

Yolanda Peña Cervantes, *De tornos y tornillos. Tecnologías de prensado de la uva y la aceituna en el mundo romano y tardoantiguo (=Arqueologías históricas 1)*, Granada, Comares, 2023, 187 pp., 79 ilust. y 6 tab. en color [ISBN: 978-84-1369-507-5]

Eva Zarco Martínez

Universidad Nacional de Educación a Distancia ✉

eva.zarco@geo.uned.es

<https://dx.doi.org/10.5209/geri.95006>

El volumen que inaugura la colección de Arqueologías Históricas de Comares no puede ejemplificar mejor el espíritu de estas publicaciones, dirigidas a introducir al lector en la historia a través de sus restos materiales. Esta obra sobre las instalaciones de prensado del mundo romano y tardoantiguo incide, desde un punto de vista material, en la importancia que productos como el aceite o el vino tuvieron en el mundo antiguo. El conocimiento que tenemos sobre la producción de estos bienes ha procedido generalmente del estudio de los envases en los que han sido exportados, como se puede ver en los trabajos, entre otros, de Fanette Laubenheimer (“Des amphores et des hommes. Chronique 2015”, *Dialogues d’histoire ancienne* 41/1, 2015, 289-312), André Tchernia (“Encore sur les modèles économiques et les amphores”, [en] *Amphores romaines et histoire économique. Dix ans de recherche*, Roma, 1989, 529-536.) o del equipo de investigación CEIPAC, y no de las instalaciones de producción, cuestión en la que se ha centrado la carrera de la autora.

Yolanda Peña afronta el análisis, y claramente lo expresa en la introducción, como una obra homenaje a Jean-Pierre Brun y su investigación sobre la producción del vino y el aceite en el mundo antiguo (entre otros, vid. J.-P. Brun, *Le vin et l’huile dans la Méditerranée Antique. Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication*, Paris, 2003; *Archéologie du vin et de l’huile dans l’Empire romain*, Paris, 2004). Cuestión que es la arteria principal del trabajo desarrollado por la autora desde la publicación de su tesis doctoral y en la que ha profundizado en trabajos posteriores, centrándose en el territorio hispano y en las épocas romana y tardoantigua, y apoyándose principalmente en los vestigios arqueológicos asociados a este ámbito de producción (“Variantes tecnológicas hispanas en los procesos de elaboración de vino y aceite en época romana” [en] J. M. Noguera – J. A. Antolinos, (eds.) *De vino et oleo hispaniae. Áreas de producción y procesos tecnológicos del vino y el aceite en la Hispania romana. AnMurcia* 27-28, 2013, 141-154; “Bodegas y almazaras en Hispania: estructuras y ámbitos de producción”, [en] M. Bustamante – D. Bernal (eds.): *Artífices idóneos. Artesanos, talleres y manufacturas en Hispania*, Mérida, 2014, 211-267). Este libro supone, por tanto, un cambio en su ámbito geográfico habitual con el claro objetivo de actualizar el trabajo de Brun y lo afronta, como es de esperar en sus trabajos, analizando los vestigios arqueológicos para documentar las tipologías de estas instalaciones productivas por todo el Mediterráneo.

El trabajo de síntesis realizado es, con certeza, uno de los elementos más llamativos de la obra, lo que permite, junto a una rigurosa estructura, obtener una visión general y ordenada de las

tecnologías productivas en el área mediterránea. Tras una brevísima introducción en la que expone el planteamiento general del texto, entra directamente en materia resumiendo las tipologías de los sistemas de prensado y sus elementos distintivos. La intensa revisión bibliográfica realizada permite renovar los conocimientos sobre las variadas tecnologías que permiten el prensado de la uva y la aceituna, partiendo del fundamental esquema tipológico de Brun. Así, la autora resume en escasamente 17 páginas, salpicadas de ilustraciones, los tres grandes métodos de prensado: sistemas simples de estrujado, prensas de tornillo directo y prensas de viga. Entre los datos aportados más destacables debemos señalar las actualizaciones de Jean-Pierre Brun a su propio trabajo, las recientes interpretaciones sobre las prensas de tornillo, y, principalmente, la gran aportación del trabajo de Peña: el origen bético de la prensa de viga y tornillo, presente ya en la primera mitad del I d.C. y que transforma la concepción de una provincia hispana receptora de los elementos itálicos.

La obra continúa recorriendo las provincias romanas en un aparente desorden, desde occidente hacia el Mediterráneo oriental. Entre los capítulos 2 y 11 sintetiza la bibliografía consultada para la actualización del trabajo ya desarrollado por su mentor. Comenzando por Hispania, continúa su viaje en una línea zigzagueante haciendo parada en *Mauretania Tingitana*, *Gallia*, Italia, Istria y Dalmacia, África y *Mauretania Caesariensis*, Egipto, Grecia y las provincias asiáticas, Chipre y el levante mediterráneo. Si bien sería de esperar un planteamiento diferente en el desarrollo de la obra en cuanto al orden en el que se exponen las peculiaridades territoriales, comenzando por la península itálica y expandiéndose desde el núcleo central del imperio, el hilo conductor del análisis de Peña es la prensa de viga y tornillo y su expansión desde Hispania que funciona, en este caso, como centro irradiador de una tecnología novedosa.

El análisis territorial se desarrolla con una misma estructuración en la que, después de un repaso historiográfico, se desglosan los sistemas de prensado documentados en la zona individualizando elementos característicos de las regiones analizadas. Siguiendo las diferentes categorías tecnológicas, incluye apartados relacionados con las prensas de viga, las prensas de bastidor, las de rodillos cilíndricos y las de tornillo directo. Analiza los diversos elementos que caracterizan este tipo de instalaciones, prestando especial interés a los contrapesos, en ocasiones únicos vestigios de las estructuras de prensado. También ha considerado, oportunamente, extraer en un apartado otras herramientas y espacios complementarios pero imprescindibles para la elaboración del vino o el aceite, destacando las peculiaridades regionales: los contenedores de almacenaje, las estructuras para el decantado del aceite, las destinadas a la molienda e, incluso, realiza alguna referencia puntual sobre aquellos elementos documentados para el transporte del producto. Es igualmente interesante la introducción en su análisis de los aspectos religiosos o propiciatorios de la producción, presentes en algunos territorios. Así, nos guía como espectadores curiosos en los detalles, en ocasiones discretos, que pueden relacionarse con el culto en los espacios de trabajo o con la protección de la labor que se desarrolla en ellos. Un aspecto novedoso que menciona la autora en su obra es la reiterada presencia de canales vertederos con forma de cabeza de león en las instalaciones vinícolas egipcias, documentada tanto en las instalaciones excavadas como en la iconografía, desde el período helenístico. Aunque no profundiza, más allá de plantear esa funcionalidad ritual de protección, enumera igualmente otros yacimientos en Libia y en Europa en los que se repite esta representación del león, exponiendo con ello una nueva vía de estudio sobre el uso de este tipo de simbologías en las instalaciones productivas.

No es preciso realizar en esta reseña una labor descriptiva de cada uno de los detalles regionales en cuanto a tecnologías y cronologías presentadas por la autora. Como ya se ha indicado, es el origen bético de la prensa de viga y tornillo, y no la secuencia cronológica, el hilo conductor de la obra y, en este sentido, es interesante señalar la escasa presencia de esta tecnología de viga y tornillo en Istria y Dalmacia, donde pervive la prensa catoniana; o la total ausencia en el norte de África, donde se mantiene el uso de la prensa de viga y torno o la prensa de tornillo directo en Egipto. Es justo señalar la desigual información expuesta en los diferentes territorios. Aunque la búsqueda de datos parece haber sido intensa, las escasas intervenciones en este tipo de enclaves, la ausencia de investigadores en esta línea de trabajo o la escasa

difusión de los resultados, hacen de esta recopilación una obra obligadamente dispar. Tan sólo a la amplia información disponible sobre el territorio hispano se puede equiparar la presentada sobre el levante mediterráneo, con una extensa trayectoria en la investigación sobre este ámbito productivo (E. Ayalon – R. Frankel – A. Kloner, eds., *Oil and wine presses in Israel from the Hellenistic, Roman and Byzantine periods*, Oxford, 2009).

El capítulo 12, con el título “Las 52 palabras de Plinio el Viejo y el debate sobre la evolución tecnológica en las sociedades antiguas”, recoge la histórica discusión sobre los sistemas de prensado pero centrándose en dos aspectos esenciales relacionados con el trabajo desarrollado en los capítulos anteriores. Señala la convivencia de los mecanismos mencionados por Plinio, descartando la idea del progreso lineal por el cual unas tecnologías son sustituidas por otras mejores, cuestión que queda patente tras su análisis. La segunda idea que analiza a colación del texto de Plinio es el supuesto origen griego de las prensas de tornillo, revisado por Burton y Lewit (“Wine and oil presses in the Roman to late Antique Near East and Mediterranean. Balancing textual and archaeological evidence”, [en] A. Squitieri – D. Eitam (eds.) *Stone tools in the ancient Near East and Egypt. Ground Stone tools, rock-cut installations and Stone vessels from prehistory to late antiquity*, Oxford, 2019, 97-110), que especifican que se trata del tornillo sin fin y no de su uso en una prensa, lo que es ideado por los griegos. En este sentido, los datos arqueológicos expuestos por la autora, primero en su tesis doctoral y ahora en esta obra, muestran con claridad el origen hispano de este mecanismo. A modo de conclusión, incluye aquí un breve análisis sobre la relación del mundo productivo con lo religioso o ritual, englobando las referencias regionales incluidas en los capítulos anteriores.

Finalmente, las conclusiones desarrolladas por la investigadora nos muestran de nuevo su objetivo en esta obra: el rastreo de estos sistemas de prensado para conocer las características regionales de los procesos productivos y la implantación en el Mediterráneo de la prensa hispana. Otras cuestiones que podrían derivar de este análisis, como los transmisores de esos ingenios mecánicos o las motivaciones que pueden llevar a la sustitución de determinadas tecnologías o al mantenimiento de las mismas a lo largo de siglos, no son analizadas en profundidad. Sí realiza una breve síntesis regional de aquellos elementos definitorios y esboza la idea sobre la importancia del contexto económico, social y cultural en el proceso de asimilación de nuevas técnicas, pero la falta de profundización en este aspecto puede ser criticada por el lector que busque un análisis más profundo sobre la difusión tecnológica por los territorios del imperio.

Como es habitual en las publicaciones de Peña, el recurso a la iconografía y la etnografía resulta esencial para completar aquellas lagunas que no cubre el registro arqueológico. Así, remarca de nuevo la importancia de considerar también la ausencia de restos arqueológicos, señalando la intensa presencia de la madera en este tipo de instalaciones, que puede sesgar nuestro conocimiento sobre las tecnologías de prensado. Para ello, defiende de nuevo el uso de análisis bioquímicos y paleobotánicos como complemento imprescindible para la detección de este tipo de instalaciones productivas.

Como ya se ha indicado, las ilustraciones resultan esenciales para la comprensión de las descripciones aportadas. La obra cuenta con 79 figuras en color que complementan el texto y un anexo final de 6 tablas en las que sintetiza las presencias y ausencias regionales de determinados elementos. Asimismo, resume en la primera de las tablas la evolución cronológica de las diferentes tecnologías documentadas e ilustradas en el texto. Es necesario, sin embargo, mencionar la ligera confusión que pueden generar los pequeños errores registrados en las referencias a las diferentes figuras que hallamos a lo largo de la obra, aunque los pies que acompañan las imágenes no llevan a error en la interpretación de las mismas y facilitan su comprensión.

A modo de conclusión, partiendo de la concepción del trabajo como una obra de revisión bibliográfica para desarrollar una visión general del panorama en la investigación de los sistemas productivos del vino y el aceite, la actualización bibliográfica que aporta la autora resulta fundamental, conformándose como un nuevo punto de partida para las distintas vías de investigación que aún quedan abiertas sobre este sector productivo y para las que se han posibilitado a partir de su investigación.