

La producción de *purpura* en la Antigüedad: estado de la cuestión¹

(...) *simili modo et murices, sed purpurae florem illum tinguendis expetitur vestibus in mediis habent faucibus: liquoris hic minimi est candida vena unde pretiosus ille bibitur; nigrantis rosae colore subluces; reliquum corpus sterile. vivas capere contendunt, quia cum vita sucum eum evomunt; et maioribus quidem purpuris detracta concha auferunt, minores cum testa vivas frangunt, ita demum eum exspuentes.*

Plinio (HN 9.125-126)²

Una vez analizado el lujo y la relación con la *purpura* en el Imperio en el capítulo anterior, nos vamos a centrar en las cuestiones vinculadas a su producción. En este sentido, las instalaciones para producir púrpura, llamadas *baphium* u *officina purpuraria* en singular, acababan siendo en gran medida similares a las destinadas a producir salsas de pescado, de ahí que en ocasiones puedan ser confundidas, especialmente si el yacimiento no se ha podido estudiar en su totalidad. Así, para algunas instalaciones lusitanas tradicionalmente consideradas factorías de salazones, se ha propuesto su relación con la actividad purpuraria, como es el caso de Cerro da Vila (Quarteira) o Casais Velhos (Cascais), de cronologías tardías y donde se documentaron abundantes restos de la especie *Stramonita haemastoma*. Son bien conocidas las de Baleares, que en época tardorromana se hallan bajo la jurisdicción imperial, como recoge la *Notitia Dignitatum (in partibus Occidentis XI)*, una relación de dignatarios de la cancillería de la parte oriental y occidental del Imperio donde se documenta el cargo de Procurador de las tintorerías de las islas Baleares en *Hispania* (Alfaro 2002). Así, por distintos puntos de la *Hispania* meridional se hallan testimonios de la obtención de púrpura, al menos desde época altoimperial hasta la tardía Antigüedad, aunque posiblemente se remontase atrás en el tiempo dada la vinculación de las comunidades feno-púnicas con esta actividad, y ya que en la propia Roma se presume su producción desde el siglo III a. C. (Pérez González 2021, 146).

Esta actividad está relacionada con la pesca; de hecho, durante el periodo clásico muchas especies de peces, crustáceos, cefalópodos o moluscos fueron capturadas y consumidas, como nos muestran, por ejemplo, los

frescos pompeyanos o los mosaicos con escenas de casa sin barrer u *asàrotos òikos*. Algunas especies, incluyendo crustáceos, se consideraban un manjar en los banquetes de la élite y llegaban a alcanzar precios muy elevados, sobre todo si eran de importación (Dubois-Pelerin 2008, 71). Incluso se construyeron viveros de pescado en Italia a partir del periodo tardorrepblicano, que permitían su cría y conservación (Varro, *Rust.* 3.3.4, 3.17; Columella, *Rust.* 8.16-17) (Dalby 2003, 144-147; Lagóstena 2018). También se han documentado en otros lugares del Mediterráneo como Tantura, al sur de Haifa datado entre los siglos I a. C.-I d. C. (Moya 2016, 162); y en la Península Ibérica tanto en la costa mediterránea, como los de la villa de la Albufereta (Alicante), Punta del Arenal (Jávea), Banys de la Reina (Calpe) o Campello (Alicante) (Ponsich 1988, 171-173; Olcina 2004 y 2009), en *Iulia Traducta* (Algeciras) (Bernal 2007, 94-96), o como los identificados en Cabo Trafalgar (Barbate) en la costa atlántica (Bernal *et al.* 2011).

Así pues, este capítulo tiene como objeto realizar un breve recorrido del estado de la cuestión sobre la elaboración de la *purpura*, desde los sistemas de pesca hasta la mano de obra y los propietarios de las *officinae purpurariae* o *baphia*.

1.1. Los sistemas de pesca

En cuanto al primer aspecto, los sistemas de pesca, en relación con la captura de moluscos, se utiliza preferentemente la nasa, tal y como manifiesta Opiano en su obra *Haliéutica* o *De la pesca* (Opp., *H.* 3.85-87): ἄλλοι δ' αὖ κύρτοισιν ἐπὶ φρένα μᾶλλον ἔχουσι, κύρτοις, οἱ κνώσσοντας εὐὸς ἠϋφρηναν ἄνακτα ζευκλήλους· βαιῶ δὲ πόνῳ μέγα κέρδος ὀπιδεῖ.³ La nasa aún se utiliza en nuestras costas, aunque de manera puntual, y se trata de una estructura con la forma de jaula o cesto donde se coloca el cebo (como almejas, cangrejos, restos de pescado), actuando a modo de trampa para los moluscos que quedan atrapados en ella al acudir a comer, e incluso se podían utilizar varias de ellas en “líneas apalagradas” atadas a un cabo madre. Estas se sumergen hasta el fondo con un peso o lastre en su interior, que puede ser una piedra; de hecho, García Vargas (2004, 224-225) las ha relacionado con la presencia de pesos de piedra, que se han solido considerar como anclas rudimentarias, pero que podrían estar en relación con este tipo de actividades marisqueras en la Península Ibérica. Su conservación es difícil, pues se realizan con materiales perecederos como el esparto,

¹ Este capítulo ha sido coordinado por Lázaro G. Lagóstena Barrios y María Juana López Medina.

² “(...) las púrpuras tienen en medio de las fauces esa flor que se requiere para teñir la ropa. Allí está una vena blanca con muy poquito líquido de la que se succiona ese valioso producto que reluce por su color de rosa morena; el resto del cuerpo es estéril [se refiere al tinte]. Se procura cogerlas vivas ya que pierden ese jugo junto con la vida. Precisamente a las púrpuras de mayor tamaño se les extrae después de quitarles la concha, a las más pequeñas las machacan vivas con sus recubrimientos, pues así lo acaban escupiéndolo”. (Plin., *HN* 9.125-126)

³ “Otros tienen sus mentes más puestas en nasas que proporcionan alegría a sus dueños mientras duermen tranquilamente, y espléndida ganancia les espera con pequeño esfuerzo”. (Opp., *H.* 3.85-87)

el mimbre, las cañas o los juncos, tal y como nos muestra el escritor Eliano (NA 12.43), quien recalca la pericia que debía tener la mano de obra.

Fue el método usado en la captura de los moluscos *Hexaplex trunculus* (cuyo hábitat rocoso es de escasa profundidad) y *Bolinus brandaris* (que vive en fondos arenosos a una profundidad entre 10 y 50 m), los más utilizados en la elaboración del tinte púrpura y para una producción de carácter “industrial” (en los distintos artes de pesca, incluida la nasa, profundizaremos en el capítulo 11). Estos se introducen en el interior por su voracidad, pues son especies carnívoras, y quedan atrapados (Plin., HN 9.132; Opp., H. 5.598-612; Ael., NA 7.34) (Ruscillo 2005; Costa Ribas 2013, 267; Alfaro y Mylona 2014, 154-157). Esto también puede atraer a otras especies de moluscos, como ocurre en el experimento de Ruscillo. Entre ellos puede estar la *Euthria cornea*, lo que explicaría que su captura fuera accidental, como ocurre en Torregarcía u otros yacimientos como Sa Caleta, Cala Olivera, Villa Victoria, aunque también se debe tener en cuenta que se suele consumir.

Además, se debió utilizar el marisqueo para la captura de la otra especie relevante, la conocida como púrpura o *Stramonita haemastoma* (esta se encuentra en rocas en aguas a menos de 1,5 m de profundidad, y es menos abundante que las otras especies). Se trata de una recolección manual llevada a cabo en sustratos arenosos o rocosos de poca profundidad. Se realiza con las manos, pero se pueden usar útiles como rastrillos.

1.2. La obtención del tinte

Otra de las líneas vinculadas a la *purpura* es la obtención del tinte. Esta, como ya se ha mencionado, se basa en la explotación de moluscos cuya glándula segrega la toxina tintórea que da el color púrpura. Ya desde la Antigüedad se conocía la existencia de dos grandes variedades, el *buccinum* y la *purpura*, tal y como nos explica Plinio (HN 9.130-131):

concharum ad purpuras et conchyliā—eadem enim est materia, sed distat temperamento—duo sunt genera: buccinum minor concha ad similitudinem eius qua buccinae sonus editur; unde et causa nominis, rotunditate oris in margine incisa; alterum purpura vocatur canaliculato procurrente rostro et canaliculi latere introrsus tubulato, qua proferatur lingua; praeterea clavatum est ad turbinem usque aculeis inorbem septenis fere, qui non sunt buccino, sed utrisque orbis totidem quot habeant annos. buccinum nonnisi petris adhaeret circaque scopulos legitur.

Purpurae nomine alio pelagiae vocantur. earum genera plura pabulo et solo discreta: lutense putre limo et algense nutritum alga, vilissimum utrumque. melius taeniense in taeniis maris collectum, hoc quoque tamen etiamnum levius atque dilutius. calculense appellatur a calculo in mari mire aptum conchyliis; et longe

*optimum purpuris dialutense, id est vario soli genere pastum.*⁴

Actualmente a partir de las excavaciones se han podido vincular con determinadas especies de moluscos de la familia Muricidae (Gofas 2010, 284, 287); entre ellas destacan:

- *Bolinus brandaris*, a la que anteriormente se denominaba *Murex brandaris* y que la conocemos por el nombre común de “cañailla” o “cañadilla”, pertenece al género *Bolinus*; estos moluscos habitan en fondos arenosos, entre 10-50 m de profundidad;
- *Hexaplex trunculus*, “búsano” o “cañadilla/caracola basta”, anteriormente *Murex trunculus*; es un molusco del género *Hexaplex*; a este junto con la anterior Plinio (HN 9.125 y 131) los llama *purpura*; se hallan en fondos rocosos a escasa profundidad y también en matas de *Posidonia* muertas;
- *Stramonita haemastoma*, también denominada *Thais haemastoma* o *Buccinum haemastoma*, a la que se suele denominar “caracola”, perteneciente al género *Stramonita* y que Plinio (HN 9.130) menciona como *buccinum*; se localiza en ambientes rocosos del mesolitoral o del infralitoral muy somero.

A partir de las fuentes (como Aristóteles, *Hist. an.* 547a o Plinio, HN 9.133) y la experimentación se sabe que el tinte de mejor calidad lo proporcionan desde otoño-invierno hasta la primavera, un periodo difícil para la navegación, lo que también podría explicar la presencia de esta actividad industrial en zonas como ensenadas con aguas más calmas, como puede ocurrir en el caso de la Bahía de Almería. Es en esta época del año cuando están mejor estos moluscos para conseguir el tinte, puesto que, en las otras estaciones, especialmente el verano, la púrpura pierde calidad al ser la época de reproducción. Es este periodo en el que son mayormente capturados. Para obtener un gramo de púrpura se necesitan grandes cantidades de gasterópodos, por lo que se deben ir acumulando y almacenándolos con vida, y según Plinio (HN 9.128) pueden durar hasta cincuenta días. De hecho, la arqueología experimental, en concreto el trabajo realizado por Koren (2005, 140), ha permitido

⁴ “Existen dos clases de conchas para los tintes de púrpura y conchil — la materia ciertamente es la misma, pero difieren en la proporción— el buccino, la concha más pequeña, parecida a la concha que emite el sonido de la bocina —razón por la que precisamente se le dio el nombre—, con la boca redonda en una hendidura lateral, y la otra, que se llama púrpura, con un pico acanalado prominente y con el borde del canal en forma de tubo replegado hacia dentro, por donde echa la lengua. Esta, además, esta claveteada hasta la misma punta del cono por unas siete púas en círculo, que no existen en el buccino, si bien una y otra tienen tantos círculos como años. El buccino sólo se puede adherir a las piedras y se captura alrededor de las rocas.

Las púrpuras se llaman por otro nombre pelágicas [de alta mar]. Sus distintas clases se diferencian por la alimentación y por el suelo: la *lutense* que se alimenta de cieno pútrido y la *algense*, de algas; ambas, muy malas. Es bastante mejor la *teniense*, que se coge en los bancos de rocas del mar, pero también esta resulta aún demasiado tenue y desvaída. La *calculense* recibe su nombre por las arenillas del mar, siendo extraordinariamente adecuada para los tintes de conchil y, la mejor con mucho para los de púrpura es la *dialutense*, o sea, la que se alimenta en distintas clases de suelo”. (Plin. HN 9.130-131)