mas também nas outras regiões do Império Romano, terá criado num curto espaço de tempo, que na *Hispania* alcançou o seu ponto culminante pelos meados do séc. I d.C., uma situação de banalização do consumo do vinho, ao que parece, suficientemente importante para implicar profundas alterações nos padrões de distribuição. Naturalmente, conhecemos melhor o fenómeno desde o ponto de vista do consumo, isto é, das transformações observáveis no registo arqueológico das importações. Não faltam, porém, outros indicadores significativos e, estou certo, o progresso da investigação sobre as estruturas produtivas não deixará de fornecer dados que permitirão calibrar devidamente as cronologias que aqui se avançam. Atentemos, pois, nestas informações de mais vasto âmbito.

Em primeiro lugar, os últimos decénios do séc. I a.C. trazem o rápido triunfo de um novo contentor, cuja morfologia retira inspiração de modelos helenísticos — a ânfora da Classe 10 (= Dressel 2-4) (Empereur e Hesnard, 1987, p. 36) —, com reconhecidos ganhos de eficácia económica, expressos na razão entre peso da embalagem vazia/capacidade de transporte líquido (Peacock e Williams, 1986, p. 51-53); vantagem que não seria alheia às novas facilidades de transporte, resultantes da erradicação da pirataria mediterrânea, da implantação de boas e seguras redes de circulação de pessoas e mercadorias, e do próprio avanço do processo de romanização, gerador de mercados crescentes e estáveis. O inusitado âmbito geográfico dos centros de fabrico das ânforas desta Classe, que se estende desde o Mediterrâneo Oriental, à Hispânia, passando pela Península Itálica, Gálias; e com centros de produção tão insólitos como Lyon (Dangréaux [et al], 1992), Augst (Martin-Kilcher, 1990, 1992) ou a Grã-Bretanha (Hesnard, 1987), serve como relevante documento de um processo de extensão da produção vitivinícola, não só destinada aos consumos locais, decorrentes de um novo contexto civilizacional, mas também vocacionada para o comércio a distância, embora seguramente em escalas mais modestas do que as da época tardo-republicana (Tchernia, 1986, p. 125 e ss.). Por outro lado, este novo contentor entra rapidamente em declínio, com acentuadas quebras de produção/circulação logo na segunda metade do séc. I d.C., renunciando uma nova importante viragem nas tendências de distribuição.

Creio que é neste contexto que se deve entender a profunda mutação que se observa no registo arqueológico do ocidente do Império Romano, a partir dos meados do séc. I d.C., com as naturais excepções de Roma e das áreas de fronteira, fortemente militarizadas, onde os

abastecimentos de cariz institucional geram singularidades, sem paralelos em outras paragens. Praticamente, pode dizer-se que desaparece o comércio de vinhos a longa distância, pelo menos, com as características que durante séculos teve na bacia mediterrânea; e não creio que a explicação para este desaparecimento se relacione com uma qualquer profunda mutação na natureza dos contentores utilizados (Tchernia, 1986, p. 292-299).

### *O declínio flaviano do grande comércio vínico: o triunfo do local*

Sob a dinastia flaviana e no âmbito da consolidação das sociedades provinciais do Império Romano, expressos na extensão dos direitos de cidadania e do processo de municipalização dos centros urbanos, isto é, numa época em que definitivamente se instalou um novo padrão civilizacional, de que o vinho constituía parte integrante, declina significativamente o transporte a distância deste produto, para quase se confinar às já citadas exceções: Roma e os estabelecimentos militares das fronteiras. Mesmo nas áreas militarizadas é notória a nova orientação da produção/distribuição, como já referi. Ao longo do reinado de Augusto verifica-se no eixo Reno-Ródano e em Lyon, primeiro, a substituição das Dressel 1, pelos contentores da Classe 10, no transporte do vinho itálico, como aliás se verifica um pouco por todo o Império; depois, observa-se a progressiva quebra das importações itálicas, em favor das hispânicas e gaulesas; finalmente, estas últimas (as gaulesas) tornam-se esmagadoramente dominantes em época flaviana (Desbat e Martin-Kilcher, 1989; Becker [et al.], 1989). Ao que parece, também aqui prevaleceu o princípio do abastecimento a partir da região mais próxima. As exportações tarraconenses para Roma parecem, no entanto, manter alguma vitalidade, apesar das diferentes concorrências, como se verifica na estratigrafia das “termas do Nadador”, em Ostia (Panella, 1972, p. 72). Já a *Baetica* parece ter diminuído definitivamente a sua exportação vínica, mantendo todavia a sua pujante exportação de azeite e preparados de peixe.

No que respeita à *Lusitania*, desconhece-se qualquer importação itálica inquestionavelmente datada da segunda metade do séc. I d.C.<sup>16</sup>; e as ânforas de vinho de outras proveniências confinam-se aos raros exemplares de origem gaulesa documentados na Quinta de Marim, Olhão (Silva [et al.], 1992), Ilha do Pessegueiro (Silva e Soares, 1993), Lisboa, Praça da Figueira e Vale do Tejo, dragagens do Tejo (Diogo, 1987a) e *uilla* de Povos, Vila Franca de Xira (Banha, 1991-1992), *Seilium*<sup>17</sup>, *Conimbriga* (Alarcão, 1976a) e, mais a norte, já fora dos limites da antiga *Lusitania*, na Citânia de Briteiros e em *Bracara Augusta*; e aos de proveniência oriental recolhidos em Torre de Aires, Tavira (Fabião, 1994), Mesas do Castelinho, Almodôvar, Tróia, Grândola, Lisboa (Praça da Figueira), *Seilium*<sup>18</sup> e *Bracara Augusta* (Fig. 4); eventualmente, ainda, algum vinho da *Baetica*, transportado em ânforas das Classes 18 e 19 (= Beltrán II e IIb), visto que se têm levantado algumas interrogações sobre a natureza dos produtos transportados por estes contentores (Liou, 1987, p. 70 e 116-118; Liou e Gassend, 1990, p. 209-212). Acrescente-se que as ânforas orientais estão presentes no registo arqueológico dos estabelecimentos militares das fronteiras do Império, o que sugere um enquadramento da sua difusão no âmbito dos grandes abastecimentos institucionais. Assim, a vitalidade exportadora destes centros produtores/envasadores decorreria sobretudo deste enquadramento, se não mesmo de meras imposições tributárias, como foi já sugerido, para as produções ródias (Sealey, 1985, p. 134-135), justamente algumas das que se identificam no espaço hoje português.

De certo modo, ter-se-á verificado um fenómeno análogo ao produzido no decurso da conquista, quebra progressiva das exportações itálicas, motivada pela extensão da produção vitivinícola a outras regiões; ou, melhor dizendo, acentuou-se a tendência expansionista desta produção, motivando sucessivas quebras das exportações, pelo princípio do abastecimento a partir das áreas mais próximas que, como se referiu, parece ter-se sentido mesmo nas zonas militarizadas. Assim, na segunda metade do séc. I d.C., a grande extensão e vulgarização dos vinhedos criou a auto-suficiência e gerou o autoconsumo, como norma, nas diferentes regiões. Generalizou-se, então, o consumo de âmbito local e regional (Tchernia, 1986, p. 125 e ss.). No entanto, esta realidade, que modifica substancialmente o panorama anfórico dos sítios arqueológicos, não implicou a extinção dos transportes, nem anulou a necessidade de continuar a deslocar vinhos, desde os centros de produção/envase, para os destinos de consumo, designadamente as cidades ou outros locais onde este artigo se não produzia.

Coloca-se, deste modo, de forma particularmente aguda o problema da visibilidade arqueológica destas produções e respectivos tráficos. Se, no que respeita às primeiras, se admite a possibilidade de registar a geografia da sua distribuição, pelo menos de uma parte dos centros produtores, designadamente pela identificação de estruturas de transformação (lagares), já que não devemos esquecer as componentes de produção em plena área urbana, de mais difícil identificação; ou todos aqueles lugares já destruídos pelos modernos fenómenos de crescimento urbano, que afectaram irremediavelmente as periferias de muitas das cidades antigas, subjacentes aos modernos aglomerados. No que concerne às segundas, isto é, aos artefactos utilizados no transporte, as questões adquirem outra complexidade.

Desde logo, pode reafirmar-se tudo o que acima se escreveu sobre a natureza dos contentores. Provavelmente, as pequenas distâncias que muitos destes fluxos implicariam, justificavam o recurso e/ou banalização de outro tipo de contentores, feitos de materiais perecíveis; e, por isso mesmo, só documentáveis em circunstâncias excepcionais. Refira-se que em S. Cucufate, Vidigueira, as escavações revelaram a existência de um lagar (Alarcão, Étienne e Mayet, 1990), que conservava macro-restos vegetais (grainhas e pedicelos) (Silva, 1988), mas nada que pudesse indicar que o produto desta exploração fosse difundido para fora dos seus domínios — o que, pelas razões expostas, não equivale a dizer que o não seria. Infelizmente, outros documentos análogos, recolhidos no sul do país, revelaram-se igualmente avaros em informação: do lagar romano, também com macro-restos, identificado no Roxo, Santiago do Cacém, no século passado e de que deu notícia Frei Manoel do Cenáculo Villas-Boas, nada se conservou (Vasconcellos, 1895, p. 339; Silva, 1988, p. 16); quanto aos dados de Torre de Palma, Monforte (Brun, 1997), a que já aludi, também nada se sabe sobre uma eventual difusão da sua produção, uma vez que as escavações nunca foram devidamente publicadas. Mas, como já se escreveu, a possibilidade de se ter difundido o produto destas *uillae* em recipientes do tipo tonel, talha ou odre, pode inviabilizar, na prática, qualquer possibilidade de identificação e estudo destes comércios locais/regionais.

Há, no entanto, fortes probabilidades de que se não tenha perdido por completo a tradição de transportar vinhos em ânforas, no extremo ocidente peninsular. Nesse sentido parece apontar a recente caracterização de uma pequena ânfora de fundo plano, produzida em diferentes centros oleiros da *Lusitania*, designadamente nos baixos vales do Sado e Tejo. Esta ânfora descrita e classificada por Dias Diogo, e apresentada com a designação de Lusitana 3, na tipologia que publicou em 1991, embora com data anterior (Diogo, 1987b), poderá ter sido um contentor para transportar vinho lusitano, fundamentalmente, no âmbito desta província. Ultrapassada a polémica que envolveu a sua apresentação, e cujos ecos se encontram nas pági-

nas de debate das *Actas da mesa-redonda sobre ânforas da Lusitânia* (Alarcão e Mayet, 1990), parece ser consensual o reconhecimento de que se trata, de facto, de uma ânfora de morfologia bem definida, amplamente fabricada em alguns centros oleiros, como o Porto dos Cacos, Alcochete, para citar um caso bem conhecido (Raposo, 1990; Raposo [et al.], 1995; Guerra, 1996). Sobre o produto que transportou, há que reconhecer que não possuímos, ainda, informações seguras, embora se afigure plausível que tenha sido o vinho, como propôs Dias Diogo (Alarcão e

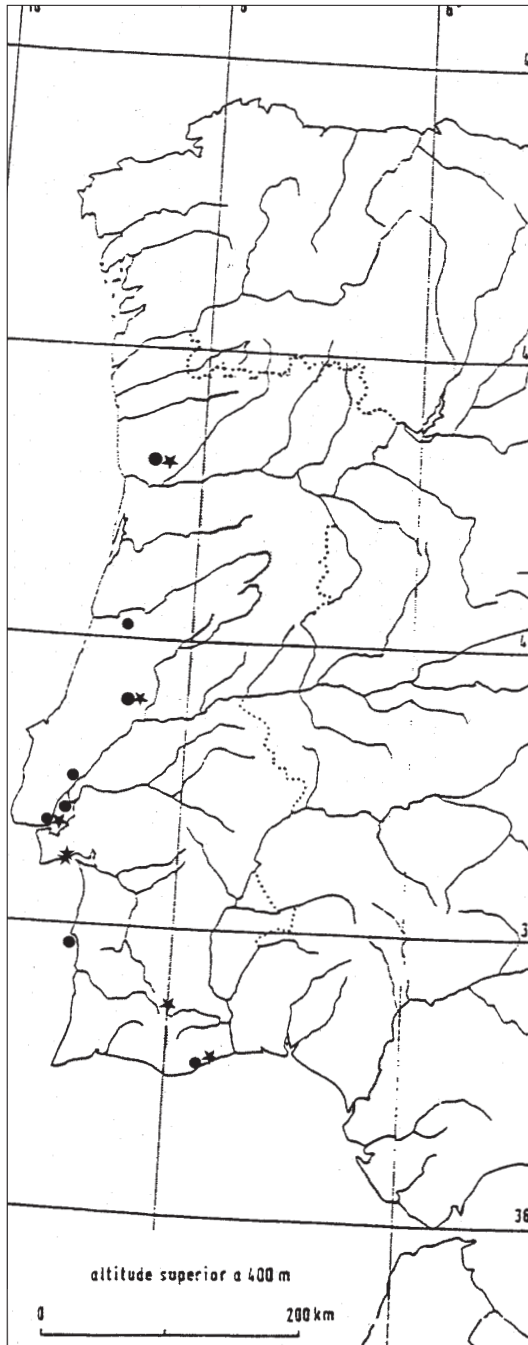


Fig. 4 A difusão residual : ● Ânforas de vinho da Gália Narbonense; ★ Orientais (Cós, Rodes, Cilícia, etc.).

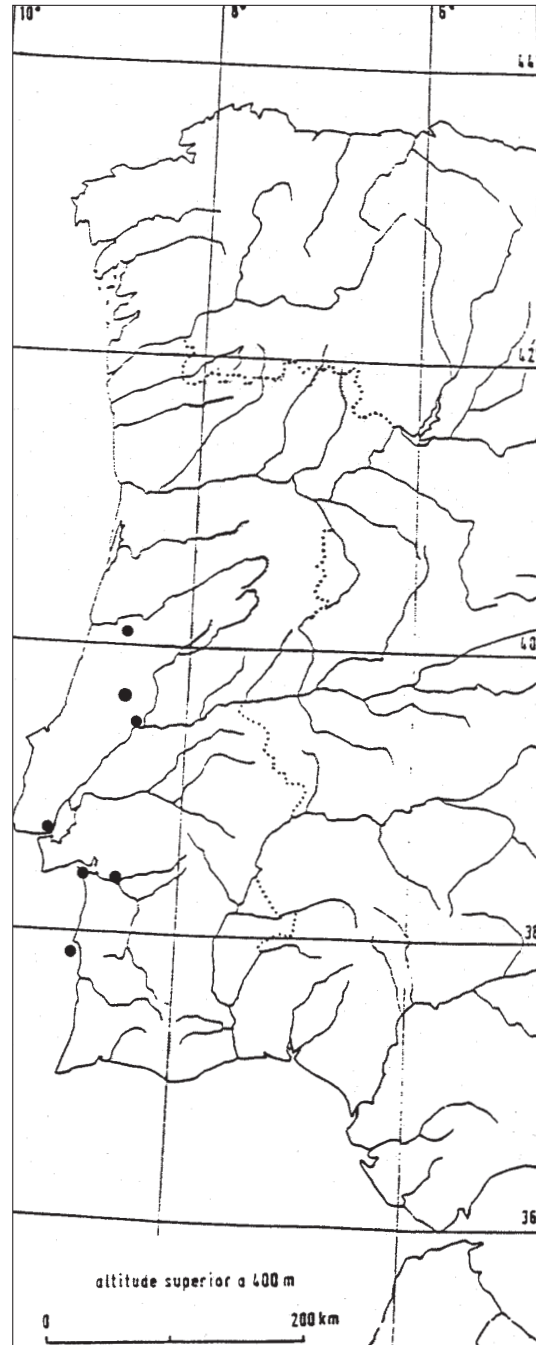
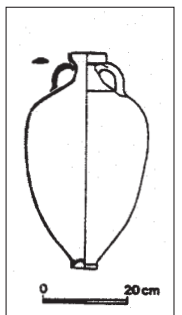


Fig. 5 A Forma Lusitana 3 e a sua distribuição.



Mayet, 1990, p. 198; Diogo e Alves, 1988-1989, p. 230), sobretudo porque o contentor apresenta uma morfologia análoga às de outros seguramente utilizados com esse fim, fabricados nas Gálias (Laubenheimer, 1985, 1992), Tarraconense (Miró, 1988; Revilla Calvo, 1993) Bética (Gener Basallote, Marfil Ruiz e Puentedura Bejar, 1993; Bernal Casasola e Navas Rodríguez, 1996) ou Península Itálica (Tchernia, 1986, p. 257-259). Na falta de dados mais seguros, vão valendo estas analogias como elementos de sustentação da ideia. A cronologia proposta para o fabrico desta ânfora situa-se entre os fins do séc. I d.C. e a primeira metade do II (Diogo e Alves, 1988-1989, p. 230), embora já tenham surgido propostas que fazem avançar para os fins do II d.C. os primórdios da sua produção (Mayet [et al.], 1996, p. 22).

Nas escavações do centro oleiro do Porto dos Cacos, Alcochete, não foi possível obter parâmetros cronológicos bem definidos para a época de fabrico desta ânfora (uma das produções locais) o que, diga-se, é frequente nos sítios arqueológicos desta natureza, onde são extremamente abundantes os materiais nas entulheiras dos fornos, mas menos frequentes os elementos de datação segura (cerâmicas finas ou moedas, por exemplo). As informações proporcionadas pelas olarias do baixo Tejo são, no entanto, particularmente interessantes, quer pela positiva, quer pela negativa. A Lusitana 3 foi produzida no Porto dos Cacos, ao que parece, desde os fins do séc. I ou inícios do II e não terá sobrevivido para além do III (Raposo, 1990, p. 122; Raposo [et al.], 1995, p. 339-340); como elementos de confirmação desta alta cronologia podem citar-se, ainda, as ausências observadas entre os fabricos do chamado Forno 2 do centro oleiro de Alcochete (Raposo e Duarte, 1996) e da olaria da Quinta do Rouxinol, Seixal (Raposo [et al.], 1995; Duarte e Raposo, 1996). Mesmo no vale do Sado, onde supostamente se documentariam cronologias mais baixas para estes fabricos, julgo que os dados apresentados não se afiguram muito consistentes.

Mais interessantes serão, sem dúvida, os exemplares encontrados em áreas de consumo, cuja datação é normalmente facilitada pelas associações contextuais com outros materiais de cronologia bem definida. Conhecemos, de momento, ânforas da forma Lusitana 3 na Ilha do Pessegueiro, recolhidas em níveis arqueológicos com datas compreendidas entre a segunda metade do séc. I d.C. e os meados do III (Silva e Soares, 1993, p. 109-111), em Alcácer do Sal, em contextos do Alto Império (Silva [et al.], 1980-1981, p. 200-201; Diogo e Alves, 1988-9, p. 230), em Lisboa, na Praça da Figueira, em âmbitos cronológicos infelizmente mal definidos e nas termas da Rua das Pedras Negras, em estratigrafia, ao que parece, bem datada, mas ainda não publicada (Diogo e Alves, 1988-1989, p. 230), em *Seilium* e em *Conimbriga*, onde foram identificadas em um estrato da época de Trajano (Alarcão, 1976a, p. 75), para citar somente casos de datação minimamente segura, já que também foram encontrados contentores deste tipo em vários outros locais do Vale do Sado, em achados de superfície, ou em Tróia, Grândola (Silva, 1985-1986, p. 266), recolhidas no decurso de escavações que nunca foram publicadas. De todos os casos citados, será talvez a Ilha do Pessegueiro o que fornece indicações mais interessantes, documentando, provavelmente, todo o período de fabrico e difusão desta ânfora.

A amostra é claramente diminuta, mas parece de algum modo significativa do previsível padrão de dispersão destes materiais. Encontramos a Lusitana 3 em centros urbanos, como *Salacia*, *Olisipo*, *Seilium*<sup>19</sup> e *Conimbriga*, os locais de consumo por excelência, já que as eventuais produções vitivinícolas próprias ou das suas proximidades imediatas não seriam suficientes para garantir as necessidades dessas grandes concentrações de consumidores que são as cidades. Não devemos perder de vista, por outro lado, que os padrões do consumo urbano incluem, potencialmente, toda uma série de outras situações que justificariam as aquisições no exterior, verificáveis pelo achado de contentores: desde os consumos sump-



tuários ou excessivos, que ocorriam em ocasiões festivas, passando pelas trocas de “presentes” entre membros das elites, pelos consumos residuais, resultantes da apropriação de uma parte de mercadorias em trânsito ou até da chegada à residência urbana do produto das *uillae* de um qualquer senhor — naturalmente, este quadro explicativo é extensível aos contentores fabricados em regiões distantes, como a Gália, o Norte de África ou o Oriente. Interessante resulta, também, verificar a presença das ânforas Lusitana 3 em locais de vocação eminentemente “industrial”, passe a expressão. De facto, quer em Tróia, quer na Ilha do Pessegueiro o tipo de ocupação assume características muito peculiares, uma vez que ali são conhecidas, fundamentalmente, unidades de produção de preparados de peixe, em qualquer dos casos, instalados em locais que não possuem aptidão para uma produção agrária significativa. Por estas razões, os seus habitantes dependeriam de abastecimentos exteriores, que, no caso de Tróia, até poderiam vir de regiões bem próximas (entenda-se, do próprio vale do Sado, onde se fabricavam ânforas deste tipo), mas ainda transportados em ânforas.

Até à data não conhecemos presenças significativas de ânforas deste tipo em áreas rurais, à excepção da *uilla* dita de Cardílio, Torres Novas (Jalhay, 1934)<sup>20</sup>. Não será de estranhar, porém, uma futura alteração deste panorama, com o incremento da investigação. A Lusitana 3 é ainda frequentemente confundida com outras ânforas de fabrico lusitano, usadas para transportar outros artigos; e, quando reduzida a pequenos fragmentos, é susceptível de ser enquadrada em outras categorias funcionais da chamada cerâmica de uso comum, como as bilhas, mais vocacionadas para o transporte e armazenagem de outros líquidos.

As presenças em contextos rurais não deixarão de suscitar novas e interessantes questões. Mas não devemos perder de vista a possibilidade de tal ocorrência ter exactamente o mesmo significado das suas congéneres urbanas, uma vez que as *uillae* constituem as extensões rurais das vivências citadinas; isto é, as ânforas podem chegar aos grandes domínios rurais por razões de consumo sumptuário (beber um vinho diferente daquele que se produz localmente), troca de “presentes” entre produtores, etc.. Mais interessante será identificar uma *uilla* que tenha sido produtora, mas também exportadora de vinho, em ânforas deste tipo<sup>21</sup>.

O fenómeno do progressivo desaparecimento do grande comércio a distância de vinho, com a conseqüente substituição pelo produto local e regional, no ocidente mediterrâneo (já que a realidade oriental é diferente) aparece invariavelmente associado à generalização da produção de contentores de fundo plano e asas e colo curtos, quase sempre com um âmbito de circulação local ou regional, com a notória excepção do vinho da Gália Narbonense (Laubenheimer, 1985; Laubenheimer, 1992), cuja difusão se estende a territórios mais amplos, provavelmente no âmbito das grandes distribuições institucionais. Esta radical transformação no desenho dos recipientes, ao que parece, por directa inspiração dos modelos gauleses, deverá relacionar-se, justamente, com os novos meios de transporte e âmbitos de difusão, já que tal morfologia não constitui propriamente uma criação desta época.

De facto, as ânforas da Classe 31 (= Dressel 28), as mais antigas de fundo plano, usadas para transportar vinho, terão começado a ser fabricadas, provavelmente, nos finais do séc. I a.C., em diferentes locais da Gália Narbonense (Tchernia e Villa, 1977; Laubenheimer, 1986), Tarraconense (Tchernia, 1971; Miró, 1986; Revilla Calvo, 1993) e Bética (Colls [et al], 1977; Liou, 1990; Liou e Domergue, 1990) — poderão também ter sido produzidas no vale do Tejo (Raposo, 1990, p. 127), ainda que em âmbito cronológico incerto. Ao que parece, nunca deixaram de ser produções minoritárias, no contexto dos contentores de vinho da época. Progressivamente, nas olarias da Gália foram surgindo outros modelos, que acabariam por se tornar dominantes no ocidente, a partir do séc. I d.C. (Laubenheimer, 1985).

Observa-se, assim, uma coincidência cronológica entre a generalização dos contentores de fundo plano, o presumível apogeu da expansão da vitivinicultura nas diferentes províncias do Império Romano e o desaparecimento do grande comércio a distância do vinho. A convergência destas realidades, sugere que a nova morfologia das ânforas de vinho visava uma melhor adaptação a outras formas de transporte, onde as vias terrestres e fluviais, certamente em navios de menores dimensões, neste último caso, passaram a ter um papel preponderante. Não se justificaria mais a produção de pesados contentores de longos colos e bicos fundeiros, cujo desenho se adequava sobretudo ao bom acondicionamento no interior de grandes embarcações, preparadas para enfrentar longas viagens marítimas.

Este feixe de transformações, que me parece estreitamente relacionado, teve como consequência a proliferação de centros de fabrico de ânforas com a nova morfologia, adaptada a âmbitos de circulação mais restritos, ou à sua adopção em centros oleiros já existentes, que continuam a fabricar ânforas com as tradicionais morfologias, para os grandes tráfegos marítimos. Encontramos estas novas produções na Península Itálica (Tchernia, 1986), na Gália do Leste (Baudoux, 1992), em Lyon (Dangréaux [et al.], 1992), na Normandia (Laubenheimer e Lequoy, 1992), na região bordalesa (Berthault, 1990, 1992), Tarraconense (Tchernia, 1971; Miró, 1988; Aranegui e Gisbert, 1992; Revilla Calvo, 1993), na Bética (Gener Basallote [et al.], 1993; Bernal Casasola e Navas Rodríguez, 1996) na Lusitânia (como se viu), na Galécia (Díaz Alvarez e Vázquez Vázquez, 1988); para além dos centros oleiros da Gália Meridional, com níveis de produção/circulação muito mais amplos (Laubenheimer, 1985, 1992). Este panorama, que, sublinhe-se, reflecte somente o estado actual das investigações, sendo previsível a sua substancial ampliação e complexificação, aconselha uma nova atitude dos investigadores que se debruçam sobre a problemática da produção e comércio de vinhos na Antiguidade. Assim, para um período que se estenderá previsivelmente até aos fins do séc. III ou mesmo ao IV, o âmbito das investigações deverá centrar-se, sobretudo, no estudo integrado e de âmbito regional, procurando, inclusivamente, entre os artefactos obtidos no decurso de escavações e prospecções identificar eventuais ânforas de transporte de vinho, uma vez que não parece demonstrada a suposta substituição pelos tonéis. O olhar do arqueólogo deve orientar-se mais para a artefactual local e preocupar-se menos com a busca de importações. Devemos prestar mais atenção a algumas categorias formais, tradicionalmente enquadradas nesse grande e diversificado grupo que costuma ser designado genericamente como “cerâmica de uso comum”, tentando isolar aí eventuais contentores de transporte de vinho.

No actual território português, uma boa área para ensaiar este tipo de abordagem será o Noroeste, sobretudo porque ali se têm efectuado muitas escavações nos últimos anos, proporcionando abundantes acervos de materiais, devidamente contextualizados. Nesta região, regista-se precisamente, o desaparecimento das ânforas importadas pelos meados do séc. I d.C., criando-se um notório vazio no registo arqueológico, depois de ter sido, esta zona, uma grande importadora de vinho da Bética, em ânforas da Classe 15 (= Haltern 70), como já se referiu. Como contrapartida desta ausência, verifica-se o aparecimento das chamadas “anforetas”, de presumível fabrico local/regional (Martins, 1990, p. 172-174), com presenças assinaladas em outros locais — Monte Mòzinho, Penafiel (Soeiro, 1984), necrópoles de Braga (Martins e Delgado, 1989-1990) —, que bem poderão corresponder a contentores para o transporte de vinho produzido na região<sup>22</sup>.

Voltando ao território lusitano, propriamente dito, resulta interessante verificar que todos os centros oleiros que, certa ou provavelmente, terão produzido ânforas da forma Lusitana 3, localizados nos vales do Sado e Tejo, nenhum deles o terá feito exclusivamente, ou

sequer maioritariamente. Todas as olarias fabricavam, sobretudo, ânforas para transportar preparados de peixe. Assim, parece que os supostos produtores de vinho destas regiões terão recorrido a centros artesanais especializados, pré-existentes, para obter os recipientes de que necessitavam para transportar os seus artigos, não tendo criado, portanto, olarias próprias, especializadas neste tipo de contentores. Estaremos, assim, perante um interessante dado sobre a divisão do trabalho, com factores de acentuada especialização produtiva, que novas investigações não deixarão, por certo, de esclarecer.

Neste momento, resulta a todos os títulos impossível saber até quando se manteve a situação que tomou corpo ao longo da segunda metade do séc. I d.C. Nas Gálias, a crise do séc. III costuma ser enfatizada, como ponto de viragem nas economias locais, visto que estas regiões se terão ressentido particularmente da instabilidade político-militar de então, embora se documente a produção/exportação de recipientes de fundo plano ainda em pleno séc. IV (Laubenheimer, 1989, p. 136). No entanto, esta crise teve efeitos menos devastadores na Península Ibérica e, no que respeita aos ciclos económicos, a *Lusitania* parece pulsar a outros ritmos, como em outros lugares já escrevi (Fabião, 1996a). No tocante à produção de ânforas para o transporte dos preparados de peixe, conhecemos um momento de viragem nos processos produtivos, datável dos fins do séc. II / inícios do III (Fabião e Carvalho, 1990, p. 50-51). Mas, fazendo fé nos dados da Ilha do Pessegueiro e, provavelmente, nos do Porto dos Cacos, Alcochete, esta viragem não se terá reflectido em transformações nos contentores supostamente usados para transportar o vinho lusitano.

#### *O retorno das importações e o seu significado*

O panorama geral dos intercâmbios no Império Romano muda substancialmente ao longo do séc. IV, com o crescimento das exportações africanas e, mais tarde, com uma nova e significativa presença de elementos de proveniência oriental no ocidente mediterrâneo. Estas transformações conhecem-se melhor em outras áreas da Península Ibérica do que na *Lusitania* — veja-se, por exemplo, alguns estudos sobre a Tarraconense (Keay, 1984a, 1984b). No entanto, também aqui se encontram suficientes indicadores de tais transformações.

No que mais concretamente diz respeito ao vinho, verifica-se um retorno do comércio a distância e, em alguns casos, recuperação das formas antigas, nas ânforas que o transportavam (Coll i Monteagudo e Járrega Domínguez, 1993), o que, em meu entender, só reforça a ideia de uma estreita relação entre forma e âmbito de difusão. Nas cidades costeiras, mas não só, voltam a aparecer significativas quantidades de ânforas de vinho, sobretudo provenientes do Mediterrâneo Oriental, mas também do Norte de África, enquanto que as produções locais e regionais de fundo plano parecem esbater-se do registo arqueológico, pelo menos, as que caracterizam o período anterior — será finalmente a época do triunfo do tonel como contentor de transporte?...

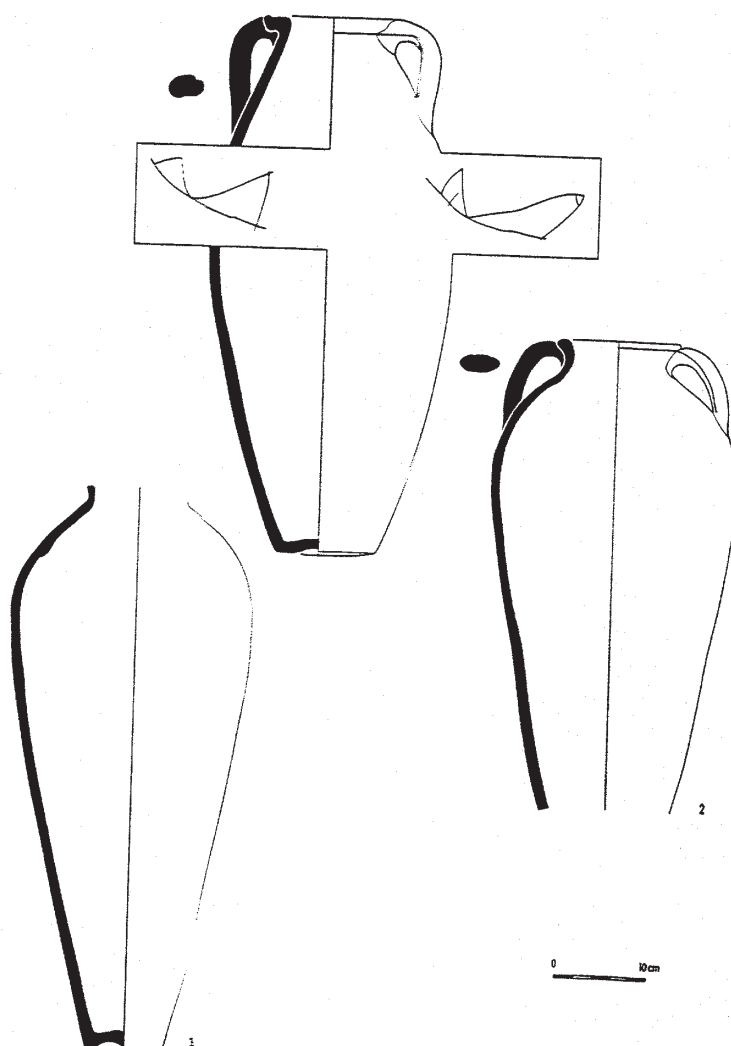
Alguns autores pretenderam ver nestes fenómenos um indicador de um progressivo divórcio entre os centros urbanos e as áreas rurais que anteriormente lhes estavam associadas. Assim sendo, as cidades litorais passariam a depender cada vez mais dos abastecimentos exteriores e menos das produções regionais (Keay, 1984a, 1984b, 1989). Já em outro local tive o ensejo de criticar este modelo, esboçado a partir dos dados conhecidos para a Tarraconense (Fabião, 1996a), que me parece inverosímil e basicamente indemonstrado, basta dizer, aqui, que dificilmente tal situação se poderia ter verificado na *Lusitania*, cuja capital

e principal centro urbano, *Emerita*, não poderia em nenhuma circunstância ser abastecida por via marítima.

Partindo do princípio, julgo que inquestionável, por diferentes razões que não interessa aqui desenvolver, da permanência das redes de distribuição e intercâmbios que caracterizava os períodos anteriores, há que tentar enquadrar e compreender o que se terá passado com o vinho lusitano. Uma vez mais, a primeira questão que se coloca é a relacionada com a natureza dos contentores, que assume uma acrescida pertinência quanto mais nos aproximamos dos finais da Antiguidade. Temos, no entanto, algumas indicações sugestivas, infelizmente insuficientemente documentadas, de que poderá ter existido um novo tipo de ânfora, também ele de fundo plano e de sugestivo formato — que lembra mais os barris, do que as tradicionais ânforas romanas —, usado no Baixo Império para distribuir localmente o vinho lusitano: a ânfora que Dias Diogo classificou como Lusitana 9 (Diogo, 1987b).

Trata-se do contentor de forma mais insólita de todos os descritos e classificados nos centros produtores lusitanos e, também, diga-se, aquele de que possuímos menos informações. É um recipiente fusiforme, de boca larga e colo quase inexistente, com duas curtas asas, que arrancam do bordo, e fundo plano. O seu fabrico está documentado em centros oleiros dos baixos vales do Tejo e Sado, significativamente, as mesmas regiões onde se fabricou a Lusitana 3, havendo propostas cronológicas que apontam para um lapso de tempo compreendido entre o séc. IV e o V, embora se admita que possa ter começado a produzir-se ainda no séc. III (Diogo, 1987b, p. 183-184). Infelizmente, toda a informação de que dispomos foi obtida nas entulheiras dos fornos que cozeram estes recipientes, que, como é sabido, não são os melhores locais para obter indicações cronológicas precisas. Com a agravante das suas paredes finas e as áreas da peça relevantes para uma classificação tipológica (bocal, asa, fundo) serem facilmente confundíveis com os das restantes cerâmicas, ditas de uso comum (à semelhança do que sucede com a Lusitana 3); neste caso concreto, pode ainda estabelecer-se alguma confusão entre estas peças e outras ânforas, algo semelhantes, mas de distinta morfologia, produzidas nos mesmos centros oleiros e destinadas, ao que tudo indica, a transportar outros artigos.

À ânfora Lusitana 9 atribui-se uma função de contentor de preparados de peixe, sem grande fundamento, sublinhe-se, para além do que decorre de se terem fabricado em centros oleiros que produziram ânforas destinadas a acolher os artigos piscícolas transformados nos estuários do Tejo e Sado. No entanto, a aceitarmos como correcta a hipótese de um conteúdo vínic para a Lusitana 3, o argumento não colhe, visto que os referidos centros oleiros teriam, também, uma tradição de fabrico de contentores de vinho. Outros elementos há, que poderão, com as necessárias reservas, sugerir um conteúdo vínic para os exemplares em apreço. Em primeiro lugar, pode invocar-se a sempre discutida (e discutível) relação entre forma e função, que, todavia, parece ter prevalecido na Antiguidade — de outro modo, resulta difícil entender porque razão a mesma forma de ânfora se produziu em distintas regiões —, argumentando com a incompreensão pelo fabrico de um contentor de morfologia tão peculiar para preparados de peixe, numa época em que se fabricavam para esse fim outras ânforas diferentes — mas este é, decididamente, um terreno resvaladiço, uma vez que se conhecem, de facto, diversos contentores que também teriam transportado preparados de peixe —; em segundo lugar, invocar o fundo plano, como particularidade pouco comum a outras ânforas, que não as de conteúdos vínicos — o que, por si só, é fraco argumento —; pode, ainda, sublinhar-se a aparente continuidade temporal que parecem ter, relativamente às produções de Lusitana 3, originárias nas mesmas regiões; finalmente, valorizar o facto de se registar um



**Fig. 6** Ânforas da Forma Lusitana 9 do Forno 2 do Centro Oleiro do Porto dos Cacos, Alcochete, com o exemplar que exhibe os dois peixes esgrafitados (segundo Raposo e Duarte, 1996, Fig. 6).

significativo fabrico destes contentores (Lusitana 9) na olaria da Quinta do Rouxinol, Seixal, justamente um local que tem nas suas proximidades vestígios de povoamento de tipo *uillae*. Reconheço, porém, que, pese embora alguma pertinência, este feixe de argumentos é manifestamente insuficiente para sustentar a proposta que apresento.

Há um outro dado, que me parece bem mais interessante. Entre os materiais fabricados no centro oleiro do Porto dos Cacos, Alcochete, figura uma ânfora da forma Lusitana 9 que ostenta, esgrafitado no corpo, o desenho de dois peixes (Raposo e Duarte, 1996, p. 253 e Fig. 6, n.º 1). Este grafito tem sido invocado como um possível testemunho de conteúdos piscícolas para esta forma (Raposo e Duarte, 1996, p. 253 e Fig. 6, n.º 1). Parece-me, contudo, que constitui, pelo contrário, um novo (e talvez o mais importante) elemento a favor de um conteúdo vínic. Embora se não conheça uma datação precisa para o referido exemplar, é vero-



símil supor que datará do séc. IV; isto é, de uma época em que o peixe possuía um valor simbólico preciso, no âmbito de comunidades onde é crescente a presença do cristianismo. Para além da analogia entre o termo grego para o peixe e o nome do Filho de Deus feito homem, conhecemos representações iconográficas que o associam ao vinho, nomeadamente em mosaicos, quando a Comunhão nas duas espécies é simbolizada por um cesto de pão e um peixe; e já H. Dressel formulou uma interpretação semelhante a respeito de um peixe gravado na parede exterior de uma pequena ânfora, de tipo não especificado, que foi encontrada em Roma. Tratar-se-ia, assim, não de uma alusão literal ao artigo transportado no contentor (preparados de peixe), mas sim de uma representação simbólica do seu conteúdo: o vinho. Custa a admitir, inclusivamente, que se pudesse esgrafitar um tal desenho, atribuindo-lhe um sentido literal, numa época em que tal representação tinha um tão forte e preciso conteúdo simbólico.

Objetivamente, deve reconhecer-se que a escassez de dados inibe uma qualquer identificação inequívoca. Contudo, quer pela fragilidade da argumentação que sustenta os pretensos conteúdos piscícolas, quer pela interpretação exposta, parece-me, no mínimo, plausível, a hipótese de terem sido usadas as ânforas Lusitana 9 para transportar vinho. Resta-nos aguardar que novos dados elucidem a questão.

Um carácter substancialmente diferente terão as importações orientais, ainda mal conhecidas no território hoje português, mas bem documentadas em outras paragens do ocidente romano, entre as quais figuram algumas regiões peninsulares. Pelas razões já expostas, creio que não será correcto persistir no suposto colapso do vinho hispânico ou em divórcios nas tradicionais relações campos/cidade, resultando mais interessante tentar compreender em que contextos e por que razões tais importações chegam até cá. O quadro geral das relações entre a metade oriental do Império e a Península Ibérica constituirão, sem dúvida, um dos vectores a ter em conta, bem como o extraordinário desenvolvimento que aquelas regiões conheceram, como normalmente se costuma sublinhar (Panella, 1983, p. 59-60), tanto mais notável quanto se multiplicavam os sintomas de crise na metade ocidental. A actuação das colónias de mercadores de origem oriental fixadas na extremidade oposta do “mar interior”, designadamente as judaicas, escassamente documentadas no nosso território, diga-se, terão certamente contribuído para alimentar fluxos regulares de mercadorias, de que as ânforas mais não seriam que uma das componentes, nem sequer a mais importante, por certo. Infelizmente, são ainda muitas as dúvidas sobre os artigos transportados por estes contentores vindos do Oriente, embora se admita que algumas delas possam ter transportado vinho.

Conhecemos ânforas tardias vindas do Oriente em Lisboa, provavelmente, em *Conimbriga* (Fabião, 1996a, p. 337) e em *Bracara*.

As ânforas orientais tardias são, todas elas, pequenos recipientes que transportavam artigos cujo valor deveria ser bastante elevado, pelo que o principal motivo destas importações se deverá relacionar com os novos ambientes culturais das cidades do ocidente, onde o cristianismo era, cada vez mais, a religião das elites. Estas elites urbanas convertidas ao cristianismo valorizavam de um modo diferente o vinho. Provavelmente, atribuiriam um significado especial àquele que se produzia no Oriente, pretensamente vindo da Terra Santa, e que, por isso mesmo, poderia estar destinado a usos especiais, como as celebrações litúrgicas ou outras ocasiões excepcionais. Assim sendo, e se houver, de facto, vinho importado do Oriente, estaremos perante uma nova manifestação dos consumos sumptuários, típicos das elites romanas, pese embora o novo contexto cultural em que tal prática se enquadra.

## Comentário final

Ao longo destas páginas tentei esboçar um quadro genérico das principais tendências pressentidas nos complexos processos de adopção e desenvolvimento da vitivinicultura no espaço da antiga província romana da *Lusitania*. Recorrendo, sobretudo, aos dados proporcionados pela investigação arqueológica, na falta de outros, e com especial atenção aos fenómenos de importação e produção local de contentores cerâmicos, presumivelmente utilizados no transporte do vinho. Um ensaio desta natureza, que aborda o tema, sobretudo, sob a perspectiva do consumo, assenta, naturalmente, em bases precárias, não pretendendo ser mais do que um ponto de partida para abordagens mais concretas e fundamentadas, que deverão desenvolver-se em âmbitos geográficos mais restritos, para melhor poder aquilatar a dimensão das transformações observadas.

O quadro esboçado, admite, embora com escassas provas, mais de natureza paleobotânica, do que propriamente arqueológicas, a existência de cultivo da vinha e de uma possível produção de vinho, em época pré-romana, nas regiões meridionais do extremo ocidente peninsular, aquelas que maiores tradições tinham de contacto e intercâmbios com o mundo mediterrâneo. Reconhece, aqui com bases mais sólidas, a significativa presença de importações de vinhos itálicos, acompanhando o processo de conquista dos territórios em análise, e identifica, também, de um modo suficiente, a notória afirmação das capacidades (e potencialidades) produtivas dos novos espaços provinciais, que se fazem sentir, também, no ocidente peninsular. Um crescimento tão rápido da capacidade exportadora destes novos espaços romanizados, dificilmente admite uma introdução tardia da vinha, cuja presença está, aliás, arqueologicamente documentada, sugerindo mais uma intensificação da produção, em resposta a uma substancial dilatação dos mercados, propiciada pela unificação de vastos territórios sob um único poder. Assiste-se, então, ao aparecimento de situações que se poderiam definir como “concorrenciais”, nas quais parece prevalecer o critério da proximidade geográfica, como factor de sucesso das novas regiões produtoras e exportadoras. Finalmente, esta mesma unificação, propicia uma inusitada difusão da produção vitivinícola. Intuiu-se, assim, uma generalização do fabrico do vinho em todas as áreas provinciais, enquadrável em processo mais amplo de surgimento de mais vastos mercados locais, no seio das novas sociedades provinciais, já plenamente romanizadas. Verifica-se, deste modo, o colapso dos grandes fluxos de exportação vinícola, confinados agora aos abastecimentos institucionais e a fenómenos de circulação residual, sendo dominante o autoconsumo. Este último não exclui, porém, as redes locais e regionais de distribuição, que continuam a gerar contentores especificamente fabricados para transportar o vinho.

Deve sublinhar-se, porém, que esta leitura não desemboca necessariamente na conclusão de que o Império Romano a partir da segunda metade do séc. I d.C. possuía só pequenos viticultores, depois de ter conhecido antes situações onde imperavam os grandes produtores itálicos. Haverá, certamente uma diversificada e complexa hierarquia de produtores, que só poderá ser verdadeiramente conhecida com o aprofundamento dos estudos locais e regionais.

Todo este panorama, esboçado a traço grosso, numa perspectiva de longa duração, assume-se fundamentalmente (e assim deverá ser entendido) como uma sequência de hipóteses de trabalho, a confirmar ou infirmar, em futuras investigações, orientadas para o estudo e análise das estruturas de produção, sua geografia e cronologias; macro-restos vegetais e vestígios de acções antrópicas, identificadas em colunas polínicas; e outros que a argúcia e capa-

cidade dos investigadores venham a isolar e identificar. Será sobretudo com informação deste teor, relativa à produção, propriamente dita, que se poderá compor na devida proporção este quadro que se traçou, utilizando essencialmente, dados relacionados com os consumos, combinados com algumas indicações secundárias, chamemo-lhe assim, e consideravelmente precárias, relacionadas com os processos produtivos — ânforas de fabricos locais, presumivelmente utilizadas para transportar vinhos. Neste domínio, a arqueometria terá também uma palavra a dizer, não só na caracterização dos fabricos, mas também na análise de vestígios conservados dos antigos conteúdos.

Será certamente da convergência harmónica destes esforços pluridisciplinares que poderá emergir uma imagem mais clara do que terá sido a história do vinho na Lusitânia.

## NOTAS

- 1 O presente texto constitui uma versão, revista e levemente ampliada, de outro de título idêntico apresentado ao Congresso O Vinho na História na Cultura Popular, realizado no Instituto Superior de Agronomia, em Lisboa, nos dias 24 e 25 de Junho de 1994, e cujas Actas não chegaram a ser publicadas. Foi posteriormente apresentado no 1º Congresso O Dão em Debate, Nelas, de 27 a 29 de Novembro de 1997; e aí sim publicado nas respectivas Actas, distribuídas aos participantes durante o Congresso. Por ter conhecido somente esta divulgação restrita, não abrangendo, afinal, o meio arqueológico, e por se considerar que poderá ter algum interesse para o mesmo, aqui se regressa ao tema.
- 2 Assistente da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, investigador do Centro de Arqueologia da FLUL. Alameda da Universidade, 1699 LISBOA CODEX.
- 3 Estes dados são particularmente interessantes, visto que por demasiadas vezes pensamos o vinho, o azeite, hortícolas e outros como produtos que a cidade recebe dos campos que lhes estão próximos, ou mesmo de regiões distantes, na perspectiva weberiana da cidade antiga, entendida como centro de consumo, por oposição à sua congénere medieval. A investigação arqueológica tem contribuído para matizar substancialmente esta visão e, no caso que aqui nos ocupa, para acrescentar a componente da produção em área urbana, à questão vitivinícola em época romana.
- 4 Maria José Almeida apresentou uma Comunicação sobre este tema ao Congresso de 1994 referido na nota 1.
- 5 António Carvalho tratou esta questão em Comunicação apresentada ao Congresso de 1994 mencionado na nota 1.
- 6 O texto do investigador francês não foi ainda publicado. No entanto, uma pequena nota inserida no Catálogo da Exposição Portugal Romano a exploração dos recursos naturais (Brun, 1997), inaugurada em Julho de 1997, pode considerar-se uma apresentação preliminar do mesmo.
- 7 Ana Margarida Arruda apresentou uma Comunicação ao Congresso de 1994 referido na nota 1 onde discutiu estes dados. O trabalho foi entretanto publicado (Arruda e Gonçalves, 1995).
- 8 Luís Barros apresentou estes dados em Comunicação ao Congresso de 1994 referido na nota 1.
- 9 Para um ponto da situação sobre as presenças orientalizantes no nosso território, v. as Actas do Encontro sobre Os Fenícios no Território Português; v. também o artigo de Dias Diogo e Laura Trindade sobre possíveis ânforas de vinho orientais encontradas em Chões de Alpompe, Santarém (Diogo ; Trindade, 1993-1994) e o trabalho de Ana Margarida Arruda sobre as importações gregas (Arruda, 1997).
- 10 Maria Belém Campos Paiva apresentou, também, uma Comunicação sobre este tema no Congresso de 1994 referido na nota 1.
- 11 No caso concreto de Lyon, a antiga *Lugdunum*, parece que a produção se destinou sobretudo aos estabelecimentos militares do *limes* germânico.
- 12 Para um comentário a esta questão, com a respectiva bibliografia, v. Fabião, no prelo e 1994, p. 17-9 e 27-8.
- 13 Em Novembro de 1996, por amabilidade dos responsáveis da Unidade de Arqueologia da Universidade do Minho e do Museu D. Diogo de Sousa, tive o ensejo de observar o conjunto de ânforas que tem sido recolhido ao longo de vários anos de escavações na cidade de *Bracara Augusta*. É verdadeiramente impressionante o número de exemplares da Classe 15 (= Haltern 70) que tem sido encontrado. Os dados listados e incluídos nos mapas resultam destas observações.
- 14 O estudo do conjunto das ânforas recolhido nas escavações da Praça da Figueira, em Lisboa, nas escavações de 1962, que tive o ensejo de fazer ao longo dos anos de 1993 e 1994, aguarda a conclusão de outros específicos sobre os restantes materiais, para poder ser publicado.
- 15 Há, por exemplo, produções tarraconenses da Classe 6 (= Pascual 1) recolhidas em Tomar, a antiga *Seilium*, como foi possível ver na Comunicação de Carlos Banha e Paulo Arsénio apresentada ao Congresso de 1994 referido na nota 1. Os dados sobre as importações daquela cidade romana que aqui se referem, constituem meros apontamentos desse mais amplo e documentado trabalho.
- 16 Não me parece credível a proposta de reclassificação de um exemplar recolhido em contexto desconhecido, na área urbana de Setúbal, recentemente avançada por investigadores espanhóis (Coll i Montegudo e Járrega Domínguez, 1993, p. 317-318), embora o seu estudo tenha o mérito de chamar a atenção para a existência, nas costas da Tarraconense, de importações provenientes da Península Itálica em época tardo-romana. Estas importações enquadram-se, porém, em uma outra fase da produção e circulação do vinho, aqui tratada em 1.4.
- 17 Segundo a Comunicação de Banha e Arsénio citada na nota 15.
- 18 *Idem*.
- 19 *Idem*.
- 20 Em Comunicação apresentada ao Congresso de 1994 referido na nota 1, Dias Diogo e Laura Trindade apresentaram as ânforas recolhidas no decurso das modernas escavações deste sítio arqueológico, entre as quais serão maioritárias as produções enquadráveis na forma Lusitana 3. Não foi esclarecido, porém, se se trataria de uma produção local.
- 21 A *uilla* dita de Cardilio, Torres Novas, poderia ser um caso, uma vez que se não afigura natural que o produto local fosse envasado em contentores fabricados no baixo Tejo.
- 22 Na observação que pude fazer das ânforas de *Bracara Augusta*, registei a presença de fragmentos e mesmo de um exemplar inteiro (restaurado) de ânforas de fundo plano, aparentemente, de fabrico local/regional, o que parece confirmar estas suposições e faz ampliar, na antiga província da Galécia, os locais de fabrico de contentores deste tipo. Rui Morais prepara uma tese de Mestrado na Universidade do Minho, que não deixará de tratar este tema.

## BIBLIOGRAFIA

- ALARCÃO, A. ; ALARCÃO, J. (1967) - Alguns materiais da campanha de 1963. In PAÇO, A. ; LEAL, J. B. - Castelo da Lousa (Mourão), separata de *Boletim da Junta Distrital de Évora*. Évora. 6.
- ALARCÃO, A. ; MAYET, F., eds. (1990) - *As ânforas lusitanas: tipologia, produção, comércio (Actas das jornadas de estudo de Conimbriga de 13 e 14 de Outubro de 1988)*. Conimbriga / Paris: Museu Monográfico de Conimbriga/Diffusion De Boccard.
- ALARCÃO, J. (1976a) - Céramiques communes d'importation. In ALARCÃO, J. ; ÉTIENNE, R., eds. - *Fouilles de Conimbriga VI céramiques diverses et verres*. Paris: Diffusion De Boccard, p. 71-77.
- ALARCÃO, J. (1976b) - Les amphores. In ALARCÃO, J. ; ÉTIENNE, R., eds. - *Fouilles de Conimbriga VI : céramiques diverses et verres*. Paris: Diffusion De Boccard, p. 79-91.
- ALARCÃO, J. ; ÉTIENNE, R. ; MAYET, F. (1990) - *Les villas romaines de S. Cucufate (Portugal)*. Paris : Diffusion De Boccard.
- ALMAGRO GORBEA, M. (1991) - La alimentación en el palacio orientalizante de Cancho Roano. In: *Alimenta. Estudios dedicados en homenaje al Dr. M. Ponsich, Gerión* (Anejos de Gerión ; 3), p. 95-113.
- AMOURETTI, M.-C. ; BRUN, J.-P., eds. (1993) - La production du vin et de l'huile en Méditerranée (Colloque Aix-en-Provence, 1991). Supp. 26 de *Bulletin de Correspondence Hellénique*.
- AMOURETTI, M.-C. (1993) - Les sous-produits de la fabrication de l'huile et du vin. In AMOURETTI, M.-C. ; BRUN, J.-P., eds. (1993) - *La production du vin et de l'huile en Méditerranée (Colloque Aix-en-Provence, 1991)*. Supp. 26 de *Bulletin de Correspondence Hellénique*, p. 463-476.
- ARANEGUI, C. ; GISBERT, J.-A. (1992) - Les amphores à fond plat de la Péninsule Ibérique. In LAUBENHEIMER, F., ed. - *Les Amphores en Gaule. Production et Circulation (Table ronde internationale, Metz 1990)*. Paris: CNRS (Centre de Recherches d'Histoire Ancienne ; 116), p. 101-109.
- ARRUDA, A. M. (1997) - *As cerâmicas áticas do castelo de Castro Marim, no quadro das exportações gregas para a Península Ibérica*. Lisboa : Colibri (Arqueologia & História Antiga ; 2).
- ARRUDA, A. ; GONÇALVES, V. S. (1995) - Produção e consumo de vinho no território actualmente português durante a Idade do Ferro (séculos VIII-IV a.C.). In *Amar, sentir e viver a História. Estudos de homenagem a Joaquim Veríssimo Serrão*. Lisboa : Colibri, p. 21-27.
- BANHA, C. M. S. (1991-1992) - As ânforas da villa romana de Povos. *Cira*. Vila Franca de Xira. 5, p. 50-90.
- BAUDOUX, J. (1992) - Production d'amphores dans l'est de la Gaule. In LAUBENHEIMER, F., ed. - *Les Amphores en Gaule. Production et Circulation (Table ronde internationale, Metz 1990)*. Paris: CNRS (Centre de Recherches d'Histoire Ancienne ; 116), p. 59-67.
- BECKER, C. (1986) - Note sur un lot d'amphores régionales du Ier siècle ap. J.-C. à Lyon (Fouilles de l'Îlot 24). *Figlina*. Lyon. 7, p. 147-150.
- BECKER, C. ; CONSTANTIN, C. ; DESBAT, A. ; LASCOUX, J.-P. (1986) - Le dépôt d'amphores augustéen de la Rue de La Favorite à Lyon. *Figlina*. Lyon. 7, p. 65-89.
- BECKER, C. ; CONSTANTIN, C. ; VILLEDIEU, F. (1989) - Types d'amphores en usage à Lugdunum du Ier au Vie siècles. In *Amphores romaines et histoire économique: dix ans de recherches (Actes du colloque de Siena, 1986)*. Roma. École Française de Rome (Collection de l'École Française de Rome ; 114), p. 656-659.
- BELTRÁN LLORIS, M. (1977) - Problemas de la morfología y del concepto histórico-geográfico que recubre la noción tipo. Aportaciones a la tipología de las ânforas béticas. In *Méthodes classiques et méthodes formelles dans l'étude des amphores (Actes du colloque de Rome, 1974)*. Roma École Française de Rome (Collection de l'École Française de Rome ; 32), p. 97-131.
- BERNAL CASASOLA, D. ; NAVAS RODRÍGUEZ, J. (1996) - Los Matagallares. Un centro alfarero romano en Solobreaña. *Revista de Arqueología*. Madrid. 182, Junio, p. 42-51.
- BERTHAULT, F. (1990) - Le vin et la vigne dans le bordelais aux Ier siècle av. J. -C. et Ier siècle ap. J. -C. In *Archéologie de la Vigne et du Vin (Actes du Colloque de Paris, 1988)*. (Caesarodunum; 24), p. 25-30.
- BERTHAULT, F. (1992) - Production d'amphores dans la région bordelaise. In LAUBENHEIMER, F., ed. - *Les Amphores en Gaule. Production et Circulation (Table ronde internationale, Metz 1990)*. Paris : CNRS (Centres de Recherches d'Histoire Ancienne ; 116), p. 93-100.
- BRUN, J.-P. (1993) - La discrimination entre les installations oleicoles et vinicoles. In AMOURETTI, M. -C. ; BRUN, J. -P., eds. (1993) - *La production du vin et de l'huile en Méditerranée (Colloque Aix-en-Provence, 1991)*. Supp. 26 de *Bulletin de Correspondence Hellénique*, p. 511-537.
- BRUN, J.-P. (1997) - Uma adega e um lagar na villa de Torre de Palma. In ALARCÃO, A. M. ed. - *Portugal romano. A exploração dos recursos naturais (catálogo da exposição)*. Lisboa: Museu Nacional de Arqueologia, p. 149-151.
- COELHO-SOARES, A. ; SILVA, C. T. (1978) - Ânforas da área urbana de Setúbal. *Setúbal Arqueológica*. Setúbal. 4, p. 171-201.
- COLL I MONTEAGUDO, R. ; JÁRREGA DOMÍNGUEZ, R. (1993) - Ânforas itálicas de época tardorromana en Hispania. Los hallazgos del Palmar Hotel (Premiá del Mar, Barcelona). *Archivo Español de Arqueología*. Madrid. 66, p. 310-323.
- COLLS, D. ; ÉTIENNE, R. ; LEQUÉMENT, R. ; LIOU, B. ; MAYET, F. (1977) - L'Épave Port-Vendres II et le commerce de la Bétique à l'époque de Claude. *Archaeonautica*. Paris. 1.
- CORSI-SCIALANO, M. ; LIOU, B. (1985) - Les épaves de Tarraconaise à chargement d'amphores Dressel 2-4. *Archaeonautica*. Paris. 5.
- DANGREAU, B. ; DESBAT, A. (1987-1988) - Les amphores du dépotoir flavien du Bas-le-Loyasse à Lyon. *Gallia*. Paris. 45, p. 115-153.

- DANGREAU, B. ; DESBAT, A. ; PICON, M. ; SCHMITT, A. (1992) - La production d'amphores à Lyon. In LAUBENHEIMER, F., ed. - *Les Amphores en Gaule. Production et Circulation (Table ronde internationale, Metz 1990)*. Paris: CNRS (Centre de Recherches d'Histoire Ancienne ; 116), p. 37-49.
- DESBAT, A. ; MARTIN-KILCHER, S. (1989) - Les amphores sur l'axe Rhône-Rhin à l'époque d'Auguste. In *Amphores romaines et histoire économique: dix ans de recherches (Actes du colloque de Siena, 1986)*. Roma: École Française de Rome (Collection de l'École Française de Rome ; 114), p. 339-365.
- DÍAZ ALVAREZ, P. ; VÁZQUEZ VÁZQUEZ, M. (1988) - *Noticia preliminar del primer horno y alfar de ánforas gallegas*, San Martiño de Bueu (Pontevedra). Pontevedra.
- DIOGO, A. M. D. (1987a) - Ânforas provenientes do rio Tejo (Salvaterra de Magos), no Museu do Mar. *Arqueologia*. Porto. 16, p. 112-114.
- DIOGO, A. M. D. (1987b) [1991] - Quadro tipológico das ânforas de fabrico lusitano. *O Arqueólogo Português*. Lisboa. 4.ª série. 5, p. 179-191.
- DIOGO, A. M. D. ; ALVES, F. J. S. (1988-1989) - Ânforas provenientes do meio fluvial. *O Arqueólogo Português*. Lisboa. 4ª série. 6-7, p. 227-240.
- DIOGO, A. M. D. ; FARIA, J. C. (1990) - Elementos para a caracterização e periodização da economia do baixo Sado, durante a época romana. In GAMITO, T. J., ed. - *Arqueologia Hoje, I Etno-Arqueologia*. Faro : Universidade do Algarve, p. 92-106.
- DIOGO, A. M. D. ; FARIA, J. C. (1991) - Materiais da "villa" romana de Nossa Senhora d'Aires (Alcácer do Sal). *Arqueologia*. Porto. 21, p. 26-27.
- DIOGO, A. M. D. ; TRINDADE, L. (1993-1994) - Materiais provenientes dos Chões de Alampompé (Santarém). *Conimbriga*. Coimbra. 32-33, p. 263-281.
- DUARTE, A. L. C. ; RAPOSO, J. M. C. (1996) - Elementos para a caracterização das produções anfóricas da Quinta do Rouxinol (Corroios / Seixal). In FILIPE, G. ; RAPOSO, J., eds.. p. 237-247.
- EMPEREUR, J.-Y. ; HESNARD, A. (1987) - Les amphores hellénistiques. *Céramiques Hellénistiques et Romaines*. Besançon. 2, p. 9-71.
- ENCARNAÇÃO, J. (1984) - *Inscrições Romanas do Conventus Pacensis*. 2 vols. Coimbra: Instituto de Arqueologia da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- FABIÃO, C. (1989) - *Sobre as ânforas do acampamento romano da Lomba do Canho (Arganil)*. Lisboa: UNIARQ/INIC (Cadernos da Uniarq ; 1).
- FABIÃO, C. (1994) - As ânforas. In NOLEN, J. U. S. - *Cerâmicas e vidros de Torre de Ares, incluindo espólio ósseo e medieval*. Lisboa : Museu Nacional de Arqueologia/IPM, p. 17-34.
- FABIÃO, C. (1996a) - O comércio dos produtos da Lusitânia transportados em ânforas no Baixo Império. In FILIPE, G. ; RAPOSO, J. M., eds. (1996) - *Ocupação romana dos estuários do Tejo e do Sado (Actas das primeiras jornadas sobre Romanização dos estuários do Tejo e do Sado, Seixal, 1991)*. Lisboa : Dom Quixote (Nova Enciclopédia ; 53), p. 329-342.
- FABIÃO, C. (1996b) - O povoado fortificado da Cabeça de Vaiamonte, Monforte. *A Cidade. Revista Cultural de Portalegre*. Portalegre. Nova Série. 11, p. 35-84.
- FABIÃO, C. (no prelo) - O estudo das ânforas. In GONÇALVES, V. S., ed. - *A arqueologia em Portugal Anos 90*.
- FABIÃO, C. ; CARVALHO, A. (1990) - Ânforas da Lusitânia: uma perspectiva. In ALARCÃO, A.; MAYET, F., eds.. p. 37-63.
- FABIÃO, C. ; GUERRA, A. (1993) - Sobre os conteúdos das ânforas lusitanas. In *II Congresso peninsular de História Antiga (Coimbra, 1990)*, Actas Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, p. 995-1016.
- FABIÃO, C. ; GUERRA, A. (1994) - As ocupações antigas de Mesas do Castelhinho (Almodôvar). Resultados preliminares das campanhas de 1990-1992. In *Actas das V Jornadas Arqueológicas da A.A.P. (Lisboa, 1993)*, 2º vol.. Lisboa: A. A. P., p. 275-289.
- FABIÃO, C. ; GUERRA, A. (no prelo) - A cerâmica campaniense do acampamento da Lomba do Canho (Arganil). *Ophiussa*. Lisboa. 1.
- FERREIRA, C. J. A. (1992) - Escavações no povoado fortificado de "Mesas do Castelhinho" (Almodôvar). Relatório preliminar. *Vipasca*. Aljustrel. 1, p. 19-37.
- GÓMEZ BELLARD, C. ; GUÉRIN, P. ; PÉREZ JORDÁ, G. (1993) - Témoignage d'une production de vin dans l'Espagne préromaine. In AMOURETTI, M. -C.; BRUN, J. -P., eds. (1993) - *La production du vin et de l'huile en Méditerranée (Colloque Aix-en-Provence, 1991)*. Supp. 26 de *Bulletin de Correspondence Hellénique*, p. 379-395.
- GUERRA, A. (1996) - Marcas de ânforas provenientes do Porto dos Cacos (Alcochete). In FILIPE, G. ; RAPOSO, J. M., eds. (1996) - *Ocupação romana dos estuários do Tejo e do Sado (Actas das primeiras jornadas sobre Romanização dos estuários do Tejo e do Sado, Seixal, 1991)*. Lisboa : Dom Quixote (Nova Enciclopédia ; 53), p. 267-282.
- HESNARD, A. (1980) - Un dépôt augustéen d'amphores à La Longarina, Ostie. In d'ARMS, J. H.; KOPFF, E. C., eds. - *The seaborne commerce of ancient Rome: studies in archaeology and history*. Roma: American school at Rome (Memoirs of the american academy in Rome, 36), p. 141-156.
- HESNARD, A. (1987) - Cas n° 4: détermination de l'origine d'amphores romaines. In *Systèmes experts et sciences humaines. Le cas de l'archéologie*. Paris: Eyrolles, p. 139-167.
- HESNARD, A. [et al.] (1988) - *L'Épave romaine Grand Ribaud D (Hyères, Var)*, *Archaeonautica*, 8.
- JALHAY, E. (1934) - Uma curiosa estatueta de barro. *Revista de Arqueologia*. Lisboa. 2, p. 207-208.
- KALB, P. ; HÖCK, M. (1988) - O povoamento pré-histórico de Alpiarça. *Arqueologia*. Porto. 17, p. 193-200.
- KEAY, S. J. (1984a) - *Late roman amphorae in the western Mediterranean. A typology and economic study*. 2 vols. Oxford (British Archaeological Reports - International Series ; 194).



- KEAY, S. J. (1984b) - Decline or continuity? The coastal economy of the conventus tarraconensis from the fourth century until the late sixth century. In BLAGG, T. ; JONES, R. F. J.; KEAY, S. J., eds. - *Papers in iberian archaeology*, II Oxford (British Archaeological Reports - International Series ; 193(II)), p. 552-577.
- KEAY, S. J. (1988) - *Roman Spain*. London : British Museum Publications.
- LAUBENHEIMER, F. (1985) - *La Production des Amphores en Gaule Narbonnaise*. Paris : CNRS (Centre de Recherches d'Histoire Ancienne ; 66).
- LAUBENHEIMER, F. (1989) - Les amphores gauloises sous l'empire: recherches nouvelles sur leur production et leur chronologie. In *Amphores Romaines et Histoire Économique: Dix Ans de Recherche (Actes du Colloque de Siena, 1986)*. Roma: École Française de Rome (Collection de l'École Française de Rome ; 114), p. 105-138.
- LAUBENHEIMER, F. ; LEQUOY, M.-C. (1992) - Les Amphores Gauloise 12 de Normandie. Le Matériel de la Néropole de Vatteville-la-Rue. In LAUBENHEIMER, F. ed. - *Les Amphores en Gaule. Production et circulation (table ronde internationale, Metz 1990)*. Paris : CNRS (Centre de Recherches d'Histoire Ancienne ; 116), p.75-92.
- LEEUWAARDEN, W. V. ; JANSSEN, C. R. (1985) - A preliminary palynological study of peat deposits near an oppidum in the lower Tagus valley, Portugal. In *Actas da I reunião do Quaternário ibérico*, vol. II, Lisboa: Associação portuguesa para o estudo do Quaternário p. 225-236.
- LACERDA, S. (s/d [1997]) - *A arte da tanoaria*. Porto : Centro Regional de Artes Tradicionais.
- LIOU, B. (1987) - Inscriptions peintes sur amphores: Fos (suite), Marseille, Toulon, Port-la-Nautique, Arles, Saint-Blaise, Saint-Martin-de-Cran, Macon, Calvi. *Archaeonautica*. Paris. 7, p. 55-139.
- LIOU, B. (1990) - Le commerce de la Bétique au Ier siècle de notre ère. Notes sur l'épave Lavezzi 1 (Bonifacio, Corse du Sud). *Archaeonautica*. Paris. 10, p. 125-155.
- LIOU, B. ; DOMERGUE, C. (1990) - Le commerce de la Bétique au Ier siècle de notre ère. L'Épave Sud-Lavezzi 2 (Bonifacio, Corse du Sud). *Archaeonautica*. Paris. 10, p. 11-123.
- LIOU, B. ; GASSEND, J.-M. (1990) - L'Épave Saint-Gervais 3 à Fos-sur-Mer (milieu du II Siècle ap. J.-C.). Inscriptions peintes sur amphores de Bétique. Vestiges de la coque. *Archaeonautica*. Paris. 10, p. 157-164.
- MADEIRA, M. J. P. S. (1988) - Subsídios para o estudo do material anfórico dos *Castella da zona de Castro Verde*. In *I Encontro de arqueologia da região de Beja (Beja, 1986)*. Arquivo de Beja. Beja. 2ª série, 3, p. 121-131.
- MARTIN-KILCHER, S. (1990) - Le vin et la Suisse romaine. In *Archéologie de la Vigne et du Vin (Actes du Colloque de Paris, 1988)*. (Caesarodunum ; 24), p. 175-204.
- MARTIN-KILCHER, S. (1992) - La fabrication d'amphores vinaires Dressel 2-4 à Augusta Rauricorum (Augst, Suisse) et le début de la viticulture au nord des Alpes. In LAUBENHEIMER, F., ed. - *Les Amphores en Gaule. Production et Circulation (Table ronde internationale, Metz 1990)*. Paris : CNRS (Centre de Recherches d'Histoire Ancienne ; 116), p. 51-58.
- MARTINS, M. (1990) - *O povoamento proto-histórico e a romanização da bacia do curso médio do Cávado*. Braga: Universidade do Minho (Cadernos de Arqueologia/Monografias ; 5).
- MARTINS, M. ; DELGADO, M. (1989-1990) - As necrópoles de Bracara Augusta. Os dados arqueológicos. *Cadernos de Arqueologia*. Braga. IIª série, 6-7, p. 41-186.
- MATEUS, J. (1992) - *Holocene to presente day ecosystems of the Carvalhal region*, s/1 : ed. do Autor. policopiado.
- MAYET, F. ; SCHMITT, A. ; SILVA, C. T. (1996) - *Les amphores du Sado (Portugal). Prospection des fours et analyse du matériel*. Paris : Diffusion E. De Boccard.
- MIRÓ, J. (1988) - *La producción de ánforas romanas en Catalunya. Un estudio sobre el comercio del vino de la Tarraconense (siglos I a.C. - I d.C.)*. Oxford (British Archaeological Reports - International Series ; 437).
- NAVEIRO LÓPEZ, J. L. (1991) - *El comercio antiguo en el N.W. peninsular. Lectura histórica del registro arqueológico*. Coruña : Museo Arqueológico.
- NUNES, J. C. ; FABIÃO, C. ; GUERRA, A. (1988) - *O acampamento militar romano da Lomba do Canho (Arganil)*. Arganil : Museu Regional de Arqueologia.
- PAIVA, M. B. C. (1993) - *Ânforas romanas de castros da fachada atlântica do Norte de Portugal*. (Dissertação de Mestrado em Arqueologia, defendida na faculdade de Letras da Universidade do Porto). Porto: ed. da Autora, policopiado.
- PANELLA, C. (1972) - Annotazioni in margine alle stratigrafie delle terme ostiensi del nuotatore. In *Recherches sur les amphores romaines*. Roma: École Française de Rome (Collection de l'École Française de Rome ; 10), p. 69-106.
- PANELLA, C. (1983) - Le anfore di Cartagine: nuovi elementi per la ricostruzione dei flussi commerciali del Mediterraneo in età imperiale romana. *Opvs*. Roma. 2:1, p. 53-73.
- PEACOCK, D. P. S. ; WILLIAMS, D. F. (1986) - *Amphorae and the Roman economy. An introductory guide*. London: Longman.
- RAPOSO, J. M. C. (1990) - Porto dos Cacos: uma oficina de produção de ânforas romanas no vale do Tejo. In ALARCÃO, A.; MAYET, F., eds. (1990) - *As ânforas lusitanas: tipologia, produção, comércio (Actas das jornadas de estudo de Conimbriga de 13 e 14 de Outubro de 1988)*. Conimbriga : Museu Monográfico ; Paris : De Boccard, p. 117-151.
- RAPOSO, J. M. C. ; DUARTE, A. L. C. (1996) - O forno 2 do Porto dos Cacos (Alcochete). In FILIPE, G. ; RAPOSO, J. M., eds. (1996) - *Ocupação romana dos estuários do Tejo e do Sado (Actas das primeiras jornadas sobre Romanização dos estuários do Tejo e do Sado, Seixal, 1991)*. Lisboa : Dom Quixote (Nova Enciclopédia ; 53), p. 249-265.

- RAPOSO, J. M. C. ; SABROSA, A. J. G. ; DUARTE, A. L. C. (1995) - Ânforas do Vale do Tejo. As olarias da Quinta do Rouxinol (Seixal) e do Porto dos Cacos (Alcochete). In *1º Congresso de arqueologia peninsular (Porto, 1993) - Actas VII. Trabalhos de Antropologia e Etnologia*. Porto. 35: 3, p. 331-352.
- REVILLA CALVO, V. (1993) - *Producción cerámica y economía rural en el bajo Ebro en época romana. El alfar de l'Aumedina, Tivissa (Tarragona)*. Barcelona : Universidad.
- RIBEIRO, O. [s.d] (1978) - A civilização do barro no sul de Portugal (aspectos e sugestões). In *Geografia e civilização - temas portugueses*. 2ª Ed., Lisboa: Livros Horizonte (Espaço e Sociedade ; 2), p. 31-51.
- RIBEIRO, O. (1986) - *Portugal o Mediterrâneo e o Atlântico*, 4ª ed., revista e ampliada. Lisboa: Sá da Costa (Nova Universidade ; 13).
- SEALEY, P. R. (1985) - *Amphoras from the 1970 excavations at Colchester Sheepen*. Oxford (British Archaeological Reports - British Series ; 142).
- SILVA, A. C. F. da (1986) - *A cultura castreja no Noroeste de Portugal*. Paços de Ferreira : Museu Monográfico da Citânia de Sanfins.
- SILVA, A. R. P. da (1988) - A paleobotânica na arqueologia portuguesa: resultados desde 1931 a 1987. In *Actas do I Encontro "Paleoecologia e Arqueologia", Vila Nova de Famalicão* : Câmara Municipal, p. 5-36.
- SILVA, C. T. da (1985-1986) - A. I. Marques da Costa e Tróia de Setúbal. In *V Colóquio Portuense de Arqueologia (Porto, 1966)*. Lvcerna, 2.ª série. Porto. 1, p. 259-267.
- SILVA, C. T. da ; COELHO-SOARES, A. ; SOARES, J. (1987) - Nota sobre o material anfórico da foz do Arade (Portimão). *Setúbal Arqueológica*. Setúbal. 8, p. 203-219.
- SILVA, C. T. da ; SOARES, J. ; BEIRÃO, C. M. ; DIAS, L. F. ; COELHO-SOARES, A. (1980-1981) - Escavações arqueológicas no castelo de Alcácer do Sal (campanha de 1979). *Setúbal Arqueológica*. Setúbal. 6-7, p. 149-218.
- SILVA, C. T. da ; SOARES, J. ; COELHO-SOARES, A. (1992) - Estabelecimento de produção de salga da época romana na Quinta de Marim (Olhão). Resultados preliminares das escavações de 1988-89. *Setúbal Arqueológica*. Setúbal. 9-10, p. 335-374.
- SILVA, C. T. da ; SOARES, J. (1993) - *Ilha do Pessegueiro. Porto romano da costa alentejana*, Lisboa : Instituto para a Conservação da Natureza.
- SOEIRO, T. (1984) - Monte Mózinho: apontamentos sobre a ocupação entre Sousa e Tâmega na época romana. *Penafiel - Boletim de Cultura*. Penafiel. 3ª série. 1.
- TCHERNIA, A. (1971) - Les amphores vinaires de Tarraconaise et leur exportation au début de l'empire. *Archivo Español de Arqueología*. Madrid. 44, p. 38-85.
- TCHERNIA, A. (1986) - *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*. Roma: École française de Rome (Bibliothèque des Écoles Françaises d'Athènes et de Rome ; 261).
- TCHERNIA, A. ; VILLA, J.-P. (1977) - Note sur le matériel recueilli dans la fouille d'un atelier d'amphores à Velaux (Bouches-du-Rhône). In *Méthodes Classiques et Méthodes Formelles dans l'Étude des Amphores (Actes du Colloque de Roma, 1974)*. Roma: École Française de Rome (Collection de l'École Française de Rome ; 32), p. 231-239.
- ULBERT, G. (1984) - *Cáceres el Viejo. Ein Spätrepublikanisches Legionslager in Spanisch-Extremadura*, Mainz am Rhein (Madrider Beiträge ; 11).
- VASCONCELLOS, J. L. (1895) - Antiguidades do sul do Tejo (mencionadas num manuscrito de D. Fr. Manoel do Cenaculo). *O Archeólogo Português*. Lisboa. 1, p. 338-344.
- WILLIAMS, D. F. (1985) - Petrological examination of amphorae from Colchester Sheepen. In SEALEY, P. R. - *Amphoras from the 1970 excavations at Colchester Sheepen*. Oxford (British Archaeological Reports - British Series ; 142), p. 153-166.