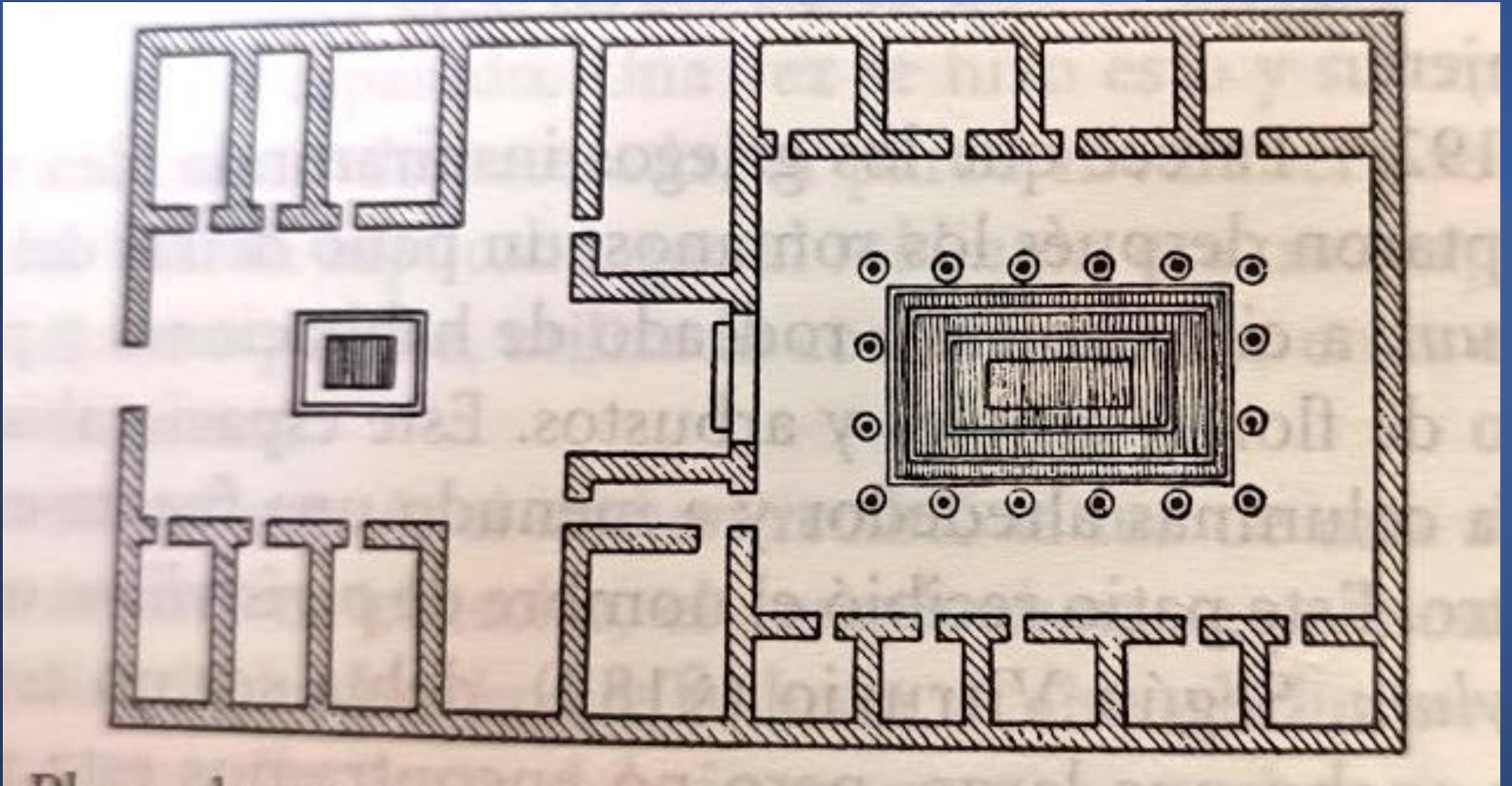


La vivienda en la antigua Roma

20 de marzo de 2024
Fco. Rodríguez Conejero





Modelo de domus greco-roma

Domus. El atrio

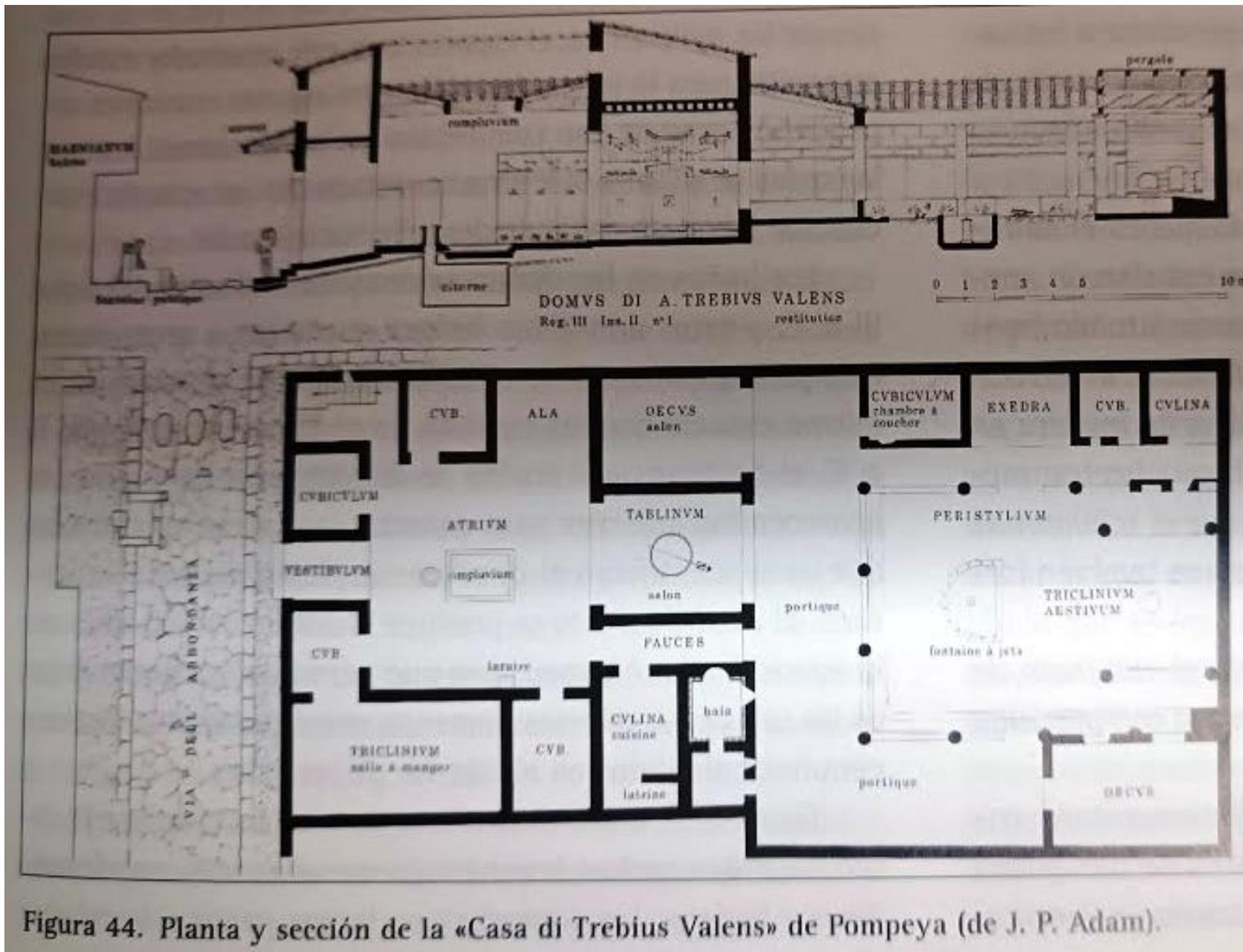
- El umbral de entrada era un pequeño vestíbulo.
- Un corredor (fauces) enlazaba con el atrio que era el elemento que organizaba la domus y cuya cubierta tenía una apertura central (compluvium) y en el centro del pavimento una balsa (impluvium) para recoger el agua de lluvia.
- Si el impluvium está rodeada de 4 columnas se denomina tetrástilo; si tiene 6 o más es el atrio corintio, que aparece en el S II a.C



DOMUS ROMANA



1. Impluvium: pequeño estanque para recoger agua de la lluvia.
2. Atrium o patio interior
3. Taberna o local comercial
4. Peristilium: patio con jardín
5. Triclinium: comedor principal
6. Cocina
7. Tablinium: habitación principal
8. Habitaciones para usos variados



Los “clientes” se reunían para ser recibidos en el atrio y recogían la “sportula” (cesta).
Limosna.

Si el señor salía de la casa le acompañaban junto a su litera

Figura 44. Planta y sección de la «Casa di Trebius Valens» de Pompeya (de J. P. Adam).



En el atrio el señor
acogía a la novia.
Y se le despedía,
con
gran pompa, en su
funeral

Atrio de la “Casa del Menandro”. Pompeya

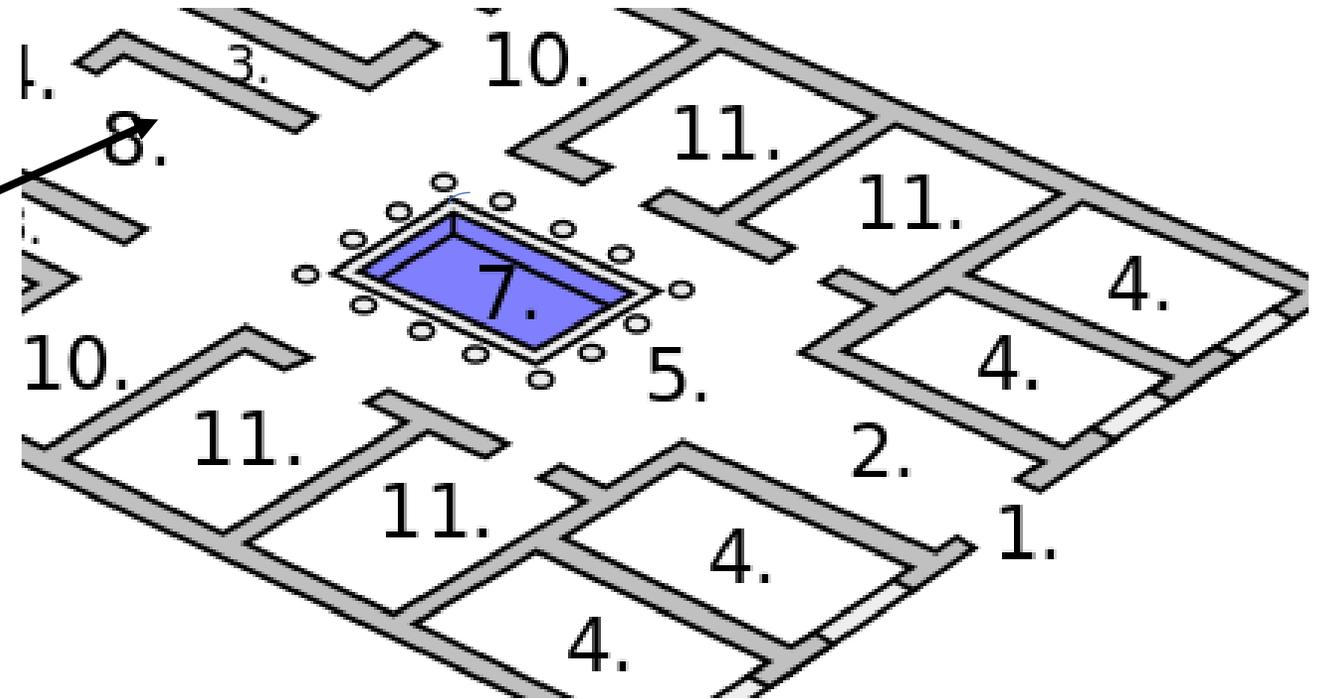
Pompeya
Reja del compluvium
Reja de ventana

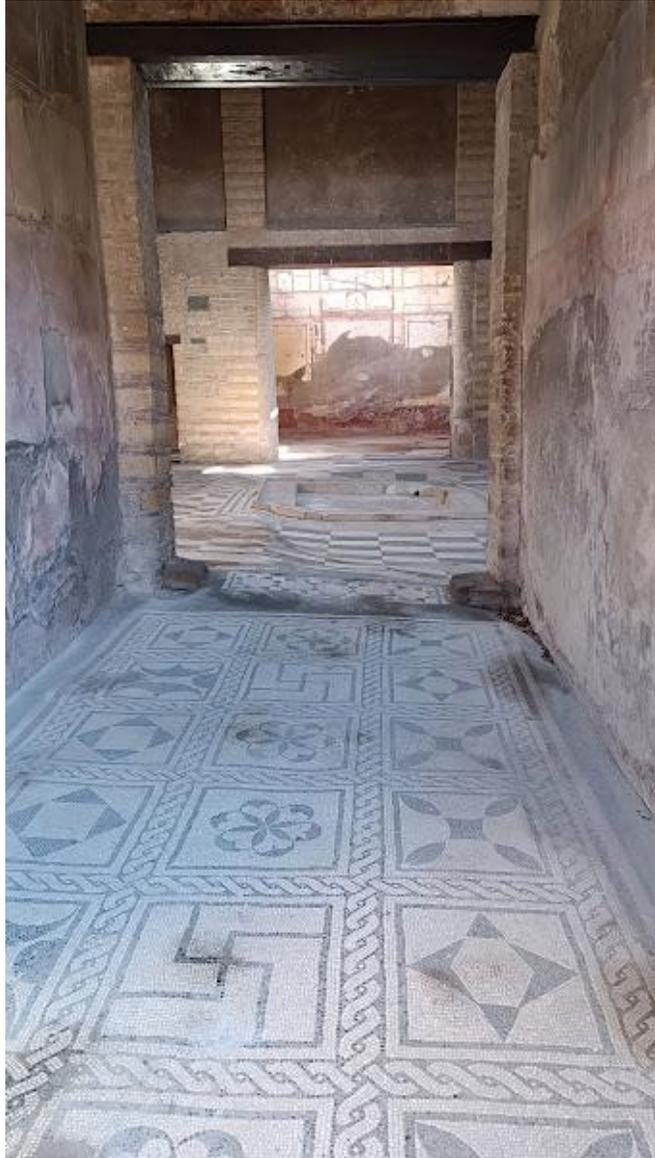


- A veces, un toldo cubría el compluvium o con una reja para evitar la entrada de intrusos.
- En el atrio se exhibían los retratos de los antepasados y se recibía a los clientes en la ceremonia matinal (salutatio). En los primeros tiempos de Roma, el atrio era el lugar para venerar a los Lares protectores del hogar y donde se exponían en una mesa los mejores objetos de la vajilla.

El tablinum

- El **tablinum** estaba situado frente a la puerta de entrada y abierto al atrio. Su nombre deriva de tabulae, tablillas de madera en las que se registran las actividades y transacciones comerciales. Se consideraba una especie de archivo.
- Las **alae** (fauces) también abiertas al atrio y a ambos lados de éste.
- No se conoce la funcionalidad de las fauces.





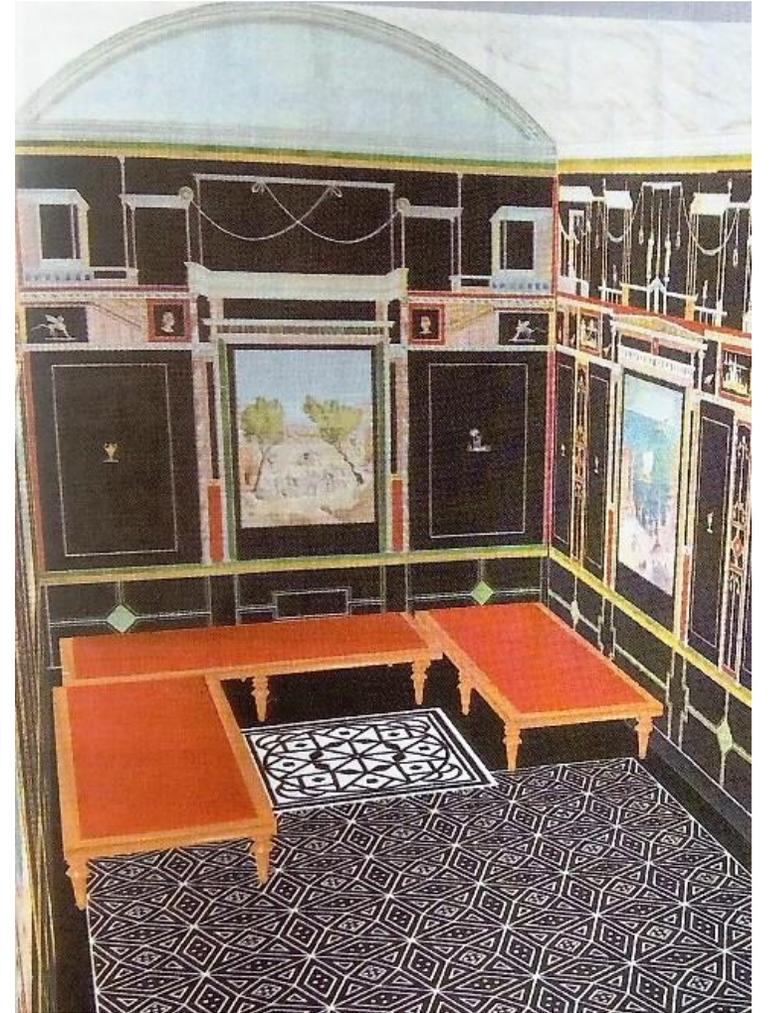
Cave cane

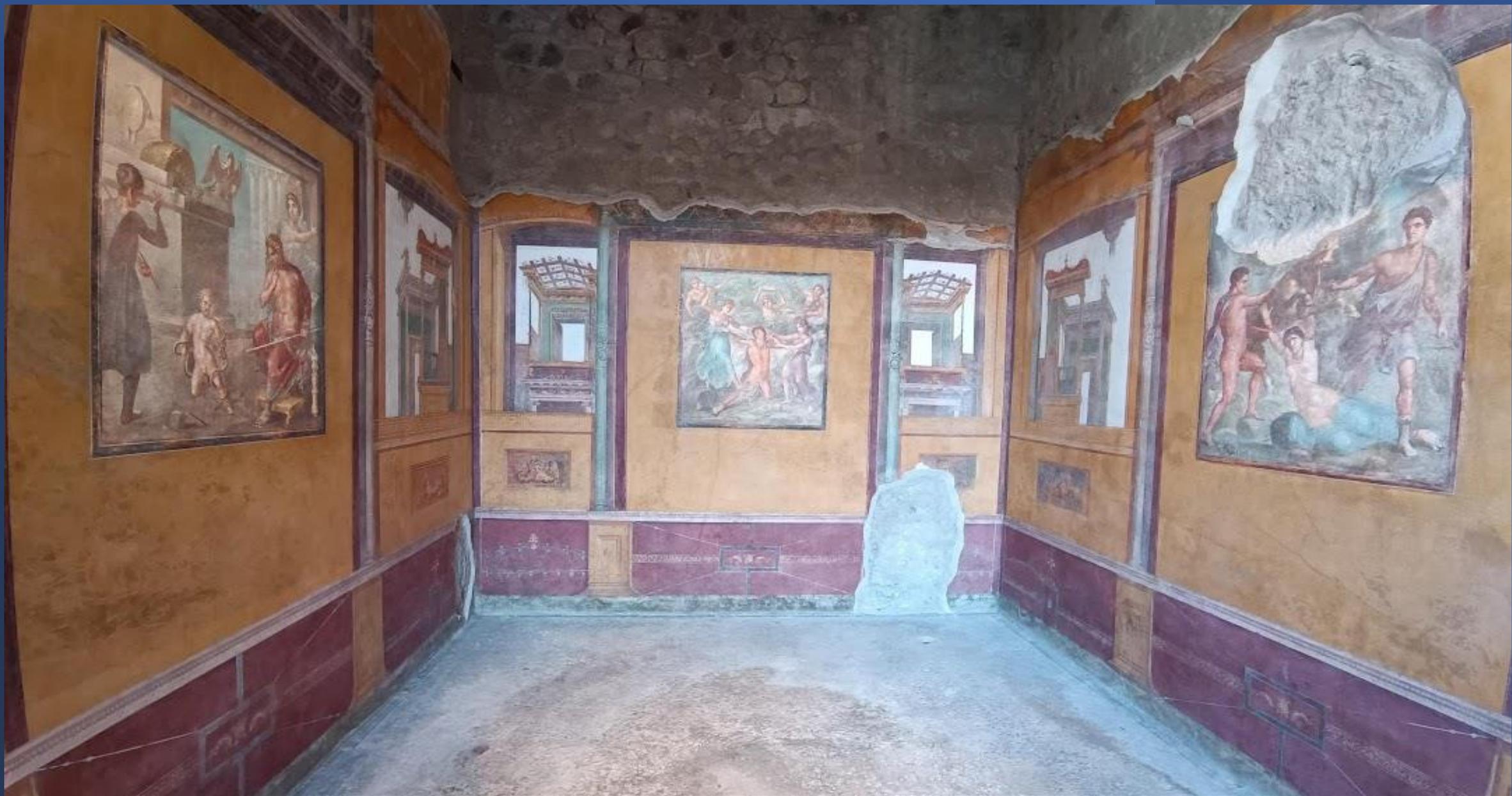


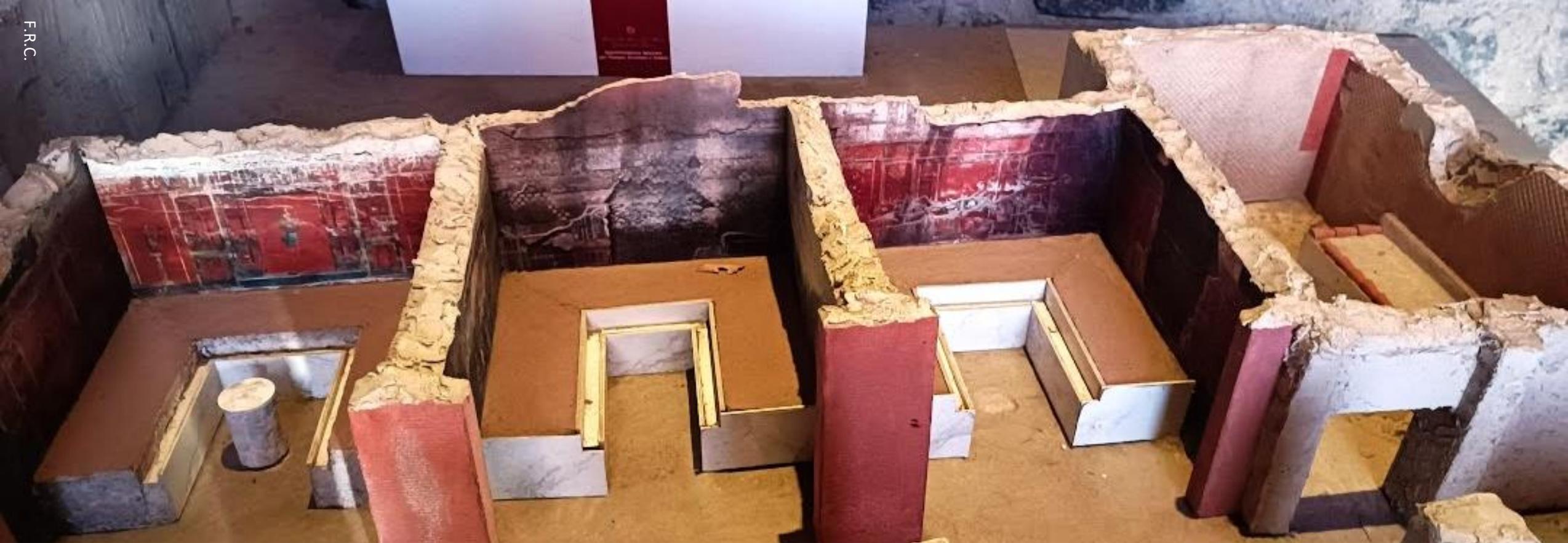
F.R.C.

El triclinium

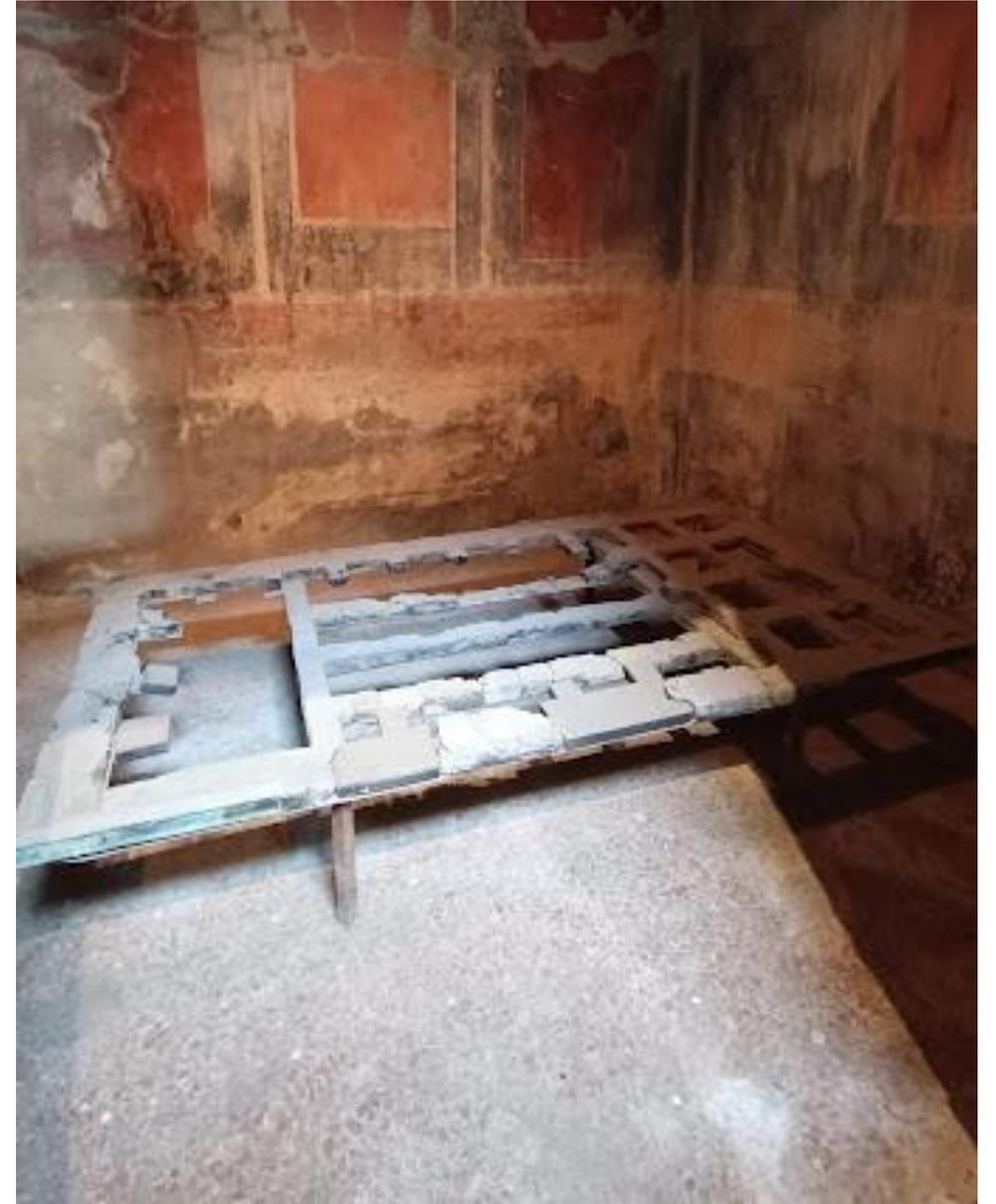
- De origen griego, es el lecho de 3 plazas para comer. En algunas domus los triclinium son numerosos y se distribuyen en diferentes estancias según la estación del año.
- Estas habitaciones están destinadas a las cenas y los invitados se distribuyen recostados en los kynai que forman una U alrededor de la mesa principal. La izquierda se destinaba al dominus, esposa e hijos, el del medio para los invitados principales y el de la derecha para el resto.







- Si la estancia tenía solo dos lechos, se distribuían en ángulo recto y eran los biclinium.
- Si la temperatura era la adecuada, podían situarse triclinium en el peristilo, realizados con mampostería y revestidos de mármoles.

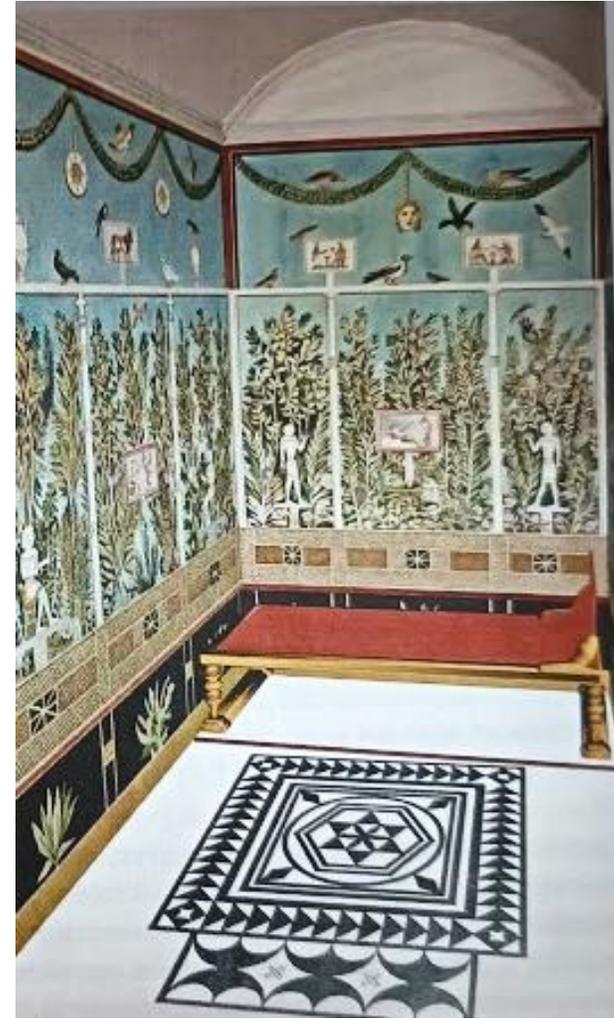


Cubicula

- Los dormitorios normalmente eran de reducido tamaño y su destino queda claramente marcado por el entrante en la pared para colocar el lecho.



La casa del frutero. Pompeya



Reconstrucción de un cubículo de la casa del frutero





Oecus

- Era el salón de reuniones y de comedor cuando eran numerosos los invitados. Las exedras podían tener una función similar y estaban abiertas por completo al peristilo.
- El aegyptius de Vitrubio, una especie de peristilo en el que sobre las columnas un arquiteabe se une, mediante vigas, a los muros perimetrales.



Villa romana de Fuente Álamo
Puente Genil

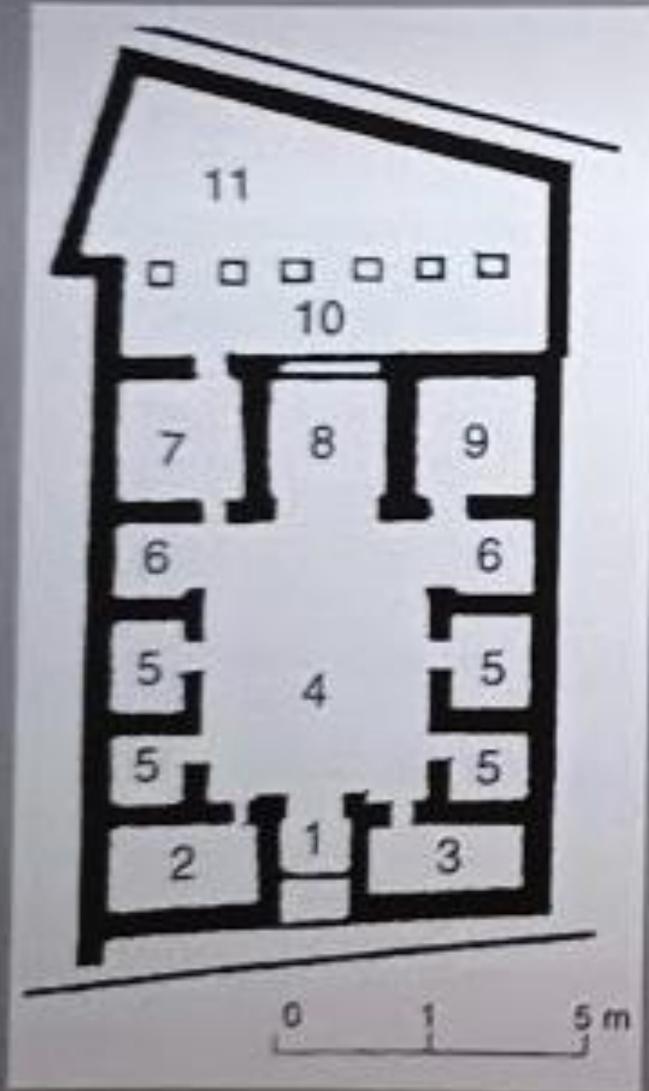
El peristilo

- De influencia helenística, se introduce en las casas romanas desde el siglo II a.C.
- El peristilo es un jardín rodeado de columnas y cerrado por un muro al exterior y en donde destacan la vegetación, fuentes, estanques... que lo convierten en un lugar de recreo.
- Este espacio estaba rodeado de diferentes estancias de diversos usos.
- Desde el S. I d.C. se convierten en auténticos lugares de ocio y con nuevas salas, algunas termas. El atrio queda reducido a un amplio vestidor.

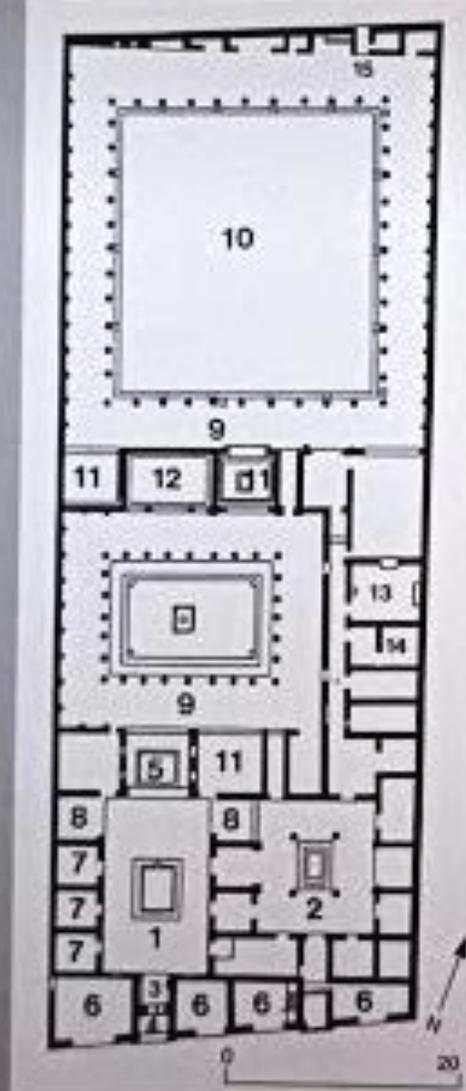




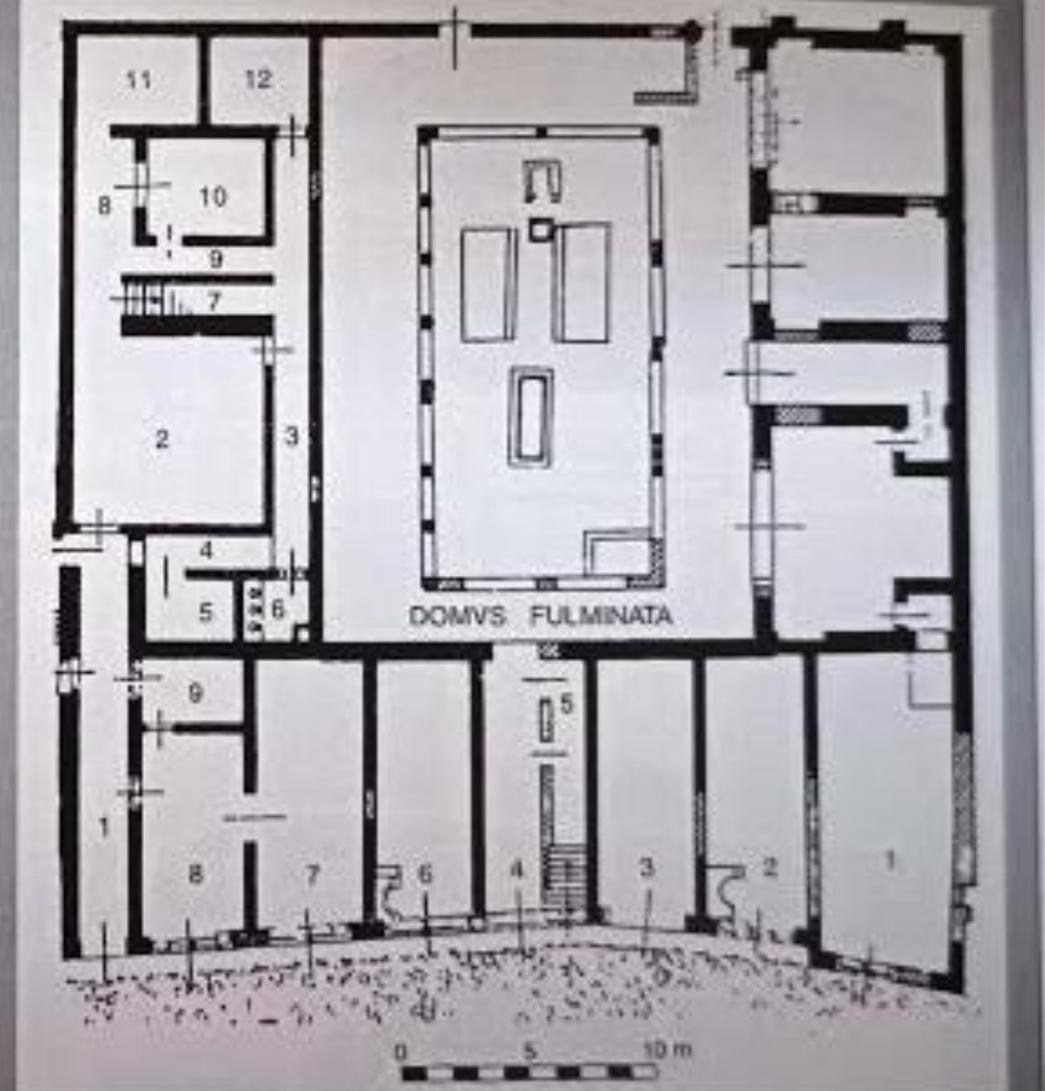
F.R.C.



1



2



3

Evolución planimétrica de la casa romana



Usos del peristilo

- Según Vitruvio el peristilo debía ser un tercio más ancho que largo, pero, rara vez se cumple.
- La disposición de las habitaciones se adaptaban al gusto del propietario (dormitorios, comedores, baños, fregaderos, tertulias ...). Frecuentemente, los dormitorios pasaban a la primera planta.
- A menudo, un jardín o una huerta se situaba a continuación del peristilo.

Culina

- La cocina (culina o coquina) era de pequeñas dimensiones y con una encimera de obra recubierta de ladrillos donde se ponían las brasas para cocinar mediante un trípode donde se ponían los recipientes. A veces, un pequeño horno para hacer el pan.
- En el espacio bajo el mostrador estaba la leña o la vajilla.
- Junto a la cocina se encontraba la letrina conectada con un pozo o con un canal de desagüe hacia la calle (aprovechando el de la cocina).







Letrina

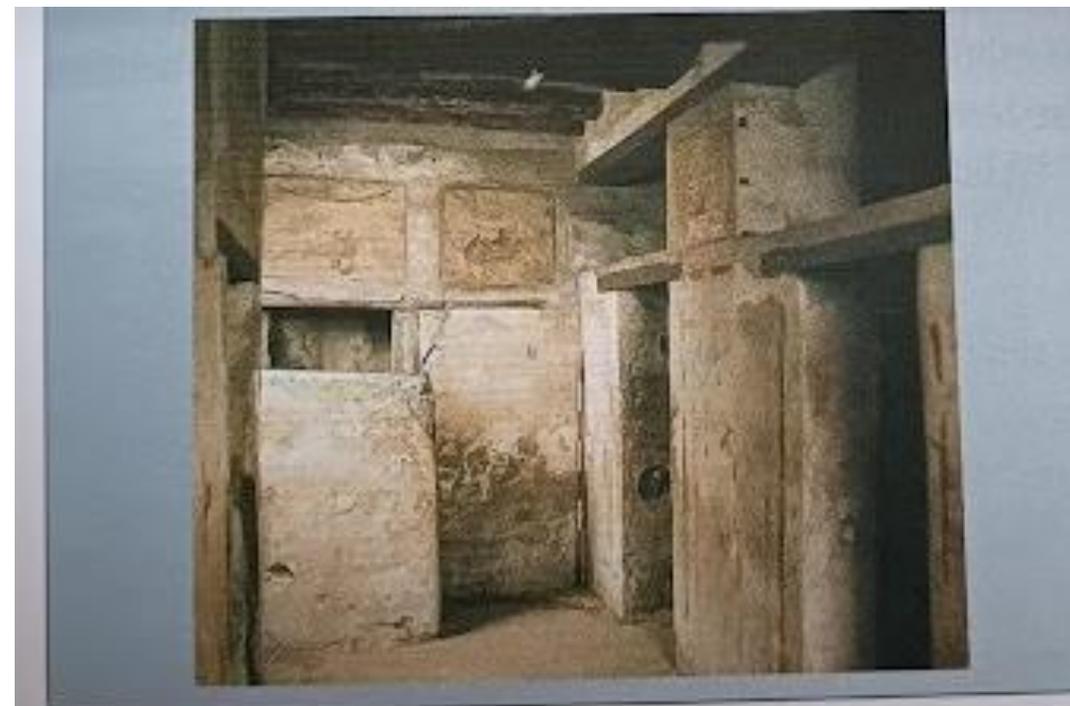


Figura 50. Planta del Lupanar de Pompeya (de S. Napo).
A: vestibulo. B: cubiculos. C: letrina. D: entrada secundaria. Vis
de la fachada y vestibulo con puertas de acceso a los cubiculos.

Balnea

- Los baños se remontan al siglo III a.C y se destinaban a la higiene personal y se situaban en el mismo espacio que la cocina y en el S. II a.C. estas estancias serán diferentes y aparecen braseros para caldear el tepidarium (baño tibio) y el caldarium (baño caliente), calentados por el sistema de hipocausto.





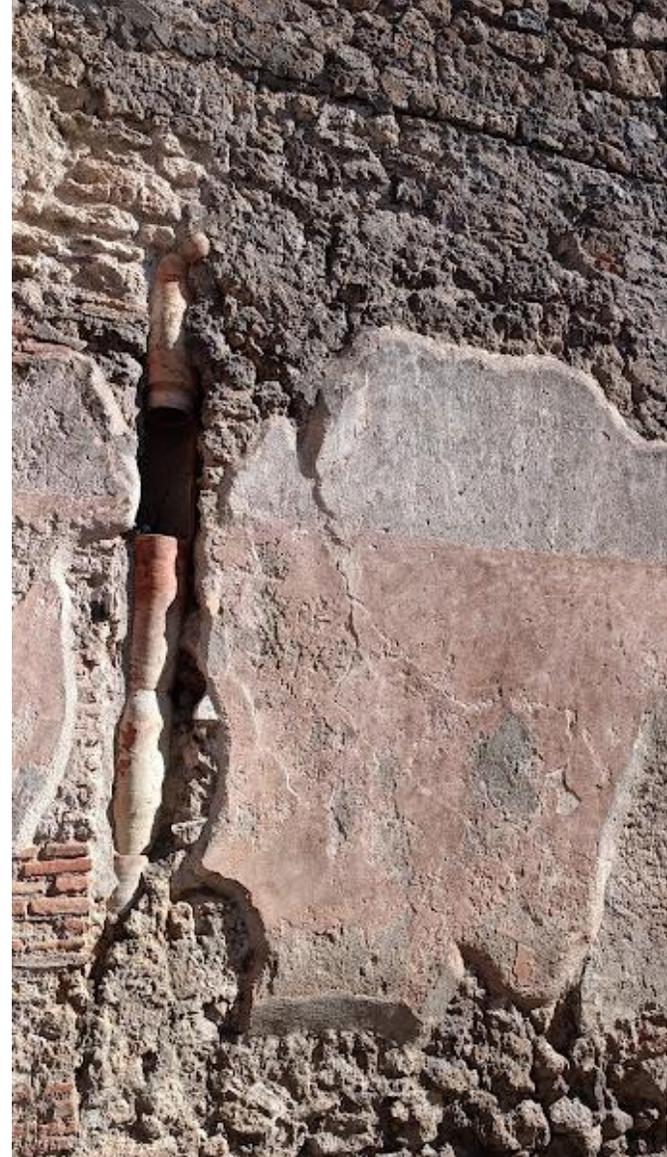
Baños de Pompeya
Cama para masajes.



Baños de Pompeya
Vestuarios



Cañería y llaves de paso del agua en una vivienda de Pompeya



Cryptoporticus

- Los cryptoporticus son largas galerías situadas, generalmente, bajo los peristilos y pueden considerarse un anexo de la vivienda.
- Las bodegas son espacios abovedados destinados a almacenar alimentos y bebidas.



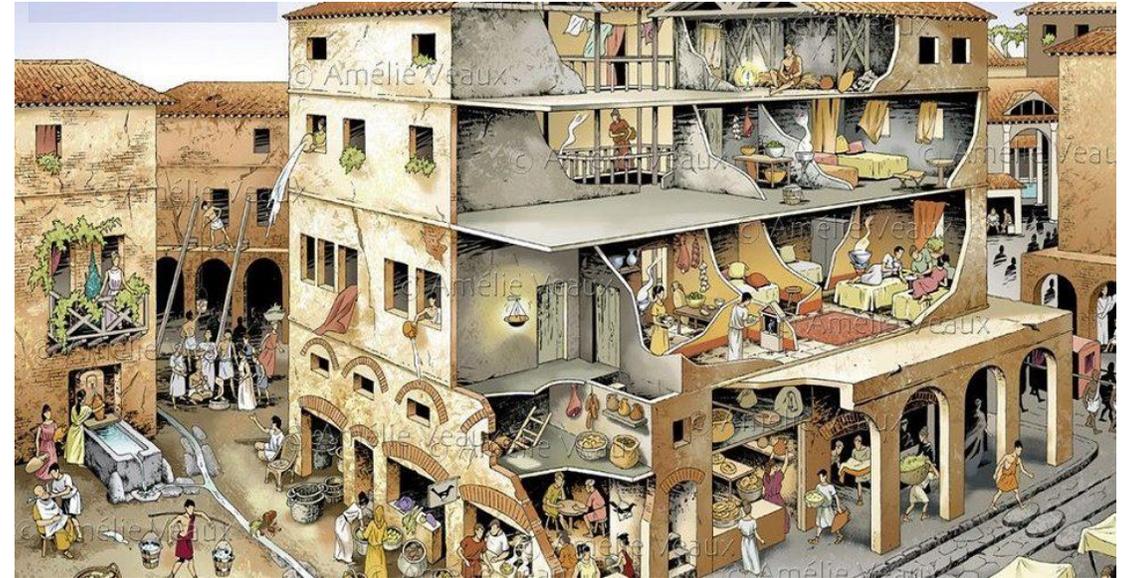
Criptopórtico del palacio imperial de Nerón



Villa romana de “Carnicería de los Moros”. Antequera

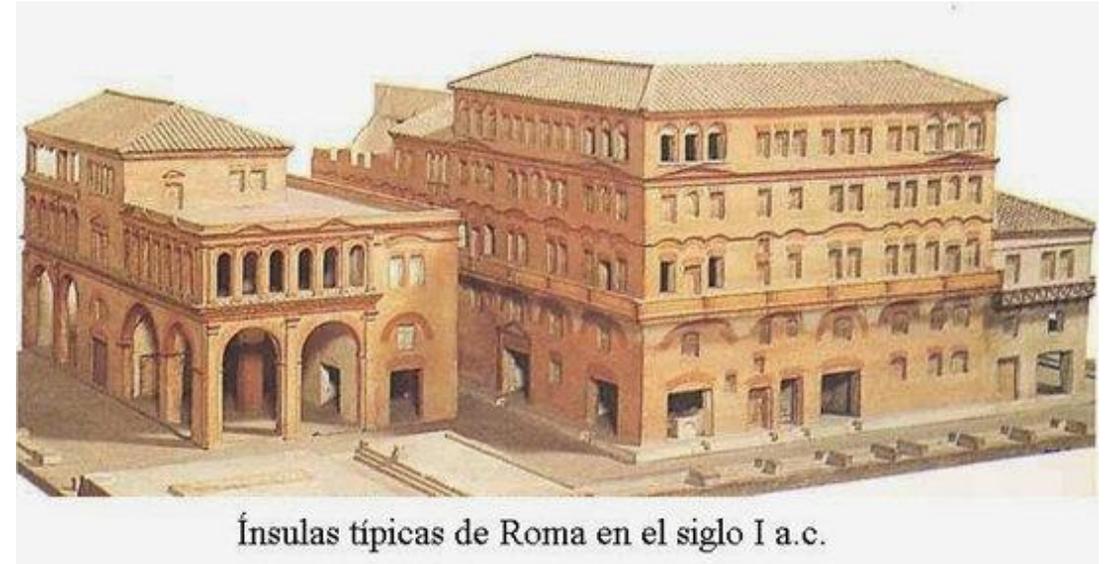
Las casas de las clases medias y humildes

- Durante la República era habitual la casa en la que el atrio carecía de estancias en sus lados y algunas tenían un piso donde residía la familia.
- Las **pergoliae** eran entresuelos situados sobre las tiendas y que servían para alojar a los esclavos o libertos que llevaban el negocio.
- Eran también frecuentes unos edificios contruidos en serie y que tenían una planta baja y un entresuelo en el que se situaban los cubículos y una estancia mayor (oecus).



Las insulae

- La insula es un inmueble colectivo, una propiedad inmobiliaria articulada en pisos y apartamentos, conocidos desde finales del S. III a.C.
- Responde a la superpoblación de la ciudad de Roma y desde el S. I d.C. se constata en muchas ciudades del Imperio.
- Normalmente la planta baja estaba ocupada por tiendas (tabernae) y talleres artesanos y los tres o más plantas superiores por apartamentos de pequeño tamaño.
- La mayoría de estos apartamentos eran simples dormitorios sin servicios (ni letrina ni cocina).







F.R.C.

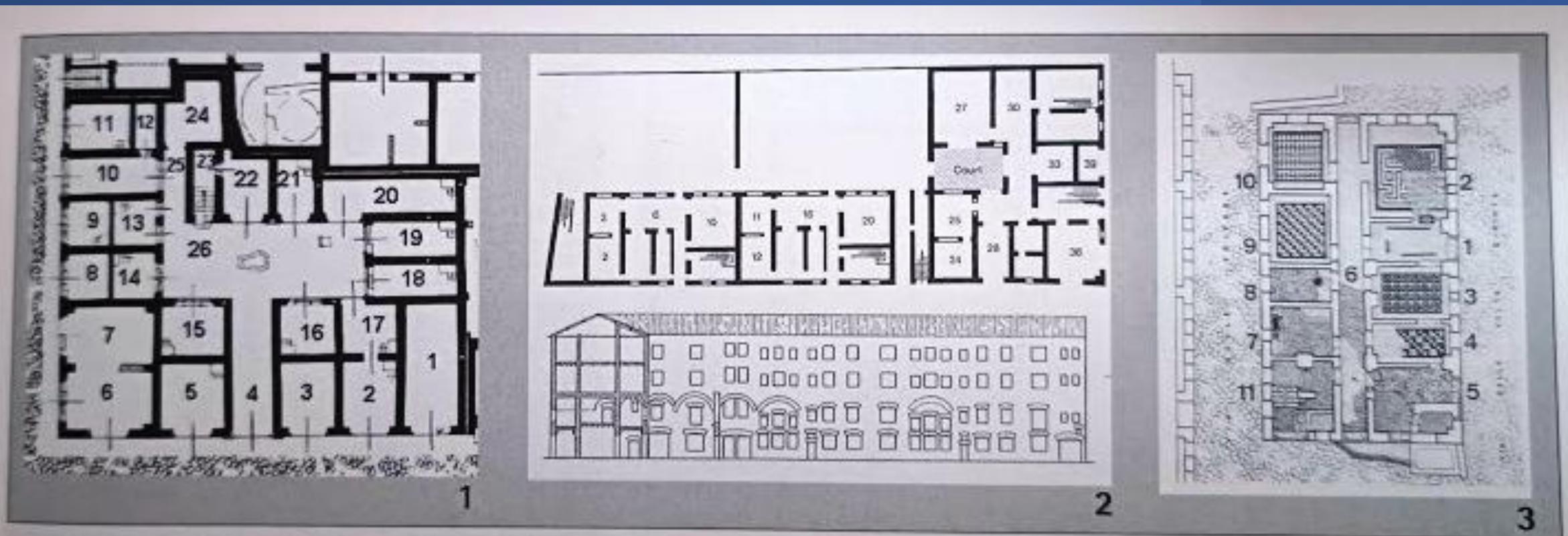


Figura 48. *Insulae* de Ostia. 1: planta del «Caseggiato del Larario». 2: planta y alzado del «Caseggiato dei Dipinti» (de J. Delaine). 3: planta de la «Insula delle Volte Dipinte» (de J. E. Packer).



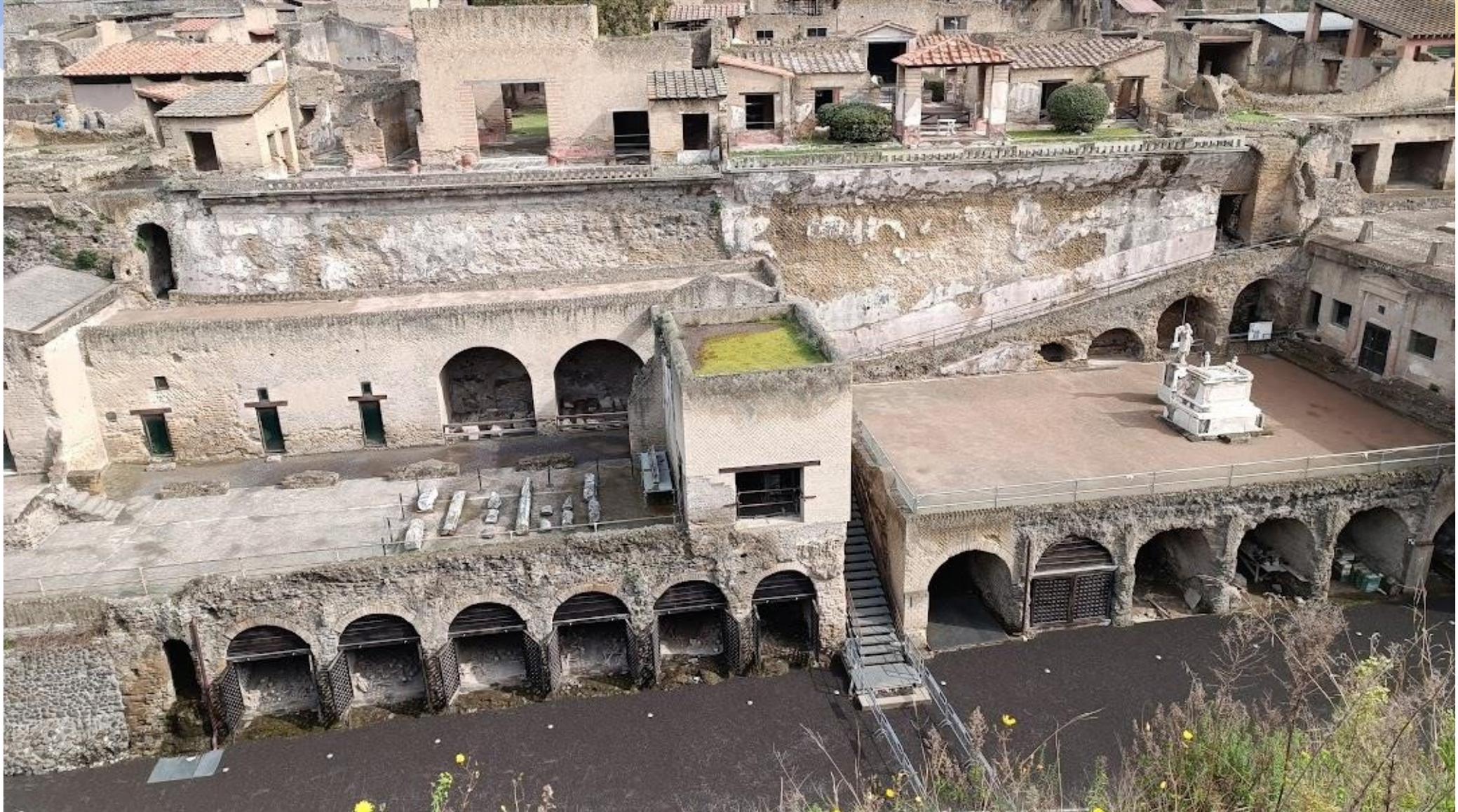
Establecimientos comerciales

- Las tiendas se denominaban tabernae con independencia de lo que vendiesen.
- Generalmente, se trataba de una estancia única con una abertura a la calle. A veces tenían una trastienda y un piso superior donde habitaba su dueño y a la que se accedía con una escalera de madera.
- La mercancía se presentaba en un mostrador que casi ocupaba la fachada en la zona delantera.



- **Hoteles (hospitia)** tenían múltiples comedores, cocinas y dormitorios y, generalmente, con una taberna.
- **Stabula:** en estos hoteles destaca un pasaje abierto y pavimentado con grandes losas para llegar al establo y alrededor del patio se disponían los comedores, cocina y letrinas y en el piso superior los dormitorios.
- **Tabernae:** carecían de cocina, que era sustituida por un pequeño hornillo para calentar bebidas y se caracterizaban por el mostrador escalonado con los “dolias” (baldas) para alimentos sólidos (frutas, grano...). Para el vino y otros líquidos se usaban ánforas.

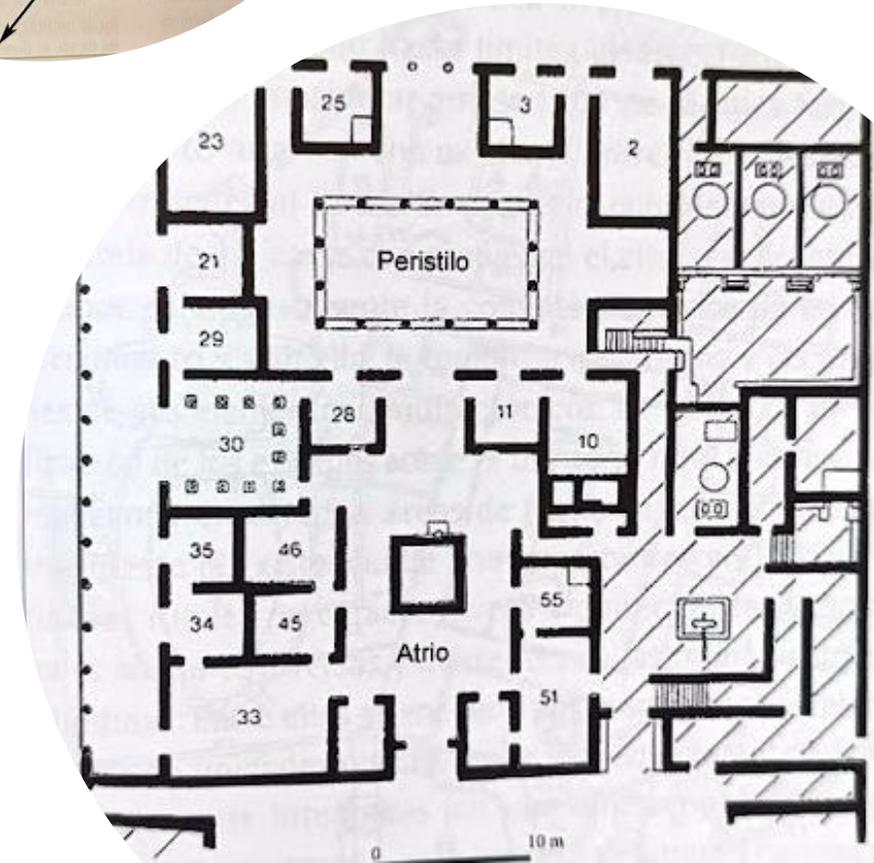
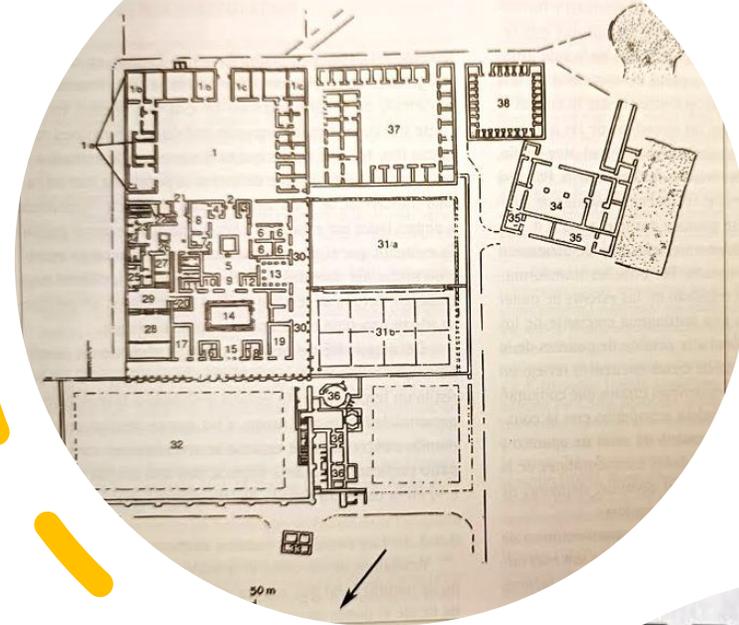




Viviendas y atarazanas de Herculano

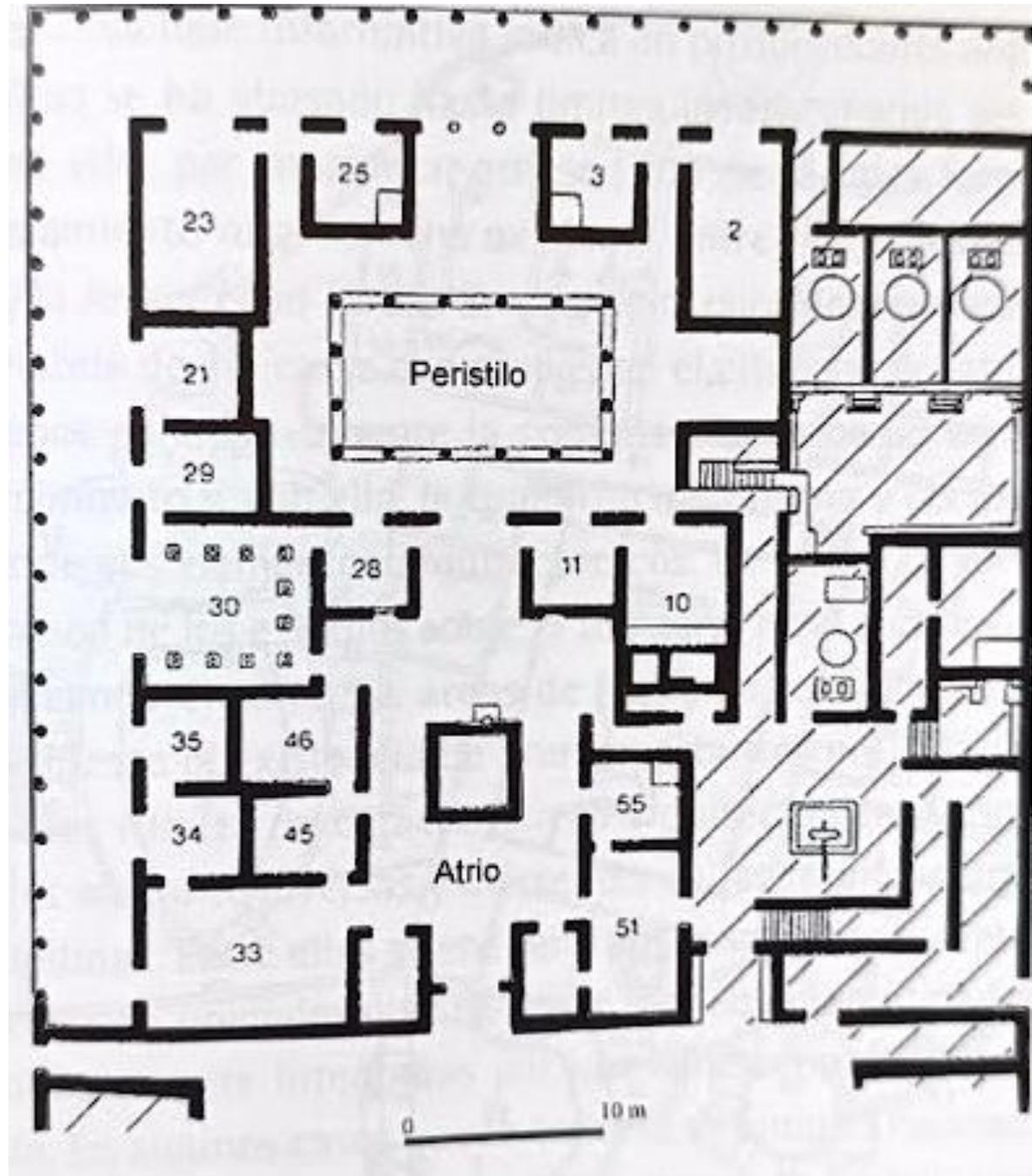
Villas urbanas y rústicas

- Tanto las villas urbanas como las rústicas se adaptan a los intereses del domus.
- Las villas rústicas estaban ligadas al fundus y a los cultivos allí existentes. Durante los siglos II y I a.C se produce el crecimiento económico de muchas familias y con ello la casi desaparición de los agricultores libres y, normalmente, esos grandes latifundios continuaban hasta finales del S. II d.C.
- Ejemplo de lo anterior es la Villa Settefinestre, con un fundus de 125 ha.

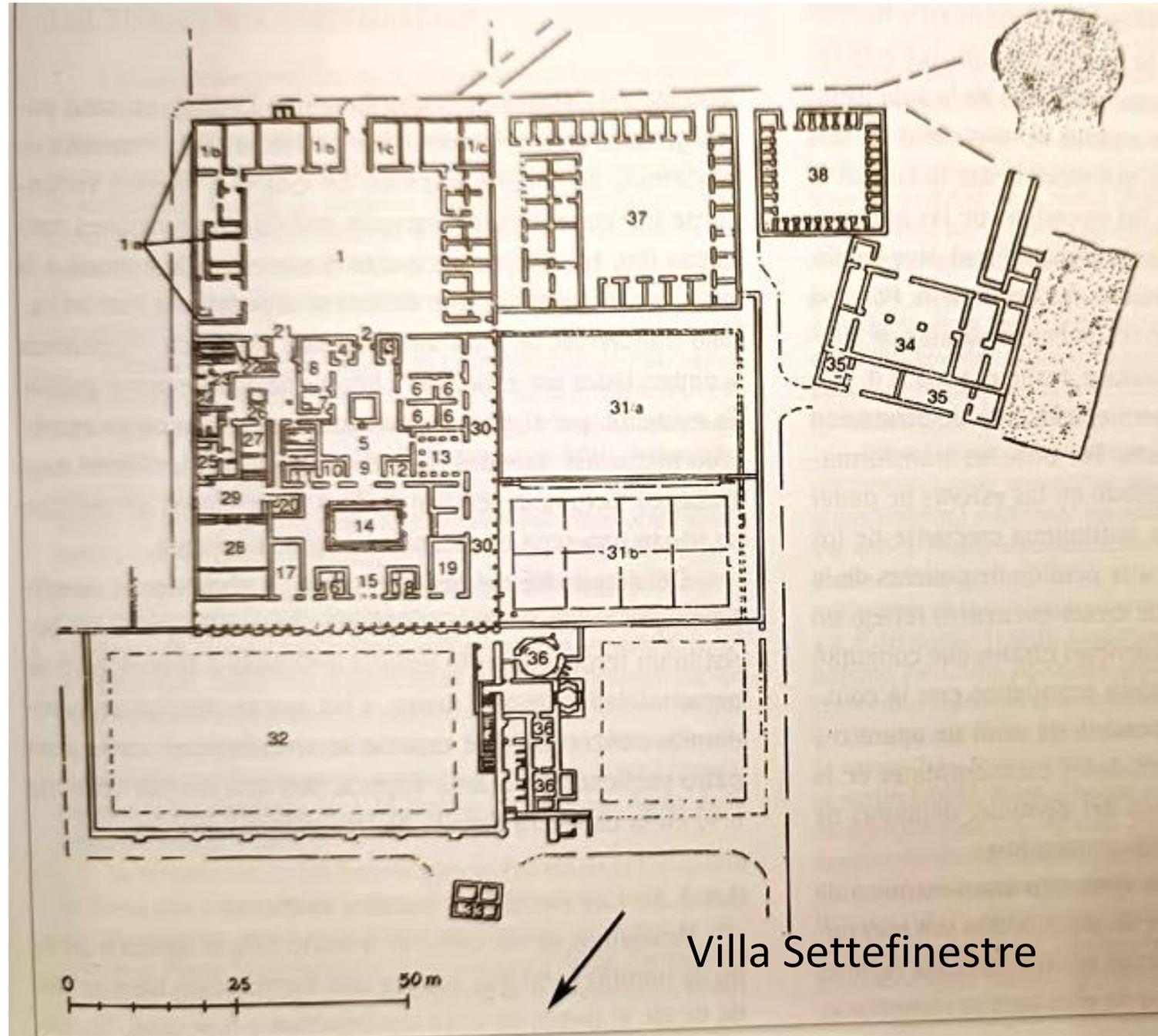


Villa Settefinestre

- En una primera fase se llegaba a la parte residencial tras atravesar un patio rodeado de establos, bodegas y alojamiento de esclavos.
- La vivienda está concebida como una domus, con atrio y peristilo al fondo.
- Posiblemente dirigía la explotación un administrador (liberto o esclavo).

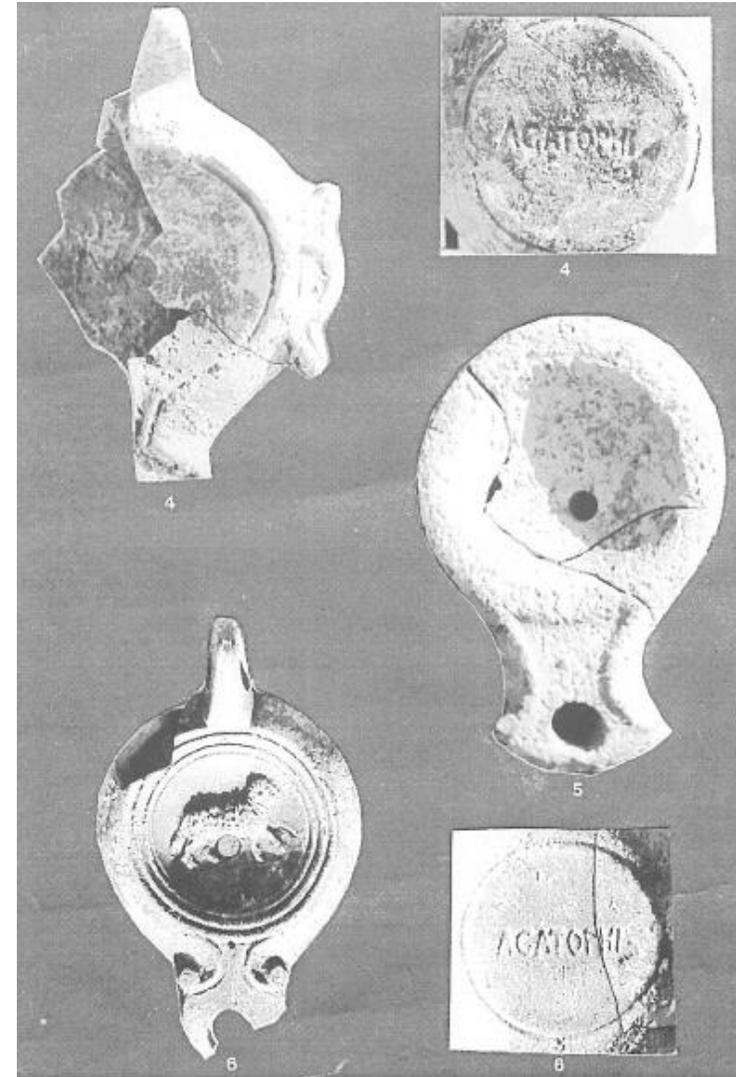


- En el S. II d.C. el conjunto de estancias del dominus engloba el cuerpo central y las modificaciones parecen deberse a un cambio de propietario y los alojamientos de los sirvientes queda en otro lugar.
- Los esclavos se alojan en torno a un patio central en cubículos muy pequeños destinados a la “producción” de esclavos.
- También posee una porqueriza donde cada cerda tenía su pequeña celda para amamantar a sus crías.



Mobiliario de las viviendas

- El mobiliario de las casas romanas era muy reducido y funcional.
- Las camas, además de para dormir, servían para comer recostados y para acomodarse en ellas (como ahora los sofás).
- Para el alumbrado de las casas se usaban antorchas, velas y lucernas (lámparas de aceite).



Lucernas del Cortijo Realengo
Antequera



- Se cocinaba con las brasas sobre una encimera de piedra y las ollas descansando sobre un trípode o bien, estos utensilios de cocina tenían su propio trípode.
- Los romanos utilizaban cucharas y cazos para server. Los alimentos sólidos se servían troceados y los comensales los cogían con los dedos y luego, se lavaban las manos en cuencos.



Figura 18. Recipientes de cocina y mesa. 1: olla. 2: caldero. 3: situla. 4: colador. 5: jarra. 6: sartén (de *Rediscovering Pompeii*).

- Las habitaciones se calentaban por medio de estufas o braseros.
- Se conocen viviendas que calentaban el suelo como en las termas con el sistema de hipocaustos.
- El suelo de las domus se cubría con mosaicos y estaban decorados con temas figurativos y las paredes se decoraban con pinturas y cortinajes.



