

# LA INSCRIPCIÓN ANTE COCTURAM DE ESPLUJALS (FORADADA, LA NOGUERA, LLEIDA). UN CONGIARIO PARA MULSUM<sup>1</sup>

ANTONIO AGUILERA MARTÍN

IGNASI GARCÉS ESTALLO

Grupo CEIPAC, Àrea d'Història Antiga, Universitat de Barcelona

## EL HALLAZGO DEL EPÍGRAFE

La inscripción que nos ocupa procede de una recuperación superficial en el yacimiento de Esplujals. Dicho lugar se ubica muy cerca del actual trazado de la carretera C-1313, en las inmediaciones de la población de Artesa de Segre y enfrente de la pequeña localidad de Marcobau, término municipal de Foradada, comarca de la Noguera (figura 1). El relieve consiste en una suave elevación, con un máximo de unos treinta metros sobre el fondo del Barranco del Salt, que fluye, en sentido de sur a norte, transversal al río Segre en su margen izquierdo. Dentro del torrente la elevación natural se emplaza en su lado derecho, bien orientada a la exposición solar y con una altura máxima absoluta de 403 m.s.n.m. Su ubicación respecto a los antiguos caminos romanos no puede precisarse con garantías, pero se intuye bien situada en el paso natural que, siguiendo el Segre, comunica el territorio ilerdense con el mundo pirenaico y transpirenaico y, a su vez, muy cerca del comienzo del antiguo camino de Artesa de Segre a Guissona (*Iesso*) y no lejos de los accesos del Port de Comiols, que conducen a *Aesso* (Isona, Pallars Jussà).

<sup>1</sup> Investigación financiada por la DGICYT (PB-96-218). Agradecemos la ayuda prestada, para la lectura de la 2ª línea del epígrafe, al prof. Dr. Marc Mayer, catedrático de Filología Latina de la U. de Barcelona y a su discípulo, el Sr. Pedro Canela; al Sr. Ramón Álvarez (de la U. B.), por su colaboración en el dibujo del grafito; también, al prof. Dr. José Remesal, catedrático de Historia Antigua de la U. B. y al prof. Dr. Pedro Paulo A. Funari, de la U. de Campinas (Sao Paulo) por sus indicaciones; al prof. Dr. Jordi Principal de la U. B. por el soporte fotográfico; finalmente, al Sr. Rafel Gomà, del Museo Local de Artesa de Segre, por las facilidades prestadas.

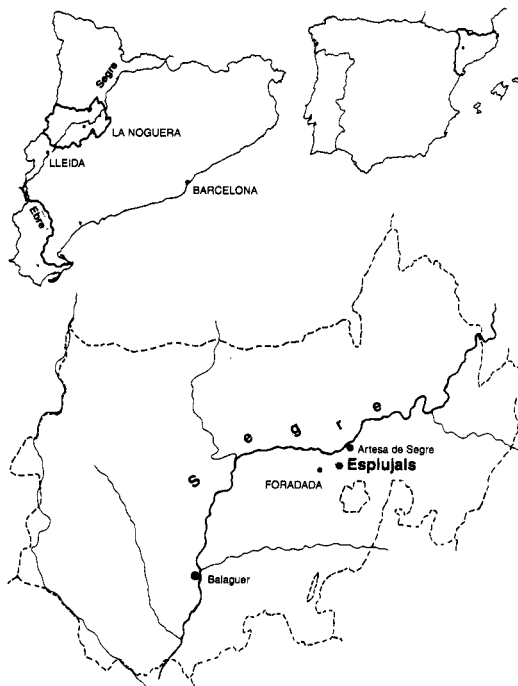


FIGURA 1

Según informaciones orales, el yacimiento ocupaba la falda y la ladera meridional del montículo, pero fue arrasado mecánicamente a finales de los años '60 para ampliar un terreno de cultivo. Durante una visita en la que participó uno de nosotros guiados por su descubridor el Sr. Rafel Gomà, vecino de Artesa de Segre, nos pareció —a falta de estudios más intensivos— muy destruido, sin apreciarse estructuras constructivas a flor de suelo. Al poco tiempo de la transformación del terreno se recogieron en su-

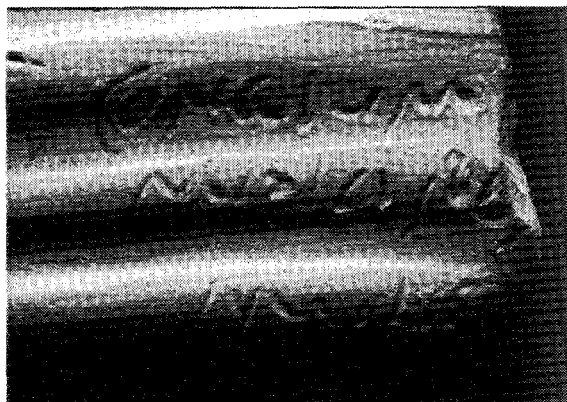


FOTO 1

perficie diversos fragmentos cerámicos sin ninguna relación estratigráfica en el extremo noroeste de la finca, en sentido contrario al montículo original y siguiendo la dirección de la colmatación artificial de tierras; uno de estos objetos es el fragmento de cerámica común con engobe rojo e inscripción latina que aquí nos ocupa. Los materiales así obtenidos constituyen un conjunto no muy abundante, que tipológicamente abarca una horquilla cronológica entre finales del siglo II a.C. o principios del I a.C. y el siglo II d.C., siendo pocos los materiales susceptibles de atribuirse a cronologías posteriores, aunque no debe olvidarse el carácter modesto de la muestra<sup>2</sup>.

## DESCRIPCIÓN DEL SOPORTE DE LA INSCRIPCIÓN

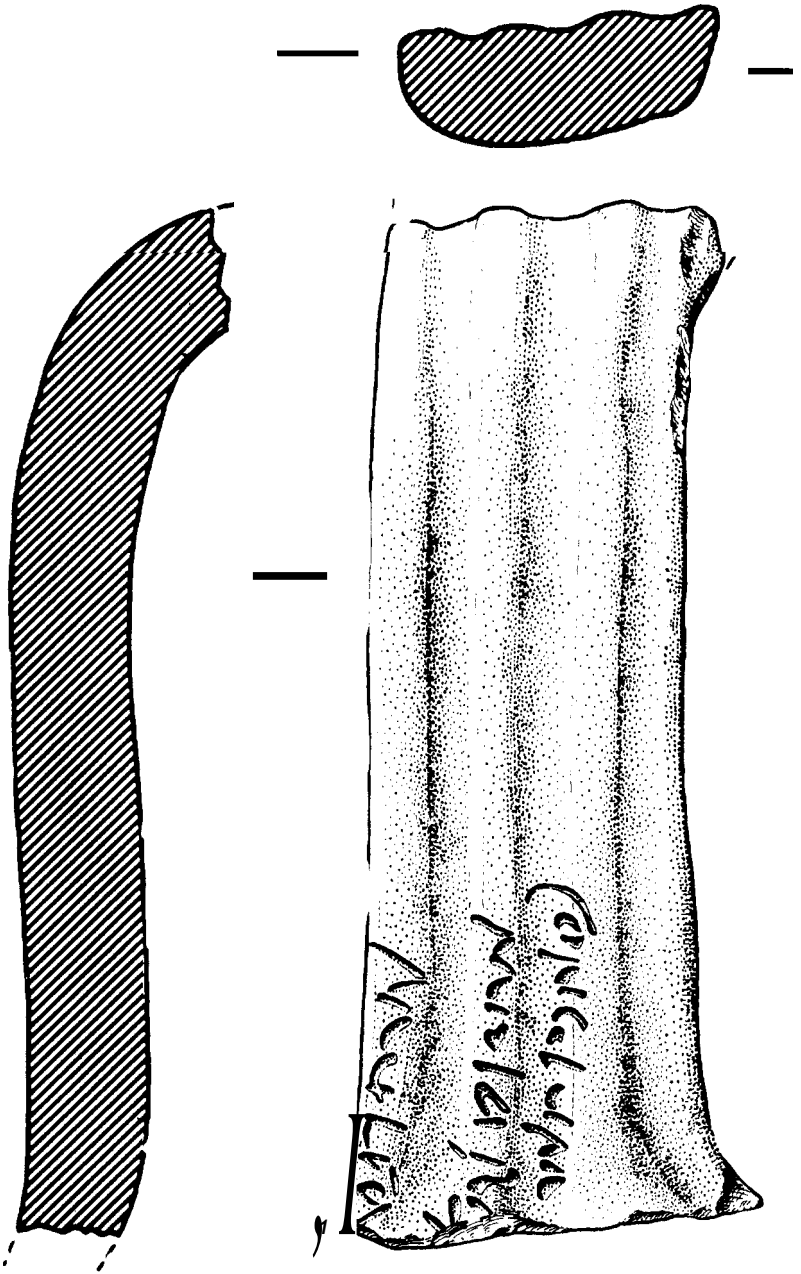
La inscripción se encuentra sobre la mitad inferior de una asa casi completa, posiblemente de una jarra. La pasta es bastante compacta, decantada, de color beige y contiene algunos desgrasantes negros muy finos. La cara exterior del asa presenta tres acanaladuras longitudinales. Las superficies han sido tratadas con un engobe de color rojizo claro, mal conservado, que se desprende con facilidad. Las dimensiones son: largo conservado: 125 mm; 40 mm. de anchura y 12 mm. de grosor (ver foto 1 y figura 2).

<sup>2</sup> Para una descripción más detallada del yacimiento, de sus principales materiales cerámicos, que se guardan en el Museo Local de Artesa de Segre, y de la inserción del lugar en el marco de romanización de la todavía poco conocida subcomarca del Segre Medio, puede consultarse Garcés, Principal, 1995:491-498.

## COMENTARIO DEL SOPORTE CERÁMICO

La producción de cerámicas romanas comunes con engobe rojizo y sus variantes (rosado, anaranjado, castaño o negro mate) se manifiesta como uno de los elementos más originales del Valle del Ebro. Su radio de dispersión es amplio y afecta a las provincias de Soria, Logroño, sur de Navarra y partes llanas de Zaragoza, Huesca y Lleida, pero su estudio es incipiente. Durante largo tiempo sufrieron de escaso interés, indiferenciadas de las imitaciones de la *terra sigillata* o las réplicas de las paredes finas, con las que comparten la solución del engobe, aunque sus formas más habituales se inscriben entre los vasos comunes. En la actualidad se conocen ya algunos de sus alfares, como el localizado en *Turiaso*, datado a mediados o finales del siglo I d.C. (Aguarod 1984b:34, 96; Aguarod, Amaré 1987: 841-861; Beltrán Lloris 1990: 192-199). Si bien, de un modo genérico, los talleres de la antigua zona celtibérica comparten los acabados de superficies con los ejemplares catalanes, las coincidencias terminan aquí, porque las formas responden a tradiciones diferentes; por consiguiente, sólo se tendrá un verdadero conocimiento de estas producciones cuando se disponga de estudios zonales. En la actualidad, y en base a los conjuntos publicados, se perfilan como más antiguas las producciones leridanas; presentes ya en los últimos decenios republicanos, fueron continuadas con profusión durante todo el Alto Imperio y, marginalmente, algo después, aunque en rápida decadencia. En Aragón, los ejemplares más antiguos son los aparecidos en la Casa-Palacio de los Pardo (Zaragoza), que se datarían en época de Augusto (Aguarod 1984a: 159); en Huesca parecen corresponder a niveles romano imperiales de los siglos I-III d.C. (Aguilera *et alii* 1987:75-80), y llegarían por el norte hasta *Labitolosa* en fechas igualmente alto imperiales (Magallón, Sillières 1994: 109-118). Entre los más tardíos, de principios del siglo IV, son los hallados en *Pompaelo* (Mezquíriz 1958: 284-289).

Centrándonos en el entorno catalán –donde insistimos, se debe rastrear el origen del soporte epigráfico que nos ocupa–, la producción parece circunscribirse a dos formas fundamentales, el cuenco, de borde casi vertical y labio más o menos vuelto hacia el interior, y la jarra de cuello ancho, con algunos baquetones en el borde, generalmente formados por un surco acanalado que separa así dos molduras, y con una sola asa, ancha y frecuentemente decorada también con surcos acanalados. Es muy posible que ambas piezas formasen un



CONIGI IM  
MOLDIA  
MULVA

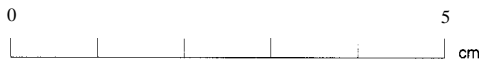


FIGURA 2

sencillo juego ofertado por los alfares locales, reproducido monótonamente en cantidades enormes, pudiendo considerarse el resto de formas (tazones, jarritas de dos asas, botellas u otras formas) como minoritarias. Muy posiblemente estos mismos ceramistas produjeron simultáneamente imitaciones de *terra sigillata* con engobe rojizo (Pérez 1993: 767-777), imitaciones de paredes finas con acabados análogos e, incluso, producciones donde la tradición de la pintura ibérica convive con el engobado en rojo, rosado o anaranjado, durante la segunda mitad del siglo I a.C. y gran parte del siglo I d.C. (Garcés 1992: 796-797).

*Iesso* (Guissona, La Segarra) es en la actualidad el núcleo más oriental donde aparecen estas cerámicas y donde se han sistematizado recientemente. En ese *municipium* han sido localizados dos vertederos de comienzos del siglo II d.C. –aunque la producción se documenta desde mucho antes, ya en la segunda mitad del siglo I a.C.–, que contienen hasta un 90% de estas cerámicas en sus conjuntos, con indicios de existir un taller próximo (Pera 1993: 287, 301, 303). Los vertederos de Guissona son ilustrativos también, a nuestro entender, de la amalgama de tradiciones presente en los alfareros locales, pues incluso una de las formas (Guissona-19) pertenece a la trayectoria final de las producciones ibéricas pintadas. Teniendo presente este fenómeno, en adelante nos ceñiremos solo a lo que se viene denominando cerámica común romana de engobe rojo en sentido estricto (Camps 1988: 119-129).

Definido y matizado el tipo cerámico, se observa que su porcentaje entre las producciones comunes en las excavaciones urbanas de *Ilerda* y sus *villae* inmediatas es abrumador, al menos desde la segunda mitad del siglo I a.C. (Junyent, Pérez 1983a: 70) y durante los siglos I-II d.C., pasando luego a ser más modesto. De hecho aparece en tantos puntos como lugares se han intervenido y publicado, pero se da la desafortunada paradoja, para los fines del estudio que aquí nos ocupa, que no se conocen todavía ejemplares completos de jarras (salvo en Varea: Luezas, Saenz 1989: 358), que en su caso permitirían calcular el volumen de líquido contenido y su relación con el epígrafe (*cf. infra*).

En los niveles de mediados del siglo I a.C. procedentes del subsuelo de La Paeria (Ayuntamiento de la ciudad de Lleida) permanecen inéditos un gran número de fragmentos procedentes de las excavaciones de la Universitat de Lleida (Junyent, Pérez 1983b: 35). A escasos metros, en la cercana Plaza de Sant Joan se documentan nuevamente (Junyent, Pérez 1985: 234-237). En el antiguo Portal de

Magdalena se desarrollaron intensas excavaciones en los años '80, y se ha insinuado la posibilidad de un testar en sus proximidades (Lorient, Oliver 1992: 48-49), pero el grueso de los materiales tampoco ha visto la luz y sólo se han publicado unas tablas de prototipos, como la “jarra” (TF-38), a la que se asocian unos fondos muy planos (TF-39) que deben corresponder a “botellas” (Lorient, Oliver 1992: 52-53).

Alrededor de la capital ilerdense se ubican diversos yacimientos que contienen estas producciones. Son estaciones conocidas por estudios de materiales fuera de contexto. Entre los más antiguos destaca la Fonteta de Grealó (término de Lleida), con cronologías de inicios del siglo I a.C. hasta solamente mediados del siglo I d.C. (Junyent, Pérez 1982: 88-89). Se conoce un conjunto notable procedente de Rimat, también en Lleida, que se concentraría especialmente en los reinados de Claudio y Nerón, aunque podrían llegar sin problemas hasta finales del siglo II d.C. (Camps 1988: 119-129), presentando similitudes de detalle con algunos ejemplares inéditos localizados en una estratigrafía de finales de los julio-claudios en *Iesso*, Guissona (Garcés, Molist, Solías inédito 1994: 442-446). La nómina rural comienza a ser amplísima, documentándose esta producción en Els Vilans (Aitona) (Pérez 1986: 119-120); en el Tossal de l'Àliga (Borges Blanques), con unas fechas entre la primera mitad del siglo I a.C. y finales del II d.C. (Pérez 1991: 13-14 y 29). Idéntica cronología alcanzaría en el extremo del casco urbano de Arbeca (Garcés 1997: 310), en el Mas de Melons (Castellans) (Pérez 1988: 81-82) y en el yacimiento romano de Margalef (Torregrossa) (Farré, Miró 1990: 121-122), a los pies de un conocido poblado ibérico. La simplicidad de las formas de estas producciones les permiten alcanzar los siglos II-III d.C. en la *villa* suburbana de Torre Andreu, término de Lleida (Pérez, Rafe 1993: 79-80); confirmadas por las excavaciones en el solar de la avenida Francesc Macià 37-41, en la capital ilerdense. Aquí se documenta la presencia de cerámicas comunes de engobe rojo en niveles de abandono de primera mitad del siglo III, e incluso algunos materiales podrían situarse, al parecer, entre los siglos II y IV, aunque durante esas fechas avanzadas, ya solo constituyen un 5% del total de las cerámicas recuperadas (Reyes, Medina 1991: 212, 215).

Del estudio ocular de los engobes no puede generalizarse un comportamiento cronológico, pero entre los ejemplares más antiguos predominan los tonos rojos y castaños, como en La Paeria, pasando luego, generalmente, a coloraciones más

claras: rojizas, rosadas o anaranjadas, como la que nos ocupa. La tonalidad rosada parece ser la que alcanza un momento más tardío a juzgar por Torre Andreu. El engobe se consigue con una barbotina muy líquida, abundante en óxidos férricos. Suele ser mate, y su adherencia varía mucho según los casos.

## COMENTARIO DE LA INSCRIPCIÓN

La inscripción que nos ocupa es un grafito a tres líneas, hecho *ante cocturam* en la superficie exterior del asa. Por lo que respecta a la longitud y teniendo en cuenta las dimensiones del asa y la proximidad de la rotura a la unión de la misma con la jarra, debemos suponer que la primera línea está completa, mientras que la fractura del asa impide conocer con exactitud si existió más texto en la segunda y tercera líneas. La escritura es **común clásica**, típica de los siglos I-II d.C., aunque nos decantamos más por una tipología perteneciente al s. I d.C.

El instrumento con el que se realizó la escritura parece relativamente afilado. Sin embargo, si se hubiese utilizado una caña aguzada, a menos que ésta sea larga y se apoye fuertemente entre los dedos que conducen la escritura, difícilmente podría producirse una grafía así de regular y segura. Es más probable que el instrumento empleado fuese un verdadero *stylus* (ya fuera éste metálico, de hueso o de cualquier material duro). De todas formas, ya se trate de una caña afilada o de un verdadero *stylus*, el material de soporte, la arcilla blanda, impuso a la mano un movimiento ondulatorio que favoreció ampliamente una progresión por sucesión de elementos verticales, inclinados o curvos. De ello nacieron dos consecuencias: una, que los trazos resultan menudos y cortos (fenómeno que también viene impuesto por la estrechez del soporte, enmarcado por surcos acanalados entre las líneas de escritura); la otra consecuencia es que por no romper o desgarrar la superficie blanda, el movimiento aparece como una continua sucesión de levantados y descendidos de la mano. El aspecto general de la escritura es el de una serie de signos pequeños, diferenciados entre sí y privados sustancialmente de las uniones entre letras que caracterizan la escritura cursiva con *calamus* y *atramentum*.

Por otra parte, la ordenación de la inscripción es casi perfecta y demuestra que el escribiente es experto; en este sentido se ha de advertir que ha aprovechado las contraacanaladuras para situar el

texto en tres líneas casi completamente ordenadas en columna; también, y forzado quizá por las acanaladuras, el espaciado interlineal es uniforme.

Ofrecemos la siguiente transcripción:

CONGIVM  
MAIORI ?[- - -]  
MVLSO [- - -]

La traducción sería: Un congio para el (vino) mielado viejo.

La primera y tercera líneas del grafito son de lectura casi segura (*congium* en la primera línea y *mulso* en la tercera). El problema surge con la segunda línea, donde la lectura tipológicamente más segura podría ser ¿*molare*? (moler). Sin embargo, el significado de esta palabra está en total desacuerdo con las otras dos líneas, a no ser que se pueda interpretar en el sentido de “batir” la miel con el vino para fabricar el *vinum mulsum* (cf. *infra*), traducción ésta que nos parece demasiado forzada (cf. *Th.L.L.* s. v.). Por este motivo nos hemos visto obligados a buscar otras posibles lecturas que, si bien no concuerdan tanto con la paleografía de las letras, sí dan más sentido global a la inscripción.

Así, otras posibles variantes a la lectura de la segunda línea serían ¿*mixtare*? y ¿*maiori*? Por lo que se refiere a *mixtare*, usado en el sentido de mezclar los dos ingredientes del *mulsum* (cf. *infra*), la forma de la posible X nos parece demasiado forzada y la T carecería de trazo superior. En cambio, consideramos la lectura *maiori* mucho más factible. Así, podríamos leer los dos trazos siguientes a la M como una A, hecha con un segundo trazo más corto de lo que sería normal y casi paralelo a la línea de escritura. Esta particularidad se puede explicar si tenemos en cuenta que el asa tiene una superficie irregular configurada por acanaladuras y contraacanaladuras, lo que reduce la superficie de que dispuso el escribiente para hacer el extremo inicial del segundo trazo de la A (ver figura 2 y fotografía 1). Por lo que respecta a la O, hecha con dos trazos algo irregulares, la tipología es completamente plausible.

El problema continúa, siempre en la segunda línea, si aceptamos que la lectura es *maiori*. El pie de lo que pudiera ser la E de *molare* sobraría, y sobraría además otro trazo, casi imperceptible en la cerámica, que hay un poco más a la derecha y a la misma altura que el anterior. Lo único que podemos pensar es que el escribiente no fue lo suficientemente preciso en la incisión sobre la arcilla fresca y tanto esos dos trazos, como la pequeña incisión que hay debajo del primer pie de la R, son accidentales. En

ese sentido, las tres incisiones están por debajo de la línea de escritura. Por otra parte, si intentamos integrar las dos incisiones finales de la segunda línea en la lectura, la única opción que aparece es *congium maiorem mulsum*, posibilidad que consideramos menos conveniente que la lectura por nosotros propuesta (cf. *infra*). Es más, la posible E dejaría de ser factible si tenemos en cuenta que en grafitos *ante cocturam* esta letra suele hacerse con los trazos: //.

De la tercera línea, la S de *mulso* aparece algo extraña, con el segundo trazo casi encima del primero, lo que hace que se pueda confundir con una C, aunque el ángulo de escritura, forzado por la postura que debió adoptar el escribiente a la hora de hacer el grafito, podrían explicarlo perfectamente.

Como ya hemos dicho, la lectura de la primera línea es la única segura: *congium*<sup>3</sup>. Esto, unido al hecho de que el grafito es *ante cocturam*, nos da una pista clara sobre la función que el alfarero esperaba del recipiente. En efecto, el que el grafito se hiciera antes de la cochura de la cerámica es de gran importancia. Quien hizo el vaso sabía de antemano que estaba, de esta manera, marcando la jarra para toda su vida útil.

El congio fue un divisor del *amphora*, la unidad estándar para la medida de líquidos entre los romanos<sup>4</sup>. Si la lectura de esta primera línea nos permite leer *congium*, evidentemente la jarra en cuestión debió tener esa capacidad, y ser por lo tanto un congiario<sup>5</sup>, en su acepción de recipiente con una

<sup>3</sup> El que una medida aparezca en un grafito no es demasiado extraño; cf. *RIB*, n° 2493, 49: *MV (modii quinque)*; también, Bakker y Galsterer-Kroll, 1975: p. 68, n° 29: *Firmi totus (urceus) p(ondo).xxx s(emis)*. Sí es extraño que aparezca *ante cocturam*. Aparte de los numerosos grafitos *ante cocturam* que aparecen en muchas ánforas, los que aparecen en otros tipos de cerámica son muy escasos. Uno de estos raros ejemplos es el grafito publicado por Prodhomme 1987: 30, fig. d. Se trata de una jarra muy similar a la nuestra, que lleva escrito en el cuello: *congus - aequos*.

<sup>4</sup> La etimología de congio es griega y algunos creen que la medida tiene una correspondencia exacta en la metrología también griega (Hultsch, 1882: 112ss.). El *congus* es la octava parte del *amphora* o *quadrantal* (cf. Maecian., *Distributio*, 79: *Mensurarum liquoris atque grani expeditior et forma et appellatio est: nam quadrantal, quod nunc plerique amphoram vocant, habet urnas duas, modios tres, semodios sex, congios octo...*). También parece que hubo una subdivisión del *congus*, equivalente a la mitad, y que se llamó *semicongius*, pero que no parece haber sido parte de las medidas legalizadas (Hultsch, 1882: 116).

<sup>5</sup> Aunque también se solía usar la palabra congio para referirse al vaso con esa misma capacidad: *urnae aerae et congia sextaria et similia* (Paul., *lib. 4 ad Sabinum, Dig.*, 33, 7, 13). Para las acepciones de *congiarium*, cf. *Th.L.L., R.E.* y *D.A.G.R.*.

capacidad de un congio. En este sentido, una de las primeras hipótesis de trabajo planteadas fue la posibilidad de que se tratase de un congio-referencia. Las medidas se regían en Roma por la *lex Silia de mensuris et ponderibus*, un plebiscito de los tribunos de la plebe *P.* y *M. Silius*<sup>6</sup>, cuyo contenido se conserva en Festo y que determina la relación entre los pesos y sus volúmenes<sup>7</sup>. En este sentido, otra ley obligaba a todos los establecimientos públicos a tener un juego de pesos y medidas para que los usuarios verificasen aquello que se les vendía<sup>8</sup>. Por ello, todas estas medidas tenían que ser calibradas, al menos indirectamente, con un patrón que normalmente estaba en el Capitolio<sup>9</sup>. No obstante, si para los instrumentos de peso hay muchos de estos ejemplos calibrados<sup>10</sup>, en cambio para las medidas de capacidad y, en particular, para los congiarios sólo conocemos la existencia de uno de estos patrones, el congio Farnese, de época de Vespasiano<sup>11</sup>.

<sup>6</sup> Broughton 1951: 307, sitúa ambos tribunos, con muchas dudas, en el año 204 a.C. (Fest., 288L; cf. Niccolini 1934: 394s).

<sup>7</sup> Fest., p. 247M (*publica pondera*): *Ex ponderibus publicis quibus hac tempestate populus oetier solet, uti coaequetur; se dolo malo, uti quadrantal uini LXXX pondo siet; congium uini X p(ondo) siet...* (=Para las medidas públicas de las que el pueblo tiene costumbre de servirse en estos tiempos, se las regle sin fraude; que el quadrantal sea igual a un peso de vino de 80 libras, el congio a un peso de vino de 10 libras ...; cf. S. Riccobono 1968: 79).

<sup>8</sup> Paul, (*lib. 4 ad Sabinum*), *Dig.*, 33, 7, 13: *Tabernae cauponiae instrumento legato, etiam institores contineri, Neratius existimat. Sed videndum, ne inter instrumentum tabernae cauponiae, et instrumentum cauponae set discrimen: ut tabernae non nisi loci instrumenta sint, ut dolia, vasa, ancones, calices, trullae, quae circa coenam solent traici; item urnae aerae, et congia, sextaria, et similia...* (= En el legado de las pertenencias de una taberna o una tienda cree Neratius que entran también los esclavos que están al frente del negocio. Pero cabe preguntarse si no hay diferencia entre las pertenencias del local de un hostel y las del hostel, de suerte que las del local no sean más que las pertenencias de la instalación, como las dolia, vasijas, jarros, copas y jarras que suelen hacerse circular en la comida, así como las urnas de bronce, congios, sextarios y similares...).

<sup>9</sup> De esta función se encargaban los *aediles*: De Ruggiero, voces *Aedilis* (1895: 209-271, esp. 233s.) y *Capitolium* (1900: 85-95, esp. 87s.).

<sup>10</sup> Por ejemplo: CIL II<sup>2</sup>/14 n° 14,87 = Aranegui 1989: 263-270; CIL III 12645; CIL V 8119; CIL VII, 1277-1282; CIL X 8067, 1-3 y 8068a-d; CIL XI, 6727, 2 = MNR, n° inv. 5232; MNR n° 70078-70079; ILS 8629-8641.

<sup>11</sup> Encontrado en Todi, la primera noticia sobre el congio Farnese es del siglo XVI, cf. Lanciani 1989: 143ss. y fig. 75 y 1990: 177ss.. La fecha exacta de fabricación de la pieza viene aportada por la data consular: el 75 d.C. (cf. también ILS n° 8628 y 8627, además de Pottier, *DAGR*, voz *congus*, y fig. 1898). Seguramente no se trató del propio congio-patrón del Capitolio romano sino de una copia autorizada de éste. Se trata de un vaso

En la segunda y tercera líneas creemos leer *maiori mulso*. Como hemos dicho antes, el alfarero marcó de por vida a la pieza con la palabra *congium*, pero pensó que debía especificar aún más: *maiori mulso*, una manera de diferenciar este congario de otro cualquiera, indicando una función específica para esa jarra en particular. Por otra parte, y volviendo a la posibilidad de leer *congium maiorem mulsum*, la palabra *maiorem* estaría en relación con *congium*, por lo que *maiorem* tendría que traducirse en su acepción de grande ¿Estaríamos, entonces, ante un congio mayor que otros y por tanto ante un congio especial? Esto se vería, incluso, apoyado por el hecho de haberse anotado también en la jarra la materia a medir ¿Por qué sino, si el vaso podría en principio servir para medir cualquier líquido? ¿Estamos entonces ante un congario para medir sólo *mulsum*? Y, por tanto, ¿Hubo entonces congios de diferentes tamaños, según la densidad de la materia a medir? Si recordamos la *lex Silia* (cf. *supra*), ésta habla siempre de capacidades en relación a peso en libras de vino, y por ella sabemos que un congio contenía el equivalente a diez libras de vino ¿Hubo quizá congios para contener diez libras de aceite o de miel? No es probable, pues no se documenta su existencia en las fuentes. Más cierta nos parece por ello la lectura *maiori*. En ese caso la palabra estaría relacionada no con *congium* sino con *mulso*, y haría referencia a un *mulsum* viejo. Sabemos, por otra parte, que el envejecimiento del *vinum mulsum*, se realizaba en vasos pequeños (cf. *infra*). Nuestra jarra quizá pudo ser uno de esos envases, pero al portar un grafito *ante cocturam* nos inclinamos más a pensar que nuestro vaso podría ser una referencia que tuvo el alfarero para repetir, siempre que fuese necesario, una forma tipológica clara y destinada a un fin claro: el envejecimiento o la comercialización del vino *mulso*.

En este sentido, de las diferentes referencias que nos han llegado de los clásicos, parece que hubo dos formas de hacer el *vinum mulsum*. De la primera de éstas tenemos dos recetas, que a simple vista parecen diferentes, pero que en realidad son la misma. En efecto, tanto Columela<sup>12</sup> como Pala-

con la forma de dos conos truncados y soldados entre sí por los diámetros mayores. Mide un *pes* de altura y tiene la siguiente inscripción en el cono superior: IMP. CAESARE / VESPAS. VI / T. CAES. AVG. E IIIIcos / MENSURAE / EXACTAE IN / CAPITOLIO / P X. En el caso de nuestra cerámica creemos que no se trata de un congio patrón, aunque sí de una jarra con esa capacidad; por otra parte no sabemos si nuestra cerámica tuvo la misma forma que el Farnese que, por cierto, carece de asa.

<sup>12</sup> Col., 12, 41: *Mulsum optimum sic facies. Mustum lixivum de lacu statim tollito: hoc autem erit, quod destillaverit antequam nimium calcetur uva. Sed de arbustivo genere, quod*

dio<sup>13</sup> describen un *mulsum* hecho a base de mosto yema<sup>14</sup> de uvas cultivadas en emparrados. Este tipo de cultivo se puede ver aún hoy en día en Campania, donde las viñas se conducen *en albe-rato*, un sistema de poda por el que se obliga a la planta a remontar los árboles y gracias al cual las uvas reciben la mayor cantidad de sol posible y lo reciben además de manera uniforme. Palladio, quien dá más datos del procedimiento, dice que a

*sicco die legeris, id facito. Conicies in urnam musti mellis optimi pondo X, et diligenter permixtum recondes in lagoena, eamque protinus gypsabis, iubebisque in tabulato poni; si plus volueris facere, pro portione qua supra mel adicies. Post trigesimum et alterum diem lagoenam aperire oportebit, et in aliud vas mustum eliquatum oblinire, atque infumum reponere (=Retira en seguida de la poza el mosto yema, que es el que ha destilado antes de que la uva esté demasiado pisada; pero lo fabricarás de la vid que trepa por el árbol, con uvas que hayas cogido un día seco. Echarás a una urna de mosto diez libras de la mejor miel y, cuidadosamente mezclado, lo guardarás en una cántara, la enyesarás a renglón seguido y dispondrás colocarla en el sobrado. Si quieres hacer más cantidad, agregarás miel en la proporción antedicha; convendrá abrir la vasija al cabo de 31 días, colar el mosto y echarlo en otra vasija, sellarla y ponerla donde llegue el humo).*

<sup>13</sup> Pal., 11, 17: *Mustum de maioribus et egregiis vitibus post viginti dies, quam levatum fuerit ex lacu, quantum volveris, sumes et ei mellis non despumati optimi quintam partem prius tritam fortiter; donec albescat, admiscebis et agitabis ex canna radicata vehementer. Movebis autem sic per dies quadraginta continuos vel, quod est melius, quinquaginta, ita ut, cum moveris, mundo linteo tegas, per quod facile confectio aestuabunda respiret. Post dies ergo quinquaginta munda manu purgabis, quodcumque supernatabit. In vasculo gypso diligenter includis et ad vestustatem reservas. Melius tamen, si in minora et picata vascula proximo vere transfundas et gypsata diligenter operias et in terrena et frigida cella recondas vel arenis fluvialibus vel eodem solo vascula ex aliqua parte sumergas. Hoc nulla vitiatu aetate, si tam diligenter effeceris (=Se coge, en la cantidad que se desee, mosto de cepas suficientemente desarrolladas y escogidas, veinte días después de haberlo trasegado del lagar, y se le añade una quinta parte de miel muy buena sin despumar, batiéndola mucho previamente hasta que blanquee; con una caña con raíces se revolverá fuertemente. Se removerá, pues, así, durante cuarenta días seguidos o preferiblemente cincuenta, de forma que después de haberle dado vueltas se cubra con un lienzo limpio por el que transpire la mezcla sin dificultad al entrar en ebullición. Así, pues, pasados los cincuenta días se saca con la mano limpia lo que quede flotando. Se mete con cuidado en un recipiente tapado con yeso y se deja en reserva hasta que envejezca. No obstante, es mejor, si se trasega a recipientes más pequeños barnizados de pez en la primavera siguiente; se tapa enyesándolo bien y se guarda en una bodega subterránea fresca, o se entierran los recipientes en arenas de río o en algún punto del propio lecho. Gracias a esto, no se echa a perder con el tiempo, a condición de que el proceso se haya llevado a cabo escrupulosamente).*

<sup>14</sup> El mosto yema, también conocido como mosto flor o mosto lágrima (en francés se le llama *goutte* o mosto de *mère-goutte*) es el que se produce escurriendo en el lagar la uva de manera que libere el zumo y la pulpa, que escurren lentamente, antes del prensado. En el caso romano este escurrido sería estático, procedimiento que sólo extrae el 50% del mosto.

los veinte días del estrujado, y antes de que comience la vinificación<sup>15</sup>, al mosto yema se le añada miel fresca. Una vez iniciada la fermentación, se esperaban cincuenta días<sup>16</sup>, en los que es necesario ir removiendo diariamente el mosto en ebullición. Una vez pasado ese tiempo, se filtraba el vino y se envasaba, preferiblemente en pequeños contenedores de cerámica untados en el interior con pez<sup>17</sup>, cerrándolos con tapones de yeso y poniéndolos a ahumar (según Columela) o enterrándolos o guardándolos en una bodega subterránea y fresca (según Palladio). Ambos casos ofrecen formas de conservación que evitan que entre el aire y se oxide el producto, garantizando una mayor durabilidad.

<sup>15</sup> Esto implica que se ha de frenar artificialmente la fermentación, pues ésta empieza mucho antes en condiciones normales. Un aumento de la temperatura por encima de los 35°C interrumpe la fermentación por muerte de las levaduras, lo mismo que un descenso por debajo de 10°C impide su reproducción. Técnicamente los romanos conocían cómo frenar la fermentación: Se introducía el mosto yema en recipientes untados con pez; después se cerraban herméticamente y se sumergían completamente bajo el agua fría de un estanque o una piscina (el proceso es relatado de forma similar por Catón y Columela, difiriendo sólo en el cómputo de días que el mosto permanecía embotellado; cf. Cato, *Agr.* 120; Col., 12, 29; también, Plin., *Nat.*, 14, 83).

<sup>16</sup> Columela habla de 31 días. En ambos casos, tanto él como Palladio parecen proponer una vinificación “en blanco”, que provoca una fermentación lenta por no existir contacto entre los hollejos y orujos desecho de la prensa. Por otra parte, la propuesta de Palladio de mecido o bazuqueo de la cuba impide, dentro de lo que cabe, que ataquen las bacterias acéticas, además de aumentar la extracción de color, homogeneizar las temperaturas de fermentación y producirse una aireación moderada de los mostos. Esta operación, que debe realizarse una o dos veces al día mientras dura la fermentación, es aún más aconsejable en el caso de fermentaciones lentas, como la propuesta por Palladio. Además, este autor prefiere cincuenta días como período de fermentación de los mostos porque sabe que el encubado influye de manera decisiva en el cuerpo, astringencia y longevidad del vino. Así, el descube “en frío” se realiza varios días después de acabada la fermentación, con lo que se consigue un aumento de la maceración de los residuos en el vino, cosa que permite elaborar vinos duros y fuertes, idóneos, por tanto, para someterlos a un largo envejecimiento. Otro sistema para disminuir la temperatura de fermentación consiste en construir la bodega de manera que abriendo puertas y ventanas se creen corrientes de aire, para aprovechar el descenso de las temperaturas durante la noche. Otro es la fermentación en cerámica, como todavía se hace en algunas zonas de Castilla-La Mancha y en la d.o.c. Montilla-Moriles (Córdoba).

<sup>17</sup> Si se guarda en grandes contenedores no es necesaria la pez, pues no hay tanto volumen de vino en contacto con la superficie interna del contenedor y por tanto hay menos peligro de oxidación; Palladio habla de utilizar este primer gran contenedor para el almacenaje hasta la llegada de la primavera (y los primeros calores), momento en que el vino habría de trasvasarse a los contenedores pequeños, quizá para evitar una refermentación.

En ambas recetas las proporciones son de 1/5 de miel por 4/5 de vino. Así, Columela habla de diez libras de miel para una urna de mosto. Si tenemos en mente la *Distributio* de Volusius Maecianus (cf. nota 4), recordaremos que una urna de vino tiene cuatro congios y, siguiendo la *lex Silia de mensuris et ponderibus* (cf. *supra* nota 7), cuatro congios de vino equivalen a cuarenta libras. El que Columela emplee el peso en lugar del volumen para dar a conocer los componentes de su receta es un aspecto común en los escritores romanos. Una proporción equivalente -1/5 de miel por 4/5 de mosto— ofrece Palladio, sin especificar si se trata de peso o de volumen<sup>18</sup>.

La segunda forma de hacer *mulsum* consiste en mezclar vino añejo con miel fresca, usando un método mucho más simple que el anterior. En este proceso se mezclaban directamente el vino viejo con la miel, teniendo mucho cuidado en la mixtura, pues no era fácil realizarla (Mart., 13, 108, 1-2; 4, 13, 3-4; Apul., *Met.*, 6, 18, 3). La proporción de vino y miel en esta segunda forma de fabricar *mulsum* la da Dioscórides: 2/3 de vino añejo por 1/3 de miel fresca<sup>19</sup>. Para la elaboración de este *mulsum* se escogían los mejores vinos añejos<sup>20</sup>, seguramente porque son los que mejor se mezclan con la miel (Plin., *Nat.* 22, 53 y 22, 113-115).

<sup>18</sup> André 1981: 166, no advierte la equivalencia, evidente, entre las proporciones de Columela y Palladio.

<sup>19</sup> Dioscórides, 5, 8, 2; otra receta aparece en *Geoponica* (8, 25), aunque por las proporciones que ofrece, habría que colocarla junto a las de Columela o Palladio: 4/5 de mosto por cada 1/5 de miel.

<sup>20</sup> Para el mejor *mulsum* se escogían los mejores vinos, Falerno (Hor., *Ser.*, 2, 4, 24ss.; CIL II 2029, CIL IV 1679, 2565, 2566; CIL VI 9797; CIL XIV, 914; Plin., *Nat.*, 14, 62; Hor., *Carm.*, 1, 27, 9; 2, 11, 19; *Ser.*, 2, 4, 24; Mart., 8, 94, 1; Tib. 2, 27; Juv., 13, 216, etc.) o Másico (Mart., 4, 13, 3-4), y la mejor miel, que se traía del Ática (Hor., *Ser.*, 2, 2, 15; Mart., 13, 108, 1-2; Macr., 7, 12, 9). Según Plinio, el vino del *ager Praetutianus*, cerca de Ancona y el vino de Apamea eran también buenos caldos para mezclar con miel (cf. Plin., *Nat.*, 14, 75). En Pompeya se ha encontrado un ánfora con un *titulus pictus* que hace referencia a un *mulsum vetus* con fecha de envasado (el tercer consulado de Domiciano, el año 74 ó 75 d.C.), lo que es signo de calidad: CIL IV n° 5526; en la misma Pompeya hay otra ánfora (CIL IV 10.309), esta vez con un vino que parece ser *Falernum mellitum*. Otras ánforas hay en Roma (CIL XV 4582, 4583) o en el sur de Francia (Liou, 1987, p. 78ss.; Desbat *et alii*, 1987, p. 150). También había vinos que eran sucedáneos del *mulsum*, destinados a aquellos que no tuvieran dinero suficiente para pagarlo. Así, tenían sabor a *mulso* el *Scybelites*, de Galazia y el *Haluntinum* de Sicilia (Plin., *Nat.*, 14, 80) o el vino de Cnossos (Mart., 13, 106, 1-2).



El *mulsum*, por otra parte, se solía beber en el primer servicio de las comidas, la *gustutio*<sup>21</sup>, que con el tiempo llegó a veces a tomar el nombre de *promulsis*<sup>22</sup>, por derivación de este vino de aperitivo<sup>23</sup>. En la cocina, el *mulsum* fue utilizado como condimento<sup>24</sup>, como potenciador en algunos postres (Cato., *Agr.*, 80), o como ingrediente principal de la *halica*<sup>25</sup>, además de ser un fuerte reconstituyente<sup>26</sup>. Quizá parte de su éxito como bebida de moda se debió a que tenía un color especial, ideal para combinar con el color de las mesas en boga en época de Plinio (Plin., *Nat.*, 13, 97).

También el *mulsum* fue repartido, en compañía del *crustulum* (André 1981: 210s.) en algunas distribuciones patrocinadas por ciudadanos privados<sup>27</sup>. Estas distribuciones de *crustulum et mulsum* se realizaron en ciudades de la Italia Central en época altoimperial (Mrozek 1972: 299). En estos casos la calidad del vino, al tener que alcanzar a todos los vecinos de una ciudad, disminuía sensiblemente, ya

que el costo de una libra de *crustulum* y una *hemina* de *mulsum* (1/12 de congio = 1/4 litro) solía rondar un denario por cabeza<sup>28</sup>.

En medicina, el *mulsum* se usó básicamente como edulcorante en algunas fórmulas magistrales<sup>29</sup>; además, fue ingrediente principal en algunos remedios contra el hígado<sup>30</sup> y como astringente<sup>31</sup>. Estaba dentro del grupo de alimentos no aconsejables para el estómago, porque se corrompía fácilmente en el interior del cuerpo y era demasiado dulce (Cels., 2, 25, 1 y 2, 28, 1); también estaba contraindicado para los que padecían gota (Cels., 4, 24, 9). Por último, el *mulsum* de mala calidad se llegó a usar para evitar que las abejas se pelearan entre ellas, por el perjuicio económico que ello representaba para la producción de la colmena (Varro., *R.*, 3, 16, 35).

## CONCLUSIONES

Nos encontramos ante un modesto epígrafe sobre *instrumentum domesticum* que trata un aspecto cotidiano de la vida rural. No obstante, el hecho de tratarse de una inscripción *ante cocturam* amplia su valor, hasta convertirlo en algo hasta ahora desconocido, puesto que no conocemos un hallazgo de este tipo de anotaciones, ni en Hispania ni en general en otros puntos del Imperio romano. Sea cual sea la interpretación formal, debe destacarse el hecho de que nos hallamos ante un objeto concebido y marcado para una función determinada, una acción realizada por un alfarero o en todo caso por alguien muy próximo, que ejecutó su labor con cierta pericia, debido a la dificultad que entraña escribir sobre un material blando y una superficie irregular.

Respecto al tipo cerámico –una jarra común con engobe rojizo–, éste es habitual en el valle del Segre desde mediados del s. I a.C. hasta principios del IV d.C., con un momento de apogeo en el alto

<sup>21</sup> Pl., *Per.*, 87; Var., *R.*, 3, 16, 2, *in convivio*; Cic., *Clu.*, 166.

<sup>22</sup> Cic., *Fum.*, 2, 16, 8; 9, 20, 1; Petr., 24, 7; *cf. promulsidare* = “plato de aperitivo” en Petr., 31, 9; Ulp., *Dig.*, 34, 2, 19, 10. *cf.* André 1981, p. 166. En Pompeya se ha encontrado (CIL IV, 5589) un ánfora con una inscripción que hace referencia a un vino *gustaticium* (quizá un vino *mulsum*). Otras ánforas haciendo referencia al *mulsum* en Pompeya son CIL IV 5527 y 5592.

<sup>23</sup> Hor., *Ser.*, 2, 4, 24-27; en algunos casos se bebía durante toda la comida, aunque no era de demasiado buen gusto el hacerlo así (Petr., 34, 1 se ríe de Trimalción, un nuevo rico que por demostrar su riqueza ofrece a sus huéspedes esa posibilidad).

<sup>24</sup> En Apicio el *mulsum* aparece, la mayor parte de las veces formando parte de salsas (4, 2, 17; 4, 2, 22; 4, 2, 23; 6, 2, 2; 7, 6, 7; 9, 8, 2; 10, 1, 9; 10, 1, 9; 10, 1, 14; 10, 2, 1; 10, 2, 2; 10, 4, 2) y una vez como ingrediente en un remedio para el vientre (3, 2, 4).

<sup>25</sup> *Alica*, una torta de cebada a la que a veces se añadía *mulsum* (Mart., 13, 6, 1-2) e, incluso, nieve (Plin., *Ep.*, 1, 15, 2).

<sup>26</sup> Contra el frío, Petr., 42, 2. También, el centenario *Romillius Polio* atribuía su vejez al consumo de *mulsum* (Plin., *Nat.*, 22, 113-114).

<sup>27</sup> *Cf.* Mrozek 1972: *passim*. Los motivos de las distribuciones eran varios: entradas en cargos públicos, erección de una estatua, etc. Los ejemplos que conocemos son los siguientes: CIL IX 2226, 2252, 3954, 4168, 4957, 4970, 4976; CIL X 333, 688, 1199 = 4727 = ILS 6297, 1459, 1887, 5714, 5844, 5853; CIL XI 2911, 3613, 3303, 4222, 4789, 6481, 7431; CIL XIV 2636, 2827, 3581; AE 1925, 112; AE 1929, 161; AE 1952, 172; AE 1968, 162; AE 1974, 228; AE 1974, 329; AE 1976, 463; AE 1980, 428; AE 1983, 317; AE 1985, 267; AE 1988, 8641.

<sup>28</sup> *Cf. eadem*; comparar, por ejemplo, con los precios que tiene el *mulsum* en el Edicto de Precios de Diocleciano.

<sup>29</sup> Cels., 1, 3, 22; 6, 6, 9; 6, 10, 1; 6, 18, 6; Plin., *Nat.*, 25, 127; 26, 70; 26, 137; 27, 27; 30, 93-94; 32, 93; 32, 117.

<sup>30</sup> El ásaro con *mulsum* es bueno para los disturbios del hígado, la hidropesía y la ictericia (que se llamó *morbo regio* porque se curaba con *mulsum*; *cf.* Plin., *Nat.*, 21, 134 y 22, 113-115).

<sup>31</sup> Contra la diarrea, Cels., 1, 6, 2.

imperio. El estudio del tipo de letra usado en el grafito nos permitiría precisar y circunscribir al siglo I d.C. la datación de la jarra. Por otra parte, la singularidad del epígrafe no debe hacernos olvidar el grado de precariedad de nuestros conocimientos generales –por falta de investigación– del proceso de romanización en el curso central del río Segre. De momento sólo podemos considerar aspectos de carácter general, como son las posibilidades agropecuarias de la zona, que permiten sin dificultad el cultivo de la viña<sup>32</sup>. A ello debe añadirse la posibilidad de un camino paralelo al Segre y la proximidad a un importante cruce transversal que comunica las ciudades romanas de *Iesso* y *Aeso*.

<sup>32</sup>Baste recordar en este sentido la actual denominación vitivinícola *Costers del Segre*, centrada, en buena parte, en la zona que nos ocupa.

El documento que nos ocupa aparece también como una importante prueba de latinización de la zona. Nuestra inscripción es, *grosso modo*, contemporánea a otra realizada sobre la misma especie cerámica y encontrada en la ciudad de Osca<sup>33</sup>. Pero en nuestro caso, el grado de romanización es aún más evidente, ya que se trata de una inscripción encontrada en una zona rural, una prueba más de la vertebración campo-ciudad. Es más, de ser correcta nuestra lectura, la prueba de romanización se vería ampliada a la esfera de las costumbres alimentarias o incluso a la moda. Por otra parte, la manera de envejecer el vino *mulsum*, en recipientes pequeños, a la que alude Palladio, podría tener, de esta manera, una confirmación epigráfica<sup>34</sup>.

<sup>33</sup>Aguilera *et alii* 1987: 56s. Este epígrafe implica conocimientos de lectura sobre la propiedad de un vaso determinado.

<sup>34</sup>También los clásicos hablan de recipientes pequeños para el envasado del *mulsum* (cf. Pl., *A. s.* 906; *Aul.*, 622; *Cas.*, 76).

## BIBLIOGRAFÍA

### Abreviaturas

Las abreviaturas de las fuentes clásicas están hechas siguiendo el *Oxford Latin Dictionary* (Oxford, 1982).

AE = *L'Année Épigraphique*.

CIL = *Corpus Inscriptionum Latinarum*.

DAGR = *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines* (eds. Ch. Daremberg y Edm. Saglio).

ILS = H. Dessau, *Inscriptiones Latinae Selectae*.

MNR = *Museo Nazionale Romano*.

RE = *Paulys Real-Encyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft*.

RIB = *Roman Inscriptions of Britain*.

ThLL = *Thesaurus Linguae Latinae*.

AGUAROD, M.C. (1984a), "Producciones engobadas en el *municipium calagurritano*", *Calahorra, bimilenario de su fundación, (Actas del I Symposium de Historia de Calahorra)*, Ministerio de Cultura, Madrid, pp. 143-160.

AGUAROD, M.C. (1984b), "Avance al estudio de un posible alfar romano en Tarazona. II. Las cerámicas engobadas no decoradas", *Turiasso*, V, pp. 29-106

AGUAROD, M.C. & AMARÉ, M.T. (1987), "Un alfar romano de cerámica engobada, común y lucernas en Tarazona (Zaragoza)", *Actas del XVIII Congreso Nacional de Arqueología*, Zaragoza, pp. 841-861.

AGUILERA, I. ESCÓ, C.; MAZO, C.; MONTES, M. L.; MURILLO, J.; PAZ, J. A.; PESQUE, J. M. & DE SUS, M. L., (1987), *El solar de la Diputación Provincial de Huesca: Estudio histórico-arqueológico*, Diputación Provincial de Huesca.

ANDRÉ, J. (1981), *L'alimentation et la cuisine a Rome*, Paris.

ARANEGUI, C., (1989), "Statera romana hallada en Valencia", *APL*, 19, pp. 263-270.

BAKKER, L. & GALSTERER-KROLL, B., (1975), *Graffiti auf Romischer keramik im Rheinischen*

*Landesmuseum Bonn, (Coll. Epigraphische Studien, band 10), Bonn.*

- BELTRÁN LLORIS, F., (1990), *Guía de la cerámica romana*, Libros Pórtico, Zaragoza.
- BROUGHTON, T. R. S., (1951), *The Magistrates of the Roman Republic, vol. I (509 B.C. - 100 B.C.)*, Atlanta.
- CAMPS, P., (1988), "Les ceràmiques comunes", en: PÉREZ, A.; AMARÉ, M.T.; CAMPS, P.; GARCÉS, I.; MARCO, M.T.: *Els materials del jaciment romà de Raïmat. Lleida*. Col·lecció l'esfinx interior, nº 1, Institut d'Estudis Ilerdencs, Lleida, pp. 117-144.
- CLARIANA, J. F. & MAYER, M., (1988), Bol de parets fines de Can Modolell, Cabrera de Mar, *Fonaments*, 7, pp. 236-238.
- DE RUGGIERO, E., (1895ss.), *Dizionario Epigrafico di antichità romane*, Roma.
- DESBAT, A.; LEQUÉMENT, R. & LIOU, B.: "Inscriptions peintes sur amphores: Lyon et Saint-Romain-en-Gal", *Archaeonautica*, 7, pp. 141-166.
- FARRÉ, R. & MIRÓ, B. (1990), "Margalef un assentament ibèric i romà", *Ilerda*, sèrie humanitats, XLVIII, pp. 119-128.
- GARCÉS, I. (1992), *Assimilació, resistència i canvi a la romanització en el món ilerget*, Tesi Doctoral microfitxada n. 1.422, Universitat de Barcelona.
- GARCÉS, I. (1997), "Els orígens d'Arbeca: el poblat ibèric del Castell i la vil·la romana de l'Escorxador", *Hispania i Roma. D'August a Carlemany, Congrés d'homenatge al Dr. Pere de Palol*, Girona 23-25 de nov. de 1995. *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, XXXVI, 1996-97, pp. 299-320.
- GARCÉS, I.; MOLIST, N. & SOLIAS, J.M. (inèdit, 1994), *Memòria de les excavacions d'urgència a Iesso (Guissona, La Segarra, campanya 1983-1984*, Servei d'Arqueologia de la Generalitat de Catalunya, pp. 442-446.
- GARCÉS, I. & PRINCIPAL, J. (1995), "Iberització i romanització al Segre Mig. La interrelació entre Antona (Artesa de Segre) i els Esplujals (Foradada)", *Xè Col·loqui d'Arqueologia de Puigcerdà, 10-12 nov. de 1994*, Institut d'Estudis Ceretans, pp. 491-498.
- HULTSCH, F. (ed.), (1971), *Metrologorum Scriptorum reliquae*, 2 vols., 1864 y 1866, reedició facsímil de la col. Teubner, en 1 vol., Stuttgart. La paginació segueix la del vol. II.
- HULTSCH, F., (1882), *Griechische und Römische metrologie*, reimpressió hecha por la *Akademische Druck-u. Verlagsanstalt*, Graz, Austria, 1971.
- JUNYENT, E. & PÉREZ, A. (1982), "El yacimiento romano de la Fonteta de Grealó (Lleida, Segrià)", *Ilerda*, XLIII, pp. 63-93.
- JUNYENT, E. & PÉREZ, A. (1983a), "Noves dades sobre la ciutat romana d'Ilerda", *Tribuna d'Arqueologia 1982-1983*, Generalitat de Catalunya, Barcelona, pp. 63-73.
- JUNYENT, E. & PÉREZ, A. (1983b), *El Museu de La Paeria*, Ajuntament de Lleida.
- JUNYENT, E. & PÉREZ, A. (1995), "Los restos arqueológicos de la plaza de Sant Joan de Lleida, II", *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 5, pp. 211-246.
- LANCIANI, R., (1902ss.), *Storia degli scavi di Roma e notizie intorno le collezioni romane di antichità*, Roma; reimpressió: vol. I, 1989, y vol II, 1990.
- LIOU, B., (1987), "Inscriptions peintes sur amphores: Fos (suite), Marseille, Toulon, Port-la-Nautique, Arles, Saint-Blaise, Saint-Martin-de-Crau, Mâcon, Calvi", *Archaeonautica*, 7, pp. 55-139.
- LORENTE, A. & OLIVER, A. (1992), *L'Antic Portal de Magdalena*, Monografies d'Arqueologia Urbana, nº 4, Lleida.
- LUEZAS, R. M. & SAENZ, M. P. (1989), *La cerámica romana de Varea*, Logroño.
- MAGALLÓN, A. & SILLIERES, P. (1994), "Labitolosa (Cerro del Calvario, La Puebla de Castro, Huesca). Informe de la campaña de excavaciones de 1994", *Bolskan*, 11, pp. 89-132.
- MEZQUÍRIZ, M.A. (1958), *La excavación estratigráfica de Pompaelo. I. Campaña de 1956*, Institución Príncipe de Viana, Pamplona.
- MROZEK, S., (1972), "Crustulum et mulsum dans les villes italiennes", *Athenaeum*, 50, pp. 294-300.
- NICCOLINI, G., (1934), *I Fasti dei Tribuni della Plebe*, Milán.
- PERA, J. (1993), "Classificació preliminar de la ceràmica comuna amb engalba roja documentada a la ciutat romana de Iesso (Guissona, La Segarra)", *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 3, pp. 287-310.
- PÉREZ, A. (1986), "El yacimiento romano de 'Els Vilans' (Aitona) y su cronología", *Ilerda*, pp. 101-120.
- PÉREZ, A. (1988), "El jaciment romà del mas de Melons (Castellclaus)", *Recerques de Ponent*, IX, Tàrraga, pp. 71-88.
- PÉREZ, A. (1991), *El jaciment romà del Tossal de l'Àliga (Les Borges Blanques, Les Garrigues)*, Quaderns d'Arqueologia del Grup de Recerques de "La Femosa", 6, Artesa de Lleida.
- PÉREZ, A. (1993), "Imitaciones de 'terra sigillata' de Lérida", *Homenatge a Miquel Tarradell*, Ed. Curial, Barcelona, pp. 767-777.
- PÉREZ, A. & RAFEL, N. (1993), *La vil·la romana de Torre Andreu (La Bordeta, Lleida). Un establiment suburbà dels segles II-III d.C.*, Monografies d'Arqueologia Urbana, nº 5, Lleida.
- POTTIER, E., Congius, DAGR, pp. 1444-1445.
- PRODHOMME, J. (1987), *La préparation des publications archéologiques. Réflexions, méthodes et conseils pratiques*, Documents d'Archéologie Française, nº 8, Paris.
- REYES, T. & MEDINA, J. (1991), "Excavacions al solar de l'avinguda Francesc Macià, 37-41 de Lleida", *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 1, pp. 209-216.
- RICCOBONO, S., (1968), *Fontes Ivris Romani Antejustiniani (FIRA), pars prima*, Florentiae.