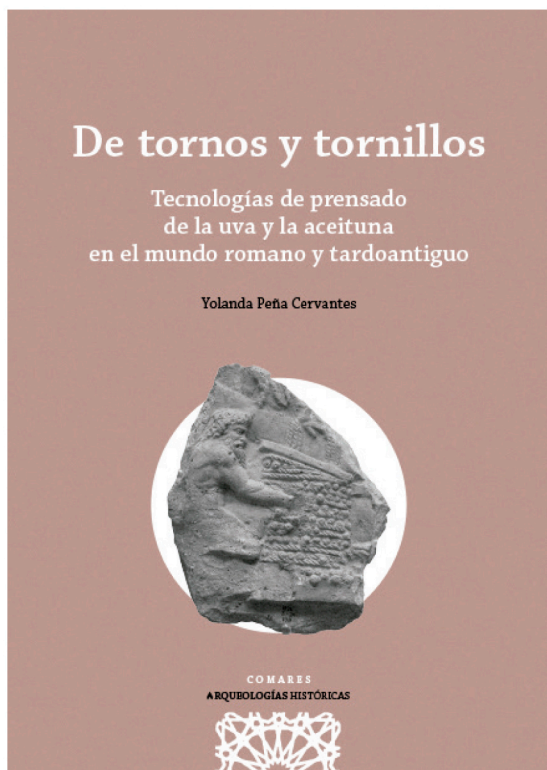


Yolanda PEÑA CERVANTES, *De tornos y tornillos. Tecnología de prensado de la uva y la aceituna en el mundo romano y tardoantiguo*, Granada, Comares, 2023, 186 pp. ISBN: 978-84-1369-507-5.

Yolanda Peña Cervantes forma parte del valiente grupo de investigadores que ha tratado de desenmarañar, a lo largo del tiempo y, a pesar de las dificultades, los aspectos técnicos acerca de la producción del vino y del aceite en época antigua. Su prolífica trayectoria en este campo queda evidente desde su tesis doctoral, defendida en 2008 y su posterior libro, titulado *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania* (2010). Autora de numerosas publicaciones al respecto, es continuadora de la estela de investigadores de la talla de Jean-Pierre Brun, a quien dedica el presente libro y quien, a su vez, lo prologa.

El libro, que estrena una nueva colección, *Arqueologías Históricas*, de la Editorial Comares, queda configurado en trece capítulos, a través de los que se pueden distinguir tres apartados. Un primer apartado –Capítulo 1– está dedicado exclusivamente a exponer las tecnologías de prensado empleadas en época romana, focalizando buena parte del texto en las diversas interpretaciones surgidas a raíz de la presencia de numerosas tipologías de uno de los elementos fundamentales de las prensas, como son los contrapesos. La autora describe las herramientas usadas a lo largo del tiempo, desde los planteamientos más sencillos para el estrujado de la uva y de la aceituna, hasta aquellas estructuras de prensado que requerirían unas instalaciones complejas –contrastando las instalaciones más modestas frente a las grandes

almazaras, lagares y bodegas–. Las herramientas y técnicas de prensado disponen de componentes diversos, dentro de una amplia variedad que ha sido objeto de estudio por numerosos investigadores y cuya existencia puede rastrearse desde las Edades del Bronce



y del Hierro en algunos casos, en el recorrido de una tecnología que ha llegado a pervivir en ejemplares etnográficos hasta épocas recientes.

Las tipologías y modelos expuestos en el primer apartado se van desarrollando en los diez capítulos siguientes, cada uno de ellos dedicado a un área geográfica concreta del Mediterráneo, siendo *Hispania* –Capítulo 2– el foco más occidental y el Levante mediterráneo –Capítulo 11–, el extremo oriental en el que queda enfocado el estudio. Tres capítulos se dedican al continente africano, en los que se desgrana la tecnología empleada en la *Mauretania Tingitana* –Capítulo 3– y en la *Mauretania Caesarensis* –Capítulo 7–, además del capítulo 8, dedicado a Egipto. Los restantes, se reparten en diferentes regiones romanas, desde *Galia*, Italia, Istria y Dalmacia, Chipre, Grecia y las provincias asiáticas. Estos capítulos conforman un repertorio de evidencias arqueológicas registradas en diferentes ámbitos geográficos, en una revisión que desgrana cada una de las características principales de estos sistemas –de torsión, de cuñas, de tornillo directo, de viga y torno, de viga y tornillo, de tipo catoniano, etc., además de las particularidades de cada uno de ellos y el desarrollo tecnológico asociado, su uso y rendimiento atribuido en cada caso.

Es destacable la labor de la autora al analizar detalladamente los métodos de prensado que han llegado a nuestros días, siendo la falta de evidencias arqueológicas claras un conflicto añadido a la investigación, hechos que limitan, en buena parte, el estudio pormenorizado y la total definición del empleo de estos sistemas. Así pues, por este motivo, el hallazgo de ciertas tecnologías podría considerarse descompensado respecto a otras desde el punto de vista general, aunque, arqueológicamente, un hecho entendible al considerarse perecederos algunos de los materiales que compondrían partes de estas herramientas y estructuras. Además del amplio abanico de tipologías de los citados contrapesos, existen otros elementos –*prela*, *arbores*, *stipites*, *fora*, *calcatoria*, entre otros– que configuran estas tecnologías, en unos términos que son bien definidos en el texto. Incide la autora en que el tipo de prensa no distingue una actividad u otra, sino que se emplean indistintamente tanto para el vino como para el aceite, salvo excepciones, como el caso de la prensa de cuñas, presente en lugares como Pompeya y Atenas y que, tradicionalmente, se ha asociado a las actividades textiles y a la elaboración de perfumes.

Por otro lado, cabe destacar que no existe un proceso evolutivo lineal de las técnicas de prensado, sino que éstas van a depender de la esencia de cada lugar y caso particular, atendiendo al grado de conservadurismo, fruto de la raigambre cultural en ciertos entornos, bien de la asimilación de tecnologías foráneas o, por último, como apunta la autora, a la creación de técnicas y modelos híbridos. Respecto a estas cuestiones, podría pensarse en características exclusivas de estas herramientas y técnicas, como el caso del empleo del *arca lapidum*, cuyo registro ha quedado patente únicamente en la costa catalana; las prensas de rodillo cilíndrico, en Siria o, en el extremo opuesto, la hibridación tecnológica que se observaría en el uso y reutilización de contrapesos en casos como el de *Galia*. Otras herramientas, como los molinos, formarían parte de un primer procesado y, dependiendo de la tipología empleada, se elaborarían productos de cualidades diferentes. De la misma manera, estas particularidades afectarían al modo de almacenar o macerar los productos, cuyos recipientes se distinguirían entre *orcae*, *dolia*, *dolia defossa*, ánforas y toneles, entre otros.

El análisis de las actividades de prensado y de elaboración del vino y del aceite entrañan otras dificultades –además de la ya comentada falta de evidencias–, las cuales surgen de la existencia de disparidad de excavaciones, algunas de contextos y cronologías inciertas, fruto de la heterogeneidad de las investigaciones, que conllevan, a su vez, una desigualdad de datos aportados por la comunidad científica, según en qué lugar se haya abordado el estudio. Pese a todo, en este texto ha sido posible concentrar y estructurar los

datos en dos partes imprescindibles –desde un primer análisis del estado de la cuestión de cada región, incluyendo las investigaciones más relevantes a lo largo del tiempo, a la exposición de los datos concretos y de las características y/o particularidades de cada entorno–, motivos que hacen de este libro un manual perfecto para conocer de primera mano las tecnologías desarrolladas en época romana y tardoantigua en el mundo productivo del aceite y del vino. Las bases de estos estudios e investigaciones son, en algunas zonas, longevas, cuyos inicios se sitúan en el siglo XIX o incluso parten, no solamente del registro arqueológico, sino de otras disciplinas como es el caso de la papirología para el estudio de la tecnología de prensado en lugares como Egipto.

No sólo los aspectos propiamente técnicos son tratados en estas páginas, sino que se subraya la importancia de aquellos referidos a la esfera religiosa, de las supersticiones y de los elementos propiciatorios de las actividades industriales. De hecho, veremos la manifestación de las creencias de diferente forma y en distintos lugares, ya sea en el empleo de inscripciones y motivos iconográficos en contrapesos, a destacar en Grecia y Túnez; las inscripciones en mosaicos en la *Mauretania Caesarensis*, Siria y Judea; el empleo de cabezas de león en los desagües de las cubetas en lugares como Egipto, Istria y Trípoli; la presencia de lararios, como en el caso de *Hispania*; o bien, el registro de una maqueta de una instalación de prensado en la que aparece la figura protectora de Atenea, en Eleusis.

Los dos últimos capítulos –12 y 13–, dejan a un lado los aspectos más técnicos y descriptivos para realizar, a modo de colofón, una serie de reflexiones, comenzando por las distintas interpretaciones que se le ha dado a lo largo del tiempo al texto de Plinio, referido a las labores de prensado. Igualmente, se elabora una interesante argumentación sobre el porqué de la eficiencia de un sistema de prensado u otro, además de la pervivencia de los modos de hacer y de trabajar, en ocasiones arraigados en la idiosincrasia de cada pueblo o, bien, la adaptación paulatina a los cambios tecnológicos, sin olvidar los aspectos religiosos que envuelven toda actividad tanto personal como económica.

Este trabajo constituye una síntesis bien planteada, sin ampuliosidad, cuya realización ha llevado consigo la revisión de una vasta documentación y cuyos datos primordiales y reflexiones han sido culminados en este volumen que se acompaña, a su vez, de una serie de tablas recopilatorias y de numerosas y útiles ilustraciones. En definitiva, es este un libro apropiado, no solamente para los estudiosos del tema, sino abierto a cualquier lector interesado en conocer los detalles esenciales sobre los sistemas de prensado antiguos, moderado en el número de páginas, pero exquisito en información, que abarca un amplio territorio geográfico. La condensación de datos, bien trabados y argumentados, es de agradecer en las páginas de un texto específico que permite realizar un recorrido secuenciado geográficamente, con un ritmo ameno para el lector, a través del cual se le introduce en la dinámica económica y productiva de un entorno, el Mediterráneo, de larga tradición agrícola y germen de las industrias vitivinícola y oleícola.

María Ángeles PASCUAL SÁNCHEZ
Universidad de Castilla-La Mancha
angeles.pascual00@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-7825-8250>