

ACTIVIDADES PRODUCTIVAS: ARTESANÍA E INDUSTRIA

por Paola Rendini

El cambio de la República al Imperio, al final de un período atormentado por sangrientas guerras civiles, en los últimos decenios del siglo II a.J.C., significó para la ciudad de Roma, y más en general para la península italiana, la vuelta a una situación de estabilidad y paz, que favoreció un nuevo comienzo de las actividades agrícolas, industriales y artesanales. A partir de este momento y a lo largo de todo el siglo I d.J.C. los productos de Italia dominarán los mercados de las provincias del Imperio. Las fuentes históricas que aclaran el sistema productivo romano y su organización, contrariamente a lo que acontece con la agricultura, son muy escasas. Este sistema está en gran parte basado -como también en el ámbito rural- en el empleo de esclavos y libertos. Las manufacturas coligadas a los grandes proyectos edilicios públicos (fábricas de ladrillos, talleres marmíferos etc.) pertenecían a personajes de las clases más altas, senadores o personajes de la familia imperial.

Las manufacturas relacionadas con los abastecimientos de las tropas (fábricas de vajilla, lucernas, ánforas de transporte etc.) adquirieron dimensiones industriales; en cambio, las otras formas de actividad productiva, por el número de personas empleadas y por la organización, mantuvieron un carácter artesanal.

Los esclavos o los libertos eran responsables de la organización de las empresas industriales que pertenecían a los personajes, como los que se encuentran en los sellos impresos en las tejas, de las clases elevadas. El sistema productivo de la cerámica de mesa aretina, representa un fenómeno singular que se puede también reconstruir a partir de los sellos impresos en las vasijas.

Desde la ciudad de origen, Arezzo, este tipo de producción cerámica se exportó también al extranjero en Galia.

Las actividades artesanales, de conducción familiar, o con el soporte de mano de obra servil reducida, se desarrollaban a menudo en el interior de la habitación, que era al mismo tiempo taller, almacén y tienda al por menor. Este tipo de actividad comprende una vasta gama de productos y procedimientos: molinos, panaderías, despachos de verduras, carnes, comidas calientes y bebidas, vino, tejidos y cordelerías, talleres de herreros, vidrieros, cuchilleros, sastres etc. En Ostia, en Pompeya y también en Roma la serie de *tabernae* a lo largo de las carreteras y la serie de relieves de terracota, que decoran los monumentos funerarios son testimonios de estas actividades. Se pueden observar escenas de género, reproducidas eficaz y animadamente, con representaciones muy detalladas de mostradores de mampostería o de madera, donde se amontonan las mercancías con sus contenedores. Precisamente en estos relieves nos inspiramos para nuestra reconstrucción de una taberna para la venta de productos alimenticios. Las mismas fuentes iconográficas y arqueológicas documentan la existencia de otros talleres, como las tejedurías, las lavanderías y tintorerías, donde los tejidos -fabricados con procedimientos especiales- requerían ambientes separados, con tinajas y otros recursos e instrumentos apropiados.

Si las *tabernae* garantizaban el comercio al por menor de los productos alimenticios cotidianos, por otra parte el gran mercado, que tenía lugar en días especiales (*nundinae*), se desarrollaba en el *macellum* o en el foro, es decir en grandes plazas que poseían las estructuras necesarias.

Claramente, como siempre ha acontecido, también en las transacciones de edad romana se verificaban casos de fraudes en los cuales los mercaderes deshonestos usaban falsas balanzas o falsas pesas. Por este motivo se encargaban a unos magistrados para controlar pesos y medidas.

LAS TABERNAS

por Marco Cavalieri

En su origen la taberna era un pequeño depósito de leña que servía para los talleres de artesanado. Daba a la calle y estaba situada en la planta baja de una insula (la casa de los pobres). Poco a poco fue transformándose en *cellae vinariae*, es decir en un depósito de vino o de botellas.

Con el tiempo la taberna se especializó en la venta de vino y de comida.

Las hosterías propiamente dichas, en cambio, contaban con uno o más ambientes. La sala que daba a la calle tenía un gran mostrador de mampostería, con una hornalla que calentaba continuamente el agua.

La decoración era muy simple: mesas y sillas y algunos bancos apoyados en la pared.

La comida era muy barata y lo era aún más el vino. Generalmente se lo servía mezclado con agua caliente o fría, a veces "condimentado" con miel y especias. Eran más caros pero también de mejor calidad los vinos "de la casa": el Falerno, el Setino, el Massico o los vinos griegos. ¡Plinio nos habla de más de ochenta

ta tipos de vino! Junto con el vino se servían dulces, huevos y quesos, fruta fresca, verdura y garbanzos. Los sitios mas refinados servían también carne de caza o de pescado, trufas y hongos. En las tabernas el juego de azar era muy común. Se jugaba a la "morra", al ajedrez, a dama y con los dados. En aquellos casos en que hubieran habitaciones en los pisos superiores, jovencitas con nombres exóticos entretenían a los clientes, como lo demuestran varias inscripciones en las paredes de las hosterías de Pompeya.

LA DOMUS

por Fabio Colavicchi

La morada señorial de la primera edad imperial sigue imitando el esquema de la edad republicana tardía, con la sucesión axial del atrio con *impluvium* (estanque que recogía el agua pluvial que llegaba a través de una apertura en el techo) y del peristilo (patio con pórticos). Entre la República tardía y el primer siglo del imperio, estas viviendas pueden estar dotadas también de pequeñas termas privadas y de elementos "copiados" de las grandes villas de *otium* de la clase dirigente, como los jardines enriquecidos con grutas o templos de las Ninfas y pilas.

La "casa del criptopórtico" de Vulci, cuya fundación se remonta al final del siglo II-comienzos del I a.J.C., mantiene su esquema originario también en las fases sucesivas, con un atrio principal (*con alae*) al cual se asoman el *tablinum* (ambiente de representación, para la recepción) flanqueado por dos triclinios (comedores) y, a los lados, los *cubicula* (dormitorios), luego un peristilo transversal, bajo el cual se encuentra un criptopórtico (pórtico subterráneo) probablemente usado como depósito. Al peristilo se asomaban una exedra flanqueada por otros cuartos y, por último, un pórtico transversal delante de un jardín (*viridarium*). Al lado del atrio principal se encuentra un atrio más pequeño con relativa entrada, y luego una serie de cuartos de servicio (almacenes, establos), separados por la habitación del dueño, y una pequeña -pero completa- instalación termal privada. En la primera edad imperial el jardín será transformado en gruta o templo de las Ninfas con fuente, mientras las termas y los ambientes de servicio serán reestructurados.

LAS VIVIENDAS DE LAS CLASES MEDIAS E INFERIORES

por Fabio Colavicchi

Además de las *domus* de las clases superiores, si bien en el curso de la edad imperial se verifica el abandono de las ciudades en favor de las villas extraurbanas, existía una notable variedad de soluciones para las clases menos ricas, especialmente en las ciudades más pobladas. Allí se había desarrollado un innoble mercado de arrendamientos y prosperaban las especulaciones edilicias, frecuentemente realizadas con sobrealzados y con partes agregadas a menudo precarias y peligrosas.

Para dar una respuesta a estas exigencias se difundieron grandes edificios con muchos pisos, que tomaban luz de un patio central con pórticos. En la planta baja se hallaban tiendas, con entresijos donde habitaban los comerciantes, mientras a través de escaleras y pasillos se podía llegar a las viviendas, en los pisos superiores. Los cuartos mejores eran los del primer piso, porque tenían un acceso más cómodo, y también porque las habitaciones superiores resultaban siempre más miserables y malsanas.

Pero existían también unas viviendas para las clases medias más o menos ricas, conocidas sobre todo en Ostia, como las "casitas tipo", compuestas por apartamentos simétricos provistos de un pasillo, y las "casas de jardín", repartidas en un área verde, lejos de las vías de tránsito.

EL BANQUETE

por Marco Cavalieri

Generalmente eran tres las comidas principales cotidianas entre los Romanos: un desayuno (*ientaculum*) después de la salida del sol, en la que de costumbre se comían los restos de la cena precedente; una pequeña merienda a la mitad de la jornada (*pransus*) y por fin la *coena*, la comida más importante que empezaba entre las dos y las tres de la tarde, al final de la jornada de trabajo. La cena era verdaderamente el momento privilegiado para los paladares más exigentes: en tal ocasión se podía seguir comiendo hasta al anochecer, gustando las comidas más variadas, acompañadas por abundante vino y servidas en vajillas preciosas.

En la edad imperial estaba reservada a la comida una sala especial de la casa, el *triclinium*, cuyo nombre deriva de la presencia de tres lechos en donde se acomodaban los invitados. La mesa se encontraba más o menos en el centro de la sala y los triclinios estaban apoyados en las tres paredes de la habitación, el cuarto lado quedaba libre para el servicio. Toda la familia con los invitados se reunía aquí para la cena y, si bien en la edad más antigua las mujeres no podían comer con los hombres, durante el imperio poco a poco empezaron a hacerlo recostadas junto con sus maridos; solamente los niños no comían con los adultos, comían sentados a una pequeña mesa puesta en la misma sala.

No se usaban tenedores y cuchillos, los convidados tomaban directamente los alimentos con las manos: única excepción eran las cucharas (*coclearia*) para las comidas líquidas. De cualquier modo, los alimentos de costumbre eran sólidos y no se servían muy calientes.

Los recipientes de mesa estaban realizados con materiales diferentes conforme a la riqueza de los dueños

de casa: los más pobres poseían sólo modestos servicios de terracota y madera, mientras los más acomodados utilizaban las cerámicas finas y el vidrio para las cenas simples, vajilla de plata en las grandes ocasiones. Como hoy, los alimentos variaban mucho conforme al momento de la jornada: el desayuno consistía en pan bañado en vino a menudo acompañado por queso, huevos, fruta y miel (el azúcar no existía). Otro pequeño desayuno, rápido y sobrio, preveía huevos, pescado, un poco de verdura, fruta y, de beber agua o vino aguada. Por fin la cena consistía en varios platos (*ferulae*) precedidas por entradas (*gustationes*). Seguían la carne hervida, asada o guisada. Además de la carne de vaca, ternera, oveja, y pollo, los Romanos apreciaban mucho la caza, el pescado y también las aves exóticas, como el pavo real, la cigüeña y el avestruz. La bebida más utilizada era una mezcla de vino y miel (*mulsum*).