

ARQUEOLOGIA EM PORTUGAL

2017 – Estado da Questão



ASSOCIAÇÃO
DOS ARQUEÓLOGOS
PORTUGUESES

Coordenação editorial: José Morais Arnaud, Andrea Martins
Design gráfico: Flatland Design

Produção: Greca – Artes Gráficas, Lda.
Tiragem: 500 exemplares
Depósito Legal: 433460/17
ISBN: 978-972-9451-71-3

Associação dos Arqueólogos Portugueses
Lisboa, 2017

O conteúdo dos artigos é da inteira responsabilidade dos autores. Sendo assim a Associação dos Arqueólogos Portugueses declina qualquer responsabilidade por eventuais equívocos ou questões de ordem ética e legal.

Desenho de capa:

Levantamento topográfico de Vila Nova de São Pedro (J. M. Arnaud e J. L. Gonçalves, 1990). O desenho foi retirado do artigo 48 (p. 591).

Patrocinador oficial


ASSOCIAÇÃO
DOS ARQUEÓLOGOS
PORTUGUESES


MUSEU
ARQUEOLÓGICO
DO CARMO


LISBOA
UNIVERSIDADE
DE LISBOA


LETRAS
LISBOA


FACULDADE DE CIÊNCIAS
SOCIAIS E HUMANAS
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA


FUNDAÇÃO
MILLENNIUM
BCP

VESTÍGIOS DE TRANSFORMAÇÃO DE PRODUTOS NO CONCELHO DE CASTELO DE VIDE (PORTALEGRE, PORTUGAL) – INSERIDOS NO POVOAMENTO RURAL ROMANO

Sílvia Monteiro Ricardo¹

RESUMO

Em época romana, o Alentejo demonstra uma densa exploração agrícola, da qual ficaram como testemunhos elementos móveis e algumas estruturas, essencialmente.

O estudo destes elementos contribui para entender aspetos económicos e técnicos quanto à funcionalidade e exploração do *fundus*, no quadro das estratégias económicas do povoamento rural.

Os elementos móveis fornecem importantes dados quanto à orientação, quantificação produtiva e evolução tecnológica. Apesar de também suscitarem dúvidas quanto às cronologias, reaproveitamentos noutras épocas posteriores, e o facto de raramente aparecem associados às respetivas estruturas produtivas.

Este artigo é fundamentalmente um inventário dos contrapesos e outros componentes relacionados com a transformação de produtos, identificados no concelho de Castelo de Vide. Pretendem-se reconhecer novos dados e leituras, num concelho com um património arqueológico singular.

Palavras-chave: Alentejo, Castelo de Vide, Estruturas agrárias, Contrapesos.

ABSTRACT

In Roman times, Alentejo shows a dense agricultural exploitation, from which stood as testimony moving elements and some structures.

The study of these elements helps to understand economic and technical aspects regarding the functionality and exploitation of *fundus*, within the framework of the economic strategies of rural settlement.

The mobile elements provide important data regarding the orientation, productive quantification and technological evolution. Although they also raise doubts about chronologies, reutilizations in later times, and the fact that they rarely appear associated with their productive structures.

This article is fundamentally an inventory of the counterweights and other components related to the transformation of products, identified in the municipality of Castelo de Vide. The aim is to recognize new data and readings in a municipality with a unique archaeological heritage.

Keywords: Alentejo, Castelo de Vide, Agrarian structures, Weights.

1. INTRODUÇÃO

Em época romana, o Alentejo demonstra uma densa exploração agrícola, na qual se destaca as *villae* como unidade produtora principal.

Numa cronologia ainda vaga, mas que se pode situar entre os séculos I e V d.C., na região do Alentejo,

foi possível documentar lugares onde se produziu azeite e vinho em plena época da presença romana (FABIÃO, 2013). Foram os estudos pioneiros de Abel Viana e os recentes programas de prospeção sistemática de lugares ocupados em época romana, que permitem identificar muitos destes locais neste vasto território.

1. CHAIA – Universidade de Évora; silviamonteir Ricardo@gmail.com

Castelo de Vide é um concelho do Norte Alentejo (Figura 1), distrito de Portalegre, que se subdivide em 4 freguesias. O concelho é limitado a nordeste por Espanha, a leste pelo município de Marvão, a sul pelo município de Portalegre, a sudoeste pelo município do Crato e a oeste e noroeste pelo município de Nisa.

Está integrado na serra de São Mamede, contando com uma elevada e diversificada dinâmica paisagística que combina condições estratégicas, naturais e mineralógicas, comprovado pela variedade de vestígios arqueológicos dispersos por todo o concelho. As linhas de água sazonais são abundantes e as principais ribeiras irrigam os campos fazendo com que algumas zonas apresentem bons níveis de humidade durante a maior parte do ano. Ainda que a paisagem esteja em constante mudança, as práticas e tradições muitas vezes permanecem.

A produção de azeite e vinho é uma característica da zona do Alentejo, e Castelo de Vide não é exceção, como demonstram os vários testemunhos e marcas que ficaram e que nos contam estas histórias acerca de tradições e recursos económicos.

Da transformação de produtos temos vários testemunhos por toda a área do concelho, desde contrapesos a lagariças escavadas na rocha.

Aquando da Carta Arqueológica do Concelho de Castelo de Vide, em 1975, são apontados três contrapesos como vestígios produtivos, atualmente o inventário subiu para mais de duas dezenas de elementos inéditos. Resultante dos trabalhos de prospeção levado a cabo pela Secção de Arqueologia da Câmara Municipal de Castelo de Vide.

Segundo António Carvalho (CARVALHO, 1999), o cultivo e produção em época romana são realidades localizadas geograficamente e economicamente no mundo rural e que se podem dividir analiticamente em 3 fases sequenciais: fase de cultivo, fase de produção e sequentemente fase de consumo e comércio. Neste artigo, pretende-se focar apenas na segunda fase - a produção de azeite e vinho. É, essencialmente um inventário dos elementos relacionados com várias fases da transformação de produtos, identificados no concelho de Castelo de Vide, realizado no âmbito de uma investigação mais alargada.

A fase de fabrico compreende a informação relativa às estruturas de produção e dos diferentes elementos que compõem a fase produtiva – pesos de lagar, bases de espremedura, canalizações, etc. A maioria dos elementos destas tipologias encontrados em

Castelo de Vide estão atualmente inéditos e estas produções fornecem importantes dados para compreender a economia e determinados aspetos sociais de época, particularmente se conciliados com estudos anfóricos, que nesta primeira fase não se vai fazer.

Os vestígios da cultura do azeite ou do vinho, produções complexas de identificar arqueologicamente, requerem espaços próprios para as várias fases que compõem o processo transformativo. Ainda que existam “produções silenciosas” que não nos deixam vestígios arqueologicamente detetáveis, por norma de pequenas produções, em que o processo é simplificado e reduzido à fase da pisa.

Genericamente, no processo de produção de azeite, após a apanha da azeitona, segue-se a moagem da azeitona, efetuada num *trapetum*, *mola olearia* ou moinho rotativo cilíndrico. Posteriormente, a fase central da produção, a prensagem. Feita por um mecanismo de prensa de viga, os mecanismos mais eficientes. Estes sistemas de extração mais complexos requerem custos de utilização e espaços com características construtivas específicas e estão direcionados para produções excendatárias.

Dentro das prensas de viga, existiam prensas de parafuso, de viga central e de torno. A forma de distinção entre os tipos de prensa verifica-se pelo tipo de acionamento da prensa, ou seja, arqueologicamente pode definir-se a partir da localização do contrapeso. Os contrapesos são fundamentalmente os elementos que subsistem e testemunham a existência destas estruturas. Cujo estudo contribui para entender aspetos económicos e técnicos quanto à funcionalidade e articulação com a exploração do *fundus*, no quadro das estratégias económicas do povoamento rural romano.

Morfologicamente, os contrapesos podem ser cilíndricos ou paralelepipedais. Existe uma forte tendência para utilizar peças paralelepipedais nas prensas de torno e cilíndricas nas prensas de parafuso. Cronologicamente a prensa de torno é mais antiga do que a de parafuso. (CERVANTES, 2014)

Um outro elemento móvel associado à prensagem de azeitona ou de uva são os *areae* (base de prensa) e os *lapis pedicorum*. Os pés de prensa consiste numa laje onde se apoiavam as seiras com um canal cavado em círculo para conduzir o azeite até um tanque ou *dolium*.

O *lapis pedicorum* corresponde ao encaixe da parte traseira do *praelum* nas prensas de viga, e é um

elemento chave no seu funcionamento. O *praelum* pode ser sustentado na sua parte traseira através de distintos mecanismos, que devem contrastar a força exercida no extremo oposto pelo mecanismo de acionamento e que estão apoiados no *lapis pediculatorum*. Este elemento pode ser construído” ou em pedra, encastrado no piso. Este último sistema é o mais utilizado por ser mais estável.

Por fim, a decantação no caso do azeite, e a fermentação no caso da produção de vinho. Ambas as fases têm durações distintas, ocorrem em tanques ou *dolium*. No caso do azeite, o processo é mais complexo e por norma decorre em vários tanques sequenciais. O processo de fabrico do vinho é ligeiramente mais simples, e acontece dentro de *dolium* ou de *dolium* em fossa.

O estudo dos elementos móveis está inerente a problemáticas. Principalmente pelo facto destes elementos móveis estarem na maioria das vezes descontextualizadas ou reutilizados, o que leva a suscitar dúvidas em relação às respetivas cronologias, reaproveitamentos em épocas posteriores, e o facto de raramente aparecem associados às respetivas estruturas produtivas. Estes elementos fornecem importantes dados ao nível da orientação, quantificação da produção e de evolução tecnológica. Para os estudos dos contrapesos na Hispânia, o elemento mais visível destas produções, segue-se a tipologia estabelecida por J. P. Brun a partir do seu trabalho sobre os lagares de azeite romanos na região francesa de Var. A classificação destas peças é feita a partir da sua morfologia e do tipo de encaixes que apresentam.

Desta forma, pretende-se dar a conhecer novos dados nesta temática, num concelho com um património arqueológico singular, uma vez que nas últimas décadas têm-se discutido a transformação de recursos e produção de azeite e vinho.

2. REVISÃO DA LITERATURA

A relevância do azeite e do vinho nas economias antigas da Península Ibérica é conhecida desde épocas bastante recuadas, principalmente por referências às bases económicas da Hispânia nos tratados antigos. O estudo das estruturas transformativas foi alvo de revisão do ponto de vista historiográfico nos anos noventa nos países mediterrânicos, com exceção da Península Ibérica. Estas complexas instalações têm diretrizes construtivas distintas consoante a produ-

ção de vinho ou azeite, apesar de arqueologicamente serem difíceis de distinguir.

Um dos primeiros problemas dos *torcularia* hispano-romanos era a falta de uniformização terminológica. De forma a colmatar este problema, nas *Actas do Congresso Internacional de 1993*, em Atenas, incluiu-se um anexo terminológico para os elementos e espaços de elaboração de vinho e azeite (AMOURETTI; BRUN, 1993).

Fábricas de aceite en el campo hispano-romano (FERNÁNDEZ CASTRO, 1983) reflete a primeira tentativa de inventariação das prensas existentes no território hispânico.

A produção de vinho e azeite na Península Ibérica começa a ser foco de atenção de estudos regionais, ainda que com poucas escavações sistemáticas e projetos de investigação.

Os trabalhos na década de oitenta de J. Alarcão (ALARCÃO, 1983, 1988) marcam a viragem na arqueologia portuguesa. Inventariam-se vestígios dispersos na bibliografia e reconhecem-se elementos em superfície. Iniciam-se escavações nos *torcularia* das *villae* de São Cucufate, Freiria e reinterpretam-se as estruturas de prensado e armazenamento de Torre de Palma.

A arqueologia do vinho lusitano marca a década de noventa (FABIÃO, 1998, 1994), uma corrente que se tem manifestado especialmente na realização de congressos monográficos centrados nos aspetos culturais destas bebidas em época pré-romana e romana (RODRÍGUEZ MARTÍN, 1999, 2011; MEZQUÍRIZ, 1999).

J. P. Brun (BRUN, 1986) sistematiza tipologicamente prensas e contrapesos, uma metodologia aplicável à totalidade dos exemplares dispersos pelo Império. Estas realidades começam também a ganhar a atenção dos investigadores que estudam o peso das elites rurais na economia (LEWIT, 1991; 2012).

O maior estudo sobre esta temática é de Yolanda Peña Cervantes (PEÑA CERVANTES, 2014, 2012). Enumera 551 espaços de transformação de vinho e azeite na Hispânia, maioritariamente rurais, 3 dos quais no concelho de Castelo de Vide. Neste ano realizou-se o congresso *De vino et oleo Hispaniae. Áreas de producción y procesos tecnológicos del vino y el aceite en la Hispania romana*, no Museo Arqueológico de Murcia, onde foram apresentados os mais recentes estudos sobre a transformação de produtos. O território do atual Alentejo está desprovido de estudos e de uniformização dos mesmos, havendo

alguns trabalhos publicados, principalmente através das cartas arqueológicas concelhias. A sul, a arqueologia de salvaguarda tem fornecido dados relevantes publicados nas *Memórias de Odiana* (EDIA) tal como os resultados de *O projeto das cidades de Beja* (LOPES, 2003). Destacam-se resultados de trabalhos de prospeção e escavação, e investigações referentes ao povoamento rural romano, que incidem sobre espaços rústicos das *villae* (CARVALHO, 1999, 2001; CARNEIRO, 2014).

No território de Castelo de Vide propriamente dito, a Carta Arqueológica do concelho de Castelo de Vide constitui um dos principais trabalhos no entanto já desatualizada. Os trabalhos que se seguiram foram da responsabilidade da Secção de Arqueologia da Câmara Municipal de Castelo de Vide (daqui para frente designada de SACMCV) com o desígnio de atualizar a Carta Arqueológica do concelho, mas grande parte dos dados estão inéditos. Enquadrado no projeto PRAM-CV, Povoamento rural Alto-Medieval no território de Castelo de Vide, têm-se intervencionado algumas estruturas de lagar com datações mais tardias e que têm contribuído para compreender a articulação e continuação destas produções, neste território.

3. METODOLOGIA

A metodologia seguida nesta investigação iniciou-se com revisão documental e pesquisa bibliográfica. A pesquisa incidiu sobre publicações de Cartas Arqueológicas onde por norma estes elementos são referidos de forma avulsa e isolada, e publicações sobre Castelo de Vide ou povoamento rural romano no Norte Alentejo. Também se procurou compreender os processos produtivos e como todos os elementos se articulam para melhor perceber o que procurar. Não foram contemplados neste estudo

elementos vinculados a sítios de lagar já escavados de cronologias mais tardias.

Posteriormente conciliou-se a pesquisa documental com o levantamento já feito pela SACMCV e com deslocações aos sítios já identificados com a finalidade de relocar os mesmos. Estas relocalizações tiveram como principal objetivo confirmar medições, fotografias e efetuar desenhos dos mesmos.

Para a tipificação dos contrapesos localizados na Península Ibérica vai ser seguida a tipologia realizada por J.P. Brun a partir do seu trabalho sobre as produções romanas da região francesa de Var (Brun, 1986), também utilizada por Peña Cervantes, uma metodologia aplicável à totalidade dos exemplares dispersos pelas várias regiões do Império.

Após a construção de uma tabela com todos os sítios e informações sobre os mesmos, procedeu-se à georreferenciação em SIG, ainda que nenhum esteja *in situ*.

Futuramente espera-se prospear zonas específicas do concelho de forma a perceber se existem mais elementos deste género.

4. SÍTIOS

Com os dados recolhidos atualmente no concelho de Castelo de Vide podemos fazer uma análise transversal dividida em dois parâmetros distintos. Achados isolados e sítios intervencionados, em que existem estruturas com elementos produtivos estruturados. Dos 19 locais que compõem este estudo, o único sítio de cronologia romana escavado que compreende estruturas produtivas e dois contrapesos de lagar é o Mascarro. Os restantes 18 sítios remetem para achados isolados ou reutilizados, em que apenas foi identificado um ou mais recursos relacionados com a prensagem de azeitonas ou de uva. (Tabela 1)

Tabela 1 – Sítios identificados com vestígios de produção no concelho de Castelo de Vide

Nº	Topónimo	Freguesia	Tipo de sítio
1	Amieira	Santa Maria da Devesa	Achado isolado
2	Casão das Taigas	Nossa Srª Póvoa e Meadas	Achado isolado
3	Colegiada	Santiago Maior	Achado isolado
4	Fonte da Beldroega	S. João Batista	Achado isolado
5	Fonte do Jazigo	Santa Maria da Devesa	Achado isolado
6	Lameira	S. João Batista	Achado isolado
7	Mascarro	S. João Batista	Lagar intervencionado
8	Meada	Nossa Srª Póvoa e Meadas	Achado isolado

Tabela 1 (Continuação)

9	Monte do Dr. Eugénio	Nossa Srª Póvoa e Meadas	Achado isolado
10	Monte Novo	S. João Batista	Achado isolado
11	Remendos Manuel Antunes	Santiago Maior	Achado isolado
12	Santo Amador	Nossa Srª Póvoa e Meadas	Achado isolado
13	Santo Amarinho	S. João Batista	Achado isolado
14	Tapada da Azinheira	Santiago Maior	Achado isolado
15	Tapada Grande	Nossa Srª Póvoa e Meadas	Achado isolado
16	Vale da Bexiga – sítio 7	S. João Batista	Achado isolado
17	Vale da Manceba 1	S. João Batista	Achado isolado
18	Vale do Cano – Tapada da Figueira	Santa Maria da Devesa	Achado isolado
19	Vale Silvano	S. João Batista	Achado isolado

Em alguns destes sítios apenas de reconhecem manchas de dispersão de material de construção e de cerâmica comum. O sítio do Vale da Bexiga tem cerca de 11 entradas na SACMCV, com vestígios variados que vão desde construções a sepulturas. Santo Amarinho também compõem um sítio com vestígios estruturais e materiais nas imediações de uma necrópole medieval constituída por um conjunto de dezasseis sepulturas de lajes e três escavadas na rocha. Foi recolhida uma ara em formato de paralelepípedo de granito, que pela tipologia de letra, atribui-se à segunda metade do século I d.C. (RICARDO, 2015).

Na Tapada Grande existem lagariças rupestres, uma represa romana e manchas de dispersão de materiais relativamente perto do contrapeso aí identificado de grandes proporções (Figura 2).

O sítio do Vale do Cano – Tapada da Figueira é um sítio bastante curioso porque tem vários elementos construtivos dispersos pelo atual monte, de entre os quais quatro contrapesos de lagar, e manchas de materiais de cronologias mais tardias/medievais, bem como uma árula reutilizada numa das casas do monte e bases de coluna.

O sítio do Mascarro, o único com estruturas produtivas de cronologia romana, parcialmente intervenzionado no concelho, remete para «(...) *parte de uma estrutura destinada à decantação de azeite, onde são visíveis três recipientes que estariam adossados, conectados ou não na parte superior.*» (RICARDO, 2015, 34). Neste local foram identificados em prospeção, a uns metros da estrutura descrita dois contrapesos de lagar, classificados como de tipo 12 de Brun (figura 3), que aciona uma prensa de parafuso. Muitos outros estão reutilizados em construções, como acontece com o *lapis pedicinarum* e o con-

trapeso do Casal das Taigas, o *lapis pedicinarum* da Colegiada, do Vale da Manceba (Figura 4) e de Santo Amador (Figura 6). Existem ainda alguns locais referidos por alguns autores, mas que ainda não foram identificados em campo e como tal não se confirmou a informação, como é exemplo Chão Salgado «*In-formações orais de pesos de lagar que também não foi possível confirmar.*» (CARNEIRO, 2014, p. 114) e Poço de Marvão «*encontra-se um pedestal com dois encaixes e um fragmento de um peso de lagar. A casa está sobre um local de ocupação: encontram-se imbrices e tégulas, e ainda cerâmica comum, todos de feição tardo-romana.*» (CARNEIRO, 2014, p. 122). Ou até os vestígios da Tapada da Ameixoeira, citada por Maria da Conceição Rodrigues, em 1975.

5. RESULTADOS

Apuraram-se novos resultados e colocaram-se novas questões, coadjuvadas pela metodologia.

Analisando os sistemas de elaboração de vinho e azeite a nível tecnológico, existem vários componentes que deixam vestígios arqueológicos e que indicam determinados aspetos relacionados com o fabrico dos diferentes produtos.

Os vários elementos pétreos da fase da moagem, como o *trapetum*, o moinho rotativo cilíndrico e a *mola olearia*, constituídos maioritariamente em pedra.

Em termos da fase de prensado, as bases de espremedura (*areae*), os contrapesos e os *lapis pedicinarum*. Os *areae*, tal como elementos de moagem, não foram identificados ainda no concelho, apenas se registaram contrapesos e *lapis pedicinarum*, sendo os primeiros os mais representativos.

Estes funcionam como mecanismo de acionamento da prensa de viga e são relevantes porque podem de-

terminar o tipo de prensa, através do tipo de encaixe e disposição do mesmo permite reconstruir o movimento do *praelum*.

A distinção entre contrapeso de prensa de torno e de parafuso compreende-se essencialmente através da existência ou não de uma perfuração no topo. Ou seja, os contrapesos destinados a acionar prensas de torno carecem de cavidade, e apresentam encaixes laterais e geralmente um rasgão transversal para fixar o torno. (PEÑA CERVANTES, 2010)

Regra geral, os contrapesos apresentam formas cilíndricas ou paralelepipedais. E têm tendência a existirem peças paralelepipedais associadas a prensas de torno e cilíndricas a prensas de parafuso. No entanto é complicado tirar mais informações dos mesmos se não tiverem *in situ*, como alerta Yolanda Peña Cervantes (2010, 71) «*La mayoría de los contrapesos recuperados en la península Ibérica aparecen fuera*

de contexto arqueológico, documentados en prospecciones de carácter más o menos científico. Este hecho determina que en muy pocos casos dispongamos de la cronología y del producto al que estuvieron destinadas las prensas accionadas por estas piezas.».

Quanto ao *lapis pedicinarum*, compreende o encaixe da parte posterior do *praelum* nas prensas de viga, sendo um dos elementos chave do seu funcionamento. Em termos de registo arqueológico, apenas restam os blocos de pedra encastrados na soleira da sala de prensado e são o único elemento claro na identificação da prensa de viga.

Analisando a tabela 2, onde estão reunidos todos os dados relacionados com a produção de azeite e vinho existentes no concelho de Castelo de Vide, po-

Tabela 2 – Listagem com a tipificação dos elementos produtivos reconhecidos no concelho de Castelo de Vide

Topónimo	Tipologia	Produção	Bibliografia
Amieira			Inédito
Casão das Taigas 1	<i>lapis pedicinarum</i>	Azeite?	RODRIGUES, 1975
Casão das Taigas 2	contrapeso troncocónico com encaixes laterais de cauda de andorinha e encaixes superiores indeterminados		RODRIGUES, 1975
Colegiada	<i>lapis pedicinarum</i>	Azeite?	Inédito
Fonte da Beldroega			CARNEIRO, 2014
Fonte do Jazigo	Indeterminado		Inédito
Lameira	contrapeso troncocónico com encaixes laterais de cauda de andorinha e encaixes superiores indeterminados		Inédito
Mascarro 1	tipo 12. prensa de parafuso	Azeite	RICARDO, 2015
Mascarro 2	tipo 12. prensa de parafuso	Azeite	RICARDO, 2015
Meada 1	tipo 12. prensa de parafuso		CARNEIRO, 2014
Meada 2	contrapeso cilíndrico com encaixes laterais de cauda de andorinha e encaixes superiores indeterminados		CARNEIRO, 2014
Monte do Dr. Eugénio 1	tipo 12. prensa de parafuso		CARNEIRO, 2014
Monte do Dr. Eugénio 2	Indeterminado		CARNEIRO, 2014
Monte Novo	Indeterminado		Inédito
Remendos Manuel Antunes	tipo 53. prensa de parafuso		Inédito
Santo Amador	<i>lapis pedicinarum</i>	Azeite?	Inédito
Santo Amarinho	contrapeso cilíndrico com encaixes laterais de cauda de andorinha e encaixes superiores indeterminados		ENCARNAÇÃO, 1984 ALARCÃO, 1988 CARNEIRO, 2014 RICARDO, 2015

Tabela 2 (Continuação)

Tapada da Azinheira	Indeterminado		Inédito
Tapada Grande	tipo 12. prensa de parafuso		RODRIGUES, 1975 CARNEIRO, 2014
Vale da Bexiga – sítio 7	tipo 54. prensa de parafuso		Inédito
Vale da Manceba 1	<i>lapis pedicinarum</i>	Azeite?	ALARCÃO, 1988 CARVALHO, 1999 RODRIGUES, 1975 CARNEIRO, 2014
Vale da Manceba 2	Indeterminado		ALARCÃO, 1988 CARVALHO, 1999 RODRIGUES, 1975 CARNEIRO, 2014
Vale do Cano – Tapada da Figueira 1	tipo 53. prensa de parafuso		ENCARNAÇÃO, 1984 ALARCÃO, 1988 PAÇO, 1953 PAÇO e ALMEIDA, 1962 RODRIGUES, 1975 CARVALHO, 1999 OLIVEIRA, PEREIRA, PARREIRA, 2007 CERVANTES, 2010
Vale do Cano – Tapada da Figueira 2	contrapeso cilíndrico com encaixes laterais de cauda de andorinha e encaixes superiores indeterminados. Prensa de parafuso		ENCARNAÇÃO, 1984 ALARCÃO, 1988 PAÇO, 1953 PAÇO e ALMEIDA, 1962 RODRIGUES, 1975 CARVALHO, 1999 OLIVEIRA, PEREIRA, PARREIRA, 2007 CERVANTES, 2010
Vale do Cano – Tapada da Figueira 3	tipo 53. prensa de parafuso		ENCARNAÇÃO, 1984 ALARCÃO, 1988 PAÇO, 1953 PAÇO e ALMEIDA, 1962 RODRIGUES, 1975 CARVALHO, 1999 OLIVEIRA, PEREIRA, PARREIRA, 2007 CERVANTES, 2010
Vale do Cano – Tapada da Figueira 4	tipo 53. prensa de parafuso		ENCARNAÇÃO, 1984 ALARCÃO, 1988 PAÇO, 1953 PAÇO e ALMEIDA, 1962 RODRIGUES, 1975 CARVALHO, 1999 OLIVEIRA, PEREIRA, PARREIRA, 2007 CERVANTES, 2010
Vale Silvano	contrapeso cilíndrico com encaixes laterais de cauda de andorinha e encaixes superiores indeterminados. Prensa de parafuso		Inédito

demos apontar que os contrapesos estão em maioria em relação aos *lapis pedicinarum*, num total de 4, um número bastante mais reduzido em comparação com os contrapesos num total de 21, da totalidade dos 25 reconhecidos.

Todos os contrapesos que foi possível classificar apontam para a existência em época romana de prensas de viga, especificamente prensas de parafuso, dado que são todos morfologicamente cilíndricos ou troncocónicos. Os contrapesos de tipo 12 de Brun (1986) está em maioria, sendo uma evolução tecnológica do tipo 10, como explica Peña Cervantes (2011, 45) «*En Hispania nos encontramos con un uso abundante del contrapeso cilíndrico dotado de encajes de cola de milano en su lateral y de perforación longitudinal central en su parte superior (tipo 12), detectando incluso una variante de forma cilíndrica del tipo 10 paralelepípedo, carente del encaje longitudinal en la parte superior de la pieza. Este último tipo tiene, hasta donde conocemos, una difusión localizada exclusivamente en el ámbito hispano, especialmente en el sur peninsular.*», como já tinha sido verificado e referido no sítio do Mascarro, juntando-se assim os sítios da Meada e da Tapada Grande.

A autora afirma que os contrapesos relacionados a prensas de torno têm cronologias tardo republicanas e alto imperiais e poderiam acionar tanto produções de azeite como de vinho na Hispânia, coexistindo em algumas regiões. Mas infelizmente «*desconocemos el tipo específico de más de la mitad de las piezas cilíndricas documentadas, lo que limita necesariamente las posibilidades de nuestro estudio. Estas piezas, aunque se documentan en todas las regiones vinícolas u oleícolas de época romana, presentan una mayor concentración en las actuales provincias de Córdoba y Sevilla y en zona sur de Lusitania.*» (PEÑA CERVANTES, 2010, 74)

O topo dos contrapesos é fulcral para a sua tipificação, daí haver alguns elementos indeterminados neste estudo, todos os restantes foram analisados e classificados.

O contrapeso do sítio das Lameiras (Figura 5), contrapeso troncocónico com encaixes laterais de cauda de andorinha e encaixes superiores indeterminados, é muito semelhante ao contrapeso do sítio de Los Palacios (Madrid), um sítio com orientação e elaboração vinícola, abandonado nos finais do século IV ou na primeira década do século V d.C. (MAJOR GONZÁLEZ, PENEDO COBO, PEÑA CERVANTES, 2013).

Quanto aos contrapesos do tipo 12 de Brun (Brun, 1986) existem semelhantes em San Martín de Trevejo (Cáceres) e Villameil (Cáceres), sítios com vários vestígios construtivos e o último com uma *area* associada ao contrapeso. O mesmo tipo de prensa verifica-se na prensa baixo imperial do sítio Mas del Carxorro (Tarragona) e em Val de Viña.

Contrapesos do tipo 53 de parafuso, está identificado um contrapeso nas instalações oleícolas da villa do Milreu (Estói), sendo esta correspondente ao período flávio, assim como na villa de S. Cucufate (Vidigueira), onde foram identificados dois contrapesos tipo 53 vinculados à produção de vinho. No caso de Torre Águia (Badajoz), de acordo com as estruturas que pertencem à *villa* romana tardia está documentado um contrapeso tipo 53, na camada de amortização século II d.C. Estes dois exemplos confirmam a presença alto imperial de tornos no território da antiga Hispânia com cronologias do baixo-império associadas a este tipo de contrapesos.

Do tipo 54, de prensa de parafuso, estão identificadas elementos idênticos nos sítios de Sant Andreu de Lavaneres (Barcelona), associado a uma sala de prensagem, e em Mayoralgillo de Vargas (Cáceres).

6. DISCUSSÃO

São várias as questões associadas a estas estruturas, que dificultam a identificação e particularmente a interpretação destas realidades:

- Os mesmos tipos de prensas eram utilizados para ambas as produções, o que leva a uma marcante indefinição arqueológica, já que em muitos casos não se documentam elementos relacionados com dispositivos de extração distintos. Como elementos de identificação estruturais contamos, no caso do azeite, com testemunhos das fases de moagem e decantação.
- A descoberta de estruturas de decantação associadas a elementos de prensado atua como um indício direto da elaboração oleícola. No entanto também devemos ter em conta a reutilização dos moinhos, peças facilmente retiradas do contexto primário. Esta questão leva a que um número muito reduzido de elementos de moagem sejam localizados em posição primária, o que faz com que as provas de moagem dos *torcularium* sejam bastante reduzidas.
- Em certos dispositivos de decantação, os for-

mados exclusivamente por dois tanques, podem existir problemas de identificação, dependendo do seu estado de conservação e tamanho, já que morfológicamente não se diferenciam das estruturas de pisa.

- J. P. Brun (Brun 2004b) verifica uma certa vinculação entre o uso de pés de prensa de pedra e o prensado do azeite, devido ao maior peso exercido na extração deste produto.

Documentamos também mas em menor número, exemplares de *areae* de pedra na produção de vinho. Também se tentou relacionar o tamanho das cubetas com o tipo de produto elaborado, com pouco êxito uma vez que o tamanho dos recetores do prensado depende também de outras variáveis, como o volume de produção e a própria organização interna do trabalho do prensado e decantação em cada *torcularium*.

- No caso da Hispânia, temos documentado um total de 251 contrapesos, localizados em 188 sítios arqueológicos distintos. A maior parte das peças foram recolhidas à superfície, por isso desconhecemos o contexto arqueológico no qual se integram. Este facto determina que em muitos poucos casos dispomos da cronologia do produto ao que estiveram destinados as prensas acionadas por estas peças.

7. CONCLUSÃO

Segundo as informações dadas a conhecer, pode-se concluir que neste território, a maioria dos elementos estão vinculados a prensas de parafuso, que segundo vários estudos, estão por sua vez maioritariamente associados à produção de azeite.

Foram unicamente contemplados vestígios descontextualizados. Sem dados de escavação, a leitura obtida é limitada. No entanto, este apontamento preliminar permite-nos perceber que os contrapesos e *lapis pedionrum*, são indícios claros do uso de prensas de viga, e mais especificamente de prensas de parafuso, introduzidas na Península Ibérica no século III d.C..

BIBLIOGRAFIA

ALARCÃO, Jorge de (1983) – *Portugal Romano*. Lisboa: Europa América.

ALARCÃO, Jorge de (1988) – *Roman Portugal*, Warminster.

AMOURETTI, Marie-Claire, BRUN Jean Pierre (1993) – La production du vin et de l’huile en Méditerranée, *BCH, suppl.* 26, Atenas.

BRUN, Jean Pierre (1986) – L’oléiculture antique en Provence. Les huileries du département du Var. *RANarb, suppl.* 15, Paris.

CARNEIRO, António (2014) – *Lugares, tempos e pessoas: Povoamento rural romano no Alto Alentejo*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Vol. I.

CARVALHO, António (1999) – Evidências arqueológicas da produção de vinho nas uillae romanas do actual território português: alfaias vitícolas e lagares de vinho. Em *Economie et Productions en Lusitanie Romaine. Actes e Travaux réunis et présentés* par Jean Gérard Gorges et Fernando Germán Rodríguez Martín. Madrid: Casa Velázquez. (Collection de la Casa de Velázquez, nº 65), pp. 361-390.

FABIÃO, Carlos (1998) – O vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico, *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 1-1, pp. 169-198.

FABIÃO, Carlos (2013) – O Azeite no Ocidente da Península Ibérica na época romana. Em BOHM, J. (eds.) *O Grande Livro da Azeitona e do Azeite*. Lisboa: Dinalivro editora, pp. 66-73.

FERNÁNDEZ CASTRO, M. (1983) – Fábricas de aceite en el campo hispanorromano, *Producción y comercio de aceite en la Antigüedad*. II Congreso Internacional, Sevilla, pp. 569-599.

LEWIT, Tamara (1991) – *Agricultural production in the Roman Economy, A.D. 200-400*, Oxford.

LOPES, Maria Conceição (2003) – *A cidade romana de Beja. Percursos e debates acerca da civitas de Pax Iulia*, Instituto de Arqueologia da Faculdade de Letras de Coimbra, Anexos de Conimbriga, 3, Coimbra.

MAJOR GONZÁLEZ, Miguel, PENEDO COBO, Eduardo, PEÑA CERVANTES, Yolanda (2013) – *El torcularium del asentamiento rural romano de Los Palacios, Villanueva del Pardillo (Madrid): a propósito de la producción de vino en la zona central de Hispania*. Em espacio, tiempo y forma. serie i prehistoria y arqueología, 6. Madrid, Universidad Nacional de Educación a Distancia.

MEZQUÍRIZ, Maria Angeles (1999) – La producción de vino en territorio navarro durante la época romana, *El vino en la Antigüedad romana: II Simposio de Arqueología del Vino (S. Celestino, ed.)*, Madrid, pp. 241-251.

PEÑA CERVANTES, Yolanda (2010) – *Torcularia La producción de vino y aceite en Hispania. Catálogo de yacimientos analizados en cedé*. Institut Català d’Arqueologia Clàssica. Tarragona.

PEÑA CERVANTES, Yolanda (2011) – Variantes tecnológicas hispanas en los procesos de elaboración de vino y aceite en época romana. *Anales de prehistoria y arqueología De vino et oleo Hispaniae*. AnMurcia, 27-28, pp. 37-57.

PEÑA CERVANTES, Yolanda (2014) – Bodegas y almazaras en Hispania: Estructuras y ámbitos de producción, en: Bustamante, M. y Bernal, D. eds., *Artífices idóneos. Artesanos, talleres y manufacturas en Hispania*, Mérida, pp. 211-267.

RICARDO, Sílvia (2015) – *Sítio Arqueológico do Mascarro – Um modelo para o povoamento antigo no concelho de Castelo de Vide*.

lo de Vide. Évora. Dissertação de mestrado defendida na Escola das Ciências Sociais da Universidade de Évora. Évora.

RODRÍGUEZ MARTÍN, Francisco (1999) – Los asentamientos rurales romanos y su posible distribución en la cuenca media del Guadiana. Em J. G. Gorges, F. G. Rodríguez Martín (eds). *Économie et territoire en Lusitanie romaine*, Madrid, pp. 121-134.

RODRÍGUEZ MARTÍN, Francisco (2011) – La producción de vino y aceite entre *avgvsta emerita* y el occidente atlántico. *De vino et oleo Hispaniae*. AnMurcia, 27-28, pp. 451-469.



Figura 1 – Localização do concelho de Castelo de Vide no mapa de Portugal continental.



Figura 2 – Contrapeso da Tapada Grande (Fotografia: SACMCV).

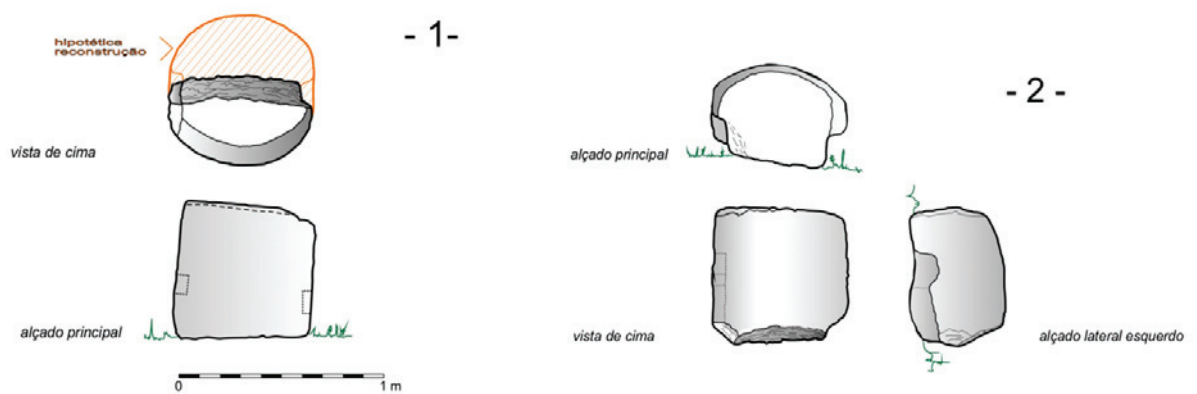


Figura 3 – Contrapeso do Mascarro, tipo 12 de Brun (Desenho: João Magusto)



Figura 4 – *Lapis pedicorum* do Vale da Manceba, reutilizado na ombreira da um chafurdão (Fotografia: SACMCV).



Figura 5 – Contrapeso das Lameiras, descontextualizado, atualmente no monte a servir de banco (Fotografia: Sílvia Ricardo).



Figura 6 – *Lapis pedicinarum* do sítio de Santo Amador, reutilizado num muro de divisão de propriedade.

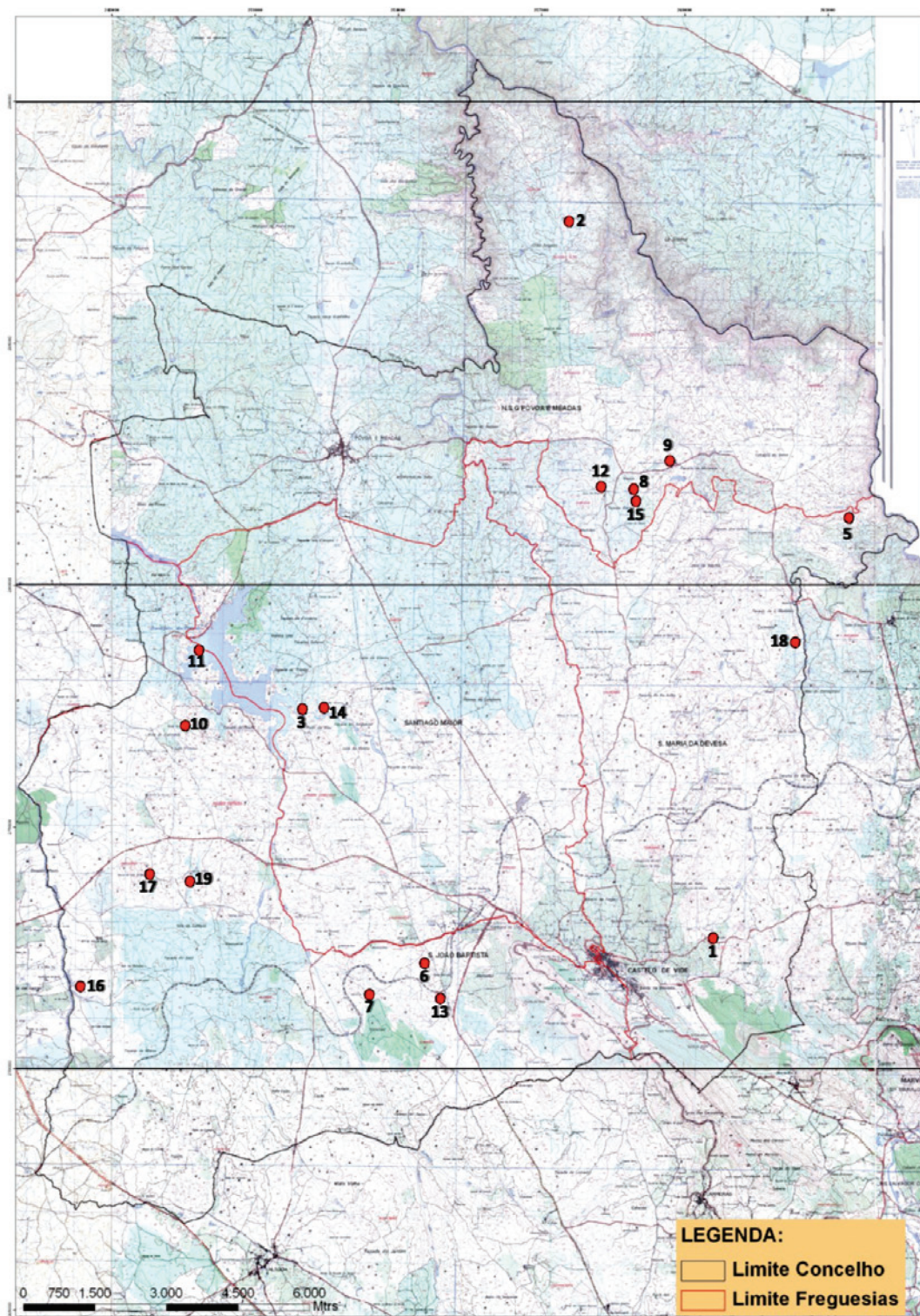


Figura 7 – Localização dos sítios identificados com vestígios de produção no concelho de Castelo de Vide.

