

Do Mediterrâneo para a mesa: comer e beber em *Olisipo* (séc. II a.C. – II d.C.)

*Victor Filipe**

1. Introdução

Este trabalho foca-se na análise dos principais padrões e tendências na importação de alimentos transportados em ânforas entre a República e o Alto-Império na cidade romana de *Olisipo* (Lisboa), procurando-se traçar uma imagem aproximada do que seria o perfil de consumo dos seus habitantes. Tem por base o estudo monográfico recentemente realizado pelo autor acerca das ânforas romanas de Lisboa, onde foram analisados os materiais de 40 sítios localizados no *pomerium* e *suburbia* da cidade (Filipe, 2019). Entre esses sítios, poder-se-ão destacar, pela dimensão e importância, a Praça da Figueira, os Claustros da Sé, as Termas dos Cássios, o Banco de Portugal, o Palácio dos Condes de Penafiel, a Zara, o Teatro Romano e o Largo de Santa Cruz do Castelo.

O considerável conjunto de materiais é constituído por 9902 fragmentos diagnosticáveis de ânfora, equivalentes a um Número Mínimo de 4270 Indivíduos. A amostra do Principado destaca-se claramente (75,32%) relativamente à republicana (15,27%), correspondendo os restantes 9,41% a contentores de tipo indeterminado. Trata-se de uma amostra quantitativamente apreciável cuja fiabilidade estatística é inquestionável, atestando uma vasta e insuspeitada multiplicidade de tipologias oriundas dos mais variados quadrantes geográficos do Mediterrâneo.

Enquanto contentores destinados ao transporte de produtos alimentares por via marítima, as ânforas são, reconhecidamente, um dos mais valiosos testemunhos arqueológicos para o conhecimento das dinâmicas comerciais da Antiguidade e das relações interprovinciais, constituindo-se como importantes indicadores da dieta alimentar nas diferentes regiões do Império Romano. Naturalmente, um estudo desta natureza terá sempre que ser encarado como parcelar no que à dieta alimentar de então se refere. Embora os dados fornecidos pelo estudo das ânforas constituam importantes e incontornáveis elementos no estudo da alimentação na Antiguidade, será importante ter em mente que aquelas apenas documentam a comercialização, e conseqüente consumo, de um número muito limitado de géneros alimentares. Neste tipo de contentores eram transportados sobretudo o vinho e seus derivados, o azeite e os preparados à base de peixe, embora também outros produtos como azeitonas ou figos, ainda que em proporções muito inferiores.

Refira-se ainda que se optou deliberadamente por prescindir aqui de uma exposição sobre a evolução urbana, económica, social e política da cidade romana de *Olisipo*, uma vez que o leitor poderá facilmente aceder a trabalhos consideravelmente desenvolvidos e actualizados (Silva, 2012; Filipe, 2019), se assim lhe interessar, evitando-se desnecessárias repetições.

* UNIARQ – Centro de Arqueologia, Faculdade de Letras, Universidade de Lisboa

2. Dinâmica comercial e tendências de consumo

O panorama do comércio de alimentos transportados em ânforas na cidade implantada na foz do Tejo durante o que aqui se poderá, por comodidade, designar de primeira fase da República no nosso território, isto é, entre a campanha militar de Décimo Júnio Bruto e o final do primeiro quartel do séc. I a.C., era essencialmente dominado pela importação do vinho produzido na costa tirrénica da Península Itálica e, em proporções algo mais baixas, dos produtos piscícolas da costa meridional da *Ulterior*, em ambos casos destinados principalmente a abastecer os contingentes militares e inseridos numa rede de abastecimento público ao exército (Fabião, 1989; Pimenta, 2005; Filipe, 2015).



1- R. dos Lagares; 2- Encosta de Sant'Ana; 3- Circo Romano; 4- Praça da Figueira; 5- Hotel de Santa Justa; 6- Rua do Ouro, 197; 7- R. Augusta (1988); 8- R. do Ouro 133-145; 9- Zara; 10- Banco de Portugal; 11- Criptopórtico; 12- *Thermae Cassiorum* (1990'); 13- *Thermae Cassiorum* (2013); 14- S. Crispim; 15- Rua de S. Mamede; 16- Palácio Condes de Penafiel; 17- Clq. Correio Velho; 18- Lg. Sto. António; 19- R. da Madalena; 20- R. dos Bacalhoeiros; 21- Teatro Romano; 22- Claustros da Sé; 23- Casa dos Bicos; 24- Trv. das Merceeiras; 25- Beco do Marquês de Angeja; 26- Pátio Sr^a. de Murça; 27- R. S. João da Praça (2009); 28- R. S. João da Praça (2001); 29- Palácio do Marquês de Angeja; 30- FRESS; 31- R. do Recolhimento; 35; 32- Pátio José Pedreira; 33- R. Sta. Cruz do Castelo; 34- R. do Espírito Santo; 35- Palácio das Cozinhas; 36- Grupo Desportivo do Castelo; 37- Lg. de Santa Cruz do Castelo; 38- Praça Nova; 39- R. dos Remédios.

Fig. 1 – Localização dos sítios estudados na planta de Lisboa.

Do Mediterrâneo para a mesa: comer e beber em *Olisipo* (séc. II a.C.-II d.C.)

A importação destes dois artigos alimentares a partir de outras regiões produtoras era minoritária e pouco significativa, sendo, entre estas, a costa adriática itálica a mais representativa no que se refere ao vinho, seguida do Mediterrâneo Oriental, da costa setentrional da Citerior e da Ilha de Ibiza. Este cenário é ainda mais evidente em relação aos produtos piscícolas, onde as exceções são unicamente constituídas pelos artigos do Norte de África e do Vale do Guadalquivir em percentagens muito reduzidas. Face a este quadro, o azeite constituía-se como o produto alimentar menos consumido (ou, pelo menos, aquele que menos era transportado em ânforas), sendo importado em quantidades modestas das costas adriática e tirrénica da Península Itálica e do Norte de África. A par das importações extra-regionais verificava-se ainda o consumo de artigos alimentares produzidos na região do Vale do Tejo e envasados em contentores de tradição pré-romana, sendo estes de difícil quantificação no caso de Lisboa devido à escassez de dados contextuais, mas, ao que tudo indica, de modesta representatividade estatística no conjunto global desta fase.

Proveniência	TF	TF %	NMI	NMI %
Lusitania, Tejo/Sado	4912	49,59%	1939	45,41%
Lusitania, Peniche	43	0,43%	33	0,77%
Baetica, costa ocidental	573	5,78%	260	6,09%
Baetica, costa oriental	11	0,11%	8	0,19%
Baetica, Vale do Guadalquivir	2066	20,86%	895	20,96%
Hispania Ulterior, costa meridional	344	3,47%	211	4,94%
Hispania Ulterior, Vale do Guadalquivir	58	0,59%	52	1,22%
Hispania Ulterior, Tejo/Sado	2	0,02%	2	0,05%
Tarraconensis, costa setentrional	29	0,29%	26	0,61%
Ilha de Ibiza	22	0,22%	12	0,28%
Hispania Citerior, costa setentrional	2	0,02%	2	0,05%
Gallia Narbonensis	185	1,87%	81	1,90%
Península Itálica, costa tirrénica	907	9,16%	377	8,83%
Península Itálica, costa adriática	62	0,63%	47	1,1%
Ilha de Lipari	20	0,2%	12	0,28%
Norte de África	259	2,61%	136	3,19%
Mediterrâneo oriental	221	2,23%	100	2,34%
Indeterminado	190	1,92%	77	1,8%
TOTAL	9906	100%	4270	100%

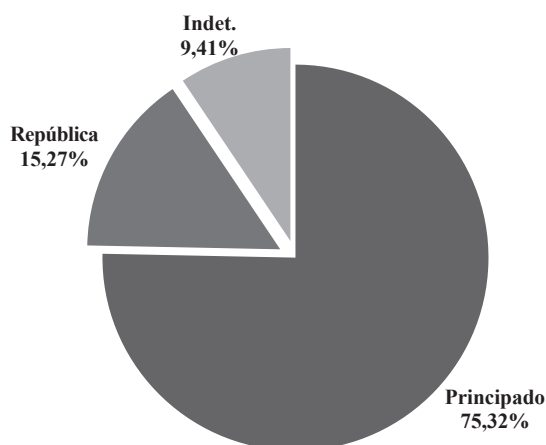


Fig. 2 – Quantificação global da amostra analisada.

Este panorama geral vir-se-ia a modificar de forma gradual mas significativa durante uma segunda fase da Tardo-República, genericamente constituída pelos quartéis centrais do séc. I a.C. e *grosso modo* balizada entre as guerras sertorianas e o início do Principado de Augusto, sendo caracterizada sobretudo pelo aparecimento de uma série de novas produções oriundas da Hispânia, particularmente a partir de meados do séc. I a.C., resultantes da “progressiva ascensão económica da Península Ibérica” (Fabião, 1989, p. 121) que terá beneficiado de um “substancial incremento da produção vitivinícola” (Fabião, 1998, p. 182) e oleícola, neste último caso com particular destaque para o Vale do Guadalquivir (García Vargas et al., 2011, pp. 188-191).

A par de um acentuado decréscimo na importação do vinho itálico, observa-se sobretudo um significativo aumento da representatividade do azeite e do vinho oriundos do Vale do Guadalquivir, resultando num consumo mais equilibrado entre vinho, preparados piscícolas e azeite. Paralelamente, surgem no terceiro quartel do séc. I a.C. as primeiras produções anfóricas locais/regionais de características morfológicas plenamente romanas. Uma vez mais, a carência de contextos com alguma expressão quantitativa atribuíveis a esse reduzido arco temporal dificulta a definição do peso destas produções nessa fase, embora tudo pareça indicar que a sua representatividade fosse então ainda pouco significativa em Lisboa e que terá sido sobretudo a partir do Principado de Augusto que se terá desenvolvido a uma escala apreciável.

Proveniência	TF	TF %	NMI	NMI %	Extraprov. NMI %
Hispania Ulterior, costa meridional	342	27,1%	209	32,06%	32,06%
Hispania Ulterior, Vale do Guadalquivir	58	4,6%	52	7,98%	7,98%
Hispania Ulterior, Tejo/Sado	2	0,16%	2	0,31%	0,31%
Ilha de Ibiza	1	0,08%	1	0,15%	0,15%
Hispania Citerior, costa setentrional	2	0,16%	2	0,31%	0,31%
Península Itálica, costa tirrénica	774	61,33%	322	49,39%	49,46%
Península Itálica, costa adriática	55	4,36%	43	6,6%	6,6%
Norte de África	24	1,9%	18	2,76%	2,76%
Mediterrâneo oriental	4	0,32%	3	0,46%	0,46%
TOTAL	1262	100%	652	100%	100%

Fig. 3 – Quantificação por região produtora das ânforas republicanas.

Conteúdo	Proveniência	NMI	NMI %	Conteúdo NMI %
Preparados piscícolas	Hispania Ulterior, costa meridional	207	31,75%	97,18%
	Hispania Ulterior, Vale do Guadalquivir	2	0,31%	0,94%
	Norte de África	4	0,61%	1,88%
	TOTAL	213	32,67%	100%
Vinho e derivados	Hispania Ulterior, Vale do Guadalquivir	15	2,3%	4,08%
	Ilha de Ibiza	1	0,15%	0,27%
	Hispania Citerior, costa setentrional	2	0,31%	0,54%
	Península Itálica, costa tirrénica	321	49,23%	87,23%
	Península Itálica, costa adriática	26	3,99%	7,07%
	Mediterrâneo oriental	3	0,46%	0,82%
TOTAL	368	56,44%	100%	
Azeite	Hispania Ulterior, costa meridional	2	0,31%	2,9%
	Hispania Ulterior, Vale do Guadalquivir	35	5,37%	50,72%
	Península Itálica, costa tirrénica	1	0,15%	1,45%
	Península Itálica, costa adriática	17	2,61%	24,64%
	Norte de África	14	2,15%	20,29%
TOTAL	69	10,58%	100%	
Indet.	Hispania Ulterior, Tejo/Sado	2	0,31%	100%
	TOTAL	2	0,31%	100%
TOTAL		652	100%	

Fig. 4 – Quantificação por conteúdo das ânforas republicanas.

Em *Olisipo*, o único contexto seguramente enquadrável no terceiro quartel do séc. I a.C. onde se registou a ocorrência de ânforas comprovadamente fabricadas no Vale do Tejo ou do Sado situa-se no Beco do Marquês de Angeja, onde, ainda assim, apenas se identificaram alguns fragmentos de parede. Contudo, em outros locais do Vale do Tejo, nomeadamente no sítio do Monte dos Castelinhos, estas produções estão bem atestadas em níveis do terceiro quartel do séc. I a.C. (Pimenta, 2017), surgindo em cronologias análogas no vale do Sado (Mayet e Silva, 2016, p. 64) e no interior Norte do Alentejo (Mataloto e Roque, 2013; Mataloto et al., 2016).

A tendência geral da quebra dos produtos itálicos e do domínio das importações da área costeira e do Vale do Guadalquivir que anteriormente se observou para o lapso temporal constituído pelo terceiro quartel do séc. I a.C. acentuou-se, em termos gerais, durante o Principado de Augusto, registando-se importantes desenvolvimentos. Por um lado, intensificou-se a importação dos artigos do Vale do Guadalquivir, cuja hegemonia é cada vez mais destacada em termos gerais e particularmente em relação à região costeira da Bética. Essa preponderância é especialmente representada por um acentuado incremento na importação do vinho produzido naquela área, envasado sobretudo nas Haltern 70 e em menor medida nas ânforas de tipo *Urceus*, e pela continuidade da chegada do azeite em quantidades consideráveis, agora principalmente transportado nas Oberaden 83. Por outro, verifica-se a continuidade das importações em escala apreciável dos preparados piscícolas oriundos do litoral bético, distribuídos sobretudo nos contentores dos tipos Dressel 7-11, mas também nas Dressel 12, para além das últimas T-7.4.3.3.

É precisamente durante o Principado de Augusto que as produções locais/regionais de ânforas piscícolas parecem arrancar com maior fulgor. Os dados contextuais disponíveis (Silva, 2015; Silva, Filipe e Almeida, 2016; Filipe, 2019), demonstram a clara supremacia dos artigos lusitanos face aos béticos pelo menos a partir do início do Principado de Tibério, possivelmente já desde o final do de Augusto, confirmando o que havia já sido proposto com base na amostra do Teatro (Filipe, 2015, p. 158). Esta superioridade dos

produtos piscícolas lusitanos dilata-se significativamente a partir da dinastia Flávia, altura em que as hegemonias Dressel 14 surgem em grandes proporções, mantendo-se durante toda a restante diacronia do Principado.

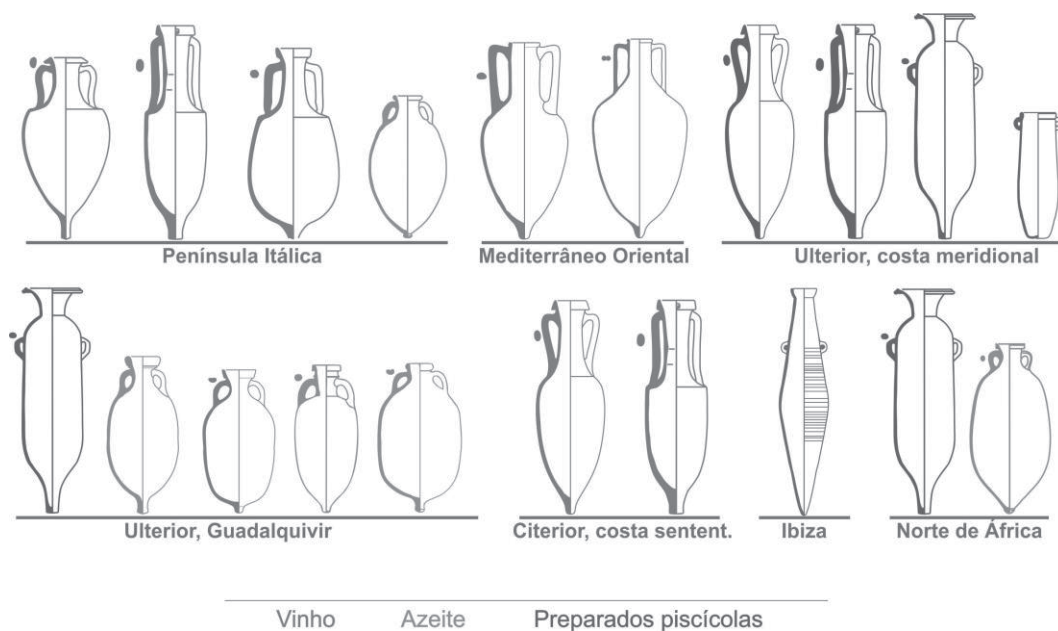


Fig. 5 – Principais tipologias das ânforas republicanas documentadas em *Olisipo*.



Fig. 6 – Localização das regiões produtoras das ânforas republicanas documentadas em *Olisipo*.

Ainda relativamente à importação de artigos piscícolas béticos, haverá que considerar a importante representatividade das Beltrán IIA e IIB que, em conjunto, são superiores às Dressel 7-11. Embora escassos, os dados contextuais (Filipe, 2019) parecem indicar a comercialização dos tipos Beltrán IIA e IIB preferentemente a partir da dinastia Flávia no ocidente ibérico, o que se poderá associar ao final da importação das Dressel 7-11. A quase total ausência daqueles tipos nos níveis bem datados de Nero, como o Teatro Romano, parece confirmar esta hipótese. Tendo em conta este panorama, mais do que um decréscimo na chegada dos produtos haliêuticos da costa bética a *Olisipo*, parece ter-se assistido durante o séc. II d.C. à continuidade da sua importação em quantidades que não deverão ter divergido acentuadamente do que se verificou durante o séc. I d.C., ainda que proporcionalmente se observe uma maior diferença entre estes e os produtos locais/regionais, o que é perfeitamente compreensível face ao importante desenvolvimento da indústria piscícola lusitana durante a segunda centúria da nossa Era.

Relativamente ao consumo de vinho, até ao reinado de Nero os produtos do Vale do Guadalquivir são importados em grandes quantidades e totalmente preponderantes, sendo representados principalmente pelas Haltern 70, amplamente documentadas em contextos coevos em *Olisipo* (Filipe, 2019). O auge deste comércio abrange a diacronia que se estende desde o Principado de Augusto ao de Nero, tendo em conta as percentagens das variantes da Haltern 70, enquadrando-se a sua comercialização, em grande medida, no abastecimento aos contingentes militares do Noroeste Peninsular, da *Britannia* e *Germania* (Morais e Carreras Monfort, 2004, p. 93).

Provenence	TF	TF %	MNI	MNI %	Extraprov. MNI %
Lusitania, Tejo/Sado	4642	60,93%	1836	57,09%	
Lusitania, Peniche	26	0,34%	23	0,72%	
Baetica, West coast	400	5,25%	199	6,19%	14,7%
Baetica, East coast	6	0,08%	6	0,19%	0,44%
Baetica, Guadalquivir Valley	2007	26,34%	871	27,08%	64,33%
Tarraconensis, North coast	23	0,3%	20	0,62%	1,5%
Ibiza Island	21	0,28%	11	0,34%	0,81%
Gallia Narbonensis	167	2,19%	72	2,24%	5,32%
Italic Peninsula, Tyrrhenian coast	104	1,37%	43	1,34%	3,18%
Italic Peninsula, Adriatic coast	2	0,03%	2	0,06%	0,15%
Lipari Island	20	0,26%	12	0,37%	0,89%
North Africa	72	0,95%	56	1,74%	4,1%
Eastern Mediterranean	124	1,63%	62	1,93%	4,6%
Unknown	5	0,07%	3	0,1%	
TOTAL	7619	100%	3216	100%	100%

Fig. 7 – Quantificação por região produtora das ânforas do Principado.

A importação do vinho produzido no Vale do Guadalquivir parece ter conhecido uma acentuada diminuição a partir da dinastia Flávia ou mesmo da fase final de Nero, verificável na escassa representatividade da variante Flávia da Haltern 70, coincidindo com o período em que, em *Olisipo*, se verifica uma significativa quebra no consumo de vinho transportado em ânforas. A fraca representatividade das ânforas vinárias neste lapso temporal apenas se poderá compreender à luz do significativo declínio do grande comércio do vinho que ocorre na segunda metade do séc. I d.C. – e não de uma redução no seu efectivo consumo –, indiciando a afirmação da vitivinicultura local e regional, fenómeno que parece ser transversal a outras regiões do Império (Tchernia, 1986, p. 292; Fabião,

1998, p. 169).

Voltando ao vinho da *Baetica*, resta mencionar que a sua importação durante o séc. II d.C. terá sido muito pouco expressiva, sendo unicamente representada pelas imitações de “Gauloise 4” da área costeira, que poderão inclusivamente ter chegado já no decorrer do séc. III ou IV, e possivelmente por alguns dos exemplares das Dressel 28 do Vale do Guadalquivir e das Dressel 2-4 da costa, situando-se, assim, na dinastia Flávia o final da importação do vinho daquela província para Lisboa em quantidades minimamente expressivas. Por outras palavras, é a partir de então que a Bética perde a hegemonia do comércio desse artigo em *Olisipo*, que passa a ser dominado pelos produtos víquicos locais/regionais.

No quadro das importações extraprovinciais deste produto, os artigos da *Gallia* parecem assumir a preponderância a partir de então, sobretudo materializada na presença das típicas Gauloise 4. Em *Olisipo* estes contentores encontram-se bem documentados ao longo de uma extensa diacronia. Tendo em conta os dados contextuais (Filipe, 2019) e a cronologia de produção e comercialização das Gauloise 4, poder-se-á dizer que o comércio dos produtos víquicos gauleses para o ocidente ibérico parece ter abrangido toda a larga diacronia em que aqueles contentores foram fabricados, devendo o auge desse comércio situar-se entre os séculos II e III d.C., embora esteja bem atestada no registo arqueológico de *Olisipo* desde os momentos iniciais da sua produção.

Os vinhos do Mediterrâneo Oriental encontram-se bem representados em *Olisipo*, sendo apenas ultrapassados pelos béticos e gauleses no âmbito das importações extraprovinciais. Embora os dados contextuais sejam reduzidos para definir os ritmos da sua chegada ao extremo Ocidente Peninsular, é possível entrever uma notável constância no comércio destes artigos de longínqua origem durante todo o espectro temporal que se estende do Principado de Augusto ao séc. III. A difusão do vinho oriental e a sua chegada a *Olisipo* dever-se-ia enquadrar em grande medida no contexto dos abastecimentos institucionais, beneficiando do abastecimento dirigido às províncias do Norte, onde surgem bem documentadas nos estabelecimentos militares das fronteiras do Império precisamente a partir de meados do séc. I d.C., o que poderá em parte ter resultado das imposições tributárias impostas por Cláudio às produções ródias (Peacock, 1977, p. 170; Fabião, 1998, p. 183).

Content	Provenence	MNI	MNI %	Content MNI %
Fish products	Lusitania, Tejo/Sado	1215	37,78%	84,79%
	Lusitania, Peniche	23	0,72%	1,61%
	Baetica, West coast	180	5,75%	12,56%
	Baetica, East coast	4	0,12%	0,28%
	Baetica, Guadalquivir Valley	10	0,31%	0,7%
	Italic Peninsula, Tyrrhenian coast	1	0,03%	0,07%
	TOTAL	1433	44,71%	100%
Wine and wine-products	Lusitania, Tejo/Sado	580	18,03%	55,66%
	Baetica, West coast	15	0,47%	1,44%
	Baetica, East coast	2	0,06%	0,19%
	Baetica, Guadalquivir Valley	232	7,21%	22,26%
	Tarraconensis, North coast	20	0,62%	1,92%
	Ibiza Island	11	0,34%	1,06%
	Gallia Narbonensis	72	2,24%	6,91%
	Italic Peninsula, Tyrrhenian coast	42	1,31%	4,03%
	Italic Peninsula, Adriatic coast	1	0,03%	0,1%
	North Africa	6	0,19%	0,58%
	Eastern Mediterranean	58	1,8%	5,57%
Unknown	3	0,09%	0,29%	

Do Mediterrâneo para a mesa: comer e beber em *Olisipo* (séc. II a.C.-II d.C.)

	TOTAL	1042	32,40%	100%
Olive Oil	Baetica, West coast	4	0,12%	0,62%
	Baetica, Guadalquivir Valley	611	19%	94,88%
	North Africa	26	0,81%	4,04%
	Eastern Mediterranean	3	0,09%	0,47%
	TOTAL	644	20,02%	100%
Alúmen	Lipari Island	12	0,37%	100%
	TOTAL	12	0,37%	100%
Olives	Italic Peninsula, Adriatic coast	1	0,03%	100%
	TOTAL	1	0,03%	100%
Unknown	Lusitania, Tejo/Sado	41	1,27%	48,81%
	Baetica, Guadalquivir Valley	18	0,56%	21,43%
	North Africa	24	0,75%	28,57%
	Eastern Mediterranean	1	0,03%	1,19%
	TOTAL	84	2,61%	100%
TOTAL		3216	100%	

Fig. 8 – Quantificação por conteúdo das ânforas do Principado.

O declínio do comércio dos vinhos itálicos a partir dos finais do séc. I a.C. fica bem patente na representatividade das Dressel 2-4 tirrénicas na amostra global do Principado, ostentando valores inferiores aos das importações da Gália e do Mediterrâneo Oriental, embora acima das procedentes da Tarraconense. Haverá, contudo, que matizar devidamente estes dados, uma vez que o comércio das Dressel 2-4 tirrénicas dever-se-á ter balizado fundamentalmente entre os decénios imediatamente anteriores à viragem da Era e os três primeiros quartéis do séc. I d.C., período de maior êxito destas produções itálicas (Fabião, 1998, p. 182; Williams et al., 2005), ainda que possam também ter chegado em fase posterior. Nesta perspectiva, a representatividade das Dressel 2-4 tirrénicas assumiria outras proporções no consumo de vinho entre Augusto e o terceiro quartel do séc. I d.C., devendo então as importações tirrénicas ser mais significativas que as oriundas da Gália e do Mediterrâneo Oriental, ainda que muito distantes das béticas.

Bastante mais modesta é a representação dos vinhos tarraconenses, cujo comércio se orientava mais para o centro do Império, Roma, e para a Gália e eixo Ródano-Reno em direcção ao *limes* germânico (Fabião, 1998, p. 181), que deverão igualmente ter chegado à cidade da foz do Tejo principalmente durante o final do séc. I a.C. e o século seguinte, estando a sua importação atestada pela presença das Pascual 1, Oberaden 74, Dressel 3-2 e “Gauloise 4”.

A insuspeitada presença em Lisboa das típicas ânforas vinárias imperiais da Ilha de Ibiza, PE 25, cujos circuitos de comercialização se centram sobretudo na metade ocidental da bacia do Mediterrâneo, embora pouco representativa e exibindo proporções pouco superiores a metade das produções da costa setentrional tarraconense, demonstra a superioridade quantitativa desta forma relativamente a qualquer um dos tipos desta última região produtora. Embora com uma cronologia de fabrico alargada, os exemplares de *Olisipo* recolhidos em contexto (Filipe, 2019) parecem indicar que a sua comercialização para o ocidente ibérico terá conhecido durante a segunda metade do séc. I d.C. e primeira metade da centúria seguinte o seu período de maior actividade. Assim, o período de maior fulgor na importação do vinho ebusitano em Lisboa parece coincidir com o incremento na importação do vinho da Gália e do Mediterrâneo Oriental e simultaneamente ao decréscimo acentuado do comércio do vinho bético e itálico.

Mais difícil de determinar, mercê da diminuta informação contextual, será o ritmo da

chegada dos vinhos norte-africanos a *Olisipo*, cuja presença é atestada pela ocorrência das Dressel 2-4/Schoene-Mau XXXV, importadas em escassa quantidade. O quadro de importação extraprovincial de ânforas vinárias completa-se com a presença do vinho das costas adriáticas da Península Itálica, transportado nas Dressel 6A, normalmente mais orientado para a metade oriental do Império, de que se reconheceu apenas um exemplar (descontextualizado) na cidade.

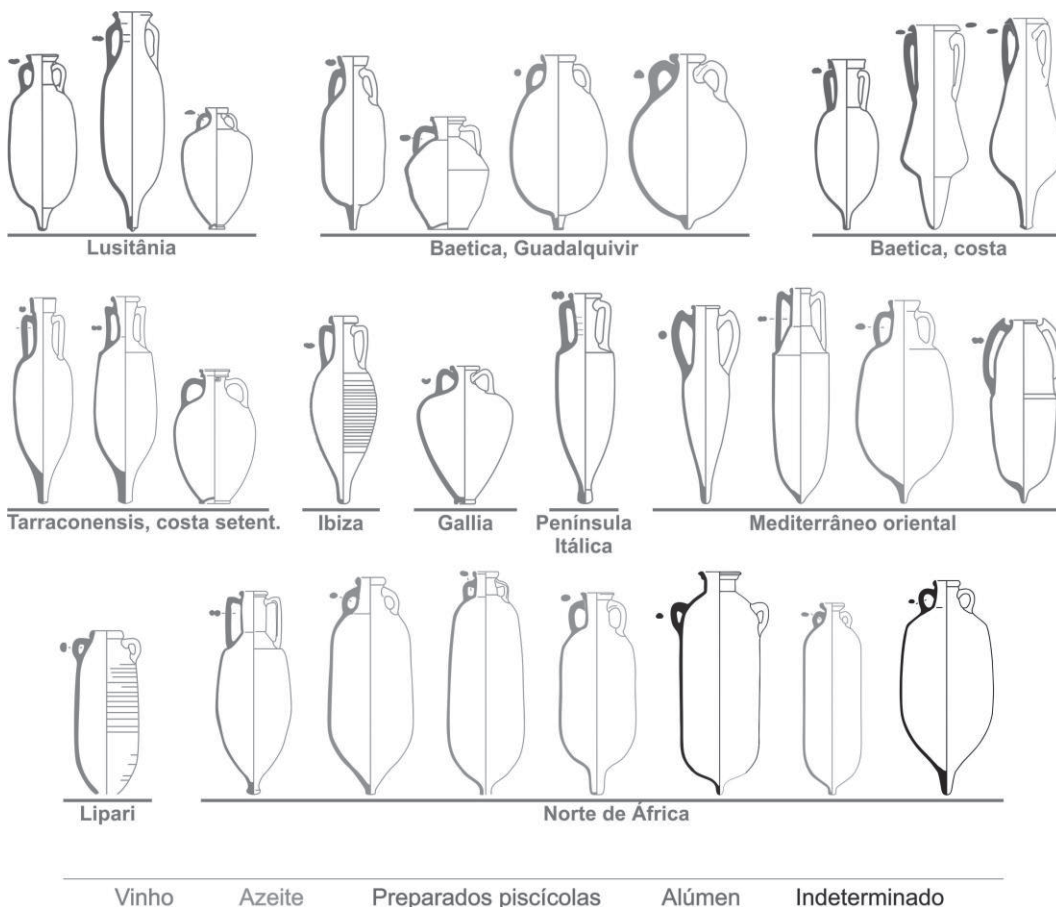


Fig. 9 – Principais tipologias das ânforas do Principado documentadas em *Olisipo*.

Durante toda a diacronia do Principado o azeite foi quase exclusivamente importado do Vale do Guadalquivir, sendo as importações norte-africanas francamente minoritárias e as do Mediterrâneo Oriental e da costa bética meramente vestigiais, não se conhecendo, por outro lado, nenhum contentor lusitano destinado ao seu transporte. A presença em *Olisipo* de todos os tipos oleícolas produzidos no Vale do Guadalquivir e comercializados entre o início do Principado de Augusto e o final do séc. II d.C./início do séc. III d.C. permite, mercê do avançado estado em que se encontra a sua investigação, traçar a curva de consumo e os ritmos de importação daquele produto com alguma segurança.

Nos últimos decénios antes da viragem da Era observa-se uma aparente continuidade do abastecimento de azeite a *Olisipo* com origem no Vale do Guadalquivir, relativamente ao terceiro quartel do séc. I a.C.. Já para o primeiro terço do séc. I d.C., os dados são menos claros. A quantidade de Haltern 71 – o contentor que garantia a exportação do

azeite daquela região durante esse lapso temporal – assim classificadas com alguma segurança, não alcança sequer metade do número das Oberaden 83, parecendo indicar uma quebra considerável na importação de azeite a partir da viragem da Era e até ao final do reinado de Tibério. Este dado pode, todavia, ser enganador uma vez que haverá que considerar o número significativo de peças que não permitiu uma distinção clara entre os tipos Haltern 71 e Dressel 20 Júlio-Cláudia, que é equivalente ao número de Haltern 71 assim classificadas com alguma segurança. Não deixa de ser pertinente constatar que também em Kops Plateau, na *Germania Inferior*, se parece ter observado uma ligeira retracção na importação de azeite durante essa fase (Almeida et al., 2014a, p. 386; González Cesteros e Almeida, 2017, p. 49).

A partir do final do reinado de Tibério/início do de Cláudio a importação do azeite produzido naquela região adquire proporções muito significativas, alcançando uma escala muito superior à dos períodos anteriores e ultrapassando largamente as importações de vinho com origem na mesma área produtora. A este apogeu parece ter-se seguido uma fase de acentuado declínio, entre o Principado de Nero e o de Vespasiano, observando-se uma significativa retoma do comércio das ânforas oleárias do Vale do Guadalquivir logo na fase seguinte, Flávia-Trajana, estabelecida entre 80 e 130 d.C. (Berni Millet, 2008). A esta fase, segue-se uma expressiva retoma a partir do segundo terço do séc. II d.C., atingindo valores muito aproximados aos que se haviam verificado no apogeu do abastecimento de azeite à cidade, situado entre o final do reinado de Tibério e o de Cláudio. A quantidade de exemplares identificados em *Olisipo* enquadrados nas variantes Severa e pós-Severa de Dressel 20 denunciam uma clara diminuição da chegada do azeite bético à cidade relativamente ao período Antonino, pelo menos até à data da sua substituição por um novo tipo de contentor, a Dressel 23, que escapa já à cronologia abrangida por este trabalho.



Fig. 10 – Localização das regiões produtoras das ânforas do Principado documentadas em *Olisipo*.

Quanto ao azeite proveniente do Norte de África, de fraca expressão estatística durante o Principado (4,04%), ainda que a existência de alguns tipos cujo conteúdo não seja de todo claro – como são os casos das Puppit T 700.4/T 700.5 e das Tripolitana II – possa encobrir uma mais significativa representatividade, a amostra de *Olisipo* permite observar que a sua importação poder-se-á ter iniciado ainda durante o séc. I d.C., fase em que poderão ter chegado pelo menos alguns dos exemplares de Tripolitana I, Ostia LIX e Uzita Pl. 52,10, cujas proveniências estratigráficas não permitem, desafortunadamente, tecer quaisquer considerações nesse âmbito. As mencionadas tipologias poderão também ter chegado durante a primeira metade do séc. II d.C., tal como a Ostia XXIII, ou já no decorrer da segunda metade dessa centúria. Presumivelmente, terá sido a partir de meados do séc. II d.C., ou mais provavelmente do seu último quartel, que o azeite norte-africano começou a chegar em quantidades um pouco mais expressivas, embora sempre em níveis muito inferiores aos do azeite do Vale do Guadalquivir e francamente minoritários.

A documentação em *Olisipo* de tipos anfóricos norte-africanos produzidos durante as duas primeiras centúrias da nossa Era, independentemente do produto que se destinassem a transportar, demonstra de forma clara que as relações comerciais entre a fachada atlântica e a *Africa Proconsularis* e a *Tripolitania*, ainda que pouco expressivas, não se limitavam ao comércio de *terra sigillata* clara, como foi observado por P. Reynolds (2010, p. 23). Embora os dados contextuais relativos às produções imperiais do Norte de África em Lisboa sejam escassos, o exemplar de Dressel 2-4/Schoene-Mau XXXV recolhido na Rua de S. Mamede, em contexto datado entre o último quartel do séc. I d.C. e o primeiro terço do séc. II (Mota et al., 2017), não deixa dúvidas quanto ao que acima se referiu, para além da própria cronologia de produção de algumas dessas formas, nomeadamente das Tripolitana I, Ostia LIX, Uzita Pl. 52.10 e Puppit T 700.4/T 700.5 que, como se viu, terão seguramente chegado entre os séculos I e II da nossa Era. A este propósito, refira-se que, embora escassa, está documentada a presença de ânforas norte-africanas do séc. I d.C. no Norte do Império, nomeadamente na *Germania Inferior*, em Kops Plateau, Nijmegen (Berg e Schimmer, 2017).

Particularmente interessante, ainda que sem qualquer peso estatístico, é a presença do azeite produzido no Mediterrâneo Oriental, cuja importação para o Ocidente Peninsular era até aqui praticamente desconhecida. Tratar-se-ia de um produto de luxo, demonstrativo do cosmopolitismo da cidade e certamente destinado às elites locais com suficiente conhecimento e poder económico para o adquirir. Tendo em conta a cronologia do contexto de onde provém o exemplar da Sé, segundo terço do séc. I d.C., poder-se-ia associar a sua chegada a *Olisipo* às campanhas de Cláudio na conquista da *Britannia*, altura em que se regista um importante fluxo de produtos orientais para as paragens mais setentrionais do Império, cujos circuitos de distribuição utilizariam sobretudo a rota atlântica. Todavia, a Dressel 24 não parece estar incluída no conjunto de ânforas orientais identificadas naquelas regiões, pelo que se poderá assumir que a fachada atlântica da Península Ibérica constituiria muito possivelmente o destino final daquele produto.

3. O consumo na topografia da cidade

A possibilidade de analisar as ânforas de um vasto conjunto de sítios dispersos pela área da antiga cidade de *Olisipo*, abrangendo desde o topo da colina do castelo e restante área *grosso modo* ocupada pelo *pomerium* aos *suburbia* localizados a Norte, Este e Oeste da urbe, proporcionou informação suficiente para efectuar uma análise do que se poderá designar de topografia de consumo na cidade, ou, se se preferir, da análise espacial desse

consumo no espaço urbano, procurando identificar distintos padrões nas suas diferentes áreas e a sua evolução ao longo do extenso espectro temporal abrangido por este estudo (Filipe, 2019).

Naturalmente, a fiabilidade desta análise é directamente dependente da representatividade das amostras de cada uma dessas áreas. Neste particular, poder-se-ão considerar suficientemente representativas as zonas da antiga alcáçova do Castelo, da vertente Sul da colina e da zona do esteiro ou *suburbium* ocidental, todas com conjuntos anfóricos estatisticamente relevantes, ainda que para a fase republicana os dados sejam menos abundantes, especialmente na área da encosta. Pelo contrário, os *suburbia* localizados a Este e a Norte (se é que, neste último caso, se pode de facto utilizar este termo), respectivamente representados pela Rua dos Remédios e pelo Largo das Olarias/Rua dos Lagares, não possuem representatividade suficiente para uma caracterização do seu consumo, ainda que no caso do primeiro se observem tendências muito aproximadas às do Teatro Romano em níveis de idêntica cronologia, o que, aliado à presumida inexistência de indústria piscícola nesta zona, sugere um padrão de consumo semelhante ao do *pomerium* durante o Principado. Infelizmente, os dados dos contextos arqueológicos são demasiado parcelares para ensaiar este exercício por fases cronológicas mais circunscritas. A possibilidade de o fazer forneceria certamente informações interessantes, nomeadamente relacionadas com o desenvolvimento da indústria piscícola ao longo dos dois primeiros séculos da nossa Era.

Para o período Imperial optou-se ainda por separar dois sítios localizados na linha de margem do rio Tejo, Rua dos Bacalhoeiros e Casa dos Bicos, cujas características de implantação apresentam alguns aspectos particulares que tanto os afastam como aproximam das áreas do *pomerium* e do *suburbium* ocidental. Se, por um lado, se trata de sítios ribeirinhos e estreitamente relacionados com a indústria piscícola, como sucede com a generalidade dos sítios da área do esteiro, por outro, localizam-se literalmente no limite do *pomerium*, ao contrário daqueles outros, exibindo tendências de consumo não muito distintas entre si e mais aproximadas ao que se verifica na vertente Sul da colina do Castelo do que acontece no esteiro. Nas figuras 12 e 14, respectivamente atribuíveis à República e ao Principado, estão representadas apenas as amostras com um Número Mínimo superior a 10 Indivíduos, agrupadas por áreas da cidade, acrescentando-se na primeira os dados do estudo de J. Pimenta (2005, Quadro 12).

Relativamente à República, observam-se essencialmente dois padrões distintos de consumo no espaço urbano. Por um lado o topo do morro do Castelo, onde se destaca de forma clara o consumo de vinho, sobretudo itálico, relativamente aos preparados de peixe e ao azeite. Tal é particularmente visível na amostra do Largo de Santa Cruz e nos dados da Praça Nova publicados por J. Pimenta (2005), onde as ânforas vinárias representam respectivamente 71,68% e 65,02%, sendo igualmente observável em outros conjuntos de menor fiabilidade estatística, com excepção da Rua do Espírito Santo onde se verificam valores similares no consumo de vinho e preparados à base de peixe. Ainda nesta zona da cidade, o consumo do azeite transportado em ânforas é consideravelmente reduzido, quedando-se pelos 5,31% e 4,08% nos dois conjuntos atrás mencionados e por valores entre os 5% e os 6% no Pátio José Pedreira e nos materiais inéditos da Praça Nova, apesar de algumas amostras de menor dimensão apresentarem percentagens entre os 10% e os 14%. Por outro lado, a vertente Sul da colina, onde se regista um padrão de consumo distinto, caracterizado por um maior equilíbrio entre o consumo de vinho e de preparados piscícolas, paralelamente a uma maior representatividade do azeite. Nos dois conjuntos mais significativos, Claustros da Sé e Teatro Romano, observam-se cenários algo divergentes. No primeiro sítio, o vinho é o artigo mais consumido (43,6%), embora com

valores que não se distanciam muito relativamente aos dos preparados piscícolas (40,7%), ao contrário do que acontece no Castelo. Já no Teatro Romano o panorama inverte-se e é mesmo o consumo dos produtos haliêuticos que se destaca, representando 44,14%, enquanto o vinho não ultrapassa os 40,54%. Tanto nos Claustros da Sé como no Teatro Romano, ou em amostras mais reduzidas como o Palácio dos Condes de Penafiel, as Escadinhas de S. Crispim e a Rua das Pedras Negras, o azeite significa entre 13% e 16% o que, embora constituindo uma percentagem algo baixa, reflecte uma considerável diferença na proporção do seu consumo relativamente à antiga alcáçova Islâmica. Se os dados deste último espaço urbano se podem considerar suficientemente representativos da curva de consumo durante a República, os que se referem à encosta Sul do morro do Castelo são, numa perspectiva de fiabilidade estatística, algo menos consistentes. Todavia, são suficientemente seguros para assinalar as principais tendências do consumo nesta área da cidade e a sua clara distinção relativamente ao topo da colina.

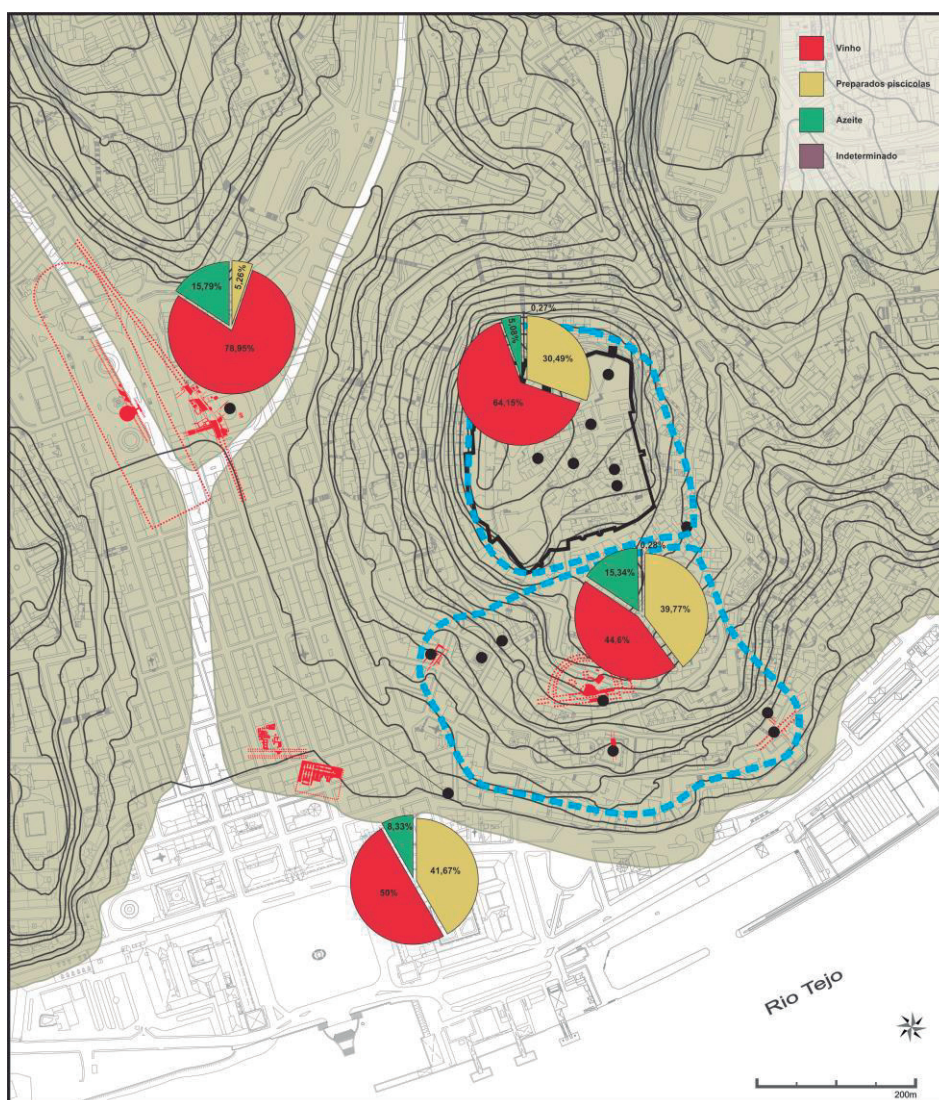


Fig. 11 – Padrões de consumo durante a República nas distintas áreas da cidade

Do Mediterrâneo para a mesa: comer e beber em *Olisipo* (séc. II a.C.-II d.C.)

(percentagens apenas sobre os sítios mencionados na Fig. 12).

Estes distintos padrões de consumo evidenciam a presença militar no espaço da antiga Alcáçova islâmica, âmbito em que o consumo do vinho itálico adquire uma maior relevância face a outros artigos alimentares. No contexto da encosta Sul, onde se desenvolveria a cidade durante o período Republicano, o perfil de consumo apresenta um maior equilíbrio entre vinho e os preparados à base de peixe, reflectindo em maior medida o que deveria corresponder à procura dos habitantes de *Olisipo* no que se refere aos produtos transportados em ânforas, beneficiando, também, do comércio realizado de forma paralela ao abastecimento do exército. Haverá igualmente que sublinhar que a distinção observada entre os padrões de consumo destas duas áreas da cidade se deverá também relacionar com a escassez de materiais dos dois terços finais do séc. I a.C. na antiga Alcáçova Islâmica – tão caracterizadora da ocupação desta zona quanto as presenças massivas dos contentores mais antigos – e sua presença na vertente Sul da colina, resultando em grande medida numa maior expressividade do consumo de azeite nesta última. Os casos da Praça da Figueira e da Rua dos Bacalhoeiros, com localizações distintas relativamente às duas áreas atrás definidas, são menos relevantes na qualidade da informação que aportam relativamente a este tema durante a República, uma vez que se trata de amostras de fraca fiabilidade estatística (respectivamente 20 e 13 NMI). O primeiro destes sítios situa-se numa zona onde até hoje não foi identificada qualquer ocupação republicana significativa, exibindo um padrão de consumo totalmente divergente das restantes amostras de *Olisipo*, pelo que se considera que não se deverá valorizar demasiado estes dados. Já em relação à Rua dos Bacalhoeiros, a sua localização, em plena zona ribeirinha, poderá constituir um indicador do padrão da área portuária da cidade, embora a escassa fiabilidade do conjunto anfórico não autorize mais do que uma mera suposição.

	<i>Pomerium</i>						Outros		
	Claustros da Sé	Teatro Romano	Palácio C. Penafiel	Escadinhas S. Crispim	R. Pedras Negras 90'	Pátio Sra. Murça	Rua S. J. Praça 2001	P. Figueira 2000	Rua dos Bacalhoeiros
NMI	172	111	27	15	16	12	12	20	13
Preparados piscícolas	40,7%	44,14%	40,74%	40%		8,33%	25%	5%	38,46%
Vinho	43,6%	40,54%	44,44%	46,67%	87,5%	75%	66,67%	80%	54%
Azeite	15,7%	15,32%	14,81%	13,33%	12,5%	8,33%	8,33%	15%	7,69%
Indet.						8,33%			

	Antiga alcáçova Islâmica							
	Castelo (Pimenta, 2005)	Largo Santa Cruz	Pátio J. Pedreira	Praça Nova	Rua do Espírito Santo	Rua Sta. Cruz do Castelo	FRESS	Rua do Recolhimento
NMI	466*	113	57	35	29	21	11	11
Preparados piscícolas	30,90%	23,01%	38,60%	11,43%	44,83%	38,10%	18,18%	27,27%
Vinho	65,02%	71,68%	52,63%	82,86%	44,83%	47,62%	72,73%	72,73%
Azeite	4,08%	5,31%	5,26%	5,71%	10,34%	14,29%	9,09%	
Indet.			3,51%					

* Não foram incluídos os tipos Dressel 2-4, T-4.2.2.5., T-12.1.1.0., T-8.1.3.2., Dressel 7-11, Dressel 14, Almagro 51C e indeterminados.

Fig. 12 – Padrões de consumo durante a República nas distintas áreas da cidade.

As áreas da cidade onde se observam distintos padrões de consumo durante o Principado são um claro reflexo da evolução e desenvolvimento da urbe relativamente ao período anterior. Desde logo, está ausente a zona da antiga alcáçova do Castelo, onde se verifica a inexistência de conjuntos imperiais relevantes, embora se documente a presença mais ou menos ocasional de materiais dessa época, o que constitui evidência clara de uma ocupação muito específica, certamente não habitacional e muito provavelmente de carácter religioso. Mantendo-se a encosta Sul do morro do Castelo como o centro da cidade, esta ter-se-á reorientado para o seu *suburbium* ocidental onde se desenvolveu uma importante indústria de transformação de pescado, pelo menos a partir do séc. I d.C.

É precisamente a existência desta actividade industrial, situada principalmente na área do antigo esteiro do Tejo, que estará na base dos dois padrões de consumo perfeitamente distintos observáveis nas amostras de *Olisipo* analisadas ao longo deste trabalho. No *suburbium* ocidental destaca-se a hegemonia das ânforas piscícolas, que alcançam percentagens na ordem dos 64% no Banco de Portugal e na Zara, face a um bem menos expressivo consumo de vinho que não ultrapassa 18,37% e 13,43%, respectivamente. Esta marcada diferença é bem menos expressiva nos conjuntos da Praça da Figueira, onde os contentores piscícolas representam 43,46% (intervenção de 2000) e 43,88% (década de 1960) e os vinários 34,62% e 30,61%. A representatividade estatística dos sítios mencionados permite ainda estabelecer uma distinção entre a zona situada mais a Norte do esteiro do Tejo (Praça da Figueira) e a que se situa mais a Sul (Banco de Portugal e Zara). A menor representatividade dos preparados piscícolas na zona mais a Norte dever-se-á relacionar com o maior afastamento da Praça da Figueira relativamente às unidades piscícolas do *suburbium* ocidental, algo que parece ser confirmado pelas proporções documentadas na Encosta de Sant’Ana, situada ainda mais a Norte e onde o consumo de vinho ultrapassa o dos artigos piscícolas; enquanto a alta representatividade das ânforas piscícolas em sítios como o Banco de Portugal e a Zara resulta em grande medida do descarte de material utilizado no envasamento dos produtos haliêuticos produzidos naquela área. Acrescente-se ainda que é também da zona poente de *Olisipo* que provêm os conjuntos anfóricos de maior dimensão, o que se reflecte de forma nítida nos dados globais da cidade, onde os preparados piscícolas dominam o consumo.

Já no que se refere à área *grosso modo* constituída pelo *pomerium*, os dados apresentam assinaláveis diferenças. Tal como se verificou na mesma zona para o período imediatamente anterior, as proporções entre o consumo de vinho e de preparados piscícolas são marcadas por um maior equilíbrio – observável sobretudo nos conjuntos do Palácio dos Condes de Penafiel (36,3% – 39,15%) e no Teatro Romano (36,6% – 34,54%) – ou por um claro domínio do primeiro daqueles artigos, o que é especialmente evidente nas amostras do Claustro da Sé (47,23% – 27,31%) e da Rua das Pedras Negras (41,99% – 33,7%), para não referir sítios de menor fiabilidade estatística como as Escadinhas de S. Crispim. Este padrão afasta-se claramente do que se observa na zona do esteiro, sendo ditado sobretudo pela presença maciça dos contentores piscícolas locais/regionais de tipo Dressel 14 naquela última área, cuja representatividade no *pomerium* é significativamente inferior. Assim, o vinho assume no centro da cidade um papel preponderante no que ao consumo de géneros alimentares transportados em ânforas se refere, ainda que os preparados piscícolas apresentem valores muito aproximados. Quanto aos sítios agrupados na Fig. 14 sob a denominação “Margem do Tejo”, a que acima me referi, o consumo maioritário de vinho relativamente aos produtos haliêuticos não deixa de ser surpreendente, sobretudo tendo em conta que tanto na Rua dos Bacalhoeiros (Filipe, 2008; Fernandes et al., 2011) como na Casa dos Bicos (Amaro, 1982; Amaro, 2002; Filipe et al., 2016) se

documentou a existência de unidades de processamento de pescado. Tal circunstância, que aproxima estes sítios do perfil de consumo do *pomerium*, poder-se-á eventualmente relacionar com o hábito de descartar materiais para o exterior da muralha.

Embora com menor expressividade, são igualmente observáveis diferenças no consumo do azeite transportado em ânforas, quer relativamente à República, quer entre as zonas do *suburbium* ocidental e do *pomerium*, durante o Principado. Em relação ao período imediatamente anterior, nota-se um ligeiro aumento da representatividade daquele artigo, algo mais evidente em relação ao que se havia observado na antiga alcáçova Islâmica. O seu consumo apresenta maior expressividade na área do *pomerium*, onde representa entre 20% e 23% dos artigos consumidos nos conjuntos mais importantes, denotando-se uma menor relevância, ainda que ligeira, na zona da actual Baixa Pombalina, onde significa entre 16% e 23%.

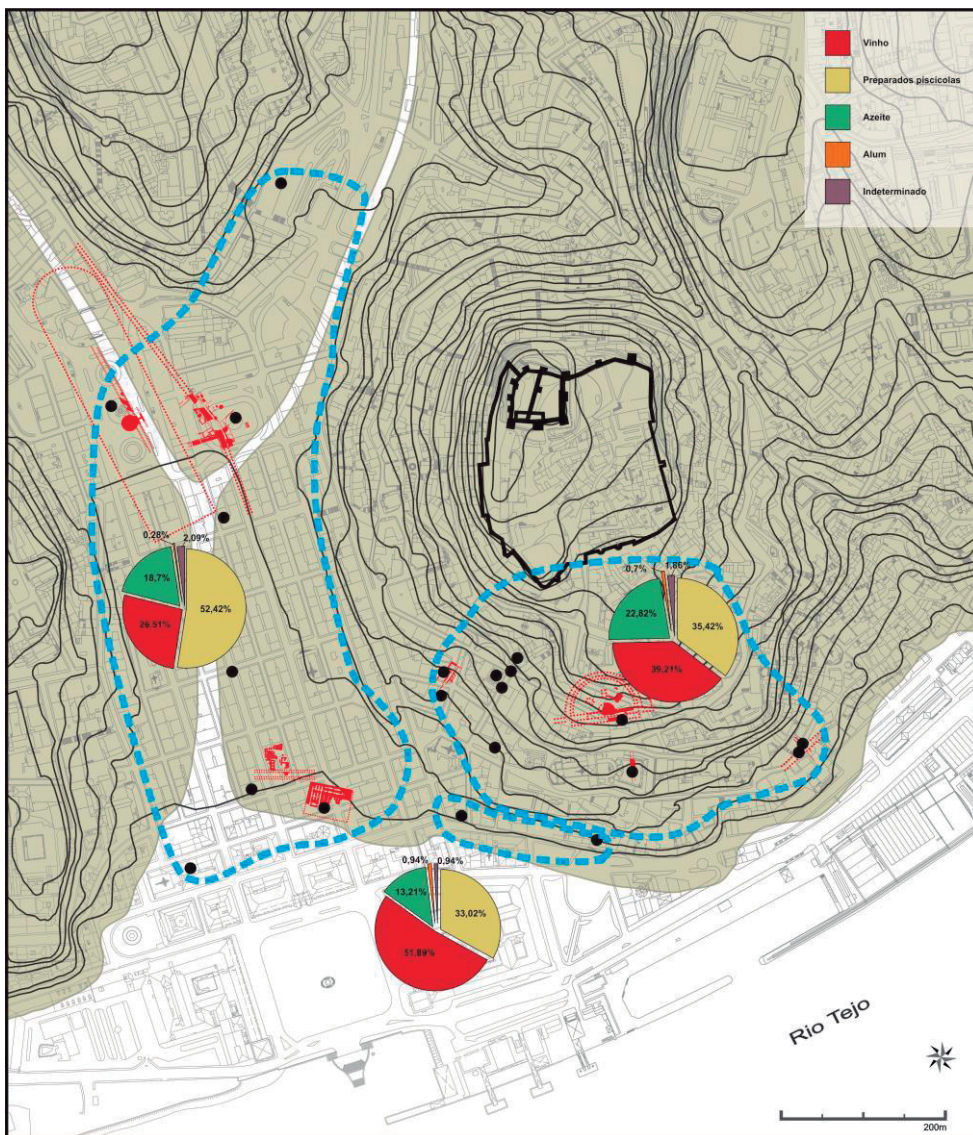


Fig. 13 – Padrões de consumo durante o Alto-Império nas distintas áreas da cidade (percentagens apenas sobre os sítios mencionados na Fig. 14).

Da leitura destes dados, pode-se resumidamente afirmar que o padrão de consumo documentado no *suburbium* ocidental se deve ao facto de aí se implantarem importantes unidades de transformação de pescado, o que naturalmente potenciou a sobre-representação dos artigos piscícolas, em parte provocada pelos expectáveis descartes no âmbito daquelas actividades e possivelmente também nas actividades portuárias; enquanto o perfil registado na área *grosso modo* ocupada pelo *pomerium* da cidade, marcado por um maior equilíbrio entre os principais géneros alimentares transportados em ânforas, reflectirá uma imagem mais aproximada do que seria o consumo dos seus habitantes.

Encosta Sul da Colina do Castelo											
	R. Pedras Negras 90'	Palácio C. Penafiel	Claustros da Sé	Teatro Romano	Escadinhas S. Crispim	Rua S. Mamede	Calçada C. Velho	Largo St. António	R. Pedras Negras 2013	Rua S. J. Praça 2009	Rua S. J. Praça 2001
NMI	362	281	271	194	57	47	36	26	23	20	14
Preparados piscícolas	33,70%	39,15%	27,31%	34,54%	33,33%	53,19%	41,67%	19,23%	39,13%	50%	57,14%
Vinho	41,99%	36,3%	47,23%	36,6%	40,35%	17,02%	16,67%	38,46%	30,43%	20%	21,43%
Azeite	21,27%	22,78%	19,93%	25,26%	19,30%	29,79%	38,89%	38,46%	30,43%	25%	21,43%
Alúmen	0,55%	0,71%	0,37%	0,52%	1,75%						
Azeitonas											
Indet.	2,49%	0,71%	5,17%	3,09%	5,26%		2,78%	3,85%		5%	

Suburbium ocidental (área do esteiro)										Margem do Tejo	
	P. Figueira 2000	Banco de Portugal	Zara	P. Figueira 1962	Encosta de Santana	Circo Romano	Hotel Sta. Justa	Criptop. R. Prata	Rua Augusta	Rua dos Bacalhoeiros	Casa dos Bicos
NMI	852	566	216	98	49	24	16	13	11	57	49
Preparados piscícolas	43,46%	64,13%	64,81%	43,88%	28,57%	58,33%	31,25%	61,54%	36,36%	28,07%	38,78%
Vinho	34,62%	18,37%	13,43%	30,61%	30,61%	20,83%	31,25%	7,69%	27,27%	59,65%	42,86%
Azeite	18,31%	16,08%	20,37%	24,49%	34,69%	20,83%	31,25%	23,08%	27,27%	10,53%	16,33%
Alúmen	0,23%	0,18%	0,46%	1,02%						1,75%	
Azeitonas								7,69%	9,09%		
Indet.	3,52%	1,24%	0,93%		6,12%		6,25%				2,04%

Fig. 14 – Padrões de consumo durante o Principado nas distintas áreas da cidade.

Situação análoga à zona baixa da cidade de *Olisipo*, em que o consumo de preparados de peixe é totalmente dominante, verifica-se em Alcácer do Sal (Silva et al., 1980-1981; Pimenta et al., 2006; Pimenta et al., 2015b), Setúbal (Coelho-Soares e Silva, 1978; Silva e Coelho-Soares, 1980-1981; Silva e Coelho-Soares, 2014; Silva et al., 2014; Duarte et al., 2014), Tróia (Almeida et al., 2014b) e Ilha do Pessegueiro (Silva e Soares, 1993), locais onde de igual forma se verifica uma íntima associação a ambientes de produção piscícola. Já na generalidade dos centros urbanos sem relação directa com este tipo de ambientes, como Santarém (Diogo, 1984; Arruda et al., 2005; Arruda et al., 2006; Almeida, 2008), Idanha-a-Velha (Banha, 2006), *Mirobriga* (Biers, 1988; Diogo, 1999; Quaresma, 2012) e a capital *Augusta Emerita* (Almeida e Sánchez Hidalgo, 2013), a tendência geral parece ser a mesma que se observa no *pomerium* de *Olisipo*, isto é, um relativo equilíbrio entre o

consumo de preparados piscícolas e vinho ou a superioridade deste último artigo.

6. Comentário Final

A documentação exposta ao longo deste trabalho constitui a representação mais aproximada do consumo dos habitantes de *Olisipo* entre o terceiro quartel do séc. II a.C. e o final do séc. II d.C./início do séc. III, no que se refere aos bens alimentares transportados em ânforas. De igual modo, as características da composição da amostra – constituída por conjuntos provenientes de diversos pontos da cidade e com distintas funcionalidades – permitiram uma análise espacial desse consumo e a observação dos diferentes padrões que caracterizam as distintas áreas urbanas ao longo da diacronia a que acima se fez referência.

A ampla diversidade de tipologias anfóricas e de regiões de origem que se observa em Lisboa constitui um eloquente testemunho do carácter cosmopolita de *Olisipo* demonstrando, simultaneamente, que a cidade desempenhava um importante e activo papel nos intercâmbios comerciais da metade ocidental do Império.

Embora, nos moldes da investigação moderna, a sua fiabilidade estatística seja incontestável, quer pela quantidade de materiais analisados quer pela abrangência e diversidade da sua procedência no espaço urbano e periurbano, haverá sempre que ter presente que a sua real representatividade num tão lato contexto diacrónico de aproximadamente três séculos e meio de consumo é, na verdade, bastante relativa, não ultrapassando uma média de cerca de 11 ânforas por ano. Ainda assim, não é expectável que as investigações futuras alterem significativamente, nos seus principais traços caracterizadores, o quadro de importação e consumo que se delineou a partir de um vasto conjunto de materiais, sendo contudo muito provável que se verifiquem alterações de maior ou menor vulto nas proporções das diferentes regiões produtoras e dos distintos produtos, particularmente no âmbito das importações minoritárias.

Referências bibliográficas

- ALMEIDA, R. (2008) – Las Ânforas del Gualdalquivir en Scallabis (Santarém, Portugal). Aportación al Conocimiento de Los Tipos Minoritarios. *Collecció Instrumenta* 28, Barcelona, Publicacions de la Universitat de Barcelona.
- ALMEIDA, R.; BERG, J.; BERNI MILLET, P.; SCHIMMER, F.; CARRERAS MONFORT, C. (2014a) – El comercio de ânforas hispanas en Kops Plateau (Nijmegen) desde Época de Augusto a época Flavia. In MORAIS, R., FERNÁNDEZ, A. E SOUSA, M. J. (Eds.), *As produções cerâmicas de imitação na Hispania. Monografias Ex Officina Hispana II* (Actas do II Congresso da Sociedade de Estudos da Cerâmica Antiga da Hispânia – SECAH/Braga, 4-6 Abril 2013). Vol. I. Porto, pp. 379-392.
- ALMEIDA, R.; PINTO, I. V.; MAGALHÃES, A. P.; BRUM, P. (2014b) – Wich amphorae carried the fish products from Tróia (Portugal)? In *Rei Cretariae Romanae Favtorvm, Acta* 43, pp. 653-661.
- ALMEIDA, R.; SÁNCHEZ HIDALGO, F. (2013) – Las ánforas del Cuartel de Hernán Cortés. Nuevos datos para el estudio de la importación y consumo en Augusta Emerita. In BERNAL, D., JUAN, L. C., BUSTAMANTE, M., DÍAZ, J. J., SÁEZ, A. M. (Eds.), *Hornos, talleres y focos de producción alfarera en Hispania* (Actas do I Congreso Internacional de la SECAH (Cádiz, 3-4 March 2011) II, Cádiz, pp. 49-58.
- AMARO, C. (1982) – Casa dos Bicos, notícia histórico-arqueológica. *Arqueologia*, 6, GEAP, Porto, pp. 96-111.

- AMARO, C. (2002) – Percurso arqueológico através da Casa dos Bicos. In AMARAL, M., MIRANDA, T. (Coords.), *De Olisipo a Lisboa. A Casa dos Bicos. Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses*. Lisboa, pp. 11-27.
- ARRUDA, A. M.; VIEGAS, C.; BARGÃO, P. (2005) – As ânforas da Bética costeira na Alcáçova de Santarém. *Revista Portuguesa de Arqueologia*. Lisboa. 8:1, pp. 279-297.
- ARRUDA, A. M.; VIEGAS, C.; BARGÃO, P. (2006) – Ânforas lusitanas da Alcáçova de Santarém. In *Produção e comércio de preparados piscícolas durante a Proto-História e a Época Romana no Ocidente da Península Ibérica. Homenagem a Françoise Mayet*. Setúbal Arqueológica, 13. Setúbal, Museu de Arqueologia e Etnografia do Distrito de Setúbal, pp. 233-252.
- BANHA, C. (2006) – As ânforas romanas de Idanha-a-Velha (Civitas Igaeditanorum). Dissertação de Mestrado em Pré-história e Arqueologia, apresentado à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. Lisboa. Policopiado.
- BERG, J. van der; SCHIMMER, F. (2017) – A few North-African amphorae from 1st century Nijmegen. In CARRERAS MONFORT, C., BERG, J. van der (Eds.), *Amphorae from the Kops Plateau (Nijmegen): trade and supply to the lower-rhineland from the Augustan periodo to AD 69/70*. *Archaeopress Roman Archaeology* 20, pp. 129-132.
- BERNI MILLET, P. (2008) – Epigrafia anfórica de la Bética. Nuevas formas de análisis. *Col.lecció Instrumenta*, vol. 29, Publicacions Universidad de Barcelona, Barcelona.
- BIERS, W. R. (Ed.)(1988) – *Mirobriga*. BAR International Series, 451, Oxford.
- COELHO-SOARES, A.; SILVA, C. T. (1978) – Ânforas romanas da área urbana de Setúbal. *Setúbal Arqueológica*, 4. Setúbal: MAEDS/ADS, pp. 171-201.
- DIOGO, A. M. D. (1984) – O material romano da 1ª Campanha de Escavações da Alcáçova de Santarém. *Conimbriga*, 23, Coimbra, pp. 111-141.
- DIOGO, A. M. D. (1999) – Ânforas romanas de Miróbriga. *Arquivo de Beja*. Beja. Série 3, 10, pp. 15-27.
- DUARTE, S.; SOARES, J.; SILVA, C. T. (2014) – Intervenção arqueológica na Rua Álvaro Castelões n.ºs 38 e 40 (Setúbal) e sismo de 1755. *Setúbal Arqueológica*, 15. Setúbal: MAEDS/ADS, pp. 341-372.
- FABIÃO, C. (1989) – Sobre as ânforas do acampamento romano da Lomba do Canho (Arganil). Lisboa. UNIARQ/INIC.
- FABIÃO, C. (1998) – O vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico. *Revista Portuguesa de Arqueologia*. Lisboa. 1:1, pp. 169-198.
- FERNANDES, L.; MARQUES, A.; FILIPE, V.; CALADO, M. (2011) – A transformação de produtos piscícolas durante a Época Romana em Olisipo: o núcleo da Rua dos Bacalhoeiros (Lisboa). *Revista Portuguesa de Arqueologia*, Lisboa, 14, pp. 239-261.
- FILIPE, V. (2008) – Importação e exportação de produtos alimentares em Olisipo: as ânforas romanas da Rua dos Bacalhoeiros. *Revista Portuguesa de Arqueologia*. Lisboa. 11:2, pp. 301-324.
- FILIPE, V. (2015) – As ânforas do teatro romano de Olisipo (Lisboa, Portugal): campanhas 2001-2006. *Spal*. Sevilha. 24, pp. 129-163.
- FILIPE, V. (2019) – Olisipo, o grande porto romano da fachada atlântica. Economia e comércio entre a República e o Principado. Tese especialmente elaborada para obtenção do grau de Doutor no ramo de História, na especialidade de Arqueologia. Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. Policopiado.
- FILIPE, V.; QUARESMA, J. C.; LEITÃO, M.; ALMEIDA, R. (2016) – Produção, consumo e comércio de alimentos entre os séculos II e III d.C. em Olisipo: os contextos romanos da Casa dos Bicos, Lisboa (intervenção de 2010). In JÁRREGA DOMÍNGUEZ, R., BERNI MILLET, P. (eds.), *Amphorae ex Hispania: paisajes de producción y consumo*. *Monografías Ex Officina Hispana III*, ICAC, Vol. I. Tarragona, pp. 423-445.

- GARCÍA VARGAS, E; ALMEIDA, R.; GONZÁLEZ CESTEROS, H. (2011) – Los tipos anfóricos del Guadalquivir en el marco de los envases hispanos del siglo I a.C. Un universo heterogéneo entre la imitación y la estandarización. *Spal*, 20. pp. 185-283.
- GONZÁLEZ CESTEROS, H.; ALMEIDA, R. (2017) – Las ánforas de aceite de oliva béticas. De las Oberaden 83 hasta las Dressel 20 en el Kops Plateau de Nimega. In CARRERAS MONFORT, C., BERG, J. van der (Eds.), *Amphorae from the Kops Plateau (Nijmegen): trade and supply to the lower-rhineland from the Augustan periodo to AD 69/70*. Archaeopress Roman Archaeology 20, pp. 47-60.
- MATALOTO, R.; ROQUE, C. (2013) – Gentes de Endovélico: um primeiro balanço sobre a arqueologia da Rocha da Mina. *Cadernos do Endovélico*, 1, Edições Colibri/Centro de Estudos do Endovélico, Lisboa, pp. 125-141.
- MATALOTO, R.; WILLIAMS, J.; ROQUE, C. (2016) – Amphorae at the origins of Lusitania: transport pottery from western Hispania Ulterior in Alto Alentejo. In PINTO, I. V., ALMEIDA, R., MARTIN, A. (Eds.), *Lusitanian Amphorae: Production and Distribution*. Roman and Late Antique Mediterranean Pottery 10, Archaeopress Series, pp. 139-151.
- MAYET, F.; SILVA, C. T. (2016) – Roman Amphora Production in the Lower Sado Region. In PINTO, I. V.; ALMEIDA, R. R.; MARTIN, A. (eds.), *Lusitanian Amphorae: production and distribution*. Roman and Late Antique Mediterranean Pottery, 10. Archaeopress series, pp. 59-71.
- MORAIS, R.; CARRERAS MONFORT, C. (2004) – Geografia del consum de les Haltern 70. In *Culip VIII i les ànfores Haltern 70*. Monografies del Casc 5. Girona, pp. 93-112.
- MOTA, N.; GRILO, C.; ALMEIDA, R.; FILIPE, V. (2017) – Apontamento crono-estratigráfico para a topografia histórica de Olisipo. A intervenção arqueológica na rua de São Mamede (Via Pública, 19), Santa Maria Maior, Lisboa. *Cira Arqueologia*, 5, Centro de Estudos Arqueológicos, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, pp. 149-206.
- PEACOCK, D. P. S. (1977) – Roman amphorae: typology, fabrics and origins. In *Méthodes classiques et méthodes formelles dans l'études des amphores*, Actes du colloque de Rome, 27-29 mai 1974. Collection de l'École française de Rome, 32, Rome, pp. 261-278.
- PIMENTA, J. (2005) - As ânforas romanas do Castelo de São Jorge (Lisboa). Lisboa: Instituto Português de Arqueologia.
- PIMENTA, J.; SEPÚLVEDA, E.; FARIA, J. C.; FERREIRA, M. (2006) – Cerâmicas romanas do lado ocidental do castelo de Alcácer do Sal, 4: ânforas de importação e de produção lusitana. *Revista Portuguesa de Arqueologia*. Lisboa. 12:2, pp. 299-316.
- PIMENTA, J.; SEPÚLVEDA, E.; FERREIRA, M. (2015) – Acerca da dinâmica económica do porto de Urbs Imperatoria Salacia: o estudo das ânforas. *Cira Arqueologia*, 4. Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, pp. 151-170.
- REYNOLDS, P. (2010) – *Hispania and the Roman Mediterranean AD 100-700: Ceramics and Trade*. London.
- SILVA, C. T.; COELHO-SOARES, A. (1980-1981) – A Praça do Bocage (Setúbal) na Época Romana. Escavações arqueológicas de 1980. *Setúbal Arqueológica*, 6-7. Setúbal: MAEDS/ADS, pp. 249-284.
- SILVA, C. T.; COELHO-SOARES, A. (2014) – Preexistências de Setúbal. A ocupação da Época Romana da Travessa de João Galo, n.^{os} 4-4B. *Setúbal Arqueológica*, 15. Setúbal: MAEDS/ADS, pp. 305-338.
- SILVA, C. T.; SOARES, J. (1993) – Ilha do Pessegueiro. Porto romano da costa alentejana, Lisboa : Instituto para a Conservação da Natureza.
- SILVA, C. T.; SOARES, J.; BEIRÃO, C. M.; FERRER DIAS, L.; COELHO-SOARES, A. (1980-1981) – Escavações arqueológicas no Castelo de Alcácer do Sal (campanha de 1979). *Setúbal Arqueológica*, 6-7. Setúbal: Setúbal: MAEDS/ADS, pp. 149-218.
- SILVA, C. T.; SOARES, J.; COELHO-SOARES, A.; DUARTE, S.; GODINHO, R. (2014) – Preexistências de Setúbal. 2ª campanha de escavações arqueológicas na Rua Francisco Augusto

- Flamengo, nos 10-12. Da Idade do Ferro ao Período Medieval. *Musa. Museus, Arqueologia e Outros Patrimónios*, 4. Setúbal: MAEDS/ADS, pp. 161-214.
- SILVA, R. B. (2012) – As “marcas de oleiro” na terra sigillata e a circulação dos vasos na Península de Lisboa. Dissertação de Doutoramento, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa. Policopiado.
- SILVA, R. B. (2015) – Um contexto alto-imperial da Rua dos Remédios, Lisboa. In QUARESMA, J. C.; MARQUES, J. (coord.), *Contextos estratigráficos na Lusitania (do Alto-Império à Antiguidade Tardia)* (Monografias, 1). Lisboa: AAP, pp. 41-67.
- SILVA, R. B.; FILIPE, V.; ALMEIDA, R. (2016) – Julio-Claudian lusitanian amphorae: a perspective on selected contexts from Olisipo (Lisbon, Portugal). In I. V. PINTO, R. R. ALMEIDA, A. MARTIN (Eds.) – *Lusitanian Amphorae: Production and Distribution. Roman and Late Antique Mediterranean Pottery 10*, Archaeopress Series, pp. 153-166.
- TCHERNIA, A. (1986) – *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*. Paris: De Boccard.
- WILLIAMS, D. F. (2005a) – Dressel 2-4 Cos. Roman Amphorae: a digital resource. University of Southampton (http://archaeologydataservice.ac.uk/archives/view/amphora_ahrb_2005/).