

BOLETÍN
n.º 47
2012-2013 Asociación Española
de Amigos de la Arqueología





BOLETÍN
n.º 47
2012-2013

Asociación Española
de Amigos de la Arqueología



CODIRECTORAS RAQUEL CASTELO RUANO
Dpto. de Prehistoria y Arqueología. UAM

ISABEL RUBIO DE MIGUEL
Dpto. de Prehistoria y Arqueología. UAM

CONSEJO DE REDACCIÓN JUAN MORÁN CABRÉ
Asociación Española de Amigos de la Arqueología

ANA VICO BELMONTE
Universidad Rey Juan Carlos

EDUARDO SÁNCHEZ MORENO
Dpto. de Historia Antigua. UAM



BOLETÍN

n.º 47
2012-2013
Asociación Española
de Amigos de la Arqueología



PRESIDENTA DE HONOR S.M. LA REINA DÑA SOFÍA

PRESIDENTE MANUEL BENDALA GALÁN

VICEPRESIDENTES MARÍA SANZ NÁJERA
JUAN MORÁN CABRÉ

SECRETARIA PETRA BARAJAS RIVERO

VICESECRETARIA M^a MILAGROSA LÓPEZ MAESTRE

TESORERO MANUEL CASTELO FERNÁNDEZ

VICETESORERA SIGRID WERNER ELLERING

VOCALES RAQUEL CASTELO RUANO
FRANCISCA MORENO JIMÉNEZ
JOSE ANDRÉS PARRAMÓN
ISABEL RUBIO DE MIGUEL
JESUS VALLADARES GARCÍA
ANA VICO BELMONTE

El Boletín de la Asociación Española de Amigos de la Arqueología no se hace responsable de las opiniones vertidas por los autores de los diferentes artículos. Tampoco de las posibles infracciones de Copyright en que pudiera incurrir el autor.

El Boletín de la Asociación Española de Amigos de la Arqueología es una revista científica de periodicidad bianual que publica trabajos originales de investigación sobre temas de Prehistoria, Arqueología y Patrimonio.

El Boletín de la Asociación Española de amigos de la Arqueología está incluido en los Catálogos LATINDEX y DIALNET, así como en las Bases de Datos ISOC, RESH y CIRC.

Edita: ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE AMIGOS DE LA ARQUEOLOGÍA.
Correspondencia: Apartado de Correos 14.880, 28080 Madrid.
Diseño portada e interior: Silvia Valdés Alcocer
Maquetación. Ana M^a López Pérez
Imprime: STOCKCERO S.A.
Depósito legal: M-49187-2001
ISSN: 0210-4741



PRESENTACIÓN: DE LA COCINA Y SUS INGREDIENTES A LA MESA Y SUS RITUALES. DESDE LOS ORÍGENES HASTA LAS TRADICIONES POPULARES EN LA PENÍNSULA IBÉRICA Isabel Rubio de Miguel Raquel Castelo Ruano	9	
LOS PRIMEROS <i>CHEFS</i> DE LA HUMANIDAD. ESTRATEGIAS DE ADQUISICIÓN Y CONSUMO EN EL PALEOLÍTICO Concepción Torres Navas	11	
¿PAN Y CERVEZA EN EL NEOLÍTICO PENINSULAR?. LOS INICIOS DEL CONSUMO DE CEREALES Isabel Rubio de Miguel	29	7
ALCOHOL, PRESTIGIO Y PODER: RITOS DE COMENSALIDAD EN EL CAMPANIFORME DEL INTERIOR PENINSULAR (2500-2000 A.C.) Rafael Garrido Pena	47	
DEL CAMPO A LA MESA: APROXIMACIONES A LA ALIMENTACIÓN Y LA COCINA PREHISTÓRICA EN EL OCCIDENTE PENINSULAR Luis Berrocal Rangel	61	
LA OBTENCIÓN Y EL COMERCIO DE LA SAL EN LA ANTIGÜEDAD. DEL MODESTO CONDIMENTO A LA EXPLOTACIÓN INDUSTRIAL SALINERA EN EL MUNDO ANTIGUO Julio Martínez Maganto	77	
LOS ALIMENTOS Y SU PREPARACIÓN EN EL ANTIGUO EGIPTO M ^a José López Grande	95	
LA DIETA MEDITERRÁNEA EN LA ICONOGRAFÍA NUMISMÁTICA ANTIGUA Ana Vico	117	

LA GASTRONOMÍA Y LA COCINA ROMANA SEGÚN LOS AUTORES CLÁSICOS Mimy Flores Santamaría	135
“... <i>INTUS VINI, FORIS OLEI...</i> ”. UNA INTRODUCCIÓN A LA VINICULTURA Y OLEICULTURA ROMANA Yolanda Peña	151
LAS <i>VILLAE</i> ROMANAS ENTRE EL <i>NEGOTIUM</i> Y EL <i>OTIUM</i> . LOS TEXTOS LITERARIOS COMO TRASMISORES DEL MODELO DE VIDA DE LAS ARISTOCRACIAS TERRATENIENTES Raquel Castelo Ruano; Ana López Pérez y Piedad González	173
EL BANQUETE NOBILIARIO EN LA CASTILLA DEL SIGLO XV. RITUALIDAD Y CONSUMO M ^a Concepción Quintanilla Raso	233
LOS ALIMENTOS EN EL CICLO FESTIVO ESPAÑOL Consolación González Casarrubio	247
NORMAS DE PUBLICACIÓN	265



PRESENTACIÓN:

De la cocina y sus ingredientes a la mesa y sus rituales.

Desde los orígenes hasta las tradiciones populares en la Península Ibérica

Isabel Rubio de Miguel

Revisando los temas que podían constituir el objeto del ciclo de conferencias del pasado curso 2012-2013 de nuestra Asociación de Amigos de la Arqueología, surgió el de la alimentación. En realidad, inicialmente, se planteó el de la trilogía mediterránea: trigo, vid y olivo. Sin embargo, puestos al habla con los distintos conferenciantes, se decidió abrir el ciclo al estudio de otros aspectos que enriquecían la propuesta original y que se nos ofrecían por parte de quienes tan amable y desinteresadamente como siempre aceptaron participar.

9

Ante la unidad de la temática (la alimentación), el interés de las conferencias y la posibilidad de contar igualmente con aportaciones de investigadores que no habían participado en el referido ciclo, pareció conveniente la recopilación de todas las colaboraciones en un número monográfico, el que presentamos, que a día de hoy lleva por título: *De la cocina y sus ingredientes a la mesa y sus rituales. Desde los orígenes hasta las tradiciones populares en la Península Ibérica*, título que da idea de lo variado de las contribuciones que tuvimos ocasión de reunir.

Sin embargo, son innumerables los aspectos que pueden tratarse en relación con algo tan amplio y por otra parte tan cercano como la alimentación por lo que, a buen seguro, quedarán aún interesantes temas por estudiar. Este hecho (y esta es la parte positiva de las ausencias) seguramente dará pie a que en otro momento insistamos sobre los gustos culinarios de quienes nos precedieron, incluso milenios atrás. Los alimentos consumidos en cada momento y su producción, su origen y propiedades, los lugares de producción y consumo (*villae*), aunque también de ocio, de algunos de esos alimentos, su simbolismo, las cuestiones dietéticas, el recetario de las poblaciones que vivieron en el pasado o que mantienen tradiciones quizá remotas, la etiqueta en la mesa, el acto social (y ritual) que supone comer y beber, la adquisición de gustos y costumbres foráneos relacionados con la mesa, todo ello y mucho más merece ser tratado en la medida en que cada etapa de la Prehistoria, de la Antigüedad e incluso de momentos posteriores, así como las costumbres de sociedades vivas, nos proporcionan datos distintos, cuantitativa y cualitativamente.

Como puede comprobarse, los temas elegidos por nuestros colaboradores, a quienes agradecemos su respuesta a nuestra proposición de escribir sobre los alimentos y todo lo que les rodea, son variados y a los relacionados con la alimentación propiamente dicha se unen los simbólicos y los vinculados a la etiqueta de actos sociales como los banquetes, ya que comer (y beber) no es sólo ingerir alimentos y calorías. Y nos atrevemos a decir que esto es así prácticamente desde los orígenes. Igualmente, son diversos los ámbitos culturales y cronológicos en que se enmarcan.



En definitiva, podría considerarse este número monográfico como un primer acercamiento a algo tan próximo como es el arte de comer y beber que, en el momento actual, goza de tanto predicamento. La preocupación por una dieta sana, de la que la mediterránea es el mejor ejemplo, la investigación y el gusto sobre y por el buen vino y la creatividad de *chefs* de renombre internacional corroboran la afirmación anterior. Pero el buen hacer de abuelas y madres (también de miembros masculinos de las familias) nos ha alimentado y deleitado desde nuestra infancia, por lo que asimismo es justo atribuirles una buena parte del mérito, al habernos acostumbrado e iniciado a nosotros y a nuestros paladares en la buena mesa y también, desde luego, en la etiqueta que debe observarse en el acto social que implica cualquier comida. En todo caso, con el contenido de este número del Boletín podremos quizá acercar un tanto ese mundo que rodea a la alimentación en contextos pasados y tradicionales y que puede resultar sorprendente, al interés que reviste en el presente lo que comemos, cómo lo cocinamos y de qué modo y en qué contexto lo consumimos.





Los primeros *chefs* de la humanidad. Estrategias de adquisición y consumo en el Paleolítico

Concepción Torres Navas

Dpto. de Prehistoria y Arqueología, Universidad Autónoma de Madrid

RESUMEN/ABSTRACT

Este trabajo se presenta como una aproximación a los hábitos alimenticios de los grupos cazadores-recolectores durante el Paleolítico. Para ello, resulta primordial el análisis de los vestigios faunísticos hallados en yacimientos paleolíticos, así como el estudio del gran hito que representa la aparición del fuego y de la estrecha relación del utillaje con la explotación de los recursos naturales. Analizaremos la dieta de los primeros homínidos basada en recursos vegetales, la sucesiva adopción de prácticas alimentarias basadas en la caza, el carroñeo, la antropofagia y el salto que supone la caza especializada y a una dieta diversificada que incluía recursos marinos, que por el momento podemos vincular a ante-neanderthales, neanderthales y a los *Humanos Anatómicamente Modernos*. Un análisis en el que resulta imprescindible una perspectiva interdisciplinar que conjugue el análisis tafonómico y macroscópico de probables estigmas de fabricación y uso, así como la reproducción experimental del posible utillaje.

THIS PAPER PRESENTS A PRELIMINARY APPROACH TO HUNTER-GATHERER CONSUMPTION HABITS DURING PALEOLITHIC TIMES. FOR THIS PROPOSE, THE FAUNAL REMAIN ANALYSIS FROM ARCHAEOLOGICAL SITES IS CRUCIAL. IN THIS DIRECTION, FIRE TECHNOLOGY AND ITS RELATION WITH TOOL DEVELOPMENT PROVIDE ANOTHER CLUE IN THE STUDY OF NATURAL RESOURCES EXPLOITATION. WE ANALYZE THE FIRST HOMININE DIET, BASICALLY BIASED ON VEGETABLES RESOURCES, THE SUBSEQUENT ADOPTION OF HUNTING PRACTICES AND SCAVENGING, THE PRESENCE AND SIGNIFICANCE OF THE CANNIBALISM, AND THE FINAL JUMP INTO THE SPECIALIZED HUNTING AND THE DIVERSIFICATION OF FOOD RESOURCES THAT INCLUDE SEA FOOD, AT THIS TIME ASSIGNED TO NEANDERTHALS AND MODERN HUMANS. IN THIS RESPECT, THE MULTIDISCIPLIAR STUDIES ARE BASIC, PARTICULARLY IN RELATION TO TAFONOMIC AND EXPERIMENTAL ANALYSIS OF FAUNAL AND LITHIC REMAINS.

Palabras clave: comida, dieta, recursos naturales, Paleolítico, carnívoros, caza.

Key words: food, diet, natural resources, Palaeolithic, carnivores, hunting.

INTRODUCCIÓN

El hallazgo de restos de fauna en yacimientos arqueológicos no siempre está asociado a actividades de consumo humano, y por tanto, no contribuyen, si no es a través de la contrastación tafonómica, a esclarecer aspectos sobre la dieta de los primeros pobladores. Sin embargo, existe constancia que desde el Paleolítico Inferior hasta nuestros días, es frecuente que

animales y humanos compartan espacios y hábitat, y que de estas relaciones surjan instintivas actividades de consumo que dejan su huella en el registro arqueológico. En este sentido, en el análisis de la dieta humana durante el Paleolítico, juega un papel esencial la Tafonomía/Zooarqueología (Altuna, 1990; Yravedra, 2000, 2006; Castaños 2005; Domínguez Rodrigo 2006, 2007, 2008), la Arqueología Experimental (Coles 1979; Seal *et al.*, 2001; Baena y Terradas 2005; Baena



y Cuartero 2009; Morgado y Baena 2011) y la Traceología (Anderson-Gerfaud 1981, Márquez 2004, Ollé y Vergès 2005), disciplinas que en su conjunto contribuyen a disipar los interrogantes que surgen en torno a los hábitos alimenticios de los primeros humanos.

En este intento de reconstrucción del modelo de adquisición y utilización de los recursos naturales durante el Paleolítico, es esencial detectar y analizar aquellos estigmas que quedan en los restos de fauna fósil hallados en el registro arqueológico que nos indican intervención humana. Al respecto, resultan clarificadoras las marcas de carnicería generadas por el utillaje lítico y óseo en la fauna consumida; la quema de huesos también se presenta como un indicador idóneo de la presencia de humanos como consumidores de aquellas especies animales asociadas a los restos faunísticos en hogares; así como la transformación de huesos y dientes asociados a fauna consumida en utillaje o abalorios.

12

La importancia de la Tafonomía, para el análisis faunístico en los yacimientos paleolíticos adquiere un papel protagonista porque permite la observación de fenómenos naturales como la abrasión producida por el agua, el redondeamiento por fricción, y la creación de morfologías estandarizadas por pisoteo o presión de sedimentos, traducidas en huellas o estigmas actualmente analizables (Díez 2010), y con ello la discriminación de la acción humana sobre estos restos. En este sentido, si además de estos fenómenos queremos entender el papel de los homínidos en este proceso de alteración, resultan necesarios los estudios tafonómicos pues su metodología permite identificar y caracterizar la actividad humana (Blumeschine 1995, Yravedra 2003, Domínguez-Rodrigo *et al.* 2006, 2007, 2008).

LAS PRIMERAS ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS EN EL PALEOLÍTICO

Hasta el momento, contamos con pocas evidencias de la dieta de los homínidos anteriores al género *Homo* por la falta de

hallazgos y la baja conservación del registro arqueológico. No es descartable que entre los grupos de australopitecinos existiese consumo de recursos cárnicos. Sin embargo, el análisis de sus potentes mandíbulas y la composición de sus huesos, demuestra hasta el momento, que fueron los recursos vegetales los dominantes en su dieta, basada fundamentalmente en el consumo de frutos secos y tallos (Arsuaga y Martínez, 1998; Carbonell, 2005; Carbonell y Pastó, 2005), hecho claramente interpretado en el caso de los *Paranthropos*. A través del análisis del grosor y contenido molecular del esmalte dental en restos del *Ardipithecus ramidus* se han podido averiguar aspectos concretos de su dieta como el consumo mixto de frutas, frutos secos y hojas, e incluso insectos, huevos y mamíferos de pequeño tamaño (Roberts, 2012).

El surgimiento de la tecnología lítica ligada a modificaciones de tipo físico y craneal respecto a los primeros homínidos, fueron los grandes rasgos que definieron al género *Homo*. Con los homínidos comienza el paulatino abandono de una alimentación con predominio de vegetales, y se produce un aumento progresivo de una dieta basada en el consumo de carne. Un cambio que no sería radical pues ningún primate puede sobrevivir con una dieta excesivamente especializada (Teaford y Ungar 2000).

El estudio de estos cambios nutricionales asociados tradicionalmente al consumo de carne a través de la caza, fomentaron nuevas hipótesis que apuntaban al carroñeo en un intento de poner fin a la asentada idea del "Hombre Cazador" que representaba Raymond Dart (1953) con su imagen del primer homínido que caza con rudimentarios útiles. El hallazgo en 1980 en la Garganta de Olduvai de huellas de útiles líticos en los huesos fósiles, y su constatación a través de protocolos experimentales se presentaba como la primera vinculación científica firme del papel de los humanos en el procesamiento y consumo de animales (Shipman 1984) y venía a reforzar la idea de cazador que defendían muchos paleoantropólogos. Sin embargo, las



investigaciones de Shipman continuaron ante la presencia de marcas de carnívoros en los huesos fósiles, y la hipótesis del carroñeo se mostraba como una opción provocativa que iba tomando fuerza. Los estudios parecían demostrar que los homínidos de la Garganta de Olduvai (Tanzania) carroñeaban *a posteriori* de la actividad cazadora de los animales carnívoros. Por otra parte, investigaciones como la de Oliver (1994) y las aún más recientes de Domínguez Rodrigo (2006, 2007, 2008) en el yacimiento FLK Zinjanthropus 22 de Olduvai (Tanzania) cuyo registro data de 1'75 M/A apuntan a la participación activa de los homínidos en el aporte de presas. Sin embargo, no contemplan prácticas de carroñeo ya que junto al gran volumen de huesos con marcas de carnicería, un 10% se encuentran completos, sin ningún tipo de fracturación, lo que considera incompatible con actividades de carroñeo con aprovechamiento de médula. Ante este panorama pivotante entre la caza y el carroñeo que se mantiene hasta la actualidad, lejos de hacer extrapolables los resultados puntuales de parte del registro de Olduvai, al conjunto de prácticas de consumo de los primeros homínidos, lo que sí parece probable es el desarrollo de prácticas de carroñeo de manera puntual, como una estrategia oportunista que los primeros homínidos combinarían con la caza (Barrera, 2012). El carroñeo pasivo y marginal no se intuye como una estrategia inverosímil si consideramos que hay otros carnívoros como leones, chacales y leopardos (entre otros) que recurren al carroñeo cuando no tienen posibilidad de acceder a otro recurso nutricional, así como a la existencia de momentos cíclicos de penurias que obligan a la práctica de un canibalismo subsistencia en momentos antiguos adscritos a los fósiles de *Homo antecesor* del TD 6 de unos 800.000 años (ver Figura 1), hallados desarticulados y mezclados con otros restos de fauna con presencia de marcas de corte y golpes producidos por percutores líticos (Parés y Pérez González, 1995; Fernández-Jalvo, 1996; Falguères *et al.*, 1999; Moreno-García, 2011). Así, frente a esta práctica ocasional parece que lo habitual era el consumo herbívoros de tamaño pequeño y medio (Saladié *et al.*, 2011).

Los primeros testimonios de tecnología lítica podrían remontarse en África oriental a los 2.5 M/A en el yacimiento de Dikita (Etiopia) donde se localizaron dos huesos fósiles con posibles marcas de corte y machacamientos antrópicos. Sin embargo, ante la existente industria lítica asociada, el hallazgo se convierte en una cuestión controvertida (Roberts, 2012). Lo que parece evidente es que las actividades cinegéticas de estos primeros homínidos vendrían acompañadas de un rudimentario utillaje lítico como el documentado en los yacimientos de Dmanisi (Olduvai) y que da nombre al tecnocomplejo *Olduvayense o modo 1 cerca de los 1'8 M/A*, para Eurasia, caracterizado por su inmediatez en la elaboración, uso y descarte. Estas primitivas herramientas serían utilizadas para llevar a cabo la fracturación ósea y descarnado; conformando un arsenal fundamental ante una caza complicada que desarrollaban como bípedos y les restaba posibilidades frente al resto de predadores y carroñeros que competían por los mismos recursos. Continuando con la relación caza-utillaje, la elaboración de herramientas a partir de huesos largos y colmillos de elefantes se conocen especialmente a través de yacimientos del Pleistoceno Medio en Italia como Castell de Guido (Radmilli y Boschian, 1996). Y aunque son numerosos los casos de transformación de restos faunísticos en herramientas los registrados en el Paleolítico Inferior de África y Europa aunque en la mayoría de los casos, las publicaciones se han realizado sin llevar a cabo estudios tafonómicos y experimentales que validasen un posible origen antrópico, y sin considerar la posibilidad de que determinados procesos naturales pueden generar morfologías próximas a instrumentos óseos (d'Errico y Backwell, 2001). Por otra parte, es importante tener en cuenta que la materia prima utilizada en elaboración de utillaje óseo no siempre está relacionada con el consumo, es decir, pueden fabricar herramientas a partir de huesos recogidos mucho tiempo después, una vez erosionados, y por tanto, no vinculados a la dieta. Uno de estos casos, se documenta en la Península Ibérica, en el yacimiento de Ambrona, en el que Villa y d'Errico (2001)



estudiaron restos de colmillos asociados a industrias del Paleolítico Inferior y concluyeron que se trataba de un falso utillaje resultante de procesos de fractura natural.

Los estudios de G. Isaac (1978, 1983) apuntaban que la caza no era un rasgo suficientemente definitorio para el género *Homo*. De ahí que para distinguir la conducta de los homínidos de las de sus predecesores ideó el modelo *home-base/food-sharing* basado en la cooperación del grupo y la división del trabajo por sexos.

Los estudios de las cadenas operativas de aprovechamiento de los recursos faunísticos en yacimientos del este de África indican que a lo largo del Plio-Pleistoceno e inicios del Pleistoceno indican variabilidad en las estrategias de obtención, traslado, procesamiento y consumo.

14

El equipo de Rodríguez-Gómez (2013) ha publicado recientemente un estudio acerca de las redes tróficas del sur de Europa durante el Pleistoceno Temprano, concluyendo que la intervención de los homínidos como depredadores pudo ser factiblemente marginal, lo que les llevaría a conservar una alimentación omnívora con comportamientos depredadores esporádicos. Añaden que solo cuando la competencia entre carnívoros se redujo pudo desarrollarse el *Homo antecesor* como depredador no ocasional y de ese modo expandirse (Rodríguez-Gómez *et al.*, 2013).

EL DESARROLLO DE LA CAZA Y SU UTILLAJE ESPECÍFICO

En un entorno en el que deben competir con los grandes carnívoros en áreas de concentración faunística, parece unánimemente aceptado que con los neandertales se producen cambios en la cacería, que ya no depende tanto del acto de matar animales para consumo sino de establecer una práctica que implica una planificación y organización de carácter tecnológico (Gamble 2001: 117-23). Los neandertales parecen demostrar tener un

mayor conocimiento del medio y de las presas, además de mayor confianza en su tecnología. Sin embargo los hallazgos de utillaje de caza fabricado en madera desde el Paleolítico Inferior documentado en yacimientos como Schöningen, (Thieme 1997, 1999) Leheringen, (Schmitt *et al.*, 2003) y Clacton-on-Sea, (Oackley *et al.*, 1977) indican el desarrollo temprano de tecnología especializada.

Como ocurría con los primeros homínidos, con los neandertales surgen nuevas hipótesis con respecto a la dieta con la que subsistieron durante todo el Paleolítico Medio. Antiguas investigaciones como las llevadas a cabo por Chase (1986, 1989) ya los definía como hábiles cazadores con cierta capacidad previsora frente a los que se oponían planteando conductas de carroñeo (Binford 1984, 1988). Incluso hay investigaciones que van más allá planteando hipótesis de antropofagia que indican que los propios neandertales pudieron ser descarnados. Los restos fósiles de Moula-Guercy (Francia) muestran los mismos esquemas de fractura, carnicería y distribución que los restos de ciervo asociados (Defleur *et al.*, 1999).

Investigadores como C. Gamble defienden el carroñeo ocasional entre los grupos del Paleolítico Medio: *el forrajeador que busca carroña pretende seguramente dar con algún animal y matarlo. La presa, viva o muerta, es el recurso que se persigue al avanzar por el monte (...). Puede haber leones olisqueando la pieza muerta o puede tratarse de un ciervo que emprende una veloz huida (...)* (Gamble 2001: 266). Se intuye probable que una estrategia de caza centrada en una o dos especies determinadas lleve a prácticas de carroñeo en momentos de carestía. Las investigaciones apuntaban en este sentido, al considerar que con los neandertales se produce una especialización y son muchos los yacimientos que presentan importantes restos faunísticos asociados a intervención antrópica en los que aparece una especie dominante. En el yacimiento de Taubach y Biache se interpreta que el oso es el animal más consumido (Gamble, 2001). El análisis



tafonomico de la fauna fósil de niveles musterienses asociados a industria *levallois* del yacimiento sirio de d'Umm el Tlel (Boëda *et al.*, 1998) y la reconstrucción experimental y traceológica de los restos, ponen de manifiesto la especialización del grupo neandertal en el consumo de *Camelus dromedarius* y *Equidés*. Además, se documenta el transporte de carcasas animales con muestras de diferentes actividades antrópicas de carnicería e incluso se documenta el aprovechamiento de diferentes elementos óseos resultantes de la fracturación seleccionados para convertirlos en utensilios retocados. (Boëda *et al.*, 1998).

El canibalismo de supervivencia con fines alimenticios asociado al *Homo antecesor* de Atapuerca (800.000 años) se amplía a épocas más recientes de pervivencia neandertal. En la Cueva de El Sidrón (Asturias) y en Boquete de Zafarraya (Málaga) existe evidencia de prácticas caníbales entre neandertales posiblemente ligadas a periodos de hambruna (Rosas *et al.*, 2006, 2011; Gómez-Tabanera 2007) determinadas por las marcas de corte que presentan algunos de los restos fósiles neandertales.

En la Península Ibérica, en el yacimiento musteriense de Abríc Romaní existen interpretaciones en relación a las actividades antrópicas realizadas en el sitio con intensas labores de procesamiento de carcasas animales en el exterior y restos de consumo final de la fauna en el interior, lo que conduce a diferenciar entre áreas domésticas de otras de gestión de carcasas (Martínez Molina 2002).

Los yacimientos musterienses se caracterizan por emplazarse en hábitats muy diversos (litorales, llanuras interiores...) con un clima sumamente estacional que les llevaría a lo que Roberts (2012) define como "cazadores estacionales especializados". Existe constancia en el sur de la Península Ibérica de los movimientos pendulares que realizan los neandertales en su búsqueda de recursos alimenticios (Cortés 2005), lo que les lleva a desplazamientos del interior a la costa dependiendo de la época del

año. Está documentada la aportación de pequeñas presas, lagomorfos y marisqueo de moluscos marinos procedentes de la costa en emplazamientos adscritos a ocupaciones neandertales de la costa meridional ibérica (Cortés 2005, Cortés *et al.*, 2007). Movimientos que aumentarían en las poblaciones neandertales en momentos de competencia con los grupos de *Humanos Anatómicamente Modernos*. En este sentido, resulta reveladora la dinámica ocupacional musteriense que maneja Cortés (2005) al considerar que entre las últimas poblaciones neandertales se produce un *incremento de los territorios seculares de subsistencia y la necesidad de realizar desplazamientos a localidades más alejadas, en movimientos más polarizados y pendulares costa-interior, al menos de algunos de éstos grupos*. La variabilidad de emplazamientos/desplazamientos de las poblaciones neandertales podría explicarse como resultado de la variabilidad de comportamientos de estas sociedades (Ríos -Garaizar, 2010).

Las investigaciones en torno a las poblaciones neandertales apuntan en cualquier caso, a considerarlos como hábiles cazadores con una planificación estratégica y cuya dieta estaría muy próxima a las de las poblaciones de *Homo sapiens*.

Las marcas de carnicería en huesos fósiles generalmente son consideradas, como hemos visto anteriormente, una evidencia indiscutible de la intrusión de humanos. Sin embargo, no siempre es un rasgo concluyente. En ocasiones, estos estigmas resultan evidentes en restos de fauna como los hallados en La Cueva del Higueral-Guardia en sus niveles musterienses (Baena *et al.*, 2013a, Torres *et al.*, 2012) donde las marcas se perciben de manera macroscópica (Figura 2). Sin embargo, esos estigmas clarificadores no resultan tan concluyentes cuando los restos faunísticos aparecen cubiertos por concreciones tal y como se documenta en otros yacimientos paleolíticos del área peninsular como la Cueva de Caldeirão (Zilhão, 2006) de cronologías similares.



Por otra parte, la presencia de hogares en los que existe registro de quema de huesos también resulta ser un indicador idóneo de la presencia de humanos como consumidores de aquellas especies animales asociadas al fuego. La exposición directa o indirecta de huesos al calor conlleva cambios en el tejido óseo perceptibles de manera macro y microscópica como cambios de coloración o fracturas (Piojan *et al.*, 2004; Ubelaker 2009) En este sentido, la Península Ibérica ofrece numerosos ejemplos como El Salt (Alicante) donde se registran evidencias de actividades en torno a importantes estructuras de combustión que han permitido la identificación de zonas de actividad de neandertales para el aprovechamiento animal, especialmente de ciervos, caballos y cabras (Rodríguez *et al.*, 2002). Siguiendo en la costa oriental peninsular, en Cova de Bolomor (Valencia) existe constancia de hogares con restos de fauna y utillaje dentro de su amplia secuencia estratigráfica del Pleistoceno medio. Entre los niveles XII-XVII con una antigüedad de entre 350.000-150.000 BP no existen evidencias de presencia de fuego (Figura 3). Sin embargo, a partir del estrato XI (OIS 6), todos los niveles muestran evidentes pruebas del uso y control sistemático del fuego. Entre los niveles XI-I (150.000-100.000 BP) el uso del fuego sería reiterado (Fernández 2003).

La variabilidad de explotación de recursos bióticos y abióticos asociada tradicionalmente a *Humanos Anatómicamente Modernos* deja de ser una máxima aceptada casi unánimemente gracias a las nuevas aportaciones que ofrecen trabajos arqueológicos en los últimos años. Repasando la geografía peninsular en torno a las ocupaciones neandertales, conviene destacar los trabajos de Ríos Garaizar (2008, 2010) y Baena (2005, 2006, 2013b) acerca de las dinámicas poblacionales en el norte peninsular y la determinación de las condiciones climáticas en la dieta neandertal. En líneas generales, a lo largo del OIS4 las condiciones serían frías y mejorarían en el OIS3 aunque con picos de frío. En yacimientos de los Pirineos Occidentales como Gatzarria (Laplace y Sáenz de Buruaga, 2003), Isturitz (Delporte,

1974) y Axlor (Baldeón, 1999; Castaños, 2005; Ríos, 2005; Mozota, 2007) el investigador Ríos Garaizar (2008) apunta a la presencia de niveles musterienses en los que existe una evidente preponderancia de restos de ciervo vinculados a producciones líticas musterienses (*levallois* y Quina) y al consumo antrópico. Un hecho que guardaría relación con lo acaecido en otros yacimientos del Paleolítico Medio del área más septentrional de la Península Ibérica como el Esquilleu (Baena *et al.*, 2004; 2005) y Amalda (Altuna, 1990; Ríos Garaizar, 2010) aunque con matices considerables en torno a la autoría de la acumulación de los restos faunísticos ya que en Esquilleu y Amalda (Yyavedra, 2006), existen importantes acumulaciones de fauna fósil asociadas a industrias líticas musterienses. Sin embargo, estas vinculaciones no siempre responden a actividades antrópicas. Para el caso de Amalda la dinámica de subsistencia constatada responde a patrones similares a los mencionados para el caso de los yacimientos musterienses de los Pirineos Occidentales pero además registra importantes acumulaciones no antrópicas. Aquí, los neandertales se abastecerían de aquellos animales más grandes: ciervo y caballo. Mientras que las acumulaciones de cápridos de Amalda y de los hallados en los niveles III y IV del Esquilleu sin evidencias de marcas antrópicas, serían fruto de la actividad de carnívoros (Yyavedra, 2006).

Según el investigador Shea (1998), la caza selectiva desarrollada por poblaciones neandertales requiere de un gran gasto energético y más aún en contextos ambientales del Próximo Oriente como la estepa irano-turania donde la gran dispersión de los recursos vegetales implicaba continuas migraciones animales en busca de plantas como medio subsidiario. Sin embargo, este hecho que *a priori* podría ser considerado desventajoso, no parece restar posibilidades a las poblaciones neandertales si tenemos en cuenta que la mayor parte de los animales (jabalí, ciervo, gamo y gacela) realizan estos recorridos de manera estacional y por tanto, podían observar y predecir sus ciclos y de ese modo controlar y acechar a sus presas. Además, la presencia de puntas *levallois* utilizadas

según Shea como proyectiles (Shea 1995, 1998) indican que el desarrollo tecnológico repercutía positivamente y rentabilizaba las actividades cinegéticas. Una hipótesis no del todo compartida por De la Torre y Domínguez – Rodrigo (2001) quienes consideran que a partir de otros yacimientos próximo-orientales como Umm el Tlel en Siria, en los que se han llevado a cabo importantes análisis traceológicos sobre puntas *levallois* indican que existe un amplio abanico funcional (trabajo de la madera, despiece de carcasas, etc), por lo que sería simplista considerar que solo se usaron como proyectiles.

Los trabajos de Brocherens (1997, 2005) resultaron novedosos y reveladores en la indagación de la dieta neandertal, basados en la comparación de los valores de isótopos de nitrógeno y carbono de los huesos de neandertales con los de animales herbívoros y carnívoros de lo cual, obtenía información sobre la alimentación de los últimos años de vida del individuo sin necesidad de asociar restos a fauna hallada *in situ* con huellas de actividad antrópica. Los estudios fueron aplicados en yacimientos musterienses como Vindija (Richards *et al.*, 2000) y Marillac (Brocherens, 2005) y concluyeron que la dieta de los neandertales era básicamente carnívora. Un rasgo al que podríamos añadir que además sería variada tal y se evidencia a través del registro de yacimientos peninsulares como la cueva de Bolomor (Valencia) (Blasco 2008), donde se documentan caparazones de tortugas con marcas de corte o el consumo de caracoles terrestres en la Cueva 120 (La Garrotxa, Gerona) (Alcalde *et al.*, 2002) o la documentación de prácticas de marisqueo y pesca especialmente documentadas en los últimos años y sobre las que nos detendremos mencionando que los indicios más antiguos documentados hasta el momento en el área mediterránea corresponden a los restos de moluscos fósiles asociados a la industria Achelense (Modo II) de Cueva de Terra Amata en Niza, (Francia) con cronologías de 300 Ka, y vinculadas a poblaciones preneandertales (Ramos y Cantillo 2011-2012). En los últimos años, han proliferado los hallazgos asociados

a poblaciones neandertales (Zilhão, 2001; Finlayson *et al.*, 2006; Stringer *et al.*, 2008). Prueba de ello, la tenemos en los yacimientos gibraltareños de Vanguard y Gorham´s Cave donde existe constancia del consumo de recursos marinos como focas, y el desarrollo de prácticas de marisqueo (Stringer *et al.*, 2008); ejemplos que se extienden en el litoral norteafricano con el yacimiento de Benzú (Ceuta); también en la bahía de Málaga, a través de Cueva de Bajondillo donde el mejillón (*M. galloprovincialis*) es la especie dominante (Cortes *et al.*, 2007) y en la franja atlántica a través de la Grota da Figueira Brava en Portugal con una importante variedad de fauna marina donde predomina el consumo de moluscos (Zilhão, 2001).

Trabajos recientes como los llevados a cabo en los yacimientos murcianos de Cueva de los Aviones y Cueva Antón (Zilhão *et al.*, 2010) muestran un aprovechamiento de los recursos marinos por parte de las poblaciones neandertales. En este sentido, el aprovechamiento va más allá de la instintiva búsqueda del aporte de energético y proteínico que pudiesen ofrecer este tipo de recursos y prolonga su aprovechamiento hacia aspectos más simbólicos del comportamiento neandertal. En estos yacimientos se han documentado conchas marinas, perforadas y/o teñidas de pigmento, de las especies *Acanthocardia tuberculata*, *Glycymeris insubrica* y *Pecten maximus* (Figura 4). Además, en la Cueva de los Aviones, junto a las conchas perforadas, se encontraron restos de pigmento rojo y amarillo que pudieron ser usados como pintura corporal (Zilhão *et al.*, 2010).

Y es que durante mucho tiempo, una de las hipótesis más aceptadas para explicar la extinción neandertal estuvo basada en la aparente falta de alimentos vegetales en la dieta de los neandertales. Sin embargo, yacimientos musterienses como Shanidar (Irak) y Spy Cave (Bélgica), anulan la exclusividad de carne en la dieta neandertal y sostienen el consumo de alimentos de origen vegetal, a través de la presencia de fitolitos y granos de almidón recuperados de cálculos dentales de



los esqueletos neandertales. Algunos de los recursos vegetales consumidos serían típicos de la dieta de los *Humanos Anatómicamente Modernos*: dátiles, legumbres, semillas, disponibles en su entorno más inmediato (Henry *et al.*, 2011). Siguiendo esta línea, investigadores como Romero Rameta (2003-2004) también realizaron análisis del desgaste microdental para averiguar aspectos de la dieta en poblaciones antiguas deduciendo una reducción de productos abrasivos.

En momentos más avanzados del Paleolítico Superior, existe un paulatino descenso en el consumo de grandes carnívoros que coincide con el aumento de consumo de animales herbívoros de mediano y pequeño tamaño tal y como atestiguan yacimientos como el anteriormente citado de la Cueva del Higueral (Guardia, Málaga). El estudio zooarqueológico y tafonómico publicado de la fauna hallada en esta cavidad para los niveles solutrenses (Cáceres y Anconetani, 1997) atestiguan la presencia de restos pertenecientes principalmente a *Cervus elephus*, *Dama dama*, *Capra ibex*, *Capreolus capreolus*, *Bos primigenius*, y *Oryctolagus cuniculus*. La estimación que Cáceres y Anconetani (1997) dominando conejo, ciervo y cabra.

Por otra parte, del estudio tafonómico que se realizó de los restos, se detectaron marcas de carnicería que incluían muestras de despellejamiento, descuartización, evisceración, descarnación y desarticulación (Cáceres y Anconetani, 1997) y por lo tanto, una clara fracturación intencional sobre los huesos frescos.

Los *Humanos Anatómicamente Modernos* adaptaron sus estrategias alimentarias a los nuevos ecosistemas posglaciales. Eran capaces de recorrer largas distancias, presentaban una gran adaptabilidad al medio físico y su tecnología evolucionada les hacía más sencillo conseguir los recursos, es decir, rentabilizan su esfuerzo en el desarrollo de actividades cinegéticas. Su alimentación estaba basada en una gran variedad de recursos que le ofrecía el medio. Los ciclos estacionales

le permitían obtener alimentos todo el año. Peces, mariscos, aves, frutos silvestres, bulbos y pequeños mamíferos hacían diversa su dieta. Una variabilidad representada a través de manifestaciones rupestres como la de la Cueva de la Araña, en Bicorp (Valencia) donde se representa un antropomorfo recolectando miel de abejas salvajes (Figura 5) (Beltrán, 1970; Jordá, 1974).

El utillaje lítico y óseo que desarrollaron les aportó mayores ventajas en la obtención de recursos naturales. Arcos y flechas adquirieron relevancia pues permitían un menor riesgo en la cacería. A una mayor distancia y con una menor inversión de energía podían atrapar a sus presas. Además, el arsenal de utillaje óseo (Figura 6) destinado a la pesca como el arpón de Katanda (República Democrática del Congo) datado en unos 90.000 años (Crevecoeur, 2012) ampliaba sus posibilidades de abastecimiento. En este sentido, además del utillaje, los concheros o basureros de conchas, como los de Muge en Portugal, son una muestra de los desechos que generaban al alimentarse estas primeras poblaciones *sapiens* y por tanto, son indicadores de su dieta.

CONSIDERACIONES FINALES

Indudablemente desde los inicios del Paleolítico, los grupos humanos no han escatimado esfuerzos por su supervivencia, y en este sentido, la alimentación es el medio que les hace subsistir.

En los últimos años, han proliferado los trabajos que aportan novedades en lo referente a la dieta de nuestros ancestros. Sin embargo, aún queda mucho por indagar en este sentido porque los datos no resultan concluyentes. Al menos, existe constancia de los cambios y la variabilidad en la alimentación de nuestros antecesores y los cambios tecnológicos y cognitivos que llevan aparejados dichas transformaciones alimentarias. Queda absolutamente superado que el carroñeo y la antropofagia fuesen prácticas inaceptables en el género *Homo* al quedar patente que existen tales evidencias en el registro arqueológico



y que posiblemente se trataron de prácticas oportunistas llevadas a cabo en momentos concretos de carestía nutritiva.

Del devenir histórico (prehistórico) se podría deducir que tal vez no fue en unos casos la caza, en otros la recolección, y en otras especies, el carroñeo y la antropofagia. Podría ser la conjugación de todas ellas dependiendo de la disponibilidad de recursos inmediatos. Al respecto, ¿pudieron desarrollarse estrategias cinegéticas oportunistas? Los estudios realizados hasta el momento apuntan en líneas generales a la aceptación de la caza esporádica combinada con el carroñeo, y la recolección en los grupos Australopetecinos y otros antiguos.

Con la aparición y propagación del género *Homo* se combinaron las prácticas recolectoras, la caza oportunista, y el carroñeo en momentos de penuria, siendo *Homo ergaster* y *Homo erectus* la esencia de lo que conocemos como grupos cazadores-recolectores. Con *Homo heidelbergensis* y *neandertalensis* se producen cambios considerables que concurrieron en la caza especializada, el desarrollo de prácticas de pesca y marisqueo en aquellos medios con disponibilidad de recursos marinos y actividades recolectoras. Serán los *Humanos Anatómicamente Modernos* quienes desarrollen y practiquen una caza, pesca y recolección ultraespecializada como modelo de subsistencia adaptativo.





BIBLIOGRAFÍA:

- ALCALDE, G., GÜELL, A., Y AGUSTÍ, B. (1992): "Caracoles terrestres en la cueva 120: aportación al conocimiento de la dieta alimenticia durante el Paleolítico Medio", *Revista de arqueología*, 131, 8-11.
- ALTUNA, J. (1990): "Caza y alimentación procedente de macromamíferos durante el Paleolítico de Amalda", *La cueva de Amalda (P.Vasco) ocupaciones paleolíticas y postpaleolíticas*. Sociedad de estudios vascos serie B4, 149- 192.
- ANDERSON-GERFAUD P. (1981): *Contribution methodologique à l'analyse des microtraces d'utilisation sur les outils préhistoriques*. Thesis (PhD). Université de Bordeaux I.
- ARSUAGA J.L., & MARTÍNEZ, I. (1998): *La Especie Elegida*. Madrid: Temas de hoy.
- BAENA, J. & TERRADAS, X. (2005): ¿Por qué experimentar en Arqueología? *Actas de los XV cursos monográficos sobre el Patrimonio Histórico (Reinosa, julio 2004)*, 141-160.
- BAENA, J., CARRIÓN, E., RUIZ, B., ELLWOOD, B., SESÉ, C., YRAVEDRA, J., JORDÁ, J., UZQUIANO, P., VELÁZQUEZ, R., MANZANO, I., SÁNCHEZ, A., HERNÁNDEZ, F. (2005): "Paleoecología y comportamiento humano durante el Pleistoceno Superior en la comarca de Liébana: la secuencia de la Cueva del Esquilleu, Occidente de Cantabria, España)", *Neandertales cantábricos. Estado de la cuestión. Monografías Museo de Altamira*, 20, 461-487.
- BAENA, J., CARRIÓN, E. (2006): "Problemas acerca del final del Musteriense", *Zephyrus*. LIX, 51-66.
- BAENA J., & CUARTERO F. (2009): "Perspectives metodològiques de l'experimentació en Arqueologia", *Cota zero*, 4, 21-30.
- BAENA PREYSLER J., MORGADO, A., LOZANO, J.A., TORRES NAVAS C., ALCALÁ ORTIZ A., BERMÚDEZ CANO R., BERMÚDEZ JIMÉNEZ, F., y RUIZ-RUANO COBO F. (2013a): "Titanes en el Complejo Motillas: la secuencia del Pleistoceno Superior de la Cueva del Higueral-Guardia en las Béticas Occidentales (Proyecto Kuretes)", *Menga 03, Revista de Prehistoria de Andalucía*, 107-117.
- BAENA PREYSLER, J., CARRIÓN SANTAFÉ E., Y TORRES NAVAS, C. (2013b): "La perduración de los últimos neandertales en la Península Ibérica", *II Congreso de Prehistoria de Andalucía*, 53-71.
- BALDEÓN, A. (1999): "El abrigo de Axlor (Bizkaia, País Vasco). Las industrias líticas de sus niveles musterienses", *Munibe*, 51, 9-121.
- BARRERA LUNA, R. (2012): "La carne: caza, carroñeo y evolución", *Revista de Claseshistoria*, 277, 1-16.
- BELTRAN MARTÍNEZ, A. (1970): "Algunas cuestiones sobre las pinturas de las Cuevas de la Araña (Bicorp, Valencia)", *Papeles del Laboratorio de Arqueología*, 10, 11-17.
- BINFORD L.R. (1894): *Faunal Remains from Klasies River Mouth*. New York: Academic Press.
- BINFORD L.R. (1988): "Etude taphonomique des restes fauniques de la Grotte Vaufray, Couche VIII", en J. P. Rigaud (Eds): *La Grotte Vaufray a Cenac et Saint Julien (Dordogne): Paléoenvironnement, chronologie et activités humaines*, 535-564.
- BOCHERENS, H. (1997): "Isotopic biogeochemistry as a marker of Neandertal diet", *Anthropologischer Anzeiger*, 55-2, 101-120.
- BOËDA, E. (1998): "Activités de subsistance au Paléolithique moyen: couche VI3 b' du



- gisement d'Umm el Tlel (Syrie)", *Économie préhistorique: les comportements de subsistance au Paléolithique. XVIIIe. Rencontres Internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes*, 243-258.
- BLASCO, R. (2008): "Human consumption of tortoises at Level IV of Bolomor Cave (Valencia, Spain)", *Journal of Archaeological Science*, 35 (10 Octubre), 2839-2848.
 - BLUMENSCHINE, R.J. (1995): "Percussion marks, tooth marks and the experimental determinations of the timing of hominid and carnivore access to long bones at FLK Zinjanthropus, Olduvai Gorge, Tanzania", *Journal of Human Evolution*, 29, 21-51.
 - CARBONELL E. (2005): *Homínidos: las primeras ocupaciones de los continentes*. Ed Ariel.
 - CARBONELL ROURA, E Y PASTÓ MARÍN., I. (2005): "La alimentación de nuestros ancestros", en J.Salas-Salvadó, P. García Lorda y J.M. Sánchez Ripollés (Eds.): *La alimentación y la nutrición a través de la historia*, 17-34.
 - CÁCERES, I Y ANCONETANI, P. (1997): "Procesos tafonómicos del nivel solutrense de la cueva de Higueral de Motillas (Cádiz)", *Zephyrus* 50, 37-52.
 - CASTAÑOS, P. (2005): "Revisión actualizada de las faunas de macromamíferos del Würm antiguo en la región cantábrica", en: R. Montes. y J.A. Lasheras, (Eds.): *Neandertales Cantábricos. Estado de la cuestión. Monografías del Museo Nacional y Centro de Investigación de Altamira*, 22, 201-207.
 - CHASE P.G. (1986): *The hunters of Combe Grenal: approaches to Middle Paleolithic subsistence in Europe*. Oxford: B.A.R. (British Archaeological Reports 286).
 - CHASE P.G. (1989): "How different was Middle Palaeolithic Subsistence? A Zooarcheological Perspective on the Middle to Upper Palaeolithic transition". In (P. Mellars & C. Stringer, Eds), 322-337.
 - COLES, J.M. (1979): *Experimental Archaeology*. Academic Press. London.
 - CORTÉS SÁNCHEZ, M (2005): "El extremo occidente neandertal. El Paleolítico Medio en el Sur de la Península Ibérica", *Monografías nº 20*, 55-74.
 - CORTÉS SÁNCHEZ, M., FERRER PALMA, J.E., MARQUÉS MERELO, I., BALDOMERO NAVARRO A. (2007): "Apuntes cronológicos, paleoambientales y culturales al tránsito Paleolítico Medio- Superior en Cueva Bajondillo (Torremolinos, Málaga)", *Mainake*, XXIX, 493-512.
 - CREVECOEUR, I.(2012): "Homo sapiens en Afrique", *d'Arqueologie*, 351, 10-15.
 - DART, R. (1953): "The Predatory Transition from Ape to Man", *International Anthropological and Linguistic Review*, 1, (4).
 - DEFLEUR, A., WHITE, T., VALENSI, P., SLIMAK, L., Y CRÉGUT-BONNOURE, E. (1999): "Neanderthal Cannibalism at Moula-Guercy. Ardèche. France", *Science*, 286 (5437), 128-131.
 - DELPORTE, H. (1974): "Le Moustérien d'Isturitz d'après la Collection Passemard (Musée des Antiquités Nationales)", *Zephyrus*, XXV, 17-42.
 - D'ERRICO F., & BACKWELL, L. (2001): "De Swartkrans a Arcy-sur-Cure. El uso de instrumentos óseos en el Paleolítico Inferior y Medio", *El universo neandertal I*, 101-143.
 - DE LA TORRE SÁINZ, I y DOMÍNGUEZ-RODRIGO, M. (2001): "¿Diferencias conductuales entre neandertales y humanos modernos?: el caso del



- Paleolítico Medio en el Próximo Oriente, *Trabajos de Prehistoria* 58 (1), 29-50.
- DÍEZ FERNÁNDEZ-LOMANA J.C. (2010): "Los inicios de la Zooarqueología "Moderna" en España", *Actas de la Primera Reunión de científicos sobre cubiles de hiena (y otros grandes carnívoros) en los yacimientos arqueológicos de la Península Ibérica*, Zona Arqueológica, 466-473.
 - DOMÍNGUEZ RODRIGO, M. y DE LA TORRE SAINZ, I. (1999): "Estado actual del debate de la caza y el carroñeo en el origen del ser Humano. Un estudio bioestratinómico de los yacimientos arqueológicos de Olduvay (Tanzania)", *Munibe* 51, 123-136.
 - DOMÍNGUEZ RODRIGO, M. y PIQUERAS, A. (2003): "The use of tooth pits to identify carnivore taxa in toothmarked archaeofaunas and their relevance to reconstruct hominid carcass processing behaviours", *Journal of Archaeological Science* 30, 1-7.
 - DOMÍNGUEZ-RODRIGO, M.; BARBA, R. (2006): "New estimates of tooth marks and percussion marks from FLK Zinj, Olduvai Gorge (Tanzania): the carnivore-hominid-carnivore hypothesis falsified", *Journal of Human Evolution*, 50, 170-194.
 - DOMÍNGUEZ-RODRIGO, M.; BARBA, R.; EGELAND, C. (2007): *Deconstructing Olduvai: a taphonomic study of the Bed I sites*. Springer Verlag, Nueva York.
 - FALGUÈRES, C., BAHAIN, J.-J., YOKOYAMA, Y., ARSUAGA, J.L., CASTRO, J.M.B.D., CARBONELL, E., BISCHOFF, J.L., DOLO, J.-M. (1999): "Earliest humans in Europe: the age of TD6 Gran Dolina, Atapuerca, Spain", *Journal of Human Evolution*, 37, 343-352.
 - FERNÁNDEZ PERIS, J. (2003): "Cova del Bolomor (La Valldigna, Valencia). Un registro paleoclimático y arqueológico en un medio kárstico", *BOLETÍN N°4 SEDECK*, 34-47.
 - FERNÁNDEZ-JALVO, Y., DIEZ FERNÁNDEZ-LOMANA, J. C., BERMÚDEZ DE CASTRO, J. M., CARISONELL, E. Y ARSUAGA, J. L. (1996): "Evidence of early cannibalism", *Science*, 271: 277-278.
 - FINLAYSON, C., GILES PACHECO, F., RODRÍGUEZ-VIDAL, J., FA, D.A., GUTIÉRREZ LÓPEZ, J.M., SANTIAGO PÉREZ, A., FINLAYSON, G., ALLUÉ, E., BAENA PREYSLER, J., CÁCERES, I., CARRIÓN, J.S., FERNÁNDEZ CALVO, Y., GLEED-OWEN, C.P., JIMÉNEZ ESPEJO, F., LÓPEZ, P., LÓPEZ SÁEZ, J.A., RIQUELME CANTAL, J.A., SÁNCHEZ MARCO, A., GILES GUZMAN, F., BROWN, K., FUENTES, N., VALARINO, C.A., VILLALPANDO, A., STRINGER, C.B., MARTINEZ RUIZ, F., SAKAMOTO, T. (2006): "Late survival of Neanderthals at the southernmost extreme of Europe", *Nature* 443, 850-853.
 - GAMBLE, C.S. (1993): "Foraging", *Trade and exchange in prehistoric Europe*, 35-44.
 - GAMBLE, C.S. (2001): Las sociedades paleolíticas de Europa, Ariel.
 - GÓMEZ-TABANERA J. M (2007): "Los fósiles de Sidrón (Piloña, Asturias) y la cuestión de la extinción del homo neanderthalensis", *Cæsar Augusta*, 78, 73-9.
 - HENRY A. G., BROOKS, A. S., Y PINERNO, D.R. (2011): "Microfossils in calculus demonstrate consumption of plants and cooked foods in Neanderthal diets (Shanidar III, Iraq; Spy I and II, Belgium)", *PNAS*, 11, 108 (2), 486-491.
 - ISAAC, G.L. (1978): "The food-sharing behavior of protohuman hominids", *Scientific American*, 238, 90-108.
 - ISAAC, G.L. (1983): "Bones in contention: competing explanations for the juxtaposition of Early Pleistocene artefacts and faunal remains", en J. Clutton-Brock y C. Grigson (Eds.): *Animals and Archaeology*,



1. *Hunters and their prey*, *BAR International Series* 163, 3-19.

- JORDÁ CERDÁ, F. (1974): "Formas de vida económicas, *Zephyrus*, 25, 209-223.
- LAPLACE, G. y SAÉNZ DE BURUAGA, A. (2003): "Typologie analytique et structurale des complexes du mustérien de la Grotte Gatzarria (Ossas-Suhare, Pays Basque) et leurs relations avec ceux de l'Abri Olha 2 (Cambo, Pays Basque)", *Pyrenae*, 33-34, 81-163.
- MÁRQUEZ P. (2004): "Los análisis traceológicos como forma de reconstruir las actividades prehistóricas: el caso de la caza", en E. Baquedano y S. Rubio, (Eds.): *Miscelánea en Homenaje a Emiliano Aguirre. IV. Arqueología. Zona Arqueológica* IV (4), 300-311.
- MARTÍNEZ MOLINA, K. (2002): "Actividades concretas y su organización espacial en el interior del yacimiento del paleolítico medio del Abric Romaní (Capellades, Barcelona): análisis funcional de objetos remontados", *BAR International Series* 1073, 111-120.
- MORENO-GARCÍA, D. (2011): *Datation par ESR de quartz Optiquement Blanchis (ESR-OB) de la Région de Atapuerca (Burgos, Espagne). Application au site préhistorique de Gran Dolina (contexte karstique) et aux systèmes fluviaux quaternaires de l'Arlanzón et l'Arlanza*. Departement de Història i Història de l'Art. Universitat Rovira i Virgili, Tarragona (Spain).
- MORGADO, A. y BAENA, J. (2011): "Experimentación, Arqueología experimental y experiencia del pasado en la Arqueología actual", en A. Morgado, J. Baena Preysler, y D. García González (Eds.): *La investigación experimental aplicada a la Arqueología*. Universidad de Granada, 21-28.
- MOZOTA, M. (2007): *El hueso como materia prima. Las industrias óseas del final del Musteriense en la Región Cantábrica. Los niveles B-C-D de Axló*. Trabajo de Investigación de Tercer Ciclo, Universidad de Cantabria.
- OAKLEY, K.P., P. ANDREWS, L.H. KEELEY & J.D. CLARK. (1977): "A reappraisal of the Clacton spearpoint", *Proceedings of the Prehistoric Society*, 43, 13-30.
- PARÉS, J.M. Y PÉREZ-GONZÁLEZ, A. (1995): "Paleomagnetic age for hominid fossils at Atapuerca archaeological site, Spain", *Science*, 269, 830-832.
- OLIVER, J.S. (1994): Estimates of hominid and carnivore involvement in the FLK *Zinjanthropus* fossil assemblages some socioecological implications, *Journal of Human Evolution*, 27, 267-294.
- OLLÉ, A. & VERGÈS, J. M. (2005): "SEM functional analysis and the mechanism of microwear formation". In (L. Longo, Ed) *"Prehistoric Technology" 40 Years Later: Functional Studies and the Russian Legacy. Verona, 20-23 April 2005*. Book of abstracts., 23-25.
- PIOJAN, A. CM., SCHULTZ, S., & MANSILLA, L.J. (2004): "Estudio histológico de las alteraciones térmicas en el material óseo procedente de Tlatelcomila, Tetelpan, DF.", en C. M. Piojan A y X. Lizarraga C (Eds.): *Perspectiva tafonómica. Evidencias de alteraciones en restos óseos del México prehispánico, Serie Antropofagia Física*, 109-127.
- RADMILLI, A.M. & BOSCHIAN, G. (1996): *"Gli scavi a Castel di Guido, il più antico giacimento di cacciatore del Paleolitico inferiore nell'Agro Romano"*. Firenze, Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria.
- RAMOS MUNOZ J., Y CANTILLO DUARTE J.J. (2011-2012): "La explotación de recursos marinos por sociedades del Pleistoceno Medio y Superior. Nuevas evidencias en el estrecho de Gibraltar en



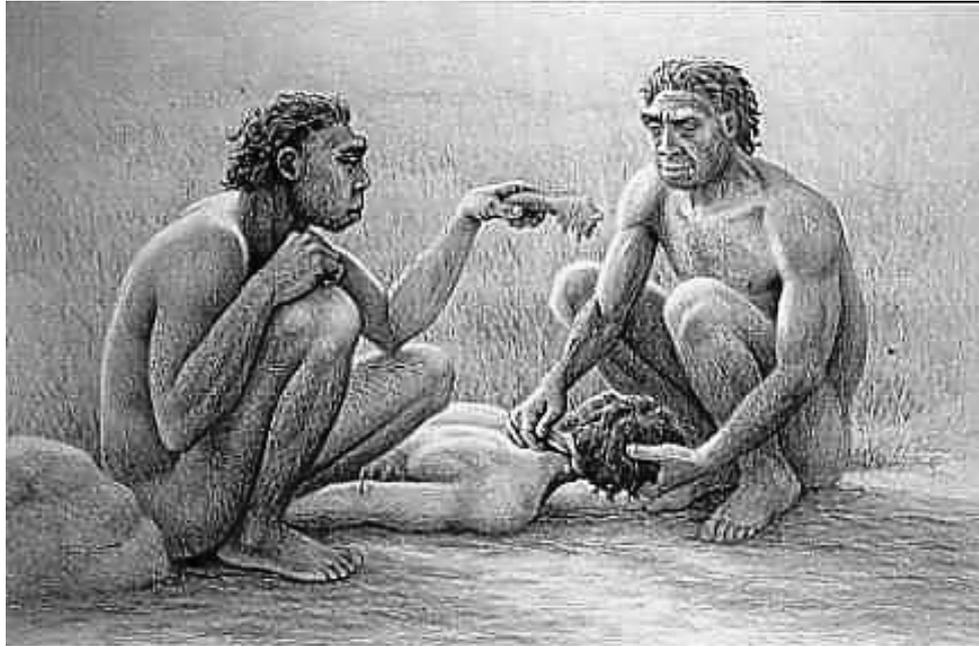
el contexto mediterráneo y africano”, en *Pescar con arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces*. Catálogo de la exposición Baelo Claudia, diciembre 2011-Julio 2012. *Monografías del Proyecto de Sageda 3*, 17-36.

- RODRÍGUEZ-GÓMEZ, G., RODRÍGUEZ, J., Y MATEOS, A. (2013): “Estudio de las redes tróficas europeas durante el Pleistoceno Temprano”, *Chronica naturae*, 3, 19-37.
- RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, A. C., GALVÁN SANTOS, B., y HERNÁNDEZ GÓMEZ C.M. (2002): “Contribución del análisis funcional en la caracterización de El Salt como un centro de intervención referencial de las poblaciones neandertalianas en los valles de Alcoi (Alicante)”, *BAR International Series 1073*.
- RIOS GARAIZAR, J. (2008): “Variabilidad tecnológica en el Paleolítico Medio de los Pirineos Occidentales: una expresión de las dinámicas históricas de las sociedades neandertales”, *Treballs d’Arqueologia*, 14, 171-184.
- RÍOS-GARAIZAR, J. (2010): “Organización económica de las sociedades neandertales: el caso del nivel VII de Amalda (Zestoa, Gipuzkoa)”, *Zephyrus LXV*, 15-37.
- RÍOS-GARAIZAR, J. (2012): “Técnicas de caza en el Paleolítico Medio del País Vasco” *Isturitz*, 12, 7-37.
- ROBERTS, A. (2012): *Evolución: Historia de la Humanidad*. AKAL.
- ROMERO RAMETA, A., MARTÍNEZ-RUIZ, N., AMORÓS, A., Y DE JUAN, J. (2003-2004): “Microdesgaste dental ‘in vivo’ modelo preliminar para interpretar su formación y variabilidad en grupos humanos antiguos”, *Revista española de antropología física*, 24, 5-18.
- ROSAS, A., MARTÍNEZ MAZA, C., BASTIR, M., GARCÍA-TABERNERO, A., LALUEZA-FOX, C., HUGUET, R., ORTIZ, J. E., JULIÀ, R., SOLER, V., TORRES, T. DE, MARTÍNEZ, E., CAÑEVERAS, J. C., SÁNCHEZ-MORAL, S., CUEZVA, S., LARIO, J., SANTAMARÍA, D., RASILLA, M. DE LA, & FORTEA, J. (2006): “Paleobiology and comparative morphology of a late Neandertal sample from El Sidrón (Asturias, Spain)”, *Proceedings National Academy Sciences*, 103 (51), 19266-19271.
- ROSAS, A., ESTALRRICH, A., GARCÍA-VARGAS, S., GARCÍA-TABERNERO, G., BASTIR, M., HUGUET, R., PEÑA-MELIÁN, A. (2011): “Los fósiles neandertales de la cueva de El Sidrón”, en M. de la Rasilla, A. Rosas, J. C. Cañaveras y Lalueza-Fox, C, (Eds.): *La Cueva de El Sidrón (Borines, Piloña Asturias). Investigación interdisciplinar de un grupo neandertal* Excavaciones Arqueológicas en Asturias, Monografías I, Consejería de Cultura y Turismo. Oviedo, 81-116.
- SALADIÉ, P., HUGUET, R., DÍEZ, C., RODRÍGUEZ-HIDALGO, A., CÁCERES, I., VALLVERDÚ, J., ROSELL, J., BERMÚDEZ DE CASTRO, J.M., CARBONELL, E. (2011): “Carcass transport decisions in Homo antecessor subsistence strategies”, *Journal of Human Evolution*, 61, 425-446.
- SHEA, J.J. (1995): “Behavioral Factors Affecting the Production of Levallois Points in the Levantine Mousterian”. En H.L. Dibble y O. Bar-Yosef (eds.): *The Definition and Interpretation of Levallois Technology*. Prehistory Press, 279-292.
- SHEA, J.J. (1998): “Neandertal and Early Modern Human Behavioral Variability. A Regional-Scale Approach to Lithic Evidence for Hunting in the Levantine Mousterian”, *Current Anthropology*, 39, 45-78.
- SCHMITT, D., S.E. CHURCHILL & W.L. HYLANDER. (2003): “Experimental evidence concerning spear use in Neandertals and Early Modern Humans”, *Journal of Archaeological Science*, 30, 103-14.



- STRINGER CB, FINLAYSON JC, BARTON RNE, FERNÁNDEZ-JALVO Y, CÁCERES I, SABIN RC, RHODES EJ, CURRANT AP, RODRÍGUEZ-VIDAL J, GILES-PACHECO, F, RIQUELME-CANTAL JA. (2008): "Neanderthal exploitation of marine mammals in Gibraltar", *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 105, 14319-14324.
- TEAFORD, M. F. AND UNGAR, P. S. (2000): "Diet and the evolution of the earliest human ancestors", *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 97, 13506-11.
- THIEME, H. (1997): "Lower Paleolithic hunting spears from Germany", *Nature* 385: 807-10.
- THIEME, H. (1999): "Lower Paleolithic throwing spears and other wooden implements from Schoningen, Germany", in H. Ullrich (ed.) *Hominid evolution: lifestyles and survival strategies*, 383-95.
- TORRES NAVAS, C., BAENA PREYSLER J., MORGADO, A., LOZANO, J.A. Y ALCARAZ, M. (2012): "Un Solutrense en las Cordilleras Béticas Occidentales: La Cueva del Higueral-Guardia (Málaga). *Libro de Resúmenes Congreso Internacional El Solutrense*, 57-58.
- UBELAKER, D. (2009): "The forensic evaluation of burned skeletal remains. A synthesis", *Forensic Science International*, 183, 1-5.
- VILLA, P., & D'ERRICO, F. (2001): "Bone and ivory points in the Lower and Middle Paleolithic of Europe, *Journal of Human Evolution*, 41, 69- 112.
- YRAVEDRA SAINZ DE LOS TERREROS, J. (2000): "Subsistencia en el Musteriense Cantábrico", *Cuadernos de Arqueología de la Universidad de Navarra*, 8, 7-26.
- YRAVEDRA SAINZ DE LOS TERREROS, J. (2006): "Acumulaciones biológicas en yacimientos arqueológicos: Amalda VII y Esquilleu III-IV", *Trabajos de Prehistoria* 63,(2), 55-78.
- ZILHÃO, J. (2001): "Radiocarbon evidence for maritime pioneer colonization at the origins of farming in west Mediterranean Europe", *Proceedings of the National Academy of Sciences* 98 (24), 14180-1418.
- ZILHÃO, J. (2006): "Neandertals and moderns mixed, and it matters", *Evolutionary Anthropology: Issues, News, and Reviews*. Vol.15, Issue 5, 183-195.
- ZILHÃO, J., ANGELUCCI, D. E., BADAL-GARCÍA, E., D. ERRICO, F., DANIEL, F., DAYET, L., DOUKA, K., HIGHAM, T. F. G., MARTÍNEZ-SÁNCHEZ, M. J., MONTES-BERNÁRDEZ, R., MURCIA-MASCARÓS, S., PÉREZ-SIRVENT, C., ROLDÁN-GARCÍA, C., VANHAEREN, M., VILLAVERDE, V., WOOD, R., y ZAPATA J. (2010): "Symbolic Use of Marine Shells and Mineral Pigments by Iberian Neandertals", *Proceedings of the National Academy of Sciences USA*, 107, 1023-1028.





26

Figura 1.- Escena de prácticas caníbales en un grupo de Homo antecessor.

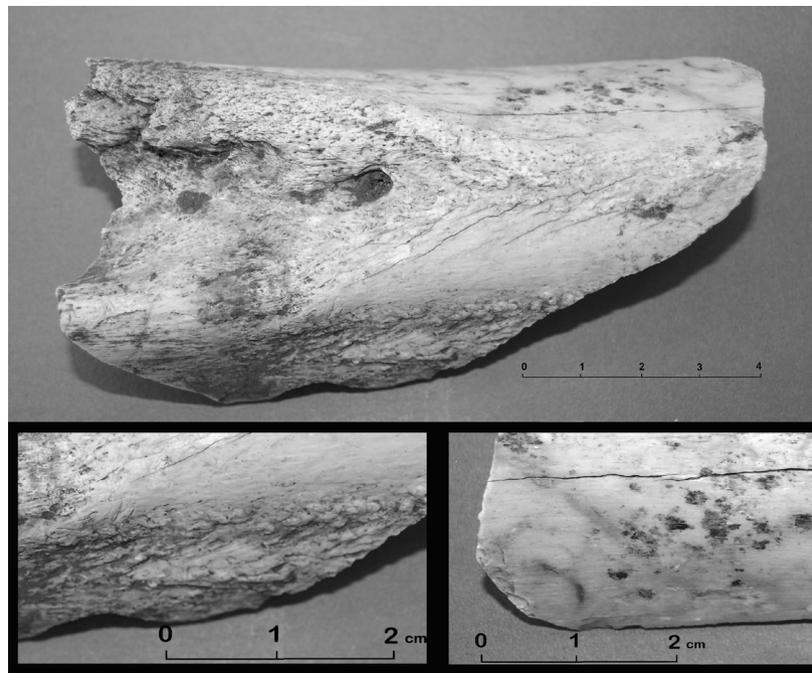


Figura 2.- Resto óseo de fauna musteriense con huellas de corte. Sondeo 2. Nivel 9 (Cueva del Higueral-Guardia, Málaga)

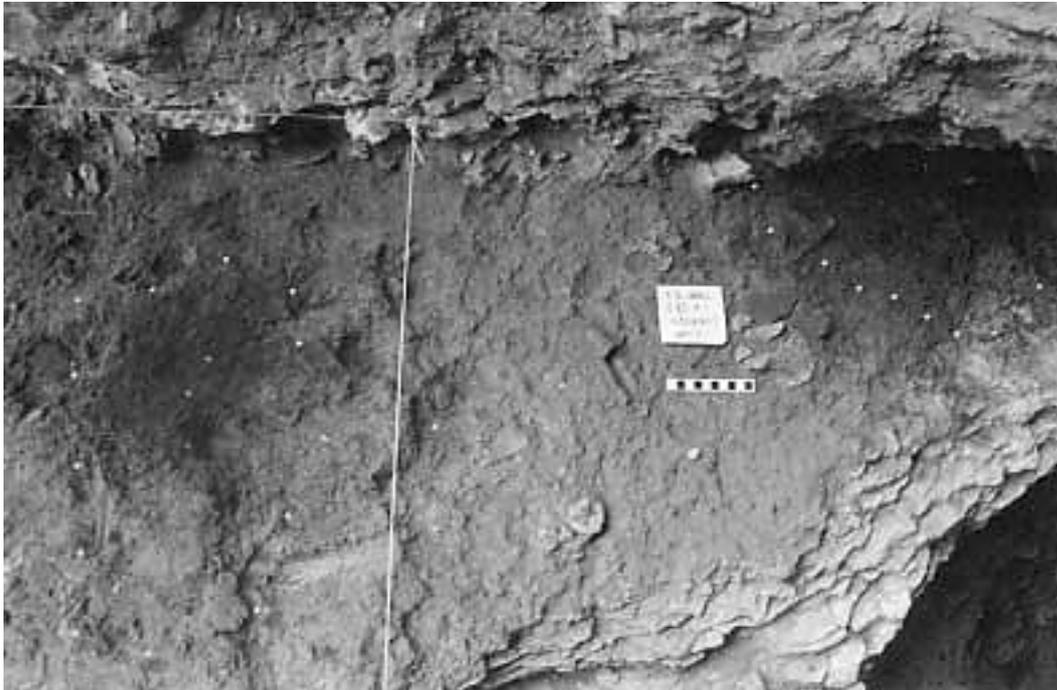


Figura 3.- Uno de los hogares hallado en la Cueva de Bolomor (Valencia) con restos de fauna consumida (Fernández Peris, 2003)

27

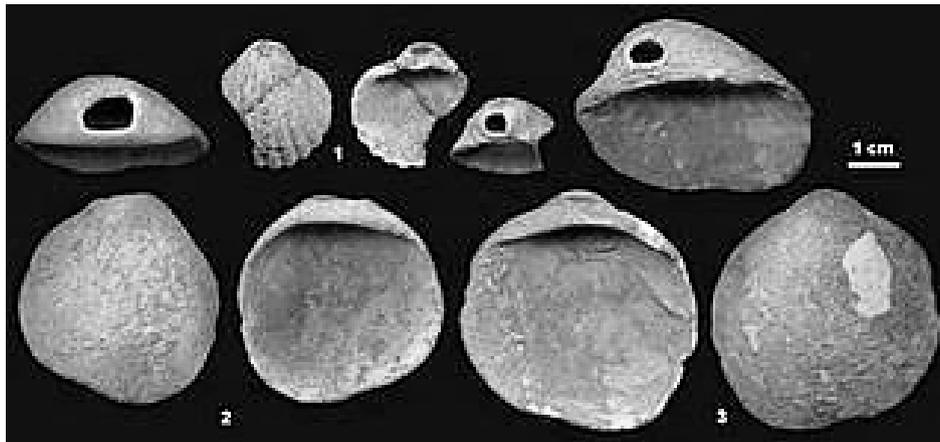


Figura 4.- Conchas perforadas de la Cueva de los Aviones: 1) *Acanthocardia tuberculata*, 2-3) *Glycymeris insubrica* (Zilhão et al. 2010).



Figura 5.- Escena rupestre de antropomorfo recolectando miel (Cueva de las Arañas, Ricorp, Valencia).

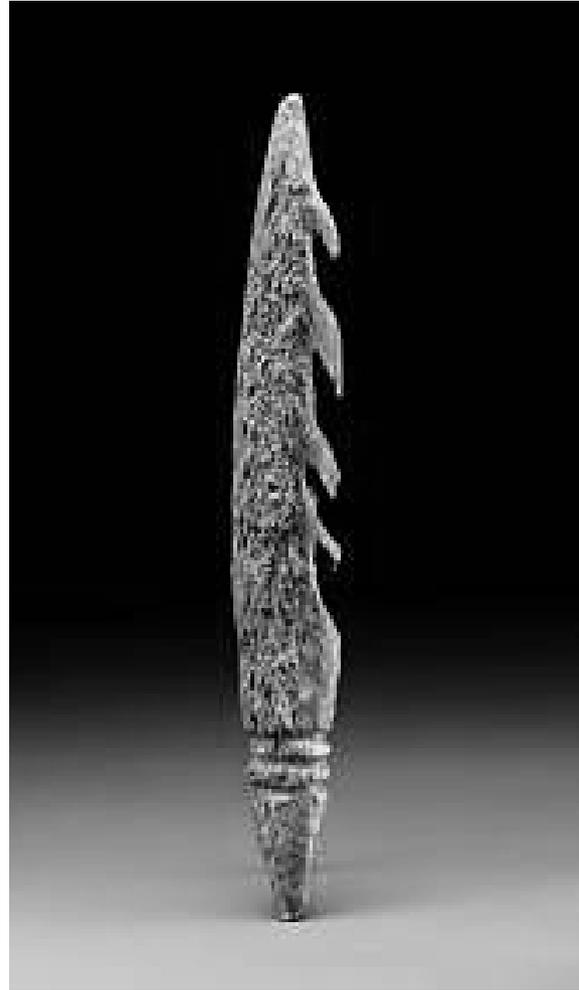


Figura 6.- Arpón de Katanda (República Democrática del Congo) datado en unos 90.000 años (Crevecoeur, 2012).



¿Pan y cerveza en el Neolítico peninsular? Los inicios del consumo de cereales

Isabel Rubio de Miguel

Dpto. de Prehistoria y Arqueología, Universidad Autónoma de Madrid

RESUMEN/ABSTRACT

La trilogía mediterránea se compone de trigo, vid y olivo. Las dos últimas especies se encuentran, cultivadas, más tardíamente. Sin embargo, los cereales (diversas clases de trigos y cebadas) aparecen cultivados ya en el Neolítico peninsular. El consumo del trigo, seguramente bajo distintas formas según indican las posibilidades de los trigos encontrados en fecha tan temprana, se atestigua desde los momentos iniciales del referido periodo de la Prehistoria. Precisamente, es el trigo candeal el más frecuente en los hallazgos. Más sorprendente y algo más tardío también es el consumo de cerveza (o mejor dicho, de una bebida fermentada), que se documenta en el Neolítico Postcardial del NE peninsular.

MEDITERRANEAN TRILOGY CONSISTS OF WHEAT, VINE AND OLIVE TREE. THE LATTER TWO APPEARED, CULTIVATED, LATER. BUT, CEREALS (VARIOUS TYPES OF WHEAT AND BARLEY) WERE FOUND CULTIVATED IN THE PENINSULAR NEOLITHIC ALREADY. WHEAT CONSUMPTION, POSSIBLY UNDER SEVERAL FORMS SUGGESTED BY THE POSSIBILITIES OF WHEATS FOUND AT SUCH AN EARLY DATE, IS ATTESTED IN THE INITIAL MOMENTS OF THIS PERIOD OF PREHISTORY. PRECISELY, *TRITICUM AESTIVUM* IS THE MOST COMMON IN FINDINGS. MORE SURPRISING AND A LITTLE LATE AS WELL IS BEER (OR RATHER, A FERMENTED BEVERAGE) CONSUMPTION, ATTESTED IN POSTCARDIAL NEOLITHIC OF PENINSULAR NE.

29

Palabras clave: trigo, cebada, pan, cerveza, Neolítico, Península Ibérica.

Key words: wheat, barley, bread, beer, Neolithic, Iberian Peninsula.

Como es bien conocido, la trilogía mediterránea, base de la dieta característica de dicha región agrupa a las tres especies básicas: el trigo, la vid y el olivo que, a su vez, proporcionan los tres productos igualmente básicos de la alimentación mediterránea: el pan, el vino y el aceite de oliva¹. El paisaje agrario tradicional del Mediterráneo viene definido, por tanto, por el citado policultivo. Los dos últimos productos (vino y aceite) hacen su aparición más tardíamente, pero el trigo (los cereales en general) comienza a cultivarse ya en el Neolítico peninsular. Su aparición aquí implica su cultivo (al menos con los datos que poseemos hasta

la fecha), ya que en el paisaje mediterráneo (a excepción de su extremo oriental), los cereales no se encuentran silvestres formando parte del mismo, al contrario que ciertas leguminosas y que la vid (*Vitis vinifera* L.) y el olivo (*Olea europea* L. var. *sylvestris*).

En todo caso, los cereales (trigo y cebada) constituyeron junto con determinadas leguminosas (haba, guisante, lenteja, almorta o guijo y arveja o yero) la base de la alimentación de origen vegetal neolítica peninsular. Un complemento serían los frutos silvestres consumidos igualmente por las gentes neolíticas.



Según esos datos, podría situarse aquí el arranque de la dieta cereal mediterránea. Aunque en sentido estricto el consumo de trigo sería el más vinculado a ésta, me ocuparé también en el presente artículo del comienzo del de la cebada, por el motivo que expondré a continuación. El origen de dicho consumo se puede situar en el inicio mismo del Neolítico más antiguo peninsular², aunque alguna de sus utilidades se date en momentos algo más recientes de éste (Neolítico Postcardial), como es el caso de la probable elaboración de una bebida fermentada. Siendo la primera vez que se constata semejante procesado de la cebada, será incluido aquí igualmente aunque no pueda vincularse a la dieta mediterránea exactamente.

De cualquier modo, habida cuenta de la ausencia o escasez de datos que confirmen de manera fehaciente la forma o formas de consumo en la Prehistoria de las distintas especies de trigo y de cebada, la mención al pan y a la cerveza hecha en el título forzosamente ha de figurar entre interrogantes. En parte, hemos de servirnos de datos arqueológicos que en su mayoría podemos calificar de indirectos y, como fuente de posibilidades, de los procedentes de sociedades actuales, como veremos.

Por suerte, los nuevos procedimientos de estudio empleados buscan extraer el máximo de información que permita no sólo identificar las especies, sino también conocer aspectos de su cultivo, procesado y consumo. Uno de ellos sería la experimentación: el cultivo de especies relictas o similares reproduciendo procedimientos prehistóricos. El estudio de fitolitos, de aplicación más reciente, ha comenzado a utilizarse tímidamente en la Península, también en relación al tema que nos ocupa. Pero otros caminos han sido igualmente abiertos en el estudio del aprovechamiento de especies vegetales, a través de los modelos etnográficos y de la Etnobotánica.

HISTORIA Y CARACTERÍSTICAS DE DOS CEREALES: TRIGO Y CEBADA

El trigo y la cebada forman parte de la Familia *Poaceae* o *Gramineae*. Son hierbas anuales que producen granos farináceos.

Fundamentalmente, aparecen a lo largo de cientos de hectáreas en el cinturón de vegetación de encina-pistacho del Próximo Oriente, de forma tan densa como en los campos cultivados (Miller, 1992, 77). Pueden ser cosechados desde principios de mayo a finales de junio. Estas plantas han constituido la base de la economía agrícola en la mayor parte del continente europeo, dependiendo de la fertilidad del suelo y de la disponibilidad del nitrógeno fijado. Se ha supuesto, sin embargo, que su adaptación a las tierras situadas al norte del Mediterráneo debió ser más difícil (Barker y Gamble, eds., 1985, 44). En todo caso, son cultivos de una gran versatilidad en la adaptación a los suelos (Singh, 1974, 201-202).

1.- El **trigo** (género *Triticum*), especie que nos interesa aquí especialmente, pertenece a los cereales de invierno, que pueden sembrarse muy espesos y alcanzan un desarrollo reducido. Requieren una temperatura media de invierno alta, comparativamente hablando, y unas precipitaciones anuales de 50'8 a 76'2 cm³. Es importante que la lluvia sea moderadamente alta a principios de verano, pero no en otoño e invierno porque retrasa el desarrollo de la planta y produce un grano pequeño. Crece bien en margas arcillosas duras que estén bien regadas (Renfrew, 1973, 65-66).

Aunque no es posible detenerse en detalle en la historia de los trigos, cabe señalar que su clasificación actual se basa en criterios citogenéticos (número de cromosomas): 2n= 14 (diploide), 2n= 28 (tetraploide) y 2n= 42 (hexaploide). Las especies básicas fueron *Triticum monococcum* L. (escaña) y *Triticum dicoccum* L. (trigo almidonero o escanda menor), de grano vestido. Estos trigos no permiten la panificación, sin embargo, su raquis frágil posibilita la cosecha a mano, pudiendo recogerse exclusivamente la espiga, con lo que la mayor parte de las malas hierbas no se incluyen. En cambio, el de grano desnudo, posterior, requiere una auténtica cosecha y sí permite la panificación.

La escaña (*Triticum monococcum* L. o *Triticum monococcum* L. spp. *monococcum*,



dependiendo de la diferente denominación empleada por taxonomistas o genetistas) (Kislev, 1984, 62, nota 9), es un trigo diploide (14 cromosomas), que cuenta con especies cultivadas y silvestres³. Su antecesor silvestre es *Triticum monococcum* subsp. *boeoticum* que se encuentra desde Asia occidental hasta el sur de los Balcanes. En la actualidad se sabe que surgió como una rama evolutiva independiente, documentándose el más antiguo hacia el 7000 bc en Siria y Anatolia (Kislev, 1984). Entre los milenios X^o y IX^o bc, había formas silvestres del mismo en Tell Abu Hureyra y Mureybet (Siria), encontrándose ya en otros yacimientos posteriores junto con trigo y cebada cultivados. En Europa, parece haber sido más escaso en el ámbito de la cerámica impresa mediterránea.

El trigo almidonero (*Triticum dicoccum* L. o *Triticum turgidum* Thell. spp. *dicoccum*) es un trigo tetraploide (28 cromosomas) (Zohary y Hopf, 1994, 19-23), fruto de la hibridación de *Triticum boeoticum* antes citado con *Aegilops speltoides* a través de *Triticum turgidum* spp. *dicoccoides*. Comprende las formas silvestre, cultivada, *durum* y varias más también cultivadas. La primera se encuentra en Israel, sur de Siria y Transjordania, sur de Turquía, norte de Irak y oeste de Irán (Zohary y Hopf, 1944, 39-46), hallándose la cultivada prácticamente en todos los yacimientos del Próximo Oriente (Renfrew, 1973).

En un momento posterior, hacia el 7000 bc, se documenta *Triticum parvicoccum*, de grano vestido, evolucionado de *turgidum* (Kislev, 1984). A partir de éste surgieron probablemente una serie de trigos de grano desnudo tetraploides (*durum*, por ejemplo). A continuación se formaría el trigo común o candeal (*Triticum aestivum* L.) (Figura 1, A), un cereal hexaploide (42 cromosomas), de grano desnudo y que interesa aquí particularmente, ya que es el más apropiado para la fabricación del pan (Marinval, 1988, 64-66)⁴. Éste aparece dos milenios más tarde que los anteriores en el Próximo Oriente como una hibridación del trigo tetraploide (*turgidum*) y de *Aegilops tauschii* (no obstante, acerca de su origen existen distintas opiniones). La forma silvestre se extiende por el norte de Irán

y Transcaucasia y más al este del mar Caspio, incluso hasta Pakistán y Cachemira. Los restos más antiguos de la forma doméstica aparecen en Can Hassan III (Turquía) a mediados del VII^o milenio bc.

Aún con posterioridad, aparecerá algún otro trigo tetraploide (Zohary y Hopf, 1994, 19-23). De esa forma, se resumiría la historia más antigua de los trigos, historia que continúa hasta nuestros días con distintas variedades más adaptadas a distintos entornos ambientales, algo de lo que no podemos hacernos eco aquí⁵. Pero, la referencia a la misma no ha sido ociosa ya que, a través de ella, se pone de manifiesto que la aparición del trigo candeal en la Península se produjo después de un complejo proceso ocurrido en el Próximo Oriente, por lo que cabe hablar de la adopción de una agricultura ya desarrollada.

En todo caso, al final del Prececerámico (PPNA y PPNB, alrededor del 10300-6900 calBC), los principales procesos evolutivos necesarios para el surgimiento de los trigos cultivados, excepto los que dieron lugar al *spelta* europeo, ya estaban presentes en el Próximo Oriente. En general, en la zona mediterránea en concreto, parece haber habido una sustitución de los trigos vestidos, que supuestamente ocupan en Europa una posición secundaria, por los desnudos. Sin embargo, la experimentación hecha por R. Buxó (1997) demuestra que los primeros pueden adaptarse mejor a terrenos más accidentados o de rendimiento más comprometido, por lo que su cultivo se mantiene. Con todo, hay diferencias entre el Mediterráneo oriental y el occidental.

Continuando con una historia ininterrumpida, ¿qué podemos decir sobre el trigo y las posibilidades alimenticias que ofrece a la luz de los datos actuales? Este cereal se cultiva en todas las áreas del mundo, dedicándosele la mayor proporción de tierras cultivables (unos 230 millones de hectáreas en el año 2000). A día de hoy, la mayoría de la producción mundial de trigo se destina a la alimentación y casi un 75% de la misma se emplea en la producción de harina.

A su vez, la mayor parte de ésta, sobre todo la procedente de variedades de trigo blando, se utiliza en la producción de pan. Por su parte, la que proviene de trigos duros se transforma en galletas, pasteles o harinas caseras. En todo caso y como es lógico, una importante porción del grano se reserva para las nuevas siembras; otra porción menor se usa para la elaboración de productos industriales (almidón, gluten o dextrosa) y, finalmente, los granos de menor calidad y los subproductos de refinado se destinan a la industria de los piensos (www.botanical-online.com/trigo.htm). De entre las variedades de trigos se pueden distinguir, en este momento, dos grupos según su utilidad:

- **Trigo blando:** aquellas variedades que se destinan a la fabricación de pan en Europa y a la producción de pastas en Estados Unidos y Canadá. La especie más abundante es *Triticum aestivum*, candeal, que precisamente es la más común en el Neolítico peninsular, como veremos. A este mismo grupo corresponde *Triticum spelta*, de aparición más tardía en la Península. El trigo blando es propio de regiones cálidas y templadas y su contenido en almidón, grasas, hierro, fósforo y vitamina B es superior al del trigo duro.

- **Trigo duro:** la especie más utilizada es *Triticum durum*, más usado en Estados Unidos y Canadá para la producción de pan, mientras que en Europa se emplea para la elaboración de pastas. Se cultiva en zonas más secas y contiene más proteínas, agua y calcio que el blando (www.botanical-online.com/trigo.htm).

En cuanto a las posibilidades de consumo que ofrece el trigo, señalaré en primer lugar que, como se pone de manifiesto en el recetario de distintos países (el nuestro entre ellos), existe la posibilidad de utilizarlo directamente como alimento, ya que posee abundantes propiedades, especialmente sin refinar. El trigo integral es rico en fibras no solubles (enfitosteroles), en el germen correspondiente (muy rico en vitamina E) y contiene todos los elementos que figuran en el recuadro de la Figura 2, A.

Por lo que se refiere a los productos derivados del trigo, el primero que se obtiene es la **harina**, que presenta una serie de propiedades beneficiosas (inicialmente el hombre comía harina integral que incluía todos los componentes del grano de trigo, mientras que ahora se prefiere la blanca). Su obtención implica la molienda de los granos, procesado que parece evidenciarse en momentos prehistóricos por la presencia de molinos en prácticamente todos los yacimientos neolíticos. El posterior descubrimiento de la levadura permitió incrementar las propiedades alimenticias de la masa que se podía fabricar con la harina. En todo caso, la harina blanca es muy rica en hidratos de carbono, pero carece de minerales y vitaminas que sí se encuentran en el salvado y en el germen. Todos sus componentes se detallan en el recuadro de la Figura 2, B.

El paso siguiente sería la elaboración del pan. Éste es un producto alimenticio fabricado a partir de la cocción de harina mezclada con agua o leche u otros posibles ingredientes (grasas vegetales o animales, azúcares, sal, frutas, etc.). El pan puede estar elaborado con levadura (fermentado), cuyo descubrimiento se atribuye a los egipcios, o sin ella (pan ácimo) como se supone que se fabricarían los más antiguos. El pan es un alimento rico en carbohidratos complejos, por lo que se absorbe lentamente y aporta energía durante horas. Es rico en vitaminas del grupo B, con función energética (www.botanical-online.com/trigo.htm)⁶. El trigo y el centeno son los únicos cereales que producen gluten: una pasta constituida por la mezcla de las proteínas gluteína y gliadina junto con el agua. El gluten formado permite moldear la pasta y que la levadura actúe sobre la misma (aunque como es sabido, algunas personas presentan intolerancia al mismo) (www.botanical-online.com/trigo.htm). En la actualidad, el pan ha vuelto a ser considerado como un alimento natural básico y saludable, después de estar un tanto desprestigiado en el último cuarto del siglo XX por considerarse que engordaba y que su consumo era un tanto innecesario, olvidando todo lo que puede aportar.



Por lo que se refiere a las propiedades terapéuticas del trigo en general, P. Font y Quer (2005, 930-931), pionero de la Etnobotánica en España y en cuya obra se recogen remedios antiguos y populares, señalaba en su momento que en el salvado de trigo se halla la fitina, que se usa como tónico contra la neurastenia y el agotamiento por trabajo excesivo. La sémola, obtenida del grano de trigo sin panificar, constituye un alimento humano de muy fácil digestión y, en sopa, es excelente para las personas convalecientes.

2.- En cuanto a la **cebada** (género *Hordeum*) (Figura 1, B), pertenece al mismo orden y familia que el trigo y asimismo es un cereal de invierno. Esta especie crece mejor cuando la temporada de maduración es comparativamente larga y fría. Hay variedades de invierno y de verano en la siembra. Es una especie más tolerante a las condiciones alcalinas y salinas que los otros cereales (Renfrew, 1973, 81). La silvestre no tolera un frío extremo y se encuentra sólo raramente por encima de los 1500 m.

Las cebadas presentan, en principio, menos problemas en cuanto a su filiación. Sin embargo, al tener todas ellas el mismo número de cromosomas ($2n=14$), en ocasiones, el establecimiento de su relación genética es difícil de determinar. Sus híbridos son fértiles y similares (Zohary, 1969, 53-55). La cultivada (*Hordeum vulgare L.*) tiene como antecesora silvestre a la de dos hileras o carreras: *Hordeum vulgare L. subsp. spontaneum (C.Koch) Thell.* ($2n=14$), repartida desde el este del Mediterráneo hasta Afganistán, que hoy se considera el agriotipo de todas las formas cultivadas. La de 6 hileras silvestre (*Hordeum agriocrithon Aberg.*) tiene una naturaleza híbrida, debida a la selección humana, y una distribución más tardía (Zohary, 1969 y Higgs y Jarman, 1969, 4). En el Neolítico europeo, se ha encontrado cebada de 4 hileras probablemente derivada de la de 2 y de la de 6. En todo caso, también el debate en torno a esta cuestión ha sido importante. Hoy se sabe, por ejemplo, que la de dos y la de seis hileras son dos variedades de *Hordeum vulgare L.* y no dos especies distintas. La doméstica (*Hordeum vulgare L.*), se encontró con fecha más antigua

en Gilgal (8000-7000 bc) y Netiv Hagdud (7750 bc, PPNA) (ambos en Israel), Tell Abu Hureyra (7500 bc) y Tell Aswad (6900-6000 bc) (los dos en Siria) y Jarmo (Irak) (7000-6500 bc).

Según los datos suministrados por P. Font y Quer (2005, 933), la cebada (en concreto la de 4 carreras o hileras) se compone del 67% de almidón y otros hidratos de carbono, 10% de albuminoides, en torno al 2% de grasas, 5% de celulosa, 2'4 de sustancias minerales y alrededor del 14% de agua. En algunos países del norte de Europa, en Asia y África, se fabrica con ella pan, muy moreno, de digestión menos fácil y menos nutritivo (Font, 2005, 934). Con el grano de la cebada se prepara un producto de gran importancia denominado malta. Este producto sirve de base para elaborar las cervezas, en cuyo proceso se añade el lúpulo que le confiere el aroma característico. La cerveza es una bebida diurética y nutritiva, con escasa graduación alcohólica (entre 1'5° y 6°). Sus propiedades curativas se detallan igualmente en la citada obra (Font, 2005, 935-936). Cabe recordar que, como en el caso del pan, también en el momento actual se está haciendo hincapié en las propiedades de la cerveza para contrarrestar la idea de que se trata de una bebida que engorda y que conviene eliminar o restringir (en todo caso, en la misma medida que deben evitarse los excesos del alcohol en general).

LOS DATOS DEL NEOLÍTICO ANTIGUO PENINSULAR RELACIONADOS CON EL TRIGO Y SU CONSUMO

En general, los testimonios vinculados a la explotación de especies vegetales deben tomarse con precaución, ya que en muchas ocasiones su calidad y cantidad pueden deberse a la propia dinámica de la investigación. La mayor o menor abundancia de especies silvestres o cultivadas o las diferentes proporciones de las segundas en unos hallazgos con respecto a otros, puede que no sean demasiado significativas, ya que las excavaciones raramente se hacen en extensión y no contamos con todos los datos existentes. Del mismo modo, la repartición de los restos por zonas tampoco es concluyente, porque algunas en las que en su momento

eran inexistentes como la Meseta o el País Vasco cuentan ahora con este mismo tipo de testimonios. Igual sucede con los intentos de establecer diferencias regionales, para lo que sería necesario contar con un mayor número de hallazgos, aunque como veremos se han hecho estimaciones en ese sentido (Rubio, 1981 y 1988 y Peña y Zapata, 2012).

Ciertas particularidades atestiguadas en los hallazgos de macrorrestos vegetales merecen también atención. Los testimonios más antiguos (e incluso recientes) ofrecían una mezcla de trigo y de cebada que se achacaba en su momento al deseo de contrarrestar malas cosechas. La tesis de mezclas intencionadas de trigo y cebada venía avalada por el hecho de que los porcentajes de cada especie siempre superaban el 14%. Del mismo modo, las semillas solían aparecer carbonizadas, atribuyéndose este hecho a un accidente en el proceso de tueste realizado para separar el cascabillo de la cariósida. Sin embargo, en este momento se proponen otras interpretaciones alternativas. Pero por desgracia, los indicios sobre la forma de consumo de trigo son inexistentes (pan) o muy escasos (harina), lo cual nos devuelve al terreno de las hipótesis.

La cronología en sí de los hallazgos también es debatida. Con todo, las fechas que recogen Peña y Zapata (2012, 96-97), obtenidas a partir de granos de cereal, la situarían en torno al 5600-5000 calBC, en la costa mediterránea. Las procedentes de Cataluña y Andalucía se enmarcan en torno al 5500-5300 calBC. Por su parte, en la zona pirenaica, la datación sobre madera de la Balma Margineda (Andorra) resulta más antigua: 6010-5480 calBC. El polen de cereal se detecta en la cueva de Chaves (Huesca) desde 5300-4850 calBC. Una fecha sobre grano de cereal de La Revilla (Soria) ofrece un resultado de 5470-5080 calBC. También en la Meseta, la cueva de la Vaquera (Segovia) ha proporcionado una datación a partir de bellota del 5220-4790 calBC. En general, en el occidente peninsular, la agricultura no se encuentra antes del 4000 calBC y, finalmente, en la zona cantábrica, es posible situarla entre 5200-4600

calBC (Peña y Zapata, 2012, 96-97). Sin embargo, nuevos hallazgos y dataciones pueden alterar este marco cronológico.

En cualquier caso, los testimonios relacionados con la economía ponen de manifiesto la existencia en la Península Ibérica de la agricultura y la domesticación de animales desde un primer momento del Neolítico. Desde entonces, se atestigua la presencia de diversos trigos y cebadas, así como de las leguminosas citadas al inicio. Con todo, las novedades existentes sobre la práctica agrícola no han hecho variar lo esencial de algunas afirmaciones anteriores (Rubio, 1988, 367-377), siendo de agradecer a los paleobotánicos el renovado interés por la gestión de las diversas especies y por los procesos de adaptación y selección de las mismas, un tanto olvidados frente a otros aspectos. Por otro lado, los yacimientos con restos de cereales van siendo cada vez más abundantes, aunque cabría señalar que en realidad este aumento obedece, sin duda, a la mejora en las técnicas de recuperación de restos y a la existencia de especialistas y de proyectos específicos relacionados con la explotación de las especies vegetales.

Entre las cultivadas en la Península Ibérica, la más importante es el trigo candeal (*aestivum* y, en general los trigos desnudos: *durum* y *aestivum/durum*), aún cuando no falten los dos trigos básicos (*monococcum* y *dicoccum*). La cebada, a la que nos referiremos después, es tanto de grano vestido como desnudo, predominando la segunda y de 6 carreras (Peña y Zapata, 2012, 97). Puede decirse que las especies que llegan a la Península son mayoritariamente más evolucionadas, fruto de hibridaciones y, en menor grado, las básicas. Así pues su adopción se produce cuando en el Próximo Oriente (y en otras áreas del Mediterráneo) se halla bien instalada la agricultura y posiblemente se han desarrollado ya grupos agrícolas en un sentido estricto. Se confirma igualmente lo señalado en su momento sobre la complejidad de la agricultura peninsular desde su adopción (Rubio, 1981 y 1988), así como la rapidez de su adquisición ya en la Península (Peña y Zapata, 2012, 97).



Por otra parte, las autoras que venimos citando (Peña y Zapata, 2012, 104-105) destacan el contraste entre la escasa variedad de cultivos existente en Europa, frente a la acusada diversidad del Mediterráneo y la Península, aunque en su opinión esta diferencia podría deberse a la distinta situación de la investigación. Pero, este hecho puede obedecer también a otras causas: un proceso de selección de especies y variedades que mejor se adaptan a la zona (algo que parecía olvidarse y que por mi parte ya señalaba en 1981), una medida contra los riesgos de la inestabilidad climática o el uso de especies para actividades concretas o por razones de muy diverso tipo (rituales, por ejemplo). Por otro lado además, la madurez de la agricultura peninsular se pone de manifiesto no sólo por las variedades constatadas, sino incluso por el tipo de instrumental: hoces de diferente tipo que no parecen estar en relación con la clase de cereal cosechado, la diversidad regional o incluso con otras estrategias alternativas para la siega de cereales, documentadas por la Etnografía, cuando este instrumental no se encuentra (Ibáñez *et alii*, 2001).

Como ya se ha señalado también y a pesar de todo, se han intentado establecer variaciones regionales. Según los datos más recientes (Peña y Zapata, 2012, 100), en la costa mediterránea serían predominantes los trigos desnudos (*durum* y *aestivum/durum*), aunque igualmente aparezcan los vestidos. La cebada es sobre todo de grano desnudo (Peña y Zapata, 2012, 101). En Andalucía, donde los datos son más escasos, sin embargo el panorama parece similar, ocupando los trigos vestidos una posición marginal. Los testimonios procedentes del interior peninsular parecen contradictorios (Peña y Zapata, 2012, 102): en La Vaquera predominan los trigos desnudos, mientras que en La Lámpara y La Revilla (Soria) y Los Cascajos (Navarra) lo hacen los vestidos. La cebada es residual en los yacimientos sorianos, asociándose en Los Cascajos a contextos funerarios o rituales. La cebada y la escanda menor se atestiguan en los yacimientos vascos y en El Mirón (Cantabria)

lo hacen sobre todo los trigos desnudos, así como los vestidos, sin que aparezca la cebada (Peña y Zapata, 2012, 103)⁷.

Desde el Neolítico Antiguo, se constata también la aparición de instrumental posiblemente agrícola en todas las áreas, aunque no siempre haya estado acompañado de testimonios de plantas: posibles pesos de palos de cavar, hachas y azuelas, elementos de hoz de sílex con lustre de cereales y molinos, que a veces han servido también para moler ocre.

Pero veamos las diferentes fases del procesado del grano encaminado a su consumo y los testimonios que encontramos, relacionados con el referido procesado. Se ha planteado, en el caso del trigo de grano vestido, el tostado de los granos con objeto de eliminar las glumas (cascabillo) que envuelven la cariósida, como hemos mencionado más arriba. En ese sentido, varios hechos parecen sugerirlo. La concentración de semillas cultivadas en los hogares indica que la torrefacción se hacía allí (en Asturias aún se hace prendiendo fuego a la mies en las cercanías), aunque en otros casos parece ser accidental. Pero pueden existir otras causas: se pueden tostar para hacer el grano más digerible (transformación del almidón en azúcar), para secarlo, porque se trate de desechos o por higiene. Por ejemplo, para almacenar leguminosas o bellotas es lo corriente. Igualmente se puede hacer su limpieza en un mortero o con vapor de agua. Según los datos suministrados por la Etnografía esta tarea podría realizarse cada día para la parte que se fuera a consumir.

Sin embargo, un interesante artículo (Gavilán y Escacena, 2009) sobre el significado simbólico de las especies vegetales, sugerido por algunos yacimientos andaluces en los que los cereales aparecen muy tostados o carbonizados, hasta tal punto que parece que no estarían destinados al consumo humano, ofrece otras alternativas. Los referidos autores (Gavilán y Escacena, 2009, 113) exponen las condiciones idóneas para la conservación de



los cereales y enumeran las posibilidades que acabamos de señalar. Sin embargo, recuerdan muy oportunamente que los cereales desnudos son mayoría, lo que haría irrelevante su tostado o torrefacción, distinguiendo esta última de la carbonización, que se suele atribuir a un accidente o a una práctica higiénica de eliminación de desechos de alimentación, poco probable. A cambio, estos autores (Gavilán y Escacena, 2009, 114) ofrecen una hipótesis que atribuye la carbonización a la eliminación de las propiedades alimenticias de las ofrendas religiosas, retirándolas de lo cotidiano, lo que nos lleva a introducir otras posibilidades de uso en las que no podemos detenernos⁹.

En cuanto al consumo propiamente dicho, las semillas mismas pueden constituir un alimento, cocidas, lo cual no ha podido hacerse hasta la aparición de la cerámica, posterior desde luego a la de la agricultura en el Próximo Oriente, mientras que en la Península es algo simultáneo. Otra alternativa implica que el grano sea molido o machacado para ser consumido de distintas formas a partir de harina.

A ese respecto, la cueva Can Sadurní (Begues, Barcelona) ha ofrecido una interesante documentación arqueológica, al tiempo que mostraba las posibilidades ofrecidas por las distintas técnicas de análisis aplicadas y las diversas interpretaciones propuestas (Blasco, Edo y Villalba, coords., 2011, 16-28). La capa 18 del Neolítico Antiguo Cardial pleno, presentaba un marcado carácter sepulcral. Una buena parte de los vasos cerámicos allí depositados estaban llenos de granos de cereal (*Triticum dicoccum*, *Triticum aestivum/durum*, *Triticum monococcum*, *Hordeum vulgare* y *Hordeum vulgare* var. *nudum*), lo que indicaría una intencionalidad ritual, a juicio de los autores (Blasco, Edo y Villalba, coords., 2011, 44). Algunos cereales fueron carbonizados en el interior de las propias vasijas. Igualmente, se halló una mano de molino barquiforme de granito intensamente utilizada para machacar materia vegetal, seguramente granos de cereal (Blasco, Edo y Villalba, coords., 2011, 45). Las dataciones de C14 obtenidas sitúan la capa

en los comienzos de la segunda mitad del VI^o milenio calibrado. Pero lo más interesante es que la capa 17, correspondiente al Neolítico Cardial final, no solo confirmaba la presencia de restos de cereal por los datos provenientes de los restos carpológicos (Blasco, Edo y Villalba, coords., 2011, 50), sino que la presencia de fitolitos de *Hordeum* sp. y *Triticum dicoccum* permitía confirmar los resultados anteriores e identificar restos de almidón del tipo *Triticeae* que agrupa a trigos y cebadas y que son indicadores del procesado de estos cereales para harina (Blasco, Edo y Villalba, coords., 2011, 50), constituyendo el primer testimonio específico y directo de la obtención de este producto.

Finalmente, habría que tener en cuenta también la información suministrada por la Etnografía, debiendo destacar que en España aún es posible constatar el cultivo de trigos relictos:

- Escaña (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) (en zonas aisladas de las provincias de Cádiz, Córdoba y Jaén),
- Povia, pavia o póvida asturiana (*Triticum turgidum* Thell. ssp. *dicoccum* (Schrank) Thell) (en Asturias).
- Escanda o fisga (*Triticum aestivum* ssp. *spelta*) (también en Asturias).

Las dos últimas se emplean para el consumo humano, excepto cuando no se pueden eliminar las glumas y se utilizan para forraje animal. La primera se destina fundamentalmente a éste, por lo que el proceso no se cuida tanto. No obstante, en épocas de hambre los grupos humanos han recurrido a ella (Peña, 1993, 24).

Asimismo otros aspectos, el relacionado con el instrumental agrícola incluido, están siendo interpretados a partir de lo observado en sociedades actuales, lo que permite reconstruir todo el proceso agrícola, aunque con las consiguientes precauciones que aconsejan las diferencias con las sociedades del pasado. Pero lo mismo podría hacerse con los aspectos relacionados con el consumo.



En ese sentido, un intento de estudio sería el del establecimiento de modelos a partir de la Etnobotánica que estudia el empleo absoluto de las plantas (domésticas y silvestres) en el contexto de las sociedades tradicionales y las cuestiones de orden económico, social y simbólico asociadas a éste, tarea iniciada en España por el ya varias veces mencionado Pío Font y Quer. En esta misma línea, cabría recordar los estudios llevados a cabo por D. Rivera y otros investigadores (Rivera y Obón, 1989), desde estos y otros parámetros. Así, constataban la supervivencia de la dieta cereal en la zona mediterránea. Los referidos investigadores documentaban en España que la preparación del grano para su consumo consistía en distintos pasos. Para su limpieza o descascarillado se restriegan a mano unos granos contra otros o bien se utilizan molinos de mano. Posteriormente, se dejan secar al aire o en un recipiente abierto. El salvado se elimina después asentándolo. Para consumirlo, se pone el trigo en remojo durante un tiempo que oscila entre un cuarto de hora o toda la noche y se cuece en agua con sal y con otros ingredientes. (Rivera y Obón, 1989).

LOS DATOS DEL NEOLÍTICO ANTIGUO PENINSULAR RELACIONADOS CON LA CEBADA Y UNA PARTICULAR FORMA DE CONSUMO

Un interesante estudio, llevado a cabo por M. Dietler (2010) sobre el que no es posible extenderse aquí, resalta la consideración de las bebidas alcohólicas como parte del alimento. En ese sentido, el autor recuerda para ilustrar esta afirmación que el mismo grano de cereal se puede transformar en gachas, pan, cerveza o whisky, dependiendo de las técnicas. Asimismo, la Etnografía muestra que en ciertas sociedades, la gente recibe una considerable nutrición y hasta un tercio de su aporte calórico en cerveza. De hecho, en poblaciones agrarias, entre un 15% y un 30% del suministro de cereal se destina a la producción de bebidas alcohólicas (Dietler, 2010, 12).

Por otro lado, M. Dietler (2010) señala igualmente la evidencia de que el consumo de

alimento es esencial para el mantenimiento de la vida, pero que no se trata sólo de ingerir calorías o proteínas. Es una forma de cultura material sujeta a posibilidades ilimitadas: ingredientes, técnicas de preparación, modo de servicio y consumo, valoraciones estéticas, etc. El alimento es, por tanto, una necesidad fisiológica humana continua y básica y también una forma significativa de un acto social que encarna relaciones de producción e intercambio y que une las economías política y doméstica de un modo muy personal. Aunque comer y beber son actos biológicamente esenciales, en realidad están aprendidos y son técnicas de comportamiento corporal, pautadas culturalmente y que expresan de un modo fundamental la identidad y la diferencia.

La cerveza podría enmarcarse en un ámbito como el señalado. A ese respecto, se han aportado interesantes interpretaciones y sugerencias sobre la misma y su empleo en celebraciones cargadas de sentido simbólico. R. Garrido (2006), por ejemplo, ha utilizado el modelo etnoarqueológico de B. Hayden para analizar los grupos calcolíticos de la Meseta peninsular, implicados en la red de intercambios campaniforme (sociedades asimilables a las que B. Hayden denomina transigualitarias) (Garrido, 2006, 81). En nuestro caso y dada la rareza del hallazgo producido en la cueva de Can Sadurní antes citada, hasta ahora único con cronología neolítica, nos es difícil especular sobre los referidos aspectos no alimenticios relacionados con la bebida, pero al estar relacionado con el mundo funerario, no sería descabellada una interpretación de esta índole.

Durante el Neolítico Postcardial Molinot 1, la capa 11 de Can Sadurní proporcionó restos que permiten hablar de la elaboración de cerveza. Para la referida capa 11 hay cinco dataciones que llevan la cronología a la segunda mitad del VI^o milenio calibrado. La vasija (Figura 1, C) en la se ha podido practicar el análisis de microrrestos vegetales presentaba una decoración tipo Molinot y correspondía al ajuar de un inhumado, lo que llevó a los excavadores del yacimiento a sugerir, a falta de confirmación, un uso ritual



de esta bebida (Blasco, Edo y Villalba, 2008, 429-430). En las paredes internas de la vasija se hallaron oxalatos cálcicos precipitados, sales relacionadas con la presencia de la bebida ya fermentada, lista para su consumo. El tamaño mediano de la misma se consideró idóneo para el consumo y no para la fermentación de esta bebida (Blasco, Edo y Villalba, 2008, 429-430). Por otro lado, el procesado (granos de almidón con señales de malteado) se atestiguó en dos útiles: una mano y un yunque de molino. Se trata de malteado de cebada, cereal dominante en los macrorrestos.

Según describen los autores ya mencionados (Blasco, Edo y Villalba, 2008, 430), el malteado del cereal corresponde a la primera fase del proceso de elaboración de la cerveza, que comporta tres sucesivas: ésta, la maceración de los granos en agua o ambiente húmedo para facilitar la germinación en segundo lugar, y la detención de la germinación por medio de la torrefacción del grano, lo que provoca la transformación del almidón en azúcares solubles, como tercera y última fase. Estas alteraciones del almidón constituyen indicadores fiables para deducir que se ha producido un proceso de malteado. Después se procede al braceado que tiene como objeto obtener el mosto previo a la fermentación. La primera fase del braceado es la molienda de los granos de malta, lo que se constata en las dos piezas antes mencionadas (alteraciones del almidón que atestiguan que se ha molido grano malteado). A continuación se procede a la fermentación del mosto, fase del proceso documentada en las vasijas del Bronce inicial de Can Sadurní, que igualmente indicaban el consumo de dicha bebida.

Pero además, en un momento ligeramente posterior (Neolítico Postcardial 2), aparecieron improntas de cebada germinada, lo que atestiguaría otra de las etapas del proceso mencionado (Blasco, Edo y Villalba, coords., 2011, 61-62). Por otro lado, las cervezas prehistóricas carecen de lúpulo, pero pueden utilizarse otros productos locales ricos en azúcares con el mismo propósito. En Can Sadurní, se han documentado numerosos frutos de madroño carbonizados, prácticamente en los

mismos niveles donde se detecta el braceado de malta (Blasco, Edo y Villalba, 2008, 431). Habida cuenta que el madroño es un fruto muy rico en azúcares, quedaba planteado un proceso de experimentación para confirmar este uso.

Además de la cerveza, se atestiguó la presencia de grasa animal y productos lácteos en el Bronce inicial de este mismo yacimiento, mediante el análisis de residuos alimenticios (Blasco, Edo y Villalba, coords., 2011, 87-89)

Sin embargo, toda precaución es poca a la hora de identificar procesos tan interesantes como el señalado. Un reciente artículo (Aceituno y López, 2012) sobre la caracterización morfológica de los almidones de los géneros *Triticum* y *Hordeum* de la Península Ibérica pone de manifiesto el protagonismo que tal tipo de análisis ha adquirido en las últimas décadas. No obstante, los autores expresan la necesidad de contar también con datos arqueobotánicos como semillas, fitolitos, granos de polen e incluso información de fuentes escritas (Aceituno y López, 2012, 343), que evidentemente no existe en el caso de la Prehistoria. Es preciso igualmente contar con colecciones de referencia. Del mismo modo, recuerdan que las operaciones de descascarillado y molienda de los cereales contribuyen a una mayor concentración de los granos de almidón. Así, residuos que contenían almidones con alteraciones derivadas de la molienda y el malteado de los granos de cereal se han interpretado como resultado de su fermentación en la elaboración de cervezas, sin evaluar suficientemente otras posibilidades (Aceituno y López, 2012, 344), lo cual supone la necesidad de proceder con la mayor cautela en la identificación de estos productos, aunque ciertamente no la anula. En el caso que hemos analizado, los testimonios de diversa índole, parecen avalar suficientemente la posibilidad de elaboración de la cerveza o de una bebida fermentada.

A MODO DE CONCLUSIÓN

Es evidente que determinadas posibilidades que cabría plantear a partir de los datos con los que contamos y que han sido expuestos



no pueden ser corroboradas con testimonios materiales. Pero como resumen, puede afirmarse que el origen del consumo de cereales: trigo y cebada, se documenta en la Península desde el Neolítico Antiguo (en general, VIº milenio calibrado). La agricultura neolítica peninsular (especies e instrumental) resulta ser compleja y, posiblemente, comporta ya una selección de variedades más adecuadas a su medio ambiente y quizá al consumo de sus productos. Se comprueba que son predominantes las especies de grano desnudo, tanto por lo que se refiere al trigo como a la cebada. Es decir, se prefieren las especies panificables y de trilla fácil. A ese respecto cabe añadir que hemos planteado el procesado de la cebada para elaborar cerveza, pero no otras posibilidades de consumo de la misma. Recordemos que en algunas zonas del mundo se fabrica pan a partir de ésta.

Los datos actuales sobre trigos de grano vestido indican su empleo para el consumo animal (escaña) y humano en épocas de hambruna o escasez (povia y escanda). Dado su carácter marginal, ¿cabría plantear un tipo de consumo similar en el Neolítico o, más bien, su presencia en zonas a las que podía adaptarse mejor? Recordemos que no son trigos panificables (a excepción de la escanda) y sí de trilla más trabajosa, estando sus semillas más protegidas, como contrapartida. En un momento inicial del desarrollo de la ganadería parece descartable su uso como forraje, que implicaría además doble trabajo. Por otra parte, el entorno apenas estaría degradado, lo que favorecería el pasto natural para los animales, haciéndolo innecesario.

Resta por plantear otros interrogantes: ¿se adquieren los modos de consumo de los cereales junto con las especies? No entro aquí, en todo caso, a debatir el modo de adquisición, que suele ser la discusión habitual. ¿Se otorga a estos alimentos (bebida incluida), nuevos en la Península, ya que al no existir silvestres en ella no han podido constituir un alimento anterior a su adquisición, un carácter especial: ofrenda a la divinidad, viático para el difunto o resto, en el caso de la cerveza, de un ritual funerario, entre

otras posibilidades? Sin embargo, parece claro que únicamente estando depositados en los contextos señalados adquirirían ese carácter especial, puesto que cabe presuponer su consumo alimenticio en el mundo de los vivos (de nuevo la cerveza podría ser la excepción, si planteamos su carácter de bebida empleada en ceremonias de diversa índole).

Los que parece evidenciarse, en todo caso, es que la escasez de los trigos vestidos limitaría la frecuencia del tueste de los granos para ser liberados del cascabillo a casos muy concretos, por lo que cabe plantear otras posibilidades. La torrefacción de las semillas se puede atribuir a las diversas razones apuntadas en estas páginas y su carbonización a un accidente o a su inutilización como alimento en un contexto ritual. La quema de desechos parece que puede excluirse en este caso.

Pueden sugerirse usos del trigo (y de la cebada) razonablemente lógicos como es el consumo de las propias semillas, cocidas, algo que aún puede constatarse en los hábitos culinarios de ciertas sociedades. Habría que considerar también el momento de inicio de su consumo, cocidos, ya que según los análisis de tecnología cerámica las primeras vasijas neolíticas, levantinas al menos, no resistían una exposición continuada al fuego (Gallart, 1980). Será preciso, no obstante, confirmar este impedimento, sobre el que no se ha vuelto a hacer mención (Bernabeu, Rojo y Molina, 2011).

Evidentemente, su transformación en harina daría pie a otras formas de consumo. Hasta el momento, únicamente contábamos con útiles destinados a la molienda en los que, con suerte y en contados casos, el estudio de fitolitos permitía corroborar su uso para machacar las semillas. Ahora el dato de Can Sadurní que hemos citado confirma este proceso. La harina podría transformarse en gachas, mezclándola con agua o leche y añadiendo quizá otros ingredientes, algo que facilitaría la alimentación de niños muy pequeños y de ancianos, además de su consumo por el resto de la comunidad.



Otra posibilidad es que con la harina se fabricase pan. No parece casual que el trigo más común en los hallazgos sea justamente el candeal. Sin embargo, en el caso del pan, necesitaríamos posteriores testimonios para poder afirmar con certeza que ha sido una de las formas de consumo del trigo. Si fuera así, habría que plantearse también el modo de cocción del mismo. Estos testimonios no existen por el momento, pero la referida presencia del trigo candeal y el cultivo de distintas variedades de trigo y su procesado hace que no sea una sugerencia descabellada y abren también la puerta a la posibilidad de la elaboración del mismo, que quizá pudo tener lugar en un momento algo más tardío del Neolítico, como en el caso de la cerveza (Neolítico Postcardial), cuando ya se hubieran ensayado distintas formas de consumo (las mencionadas gachas, por ejemplo). Podríamos sugerir que este pan pudo ser ácimo e integral, como la harina, lo que aumentaría sus cualidades terapéuticas y alimenticias.

40

En cuanto a la bebida fermentada, supone la exploración de otras vías de consumo de la cebada. De nuevo, cabe plantearse si el conocimiento de su elaboración fue también adquirido y no una experimentación de algunos grupos neolíticos peninsulares. En todo caso, un único hallazgo no nos permite ir más allá, pero sí destacar que, al igual que la agricultura practicada en la Península fue algo complejo desde el inicio, también la gama de productos derivados parece haberlo sido.

Puede afirmarse, en mi opinión, que si unimos las propiedades de los cereales y sus productos a los de las leguminosas y a los de los frutos recolectados (además de los del resto de los componentes de la dieta), las poblaciones neolíticas peninsulares debieron estar razonablemente bien alimentadas en épocas normales, no afectadas por desastres naturales o de otra índole. Del mismo modo, podría situarse en el Neolítico Antiguo el punto de arranque de la dieta cereal mediterránea y, parcialmente, el del establecimiento de la trilogía mediterránea mencionada al inicio de estas páginas.





NOTAS:

1. En todo caso, la dieta mediterránea como tal, considerada hoy el prototipo de alimentación sana por excelencia, es mucho más variada.
2. Como es sabido, el Neolítico Antiguo no tendrá la misma cronología ni las mismas características para todos los grupos de la Península, por lo que parece preferible aludir al Neolítico Antiguo sin más, precisando si Cardial o no, dependiendo de las áreas, cuando sea necesario.
3. La historia de las distintas especies de *Triticum* y *Aegilops* puede verse en Renfrew, 1973, 42-43, Kislev, 1984, 62, Miller, 1992, 25 y Buxó, 1997, 102-107.
4. Algunos autores lo citan como *Triticum aestivo-compactum Schiem.*, un subgrupo de *Triticum aestivum* L.
5. En cualquier caso, continúa abierto el debate fundamentalmente en torno a la filiación de los trigos hexaploides, así como sobre su denominación, que afecta al trigo candeal, debido a que según algunos autores *aestivum* y *compactum* no se distinguían con claridad, al igual que sucedía con *durum* y *turgidum* (Marinval, 1992, 256-257). Por otra parte, van Zeist propuso utilizar la denominación de *Triticum durum-aestivum*, ya que a su juicio *durum* es un trigo de aparición más probable en las regiones mediterráneas por su mejor adaptación al clima de las mismas que *aestivum*, propio de las de clima templado (Buxó, 1989, 13). Así, determinados autores optan por la denominación de *Triticum durum-aestivum* para los hallados en los yacimientos mediterráneos, porque ecológicamente son más propios de estas zonas, mientras que para las templadas se reservan los comunes o compactos.
6. Es importante para personas con mucha actividad mental, estrés y depresión (www.botanical-online.com/trigo.htm).
7. En realidad, estas particularidades regionales han ido variando a medida que se ampliado el número de hallazgos (ver por ejemplo Rubio, 1988).
8. La supuesta intencionalidad ritual no solo se ha propuesto en el caso al que aludimos: yacimientos neolíticos andaluces, adscritos al Horizonte tipo Zuheros (Gavilán y Escacena, 2009), sino que también parece sugerirse en otros hallazgos, como por ejemplo en el yacimiento de Can Sadurní, como se verá. El enterramiento hallado en Los Cascajos (Navarra), en realidad una auténtica necrópolis: treinta y siete inhumaciones en cubetas, para cuyo cierre se han aprovechado molederas o morteros ya amortizados, muestra una clara relación con la agricultura (cebada y vajilla de almacenaje) (Alday, Montes y Baldellou, 2012, 318-319). En dos casos, el difunto estaba cubierto con tierra que contenía cereal carbonizado, cubriendo todo ello un nivel con grandes piedras y fragmentos de molinos de mano y morteros (García y Sesma, 1999, 345).

BIBLIOGRAFÍA:

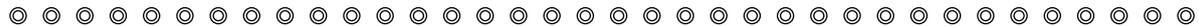
- ACEITUNO, F.J. y LÓPEZ, J.A. (2012): "Caracterización morfológica de almidones de los géneros *Triticum* y *Hordeum* en la Península Ibérica", *Trabajos de Prehistoria*, 69 (2), 332-348.
- ALDAY, A., MONTES, L. y BALDELLOU, V. (2012): "Cuenca del Ebro", en M. Rolo, R. Garido e I. García: *El Neolítico en la Península Ibérica y su contexto europeo*, Madrid, 291-331.



- BARKER, G.y GAMBLE, C. (eds.) (1985): *Beyond Domestication in Prehistoric Europe. Investigations in Subsistence Archaeology and Social Complexity*. Nueva York.
- BERNABEU, J., ROJO, M. y MOLINA, LI. (2011): *Las primeras producciones cerámicas: el VI milenio Cal AC en la Península Ibérica*. Valencia.
- BLASCO, A., EDO, M. y VILLALBA, M^a J. (2008): "Evidencias de procesado y consumo de cerveza en la Cueva de Can Sadurní (Begues, Barcelona) durante la Prehistoria", *Actas del IV Congreso del Neolítico peninsular (Alicante, 27-30 de noviembre 2006)*, I, 428-431.
- BLASCO, A., EDO, M. y VILLALBA, M^a J. (2011): *La cova de Can Sadurní i la prehistòria del Garraf. Recull de 30 anys d'investigació*. Milán.
- BUXÓ, R. (1989): "Estudi de les restes vegetals carbonitzades de la Cova de la Recambra (València)", *Cypselà*, VII, 11-19.
- BUXÓ, R. (1997): *Arqueología de las plantas*. Barcelona.
- CARRIÓN, Y., NTINOU, M. y BADAL, E. (2010): "*Olea europaea L.* in the North Mediterranean Basin during the Pleniglacial and the Early-Middle Holocene", *Quaternary Science Reviews*, 29, 952-968.
- DIETLER, M. (2010): "*Cocina y colonialismos: Encuentros en la Francia mediterránea protohistórica*", en C. Mata, G. Pérez y J. Vives-Ferrándiz (Eds.): *De la cuina a la taula, IV Reunió d'Economía en el Primer Milenio*, *Saguntum*, 11-26.
- FONT, P. (2005): *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Barcelona.
- ROJO, M., GARRIDO, R. y GARCÍA, I. (2012): *El Neolítico en la Península Ibérica y su contexto europeo*. Madrid.
- GALLART, M^a D. (1980): "La tecnología de la cerámica neolítica valenciana", *Saguntum*, 15, 58-90.
- GARCÍA, J. y SESMA, J. (1999): "Talleres de sílex versus lugares de habitación. Los Cascajos (Los Arcos, Navarra), un ejemplo de neolitización en el Alto Valle del Ebro", *II Congreso del Neolítico a la Península Ibérica, (Valencia, 7-9 de abril de 1999)*, 343-350.
- GARRIDO, R. (2006): "Transegalitarian societies: an ethnoarchaeological model for the analysis of Cooper Age Bell Beaker using groups in Central Iberia", en P. Díaz del Río y L. García (Coords.): *Social Inequality in Iberian Late Prehistory*, 81-96.
- GAVILAN, B. y ESCACENA, J.L. (2009): "Las primicias de Caín. Ofrendas de cereales en el Neolítico meridional ibérico", *Espacio, Tiempo y Forma, Serie I, Nueva época, Prehistoria y Arqueología*, 2, 103-118.
- HIGGS, E.S. y JARMAN, M.R. (1969): "The Origins of Agriculture: a Reconsideration", *Antiquity*, 43, 31-41.
- IBAÑEZ, J.J. *et alii* (2001): "Harvesting without sickles: Neolithic examples from humid mountains areas", en S. Beyries y P. Pétrequin (Eds.): *Ethno-archaeology and its transfers*. Oxford, 23-36.
- KISLEV, M.E. (1984): "Emergence of wheat agriculture", *Paléorient*, 10.2, 61-70.
- MARINVAL, P. (1988): *Cueillette, Agriculture et Alimentation végétale de l'épipaléolithique jusqu'au 2ème Âge du Fer en France meridionale: Apports palethnographiques de la carpologie*. París.
- MARINVAL, P. (1992): "Approche carpologique de la néolithisation du sud de la France", en P. Anderson, (Dir.): *Préhistoire de l'agriculture*, 255-263.



- MILLER, N.M. (1992): "A cautionary note on the use of morphological characters for recognising taxa in wheat (*genus Triticum*)", en P. Anderson (Dir.): *Préhistoire de l'agriculture*, 249-253.
 - PEÑA, L. (1993): "Los modelos etnográficos en Arqueobotánica: los cereales vestidos", *I Jornadas Internacionales sobre Tecnología agraria tradicional*. Salamanca, 21-29.
 - PEÑA, L. y ZAPATA, L. (2012): "Las transformaciones económicas del Neolítico en la Península Ibérica: la agricultura", en M. Rojo, R. Garrido e I. García: *El Neolítico en la Península Ibérica y su contexto europeo*. Madrid, 95-106.
 - RENFREW, J.M. (1973): *Palaeoethnobotany*. Londres.
 - RIVERA, D. y OBON, C. (1989): "La dieta cereal prehistórica y su supervivencia en el Área Mediterránea", *Trabajos de Prehistoria*, 46, 247-254.
 - RUBIO, I. (1981): *Aspectos socio-económicos del neolítico peninsular*, Tesis doctoral inédita, UAM.
 - RUBIO, I. (1988): "La economía de subsistencia en el neolítico hispano", en P. López (Coord.): *El Neolítico en España*. Madrid, 337-418.
 - SINGH, P. (1974): *Neolithic Cultures of Western Asia*. Londres-Nueva York.
 - ZOHARY, D. (1969): "The progenitors of Wheat and Barley in relation to domestication and agricultural dispersal in the Old World", en P.J. Ucko y G.W. Dimbleby: *The domestication and exploitation of plants and animals*. Chicago, 47-66.
 - ZOHARY, D. y HOPF, M. (1994): *Domestication of plants in the Old World*. Oxford.
- SITIOS DE LA WEB:
- www.botanical-online.com/trigo.htm



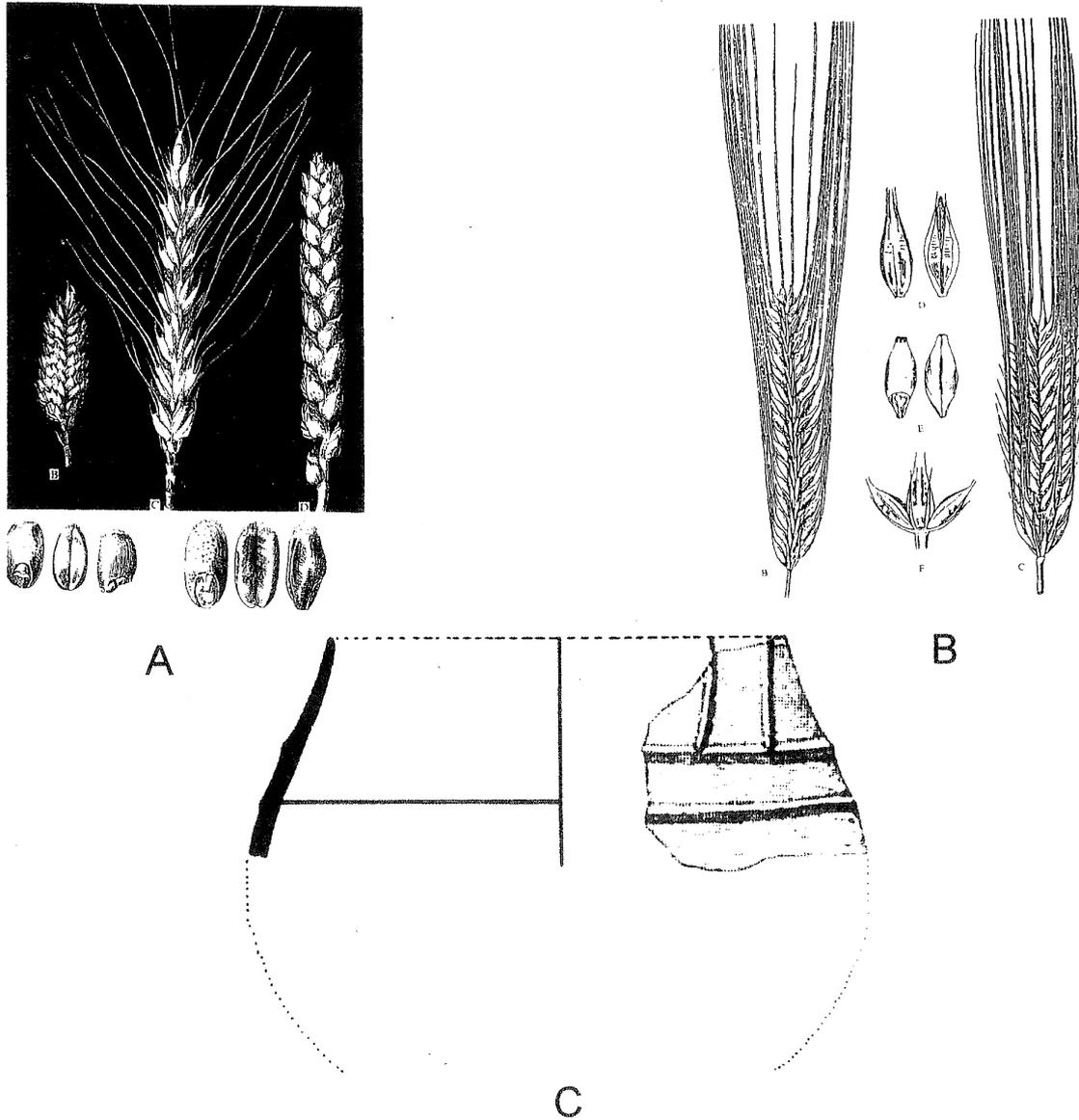


Figura 1.- A: Espigas y semillas de variedades de *Triticum aestivum*. B: Espigas y semillas de variedades de cebada. C: Vasija de Can Sadurní con restos de cerveza (C) (Zohary y Hopf, 1994, Figs. 5 y 14 y Blasco, Edo, M. y Villalba, 2008, Fig. 2).



Composición del trigo integral por cada 100 gramos

Agua (12'76 g), Calorías (329 kcal), Grasa (1'92 g), Proteína (15'40 g), Hidratos de carbono (68'03 g), Fibra (12'2 g), Potasio (340 mg), Fósforo (332 mg), Hierro (3'60 mg), Sodio (2 mg), Magnesio (124 mg), Calcio (25 mg), Cobre (0'41 mg), Cinc (2'78 mg), Manganeso (4'05 mcg), Vitamina C (0 mg), Vitamina A (0 UI), Vitamina B1 (Tiamina) (0'504 mg), Vitamina B2 (Riboflavina) (0'110 mg), Vitamina B3 (Niacina) (5,710 mg), Vitamina B6 (Piridoxina) (0'336 mg) y Vitamina E (1440 mg).

A

Composición de la harina de trigo por cada 100 gramos*

Agua (I: 10'27 g y R: 11'92 g), Calorías (I: 339 kcal y R: 364 kcal), Grasa (I: 1'87 g y R: 0'98 g), Proteína (I: 13'70 g y R: 15'40 g), Hidratos de carbono (I: 72'57 y R: 76'31 g), Fibra (I: 12'2 g y R: 2'7 g), Potasio (I: 405 mg y R: 107 mg), Fósforo (I: 346 mg y R: 108 mg), Hierro (I: 3'88 mg y R: 4'64 mg), Sodio (I: 5 mg y R: 2 mg), Magnesio (I: 138 mg y R: 22 mg), Calcio (I: 34 mg y R: 15 mg), Cobre (I: 0'38 mg y R: 0'14 mg), Cinc (I: 2'93 mg y R: 0'70 mg), Manganeso (I: 3'79 mcg y R: 0'682 mcg), Vitamina C (I: 0 mg y R: 0 mg), Vitamina A (I: 0 UI y R: 0 UI), Vitamina B1 (Tiamina) (I: 0'4 mg y R: 0'1 mg), Vitamina B2 (Riboflavina) (I: 0'215 mg y R: 0'04 mg), Vitamina B3 (Niacina) (I: 6'365 mg y R:---), Vitamina B6 (Piridoxina) (I: 0'341 mg y R: 0'2 mg), Vitamina E (I: 1230 mg y R: 0.060 mg) y Ácido fólico (I: 44 mcg y R:---).

***I: Integral y R: Refinada**

B

Figura 2.- A: Composición del trigo integral por cada 100 gramos. B: Composición de la harina de trigo por cada 100 gramos (www.botanical-online.com/trigo.htm).







Alcohol, prestigio y poder: ritos de comensalidad en el Campaniforme del interior peninsular (2500-2000 AC)

Rafael Garrido Pena

Dpto. de Prehistoria y Arqueología, Universidad Autónoma de Madrid

RESUMEN/ABSTRACT

En este trabajo se aborda la interpretación del fenómeno campaniforme en el interior peninsular atendiendo a su contexto social e ideológico, en el marco de las transformaciones experimentadas por la región en momentos avanzados del Calcolítico. En particular se trata el papel de las cerámicas campaniformes, en tanto que vajilla ritual de alto valor social, en el desarrollo de complejos rituales de comensalidad, tanto en los contextos domésticos como especialmente en los funerarios. Estos rituales se centran en el consumo ceremonial de bebidas alcohólicas (cerveza sobre todo) y alimentos sólidos (carne quizás), destinados a reclutar partidarios para los incipientes líderes que tratan de apuntalar su débil posición.

THIS PAPER DEALS WITH THE INTERPRETATION OF BELL BEAKERS IN THE INTERIOR OF IBERIA, STRESSING THE SOCIAL AND IDEOLOGICAL ASPECTS OF THEM, WITHIN THE CONTEXT OF THE PROFOUND CHANGES OCCURRING IN THE REGION DURING THE FULL COPPER AGE. IT IS PARTICULARLY INTERESTED IN THE ROLE BELL BEAKER POTTERY PLAYED, AS LONG AS A CEREMONIAL WARE, IN COMPLEX COMMENSALITY RITUALS DEVELOPED BOTH IN DOMESTIC AND FUNERARY CONTEXTS. THOSE RITUALS WERE BASED ON THE CEREMONIAL CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES (BEER ESPECIALLY) AND SOLID FOODS (PERHAPS MEAT) SEEKING TO RECRUIT SUPPORTERS FOR THE EMERGENT LEADERS TRYING TO REINFORCE THEIR WEAK POSITION.

47

Palabras clave: alcohol, Campaniforme, poder, comensalidad, ritual, cerámica.

Key words: alcohol, Bell Beakers, power, commensality, ritual, pottery.

EL CAMPANIFORME: ¿CULTURA, ETNIA O RED DE INTERCAMBIOS?

El Campaniforme es uno de esos problemas arqueológicos que perduran a lo largo del tiempo y que ofrecen, por ello, un panorama completo de la evolución de la Prehistoria como disciplina, a partir de las múltiples propuestas formuladas para interpretarlo (Garrido 2005). Los primeros hallazgos se producen a finales del siglo XIX, pero será a comienzos del siglo XX cuando se propongan las primeras interpretaciones, centradas en el problema de los orígenes. En

el marco de la Prehistoria histórico cultural del momento el Campaniforme ofrecía rasgos idóneos para considerarlo una cultura arqueológica, esto es, un conjunto de artefactos que aparecen juntos de forma recurrente en un determinado horizonte cronológico. Se pensaba entonces que estas culturas eran el correlato material de diferentes etnias, pueblos o incluso razas, en un contexto como la Europa de entreguerras en la que estos asuntos interesaban mucho.

Pronto se habló, por ello, del Pueblo Campaniforme, o incluso la Raza



Campaniforme, cuando los estudios craneológicos, muy prestigiados entonces, pretendían vincularla con un tipo braquicéfalo. La sorprendente dispersión de estas vistosas cerámicas se contemplaban pues como el reflejo material de las correrías de este pueblo nómada de comerciantes y metalúrgicos. Muy pronto, se planteó la necesidad de localizar su lugar de origen, que se convirtió en una auténtica obsesión para los investigadores durante décadas.

A comienzos de siglo, y merced al impulso de insignes investigadores como Bosch Gimpera o Castillo, triunfó la hipótesis iberista que situaba en la Península la cuna de este pueblo, primero en el interior peninsular por evolución de la “cultura de las cuevas” neolítica, y posteriormente en la zona del centro de Portugal, especialmente rica en hallazgos. Además, el conocimiento cada vez más completo del registro arqueológico campaniforme, a medida que se multiplicaban los hallazgos, pronto reveló una dualidad estilística en la cerámica, que se correspondía también con modificaciones en los objetos que la acompañaban. Fue Sangmeister (1963) quien primero propuso que tal dualidad se correspondía con un doble origen, articulando todo en su célebre teoría del reflujó. Los campaniformes impresos a peine, de estilo Marítimo o Internacional, habrían tenido su origen en la zona portuguesa del estuario del Tajo, difundándose con rapidez por buena parte de Europa occidental en un movimiento de flujo. Ello explicaría la homogeneidad de este tipo de decoraciones cerámicas. Posteriormente la evolución propia de los diferentes grupos iría creando diferentes estilos locales más tardíos, que en el caso de Centroeuropa se asociarían con otros elementos distintivos como los puñales de lengüeta de cobre, los brazales de arquero o los botones de perforación. Un movimiento de reflujó llevaría esta nueva combinación por toda Europa occidental, incluyendo la Península Ibérica, donde daría origen a los grupos tardíos como el Ciempozuelos meseteño.

Este modelo tuvo un enorme éxito en los años 60-70, y de hecho fue incorporado por

Harrison (1977) en su tesis doctoral, obra de referencia, sin duda, sobre el Campaniforme en la Península Ibérica. Sin embargo, a finales de los 70 una nueva teoría se fue imponiendo, el llamado modelo holandés, obra de Lanting y Van der Waals (1976), que defendía un origen completamente diferente para el campaniforme, en la desembocadura del Rin, y a partir de la evolución de la cerámica cordada neolítica.

Durante los años 80 y 90 fue la teoría más aceptada, y sólo en la última década ha sido cuestionada a partir de la calibración de las numerosas fechas de C14 disponibles en la actualidad (Müller y Van Willingen 2001). Parece que en los últimos años, se vuelven a poner los ojos de nuevo en la Península, y en concreto en el centro de Portugal, en busca de la cuna de esa supuesta cultura (Salanova 2005).

Sin embargo, ya desde los años 70 corre paralela otra línea de investigación mucho más interesante, que no se preocupa tanto por el problema obsesivo de los orígenes, ya que no considera que se trate en modo alguna de una cultura, una etnia o un pueblo, sino una serie de elementos de alto valor social, cuya dispersión por Europa ha de encontrar su explicación en el contexto social y económico de los grupos humanos de la Europa calcolítica.

LA HIPÓTESIS SOCIAL DEL CAMPANIFORME: ALCOHOL Y PODER

Fue mérito de Clarke (1976) reconducir la investigación del Campaniforme a estos territorios más fértiles e interesantes. Fue en el contexto del Congreso de Oberried, cuando argumentó que no existían tales pueblos o etnias campaniformes, sino pueblos con Campaniforme, y que los elementos integrantes de este complejo se intercambian entre los distintos grupos de la Europa prehistórica, en tanto que objetos singulares de alto valor social, siempre minoritarios en los repertorios materiales de los yacimientos. El pueblo o cultura campaniforme da paso así a la red de intercambios.



La razón para que se extendiese tanto este fenómeno y precisamente en ese momento no habría que buscarlo en movimientos migratorios, ni en etnias nómadas, sino en el contexto social y económico de esa crucial etapa de la Prehistoria en Europa occidental. Para Clarke las cerámicas campaniformes no son de uso doméstico cotidiano, sino elementos de prestigio, de alto valor social y simbólico, que pudieron intercambiarse a largas distancias. Una serie de transformaciones desarrolladas desde finales del Neolítico desembocaron en el surgimiento de incipientes diferencias sociales en forma de líderes que tratan de apuntalar su posición, y consolidar su poder manipulando estas valiosas mercancías o bienes de prestigio.

En los años 80 Sherratt (1987) reflexionó en torno a un aspecto vital, no abordado por Clarke. Coincidió en la importancia social y simbólica de estas vistosas cerámicas, pero sugería que ello procedía no tanto del continente, que también, pero del posible contenido. Para Sherratt se trataría de bebidas alcohólicas, y en concreto sugería de forma hipotética el aguamiel. En un momento en el que estos líderes incipientes buscaban sostener su posición y buscar partidarios, el desarrollo de ritos de hospitalidad y fiestas, donde se invitaría a comida y alcohol, habría sido un poderoso medio de ganar apoyos y partidarios en ese contexto.

La reciente aplicación de un conjunto variado de técnicas analíticas a las cerámicas campaniformes ha proporcionado evidencias muy interesantes sobre el contenido de las cerámicas campaniformes. Análisis físico – químicos de contenidos han podido identificar en ellas residuos y trazas de diversas bebidas alcohólicas, y en menor medida alimentos (grasas animales). Los primeros análisis identificaron restos de cerveza de trigo en vasos campaniformes y cuencos de diversos yacimientos peninsulares (Delibes y Guerra 2004, Bueno *et al.* 2005, Rojo *et al.* 2006), y posteriores estudios hallaron cerveza de trigo también en otras formas como la cazuela campaniforme del enterramiento de Fuente

Olmedo (Delibes *et al.* 2009), o en un gran vaso de almacenaje con decoración campaniforme del Abrigo soriano de Carlos Álvarez (recipiente grande quizás para servir cerveza en fiestas o para fermentarla), y otras bebidas alcohólicas a base de pera (perada) o de la fermentación de yogur y cereales, así como restos de grasas animales en una cazuela y una cazuelilla de otros yacimientos campaniformes sorianos (Rojo *et al.* 2008) (Tabla 1). Todo parece indicar, por tanto, que el contenido de estas cerámicas decoradas era también algo muy especial y valioso, como intuyó genialmente Sherratt. En esas vasijas se bebió, alcohol sobre todo, y se comió, pero si se trata de recipientes especiales, de alto valor social, cabe preguntarse si podemos conocer qué clase de rituales se desarrollaron con ellos y en qué contextos sociales e ideológicos

COMER Y BEBER: DOS FACETAS DEL RITUAL DE COMENSALIDAD CAMPANIFORME EN EL INTERIOR PENINSULAR

49

El estudio del repertorio de formas cerámicas, sus capacidades y la combinación de los diferentes tipos en auténticos *kits* ceremoniales en las sepulturas, ha proporcionado datos muy interesantes que nos ayudan a aproximarnos a las características de estos complejos rituales de comensalidad (Garrido 2000, Garrido *et al.* 2011). De todo ello podemos deducir con claridad que se articulaban en torno a dos dimensiones distintas y bien diferenciadas entre sí:

1) La Bebida

El vaso campaniforme es el elemento central de esta faceta del ritual, y tanto sus proporciones como su perfil cerrado, así como su volumen medio en torno al litro, lo convierten en un recipiente idóneo para el consumo individual de líquidos. Su elevado grado de estandarización nos indica, además, que existía una voluntad expresa en los alfareros de una región tan amplia como la Meseta, de intentar ceñirse a un prototipo, que debía cumplir una serie de condicionamientos formales para que pudiera cumplir adecuadamente su papel



en el ceremonial. Los análisis de contenidos disponibles hasta la fecha para esta forma nos indican únicamente la presencia de cerveza, bien sea de cebada o de trigo (Tabla 1).

Un papel semejante habrían tenido las copas campaniformes, como recipientes para la bebida individual, aunque carecemos de análisis por el momento, pues no en vano se trata de una forma cerámica apenas representada en el campaniforme del interior peninsular por un fragmento de pie del poblado madrileño de El Ventorro, otro en el yacimiento conquense de El Alto del Romo (Vicente *et al.* 2007), y uno completo inédito en la necrópolis de Humanejos, en Parla (Flores y Garrido en prensa). En la zona del centro de Portugal y el suroeste de Andalucía se conocen, sin embargo, mucho mejores y más abundantes ejemplos.

50

Otra forma que debió emplearse en esta faceta del ritual son los vasos de almacenaje. Este tipo de recipientes de notables dimensiones (pueden alcanzar hasta 21 litros y medio metro de altura), se han relacionado tradicionalmente con tareas puramente domésticas de almacenaje. Pero la cuidada decoración que portan y la estandarización de sus diseños en todo el interior peninsular nos indican que estos recipientes eran también especiales. Quizás eran señalados mediante esa ornamentación como aquellos donde se fermentaba o guardaba la preciada bebida consumida en los vasos campaniformes (Garrido 2000, 129).

Además, el reciente análisis de un fragmento de vaso de almacenaje con decoración campaniforme de Estilo Ciempozuelos del abrigo soriano de Carlos Álvarez ha identificado indicadores de haber contenido cerveza de trigo (Rojo *et al.* 2008). Parece confirmarse con ello que este tipo de vasos no eran simples recipientes de uso doméstico cotidiano sino que tuvieron un importante papel en el ritual de comensalidad campaniforme, probablemente como los contenedores donde se fermentaba la bebida alcohólica (cerveza) que se bebía en los vasos. Tampoco se puede descartar, dada la

variedad de formas y tamaños que presentan, que alguno de ellos hubiera podido emplearse para el servicio de bebida en fiestas, ya no tan elitistas o minoritarias, sino comunales, bien documentadas en la bibliografía antropológica por su utilidad para los líderes que desean atraer partidarios (Hayden 1996).

2) La comida

En este caso es la cazuela la forma cerámica más importante. Se trata de un recipiente de dimensiones mucho mayores que vasos y cuencos, bajo y abierto, y por ello nada adecuado para el manejo de líquidos y sí de sólidos. Las proporciones entre su diámetro de boca y altura oscilan en torno al 3/1, con volúmenes muy variados, aunque la mayoría se comprenden entre 1'5 y 3 litros aproximadamente. Es, además, una forma local, en contraste con el vaso campaniforme que es un tipo común a buena parte de Europa occidental, y además exhibe una importante variabilidad que incide en su menor estandarización.

Muy poca información tenemos de los análisis de contenidos, sin embargo, ya que sólo dos muestras tuvieron resultados positivos: un fragmento del asentamiento al aire libre soriano de Los Dolientes I que contuvo grasas animales (¿carne?) (Rojo *et al.* 2008), y el ejemplar completo del célebre enterramiento de Fuente Olmedo, que contuvo cerveza de trigo (Delibes *et al.* 2009). Poco se puede decir con tan pocas muestras, aunque parece claro que una forma como la cazuela no resulta adecuada para manejar líquidos, y se nos antoja, sin embargo, como ideal para presentar y servir alimentos sólidos como carnes o gachas de cereal.

Por otro lado, hay formas campaniformes muy sencillas y de menor tamaño que, a juzgar por diversos hallazgos y por algunos análisis, pudieron cumplir en ambas facetas del ritual (a bebida y la comida), una misión específica como elementos distribuidores del contenido de vasos (bebida) y cazuelas (comida). Nos referimos a los cuencos y cazuelillas.



Los recientes análisis de contenidos han podido identificar tanto bebidas alcohólicas (cerveza de cebada, bebida fermentada de yogur con cereales) como restos de grasas animales (carne, guisos) (Tabla 1). En algún caso (como en Almenara de Adaja) incluso se conoce la presencia de cera de abeja, muy probablemente para impermeabilizar el recipiente para su uso con bebidas. Son formas abiertas, especialmente el cuenco, y volúmenes entre 100-500 cc, pero de pequeñas dimensiones.

Cuando se analiza la proporción existente entre la capacidad de los distintos tipos de formas en los sets de recipientes colocados como ajuares en las tumbas campaniformes de la meseta, se aprecian datos reveladores que nos ayudan a adentrarnos en los posibles rituales de comensalidad desarrollados con ellos (Garrido, 2000: 70-74), en este caso en las ceremonias funerarias.

Es evidente que existe una importante variabilidad en la combinación concreta de volúmenes en los diferentes casos documentados, lo que resulta lógico, teniendo en cuenta las características de la muestra, procedente de un extenso ámbito geográfico y un periodo de varios siglos. Pero como en otros muchos aspectos del Campaniforme, corren parejos la diversidad regional y ciertos aspectos comunes. Por ello, aunque no sea posible establecer una tipología estricta de combinaciones concretas de volúmenes que se reproduzcan fielmente, sí se constatan ciertas características comunes.

En primer lugar tenemos los ajuares compuestos por sólo dos recipientes, en los que una forma cerrada, el vaso, se acompaña de otra más plana, el cuenco, que suele ser mucho menor que él, ya sean ambos lisos, o combinando estos con los Marítimos y los Ciempozuelos. Si analizamos las proporciones de sus respectivas capacidades observamos que casi siempre el vaso supera el tamaño del cuenco de forma clara (desde 1'44 a 7'75 veces). De hecho en la fosa zamorana de Los Pasos éste último se halló en el interior de aquél. Si

analizamos la correlación que esta pareja de formas ofrece, vemos que existe una tendencia según la cual cuanto mayor es la capacidad del vaso menor suele ser la del cuenco, por lo que podría tratarse de un "patrón" ritual bastante extendido.

Pero cabe asimismo plantearse si podría el vaso albergar el contenido a ingerir por parte de los asistentes en la ceremonia, siendo el cuenco la posible medida del consumo individual de cada uno de ellos. De ser así, se podría estimar un número total de potenciales participantes que oscilaría entre los tres (Valdeprados), cinco (Los Pasos) y ocho (J. Fco. Sánchez). Aunque también es cierto que esta hipótesis no funcionaría en casos como Aldeagordillo o Soto donde la capacidad del vaso no llega a duplicar la del cuenco (Garrido 2000, 72-73).

Cuando se usan tres recipientes, la combinación más frecuente es, sin duda, el vaso, la cazuela y el cuenco, el célebre trío característico del estilo Ciempozuelos (Figura 1), muy bien representado en contextos funerarios como Pajares de Adaja, Ciempozuelos, Vaquera, Fuente Olmedo, Villabuena del Puente, Prado de la Nava (Garrido 2000, 73), y otros hallazgos más recientes, como Valdeperales (Rojo *et al.* 2005, 229). Además, contamos con un dato curioso y significativo a efectos rituales, bien conocido desde el descubrimiento de la fosa de Villabuena del Puente, y corroborado por otros más recientes (Berzosa y Flores 2005): en muchos casos el cuenco aparece cuidadosamente depositado en el interior de la cazuela.

Los vasos suelen ofrecer valores claramente superiores a los de los cuencos, aunque muy variados (de 5'17 veces en Pajares de Adaja a 1'02 en Fuente Olmedo). Eso sí, existe una importante correlación negativa entre las capacidades de los recipientes pertenecientes a ambas formas (en este caso -0'62, en la *r* de Pearson). Parece, por tanto, que el volumen de los cuencos tiende a ser menor cuanto más grande es el de los vasos que los acompañan.



Las cazuelas siempre son los recipientes mayores de la terna, y multiplican de forma variada pero siempre elevada los valores ofrecidos por los vasos (desde 1'10 veces en Pajares, hasta casi quintuplicarlo en Fuente Olmedo) y, sobre todo, por los cuencos (entre 3 y 5 veces).

En lo que se refiere, finalmente, a la correlación entre ellas podemos señalar que es casi inexistente entre vasos y cazuelas (-0'08, en la *r* de Pearson), indicando que cada una representan facetas muy diferentes, y hasta cierto punto independientes, dentro del ritual. Esa correlación es bastante baja, pero positiva entre cuencos y cazuelas (0'26), es decir, que el tamaño de los cuencos suele tiende a aumentar de forma pareja al de las cazuelas que los acompañan.

Por otro lado, contamos con dos ejemplos meseteños de tríos cerámicos funerarios campaniformes diferentes, no ya de estilo Ciempozuelos, sino Marítimo y Puntillado geométrico. En la tumba madrileña del Arenero de Miguel Ruiz, el ajuar cerámico estaba formado por tres recipientes, dos vasos campaniformes, uno Marítimo y otro Puntillado de mayor tamaño, y una cazuelilla lisa, que apareció dentro de éste último. ¿Estaría desempeñando en este caso la cazuelilla funciones semejantes a las que cumple el cuenco en los equipos Ciempozuelos, pues presenta similares dimensiones y capacidad?. En Villaverde de Íscar un vaso campaniforme puntillado se halló acompañado de dos cuencos lisos, el menor de los cuales apareció en el interior del otro. Este último podría quizás cumplir las funciones de la cazuela, con su litro de capacidad (cifra reducida pero también conocida en algún ejemplar meseteño como Prado de la Nava), mientras el menor de ellos (con sus algo más de 400 cc.) presenta un valor muy normal para los cuencos funerarios.

En definitiva, parece que en el caso del trío cerámico Ciempozuelos nos hallamos ante un *kit* cerámico ritual donde se combinan distintos recipientes destinados a desempeñar funciones marcadamente diferentes dentro del ceremonial: el vaso campaniforme para

el consumo y presentación de bebidas alcohólicas (cerveza sobre todo) y la cazuela para hacer lo propio con alimentos sólidos, quedando el cuenco como posible medida distribuidora del contenido de ambos. No en vano, la correlación que se ha podido establecer entre las capacidades totales de los vasos y las cazuelas es muy baja (-0'08), lo cual pone de manifiesto con claridad que ambas formas representan facetas distintas del ritual.

Por su parte, la relación del cuenco con ambas es significativa en los dos casos, pero curiosamente inversa. Así, se constata una tendencia de los cuencos a ser más pequeños cuanto mayor es el vaso, y mayores cuanto más lo es la cazuela. Es decir, que tienden a mantener la proporción con esta última, como si existiese una determinada cantidad de "raciones" a respetar en cada ceremonia, al margen del número de participantes, mientras con el vaso ocurre lo contrario. Siguiendo esta hipótesis, cuanto mayor fuese el tamaño de este último un mayor número de personas podrían beber de su contenido. Lo interesante es que existe el mismo tipo de relación entre el cuenco y el vaso en los ajuares compuestos por sólo dos recipientes, como ya señalamos anteriormente, lo cual refuerza este patrón.

CONSIDERACIONES FINALES: EL CONTEXTO SOCIAL E IDEOLÓGICO DEL CAMPANIFORME Y LOS RITUALES DE COMENSALIDAD

Comer y beber en las sociedades humanas es mucho más que satisfacer una mera necesidad fisiológica. En torno a ello se elaboran poderosas metáforas y símbolos que proyectan determinadas visiones interesadas de la sociedad, cargadas de ideología. Lo que se come y lo que se bebe, de qué forma se hace, en qué lugar y con quién no es algo inocente, sino cargado de significados culturales. A lo largo de la historia las maneras de mesa han sido uno de los medios más eficaces de establecer etiquetas sociales e ideológicas que diferencian a las personas.

Hemos analizado cómo se emplearon las cerámicas campaniformes que aparecen



depositadas en los contextos funerarios, en el desarrollo de rituales de comensalidad que combinan bebidas alcohólicas y alimentos en las ceremonias funerarias (Figura 2). Los ajuares cerámicos que se documentan en las tumbas pueden ser considerados, por tanto, *kits* rituales que acompañarían al fallecido al más allá, y ellos y sus contenidos serían exhibidos ante la comunidad asistente al funeral, como elementos de alto valor social y prestigio. En el caso de los pequeños panteones familiares recientemente excavados, como el toledano de Valle de las Higueras (Bueno *et al.* 2005) o los madrileños de Camino de las Yeseras (Liesau *et al.* 2008) y Humanejos (Flores y Garrido *in press*), se localizan en ocasiones conjuntos de recipientes no directamente vinculados con las inhumaciones. Sin descartar que ello sea producto de la propia dinámica de un sepulcro abierto, que pudo separarlos de sus lugares originales, quizás en algún caso estos hallazgos podrían representar alguno de los *kits* utilizados en el banquete funerario. Más aún, los propios recipientes colocados como ajuares funerarios junto a los difuntos pudieron ser también empleados en él, y por eso los análisis de contenidos identifican con relativa frecuencia la presencia de bebidas alcohólicas y alimentos sólidos en ellos.

Pero si los funerales de un personaje dirigente, en tanto que acontecimientos cruciales en la vida de una comunidad, son ocasiones ideales para plasmar las aspiraciones de la familia del fallecido a seguir controlando la estructura política y social, no son los únicos contextos donde se desarrollarían estos rituales con esa misma finalidad. En efecto, en la vida social que transcurre cotidianamente en los lugares de asentamiento también tendrían cabido estos rituales de comensalidad campaniformes.

La presencia de cerámicas campaniformes en contextos domésticos ha sido utilizada muchas veces como argumento en contra de su consideración como un elemento ritual o de alto valor social. El hallazgo de algunos fragmentos cerámicos campaniformes rodados entre los desechos de los poblados, mezclados

con restos de otras cerámicas no decoradas, restos de fauna, cenizas, etc., parecía ilustrar inequívocamente esa visión. Sin embargo, ello solo indica que efectivamente las cerámicas campaniformes se utilizaron en la vida doméstica de estas sociedades, y transcurrido su período de vida pasaron a formar parte de los desechos, como el resto de elementos de la cultura material. Pero ¿para qué se utilizaron? ¿Fueron realmente recipientes de uso cotidiano?

En primer lugar conviene destacar que porcentualmente la presencia de cerámicas campaniformes en los asentamientos es siempre muy minoritaria (1-5 % del total), lo cual indica claramente que se destinó a actividades no cotidianas. Además, aunque aparecen algunas más gruesas y descuidadas, la gran mayoría muestran acabados muy buenos, grosores de pared muy reducidos (4-5 mm.), perfiles sinuosos, y en muchos casos decoración en el interior del borde y en los fondos (Figura 1). Todos ellos son rasgos poco adecuados para su uso cotidiano, menos aún para su empleo en tareas culinarias. Las formas que aparecen son las mismas que en las tumbas (vasos campaniformes, cazuelas, cuencos y cazuelillas), con la presencia adicional de vasos de almacenaje decorados. Estos recipientes de evidente uso doméstico, dadas sus dimensiones, pudieron no obstante tener un papel importante en los rituales de comensalidad. Como ya hemos comentado, pudo utilizarse bien como recipiente para fermentar la bebida que se consumía en los vasos o como vasija de servicio en fiestas comunales, a juzgar por su cuidada decoración y algún análisis de contenidos.

Incluso cerámicas de un contenido ideológico tan evidente como los así llamados campaniformes simbólicos (con motivos figurativos comunes al arte esquemático como soliformes o zoomorfos sobre todo), se documentan no sólo en las tumbas, como en Camino de las Yeseras (Liesau *et al.* 2008) sino también en los poblados como en los yacimientos madrileños de Las Carolinas o El Ventorro (Garrido y Muñoz, 2000).



Un curioso rasgo tipológico que presenta la cerámica campaniforme, que la distingue de la realizada en etapas anteriores es la aparición de umbos en los fondos. Este pequeño rehundimiento circular en el centro de los fondos está pensado para que estos recipientes pudieran apoyarse sobre una superficie plana, una mesa (de madera, de piedra). ¿Podría reflejar la aparición de este elemento el desarrollo de nuevas maneras de mesa, de protocolos mucho más formalizados para el desarrollo de estos ceremoniales de comensalidad campaniformes, por ejemplo en contextos como ritos de hospitalidad, idóneos para trabar pactos políticos? (Figura 3).

Prueba de que estas cerámicas se empleaban también en otros contextos rituales no funerarios, probablemente conmemorativos, son algunos recientes hallazgos meseteños. Me refiero a un excepcional descubrimiento realizado en el soriano Valle de Ambrona (Soria): un pequeño túmulo (El Alto III), donde se recuperaron tres elementos de oro, un cuenco y una cazuela campaniformes completos, de gran calidad y excelente ejecución, junto a los fragmentos de otros recipientes campaniformes incompletos, intencionadamente rotos y depositados entre las piedras del túmulo. No se trata de un enterramiento, aunque algunos de estos materiales como la orfebrería áurea solo aparezcan en ese tipo de contextos. Ningún hueso humano fue recuperado en su excavación, y ello no se debe a razones de conservación diferencial sino a la ausencia real y efectiva de restos humanos.

Además, el enclave es excepcional, pues desde él se domina un vasto paisaje que recorren varias vías naturales de comunicación esenciales en la región. Por ello, este pequeño túmulo podría señalar y conmemorar el desarrollo de un importante ritual, en el curso del cual presumiblemente se bebieron y consumieron alimentos en esas cerámicas campaniformes, tras lo cual materiales tan significativos como joyas de oro o algunos recipientes de gran calidad se depositaron completos en la base del túmulo,

otros vasos (¿los utilizados en el ritual?) se rompieron y depositaron a medida que se construía el pequeño túmulo conmemorativo de tan especial acontecimiento (Garrido *et al.* 2011, 122-124). Otro hallazgo muy semejante se produjo en el túmulo abulense de El Morcuero (Gemuño, Ávila), que Fabián (2006, 335) interpreta también en estos mismos términos.

En definitiva parece acreditado por múltiples evidencias que las cerámicas campaniformes no eran vulgares recipientes de uso doméstico cotidiano, sino una vajilla estandarizada de tipo ritual, y muy cuidada y costosa elaboración, por lo complejo de la ejecución de sus complejos patrones decorativos, su fino modelado y sus formas estandarizadas (Garrido 2000). Este *set* cerámico forma parte de una exitosa combinación de objetos de alto valor social, portadores además de importantes significados. Básicamente es una combinación de armas, adornos y recipientes para desarrollar ritos de comensalidad. Todos ellos forman una parafernalia ritual que exhibirían ciertos personajes a lo largo de su vida, y que les acompañaría asimismo el día de su muerte. Precisamente es en los funerales donde contamos con más evidencias de ello (Figura 1).

Entendemos que los ajuares funerarios están constituidos siempre por elementos cuidadosa e intencionadamente seleccionados para transmitir una imagen del fallecido al resto de la comunidad presente. En realidad, con ello, más que apuntalar las aspiraciones o posición del muerto, que ya desaparece, lo importante es defender las de su familia, y sus posibles herederos en los puestos de poder o prestigio.

Las armas metálicas, en ocasiones documentadas junto a las puntas de flecha de sílex, proporcionarían la imagen de un guerrero y su autoridad militar. Aunque considerados por algunos autores como piedras de afilar, utilizadas para reavivar los filos de los metales desgastados por el uso (Risch 1992), los brazales de arquero parecen haber desempeñado la función que les da su



nombre, a juzgar por lo que proponen recientes trabajos experimentales y de huellas de uso (Fokkens *et al.* 2008, Van Der Vaart 2009), que los consideran asimismo expresión de una ideología guerrera (Fokkens *et al.* 2008) propia del varón (Sarauw 2007).

Las puntas de lanza de tipo Palmela y los puñales de lengüeta como armas metálicas, inciden además de en este aspecto, en la posesión de bienes de acceso restringido, como los objetos metálicos. Los puñales han sido interpretados por diversos investigadores en los últimos años como cuchillos para sacrificar el ganado (Skak-Nielsen 2009), a partir de las propias características de muchos de ellos, que muestran huellas de uso en los laterales de la hoja y puntas poco o nada punzantes, así como de numerosas representaciones de arte rupestre donde aparecen estos puñales/ cuchillos asociados con figuras zoomórficas. Probablemente se trataría de un arma utilizada tanto como puñal, es decir elemento punzante, y cuchillo, o elementos cortantes. En cualquier caso se trata siempre de un arma personal, pues sólo aparece un puñal por individuo, mientras las puntas Palmela y el resto de armas del conjunto campaniforme varían en número en las diferentes tumbas documentadas.

Los elementos de adorno otorgarían a su dueño el prestigio del poseedor de bienes de acceso restringido, muchas veces de procedencia exótica, como las joyas de oro o los botones de marfil. El fallecido conseguiría con su exhibición en el funeral mostrar la imagen de un personaje bien conectado con las redes de intercambio a larga distancia, lo que proporcionaría gran prestigio.

Finalmente, y como hemos tratado de argumentar anteriormente, las cerámicas campaniformes, como valiosas producciones especializadas, formarían un conjunto recurrente que remite al desarrollo de una serie de ceremonias de comensalidad, que no todos podrían permitirse. Mediante estos complejos ritos estos personajes lograrían reclutar partidarios para su causa y aspiraciones sociales. La exhibición de estos *kits* cerámicos en los funerales nos demuestra la importancia simbólica que tenían en la vida de estas personas, y también muy posiblemente en el propio desarrollo concreto de la ceremonia fúnebre, donde es muy probable que se desarrollasen también ritos de este tipo. En la vida y en la muerte el consumo ritual de alimentos y bebidas alcohólicas sirvió para subrayar momentos cruciales de la vida del grupo.





BIBLIOGRAFÍA:

- BERZOSA, R. Y FLORES, M. (2005): *El conjunto funerario del vertedero de La Salmedina (Distrito Villa de Vallecas, Madrid)*. En M. Rojo, R. Garrido e I. García (Coords.): *El Campaniforme en la Península Ibérica y su contexto europeo/ Bell Beakers in the Iberian Peninsula and their European context*. Valladolid, Universidad de Valladolid-Junta de Castilla y León, 481-494.
- BUENO, P., BARROSO, R. Y BALBÍN, R.D. (2005): "Ritual campaniforme, ritual colectivo: La necrópolis de cuevas artificiales del Valle de las Higueras, Huecas, Toledo", *Trabajos de Prehistoria*, 62(2), 67-90.
- CLARKE, D. (1976): "The Beaker network-social and economic models", *J.L. Lanting y J.D. Van der Waals (Eds.) Glockenbecher Symposium* (Oberried, 1974), Bussum/Haarlem, Fibula-van Dishoeck, 459-77.
- DELIBES DE CASTRO, G. Y GUERRA DOCE, E. (2004): "Contexto y posible significado de un cuenco Ciempozuelos con decoración simbólica de ciervos hallado en Almenara de Adaja (Valladolid)", E. Baquedano (Ed.): *Miscelánea en homenaje a Emiliano Aguirre*, vol. IV Arqueología. Alcalá de Henares. Museo Arqueológico Regional, 116-125.
- DELIBES, G.; GUERRA, E. Y JUAN-TRESERRAS, J. (2009): "Testimonios de consumo de cerveza durante la Edad del Cobre en la tierra de Olmedo (Valladolid)". M.I. Del Val y P. Martínez (Dirs.): *Castilla y el mundo feudal: homenaje al profesor Julio Valdeón*. III. Junta de Castilla y León. Universidad de Valladolid, 585-599.
- FABIÁN GARCÍA, J.F. (2006): *El IV y III milenio AC en el Valle Amblés (Ávila)*. Serie Monografías nº 5. Salamanca. Junta de Castilla y León.
- FLORES, R. Y GARRIDO, R. En (prensa): Campaniforme y conflicto social: evidencias del yacimiento de Humanejos (Parla). *IX Jornadas de Patrimonio Arqueológico en la Comunidad de Madrid* (Alcalá de Henares, 15-16 de Noviembre de 2012).
- FOKKENS, H.; ACHTERKAMP, I. Y KUIJPERS, M. (2008): "Bracers or Bracelets? About the Functionality and Meaning of Bell Beaker Wrist-guards", *Proceedings of the Prehistoric Society* 74, 109-140.
- GARRIDO PENA, R. (2005): El Laberinto Campaniforme: Breve historia de un reto intelectual, M.A. Rojo, R. Garrido e I. García (Eds.) *El Campaniforme en la Península Ibérica y su contexto europeo*. Valladolid, Universidad de Valladolid, 29-44.
- GARRIDO PENA, R. (2000): *El Campaniforme en la Meseta Central de la Península Ibérica (c. 2500-2000 A.C.)*. Oxford. B.A.R. (International Series), 892.
- GARRIDO, R.; ROJO, M.; GARCÍA, I. Y TEJEDOR, C. (2011): "Drinking and Eating Together: The Social and Symbolic Context of Commensality Rituals in the Bell Beakers of the Interior of Iberia (2500-2000 cal BC)", G. Aranda, S. Montón y M. Sánchez (Eds.): *Guess Who's Coming to Dinner: Commensality Rituals in the Prehistoric Societies of Europe and the Near East*. Oxford. Oxbow Monographs, 109-129.
- GARRIDO, R. Y MUÑOZ, K. (2000): "Visiones sagradas para los líderes", *Complutum* 11: 285-300.
- HARRISON, R.J. (1977): *The Bell Beaker Cultures of Spain and Portugal*. American School of Prehistoric Research Bulletin, 35, Cambridge-Massachusetts.



- HAYDEN, B. (1996): "Feasting in prehistoric and traditional societies". En P. Wiessner y W. Schiefenhovel (eds.): *Food and the status quest. An Interdisciplinary Perspective (Anthropology of Food and Nutrition)*. Berghahn Books. Providence, pp. 127-147.
- LANTING, J. L. Y VAN DER WAALS, J. D. (1976): "Beaker culture relations in the Lower Rhine Basin", J.L. Lanting y J.D. Van der Waals (Eds.) *Glockenbecher Symposion* (Oberried, 1974), Busum/Haarlem, Fibula-Van Dishoeck, 1-80.
- LIESAU, C., BLASCO, C., RÍOS, P.; VEGA, J., MENDUIÑA, R., BLANCO, J.F., BAENA, J., HERRERA T., PETRI, A. Y GÓMEZ, J.L. (2008): "Un espacio compartido por vivos y muertos: el poblado calcolítico de fosos de Camino de las Yeseras", *Complutum*, 19(1), 97-120.
- RISCH, R. (2002): Recursos naturales, medios de producción y explotación social. Un análisis económico de la industria lítica de Fuente Álamo (Almería), 2250-1400 ANE, *Iberia Archaeologica*, Philipp von Zabern, Maguncia.
- ROJO, M.A., KUNST, M., GARRIDO, R., GARCÍA, I. Y MORÁN, G. (2005): *Un desafío a la eternidad. Tumbas monumentales del Valle de Ambrona*. Memorias-Arqueología en Castilla y León 14, Junta de Castilla y León.
- ROJO-GUERRA M.A., GARRIDO-PENA R., GARCÍA-MARTÍNEZ DE LAGRÁN I., JUAN-TRESERRAS J. Y MATAMALA J.C.(2006): "Beer and Bell Beakers: drinking rituals in Copper Age Inner Iberia", *Proceedings of the Prehistoric Society*, 72, 243-265.
- ROJOGUERRA, M.A.; GARRIDO PENA, R. Y GARCÍA MARTÍNEZ DE LAGRÁN, I. (2008): "No sólo cerveza: nuevos tipos de bebidas alcohólicas identificados en análisis de contenidos de cerámicas campaniformes del valle de Ambrona (Soria)", *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada*, 18, 91-105.
- SALANOVA, L. (2005): "Los orígenes del campaniforme: Descomponer, analizar, cartografiar", M.A. Rojo, R. Garrido e Í. García (Eds.) *El Campaniforme en la Península Ibérica y su contexto europeo*. Valladolid, Universidad de Valladolid, 7-18.
- SANGMEISTER, E. (1963): "La civilisation du vase campaniforme", *Actes du Premier Colloque Atlantique* (Brest, 1961): Les civilisations atlantiques du néolithique à l'Age du Fer, Rennes: 25-56.
- SARAUW, T. (2007): "Male symbols or warrior identities? The 'archery burials' of the Danish Bell Beaker Culture", *Journal of Anthropological Archaeology*, 26, 64-87.
- SHERRATT, A. (1987): "Cups that Cheered", W.H. Waldren y R.C. Kennard (Eds.) *Bell Beakers of the Western Mediterranean Definition, interpretation, theory and new site data*. The Oxford International Conference 1986, Oxford, BAR (International Series), 331, 81-114.
- SKAK-NIELSEN, N.V. (2009): "Flint and metal daggers in Scandinavia and other parts of Europe: a reinterpretation of their function in the Late Neolithic and Early Copper and Bronze Age", *Antiquity*, 83, 349-358.
- VAN DER VAART, S. (2009): *Bell Beaker wrist-guards reconsidered. A research into their functionality and possible uses*. Leiden. Bachelor thesis, Faculty of Archaeology.
- VICENTE NAVARRO, A.; ROJAS RODRÍGUEZ-MALO, J.M.; PÉREZ LÓPEZ-TRIVIÑO, J. Y SÁNCHEZ SEGUIDO, F. (2007): "El yacimiento campaniforme del "Alto del Romo" (Tarancón, Cuenca). Asentamiento calcolítico en la Mancha Alta", *ARSE* 41, 37-73.





Yacimiento	Contexto	Forma	Contenido	Bibliografía
Túmulo de La Sima (Miño de Medina, Soria)	Reutilización de tumba megalítica	Vaso campaniforme Estilo Marítimo	Cerveza de trigo	Rojo <i>et al.</i> (2005)
Túmulo de La Peña de La Abuela (Ambrona, Soria)	Reutilización de tumba megalítica	Vaso campaniforme Estilo Marítimo	Cerveza de trigo	Rojo <i>et al.</i> (2005)
Abrigo de Carlos Álvarez (Miño de Medina, Soria)	Asentamiento	Cazuela campaniforme Estilo Ciempozuelos	Cerveza de trigo	Rojo <i>et al.</i> (2008)
Valle de las Higueras (Huecas, Toledo)	Necrópolis de cuevas artificiales	Cuenco campaniforme Estilo Ciempozuelos	Cerveza de cebada	Bueno <i>et al.</i> (2005)
Almenara de Adaja (Valladolid)	Enterramiento secundario en fosa	Cuenco campaniforme Estilo Ciempozuelos	Cerveza con cera de abeja	Delibes y Guerra (2004)
Fuente Olmedo (Valladolid)	Enterramiento en túmulo individual	Cazuela campaniforme Estilo Ciempozuelos	Cerveza de trigo	Delibes <i>et al.</i> (2009)
Los Dolientes I (Miño de Medina, Soria)	Asentamiento	Cuenco campaniforme Estilo Ciempozuelos	Bebida fermentada de yogur con cereales	Rojo <i>et al.</i> (2008)
Los Dolientes I (Miño de Medina, Soria)	Asentamiento	Indeterminada Estilo Ciempozuelos	Perada	Rojo <i>et al.</i> (2008)
Valle de las Higueras (Huecas, Toledo)	Necrópolis de cuevas artificiales	Cuenco liso	Grasas animales	Bueno <i>et al.</i> (2005)
Túmulo de La Sima (Miño de Medina, Soria)	Reutilización de tumba megalítica	Cazuelilla lisa	Grasas animales	Rojo <i>et al.</i> (2005)
Los Dolientes I (Miño de Medina, Soria)	Asentamiento	Cazuela campaniforme Estilo Ciempozuelos	Grasas animales	Rojo <i>et al.</i> (2008)

Tabla 1. Análisis de contenidos de cerámicas campaniformes del interior peninsular.



Figura 1.- Cerámicas campaniformes de la necrópolis de Ciempozuelos (Madrid). Fotografía Museo Arqueológico Nacional

59

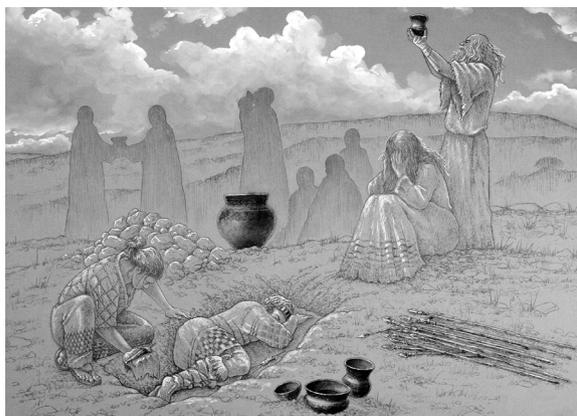
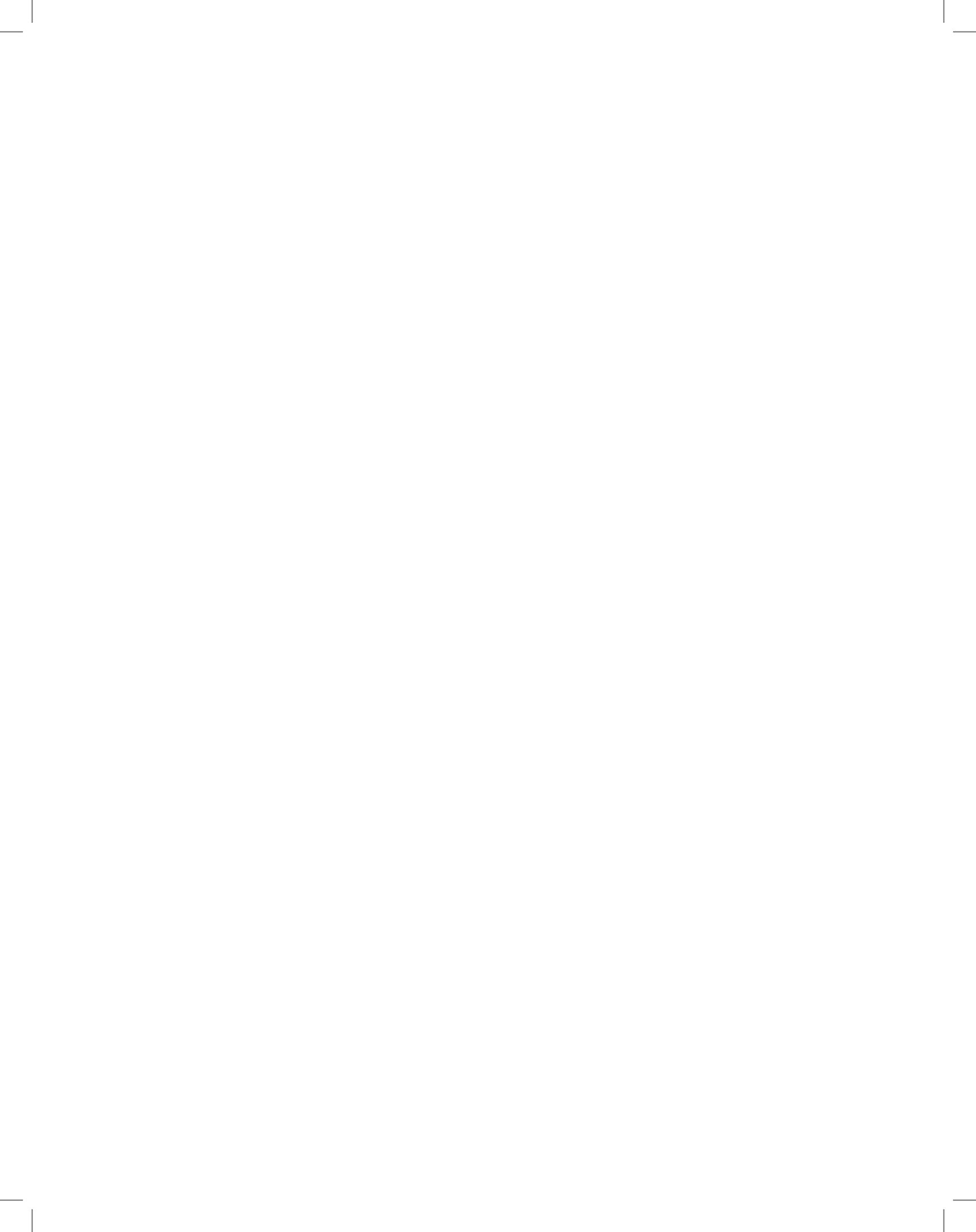


Figura 2.- Recreación de ritual funerario del enterramiento campaniforme de Fuente Olmedo (Valladolid) (según Rojo et al 2006). Dibujo Luis Pascual Repiso.



Figura 3.- Recreación del ritual de comensalidad campaniforme (según Rojo et al 2006). Dibujo Luis Pascual Repiso.





Del campo a la mesa: aproximaciones a la alimentación y la cocina prehistórica en el occidente peninsular

Luis Berrocal-Rangel

Dpto. de Prehistoria y Arqueología, Universidad Autónoma de Madrid

RESUMEN/ABSTRACT

A menudo arrinconada a la categoría de "anécdotas", la historia de la Alimentación no ha tenido el desarrollo propio de uno de los motores de la Vida, y por lo mismo, de la Humanidad. A partir de datos aislados procedentes de excavaciones y de la Historia Antigua, este artículo presenta una aproximación genérica a nuestros conocimientos más remotos sobre la Alimentación de los pueblos del Occidente peninsular.

FOOD AND DRINK HAS BEEN SOMETIMES UNDERESTIMATED BY THE "GREAT" HISTORY AND CONSIDERED THEIR KNOWLEDGE AS A KIND OF ANECDOTAL STORIES. BUT FOOD IS ONE OF THE LIFE'S MOTORS AND THEN ONE OF THE MANKIND'S MAIN FACTORS. DIFFERENT DATA PROVIDED BY ARCHAEOLOGICAL RECORD AND CLASSICAL TEXTS ALLOWS US TO WRITE THIS PAPER, AN APPROACH TO FOOD AND DRINK, DINING PARAPHERNALIA AND FINALLY DYNAMICS OF FOODWAYS, AT THE PREHISTORIC TIMES IN WESTERN PENINSULA.

Palabras clave: Alimentación, Bebida, Alimentos, Cerveza, Vino, Bellotas.

Key words: Food, Drinks, Foodways, Beer, Wine, Acorns.

El estudio de la alimentación en la Antigüedad es uno de esos temas básicos a menudo arrinconado por la investigación de la "gran" Historia o injustamente encajonado en las historias de anécdotas. Y, sin embargo, la necesidad de ingerir alimentos es uno de los motores de la Vida y sus formas de resolución, como la obtención, procesamiento, preparación e ingesta, como hechos culturales, son principios tan elementales en la conformación del Ser humano como difíciles de sintetizar cuando nos referimos a ámbitos geográficos o cronológicos de cierta antigüedad y magnitud. Pero a su vez, las soluciones halladas en costumbres de elaboración y presentación de los alimentos han sido y son algunos de los rasgos más característicos y reconocidos a la hora

de identificar particularidades culturales o étnicas de los distintos pueblos que conforman la Humanidad, generando en este sentido una importantísima línea de investigación en Arqueología y Antropología (Caldera 1993; Celestino 1995 y 1999; Baker *et alii* 2008).

Esta doble consideración, de tema minusvalorado o sobreestimado, según se enfoque desde ópticas históricas tradicionales o aproximaciones antropológicas, puede entenderse por la misma naturaleza ambivalente de la "cocina", capaz de asumir con rapidez aportaciones novedosas procedentes de diversas tradiciones y, a la vez, mantener los gustos y costumbres de una comunidad durante períodos seculares. En tal sentido, el estudio



de la “alimentación” desde un enfoque étnico o cultural tiene la capacidad, al menos hasta el desarrollo actual de la “Aldea global”, de facilitar una herramienta útil y muy eficaz a la hora de identificar singularidades culturales y las pautas compartidas de los diferentes pueblos y comunidades (p.e. en Baker *et alii*, 2008; Kupper, 1997). Si esto es especialmente importante en el desarrollo de la Antropología y de la Etnografía, mucho más nos parece a la hora de abordar las Sociedades prehistóricas desde el mero procedimiento arqueológico, donde los testimonios escritos no existen o son indirectos y tergiversados. Por ello nos parece muy importante apoyar y relanzar todos los estudios plausibles sobre la alimentación a partir del registro arqueológico, tanto relacionados con los mismos alimentos y su ingesta, como con los hábitos de la comida, capaces de aceptar préstamos alóctonos e integrarlos en la vida ordinaria sin abandonar las tradiciones más ancestrales.

62

Así el análisis del testimonio arqueológico procedente de la Prehistoria y también de la Antigüedad clásica permite valorar tanto la diversidad como la comunidad en el consumo y presentación de ciertos productos, a menudo cargados de un reconocido significado social. Y de la misma manera, coadyuvan a un mejor conocimiento de las sociedades actuales, derribando tópicos y mitos basados en postulados sin comprobación alguna o con una escasa base probativa. Por ejemplo, las implicaciones diferenciales tradicionales aplicadas al hervido o del asado como tratamiento según los pueblos; al uso o rechazo de ciertas grasas animales (manteca, mantequillas) frente a otras vegetales (aceites, óleos) como ingredientes principales de la cocina; o a la presencia de ritos de comensalía masivos, frente a otros muy selectivos, destacan frente a la sorprendente extensión del consumo de bebidas como la cerveza, desde Egipto al Norte de Europa; la aceptación masiva del consumo del vino en el Occidente, relativamente tardía frente a su temprana presencia; o el uso prioritario de mantecas y grasas animales en territorios hoy

tradicionalmente oleícolas, como Andalucía. Quizá la comprobación del origen medieval de la llamada raza del “Cerdo ibérico” o “Pata negra”, como también acontece con el llamado “Cerdo celta o rosado”, sin relación ninguna de ambas con los pueblos prerromanos sea el mejor ejemplo de una “verdad” generalizada que se basa más en presunciones que en comprobaciones científicas, y que los arqueólogos debemos denunciar, aunque estos datos no sean “políticamente” correctos (Berrocal *et alii* 1995).

Es innegable la potencialidad de los estudios de la Alimentación para el conocimiento de las relaciones económicas, culturales y demográficas de las poblaciones peninsulares de la Antigüedad, ciertamente excepcional, pero también encontramos una realidad arqueológica escasa en datos y en estudios concretos. Se salva de todo ello el conocimiento que se va adquiriendo del consumo de ciertas bebidas entre las que destacan, por la importancia extraordinaria que tuvieron entre las poblaciones prehistóricas y protohistóricas, la hidromiel, la cerveza y el vino (Pasquale, 2010; Sanz Mínguez *et alii* 2009; Sanz Mínguez y Romero 2009; Rojo *et alii* 2006; Celestino, 1999 y 1995; Kupper, 1997; *Alimentaria*, 1991; VV.AA., 1987).

De nuestros conocimientos sobre la arqueología prehistórica del Occidente peninsular podemos esbozar unas sencillas pinceladas sobre la alimentación y la cocina, con interpretaciones especialmente sugerentes gracias a hallazgos afortunados que posteriormente comentaremos, pero que no pasan de ser meras anécdotas en una visión general de sus costumbres culinarias. Queda, por tanto, mucho por hacer y dada la calidad y las posibilidades que ofrecen estas líneas de investigación es de esperar que nuevos proyectos confirmen y aumenten el caudal de conocimientos actuales.

En el Occidente de la Península el panorama arqueológico aporta escasas informaciones concretas sobre la obtención, preparación e



ingesta de alimentos durante la Prehistoria antigua, principalmente porque se conocen pocos yacimientos de esta época o porque los que son conocidos no ofrecen información concreta relacionada con la alimentación. Fuera de datos aislados o de estudios específicos, hasta la generalización de la economía productora carecemos de análisis generalizados que permitan aumentar el caudal de conocimientos que permitan algo más que corroborar las directrices conocidas sobre las capacidades técnicas para la obtención y el procesamiento de la alimentación. Pero también la misma naturaleza de la evolución técnica y social impide, en este largo período de tiempo, la identificación de datos complejos, sencillamente, porque no existían (Altuna 1998).

La tecnología relativamente sencilla de la que se dispone durante el Paleolítico y el Epipaleolítico condicionó profundamente la obtención de los alimentos, como los mismos recursos aportados por los ecosistemas que, a juzgar por las representaciones de fauna documentadas en conjuntos de arte rupestre, fue más rica y variada de la que otros habitantes del Norte peninsular podían disponer. Pero en general las poblaciones itinerantes, que recorrían la orla continental portuguesa y su proyección hacia la Meseta, se encontraban limitadas por las cantidades de alimentos que eran capaces de obtener y consumir en el momento, siendo las técnicas de conservación escasas y primarias, básicamente el ahumado, deshidratado y la salmuera, posiblemente (Torres 2005, 51ss). Un hecho singular, documentado a partir de 1991 con el descubrimiento de los primeros abrigos ribereños de la Foz del río Côa, cerca de su desembocadura en el Duero (Tras-os-Montes, Portugal), fue confirmado por la aparición de estaciones similares a lo largo del río Tajo y Guadiana (Siega Verde, Molino Manzárez) - (Cardoso 2012; Collado 2006; Silva y Araújo 1995). En ellos, centenares de grandes rocas sumergidas hasta la realización reciente de pantanos han descubierto millares de imágenes grabadas de cuadrúpedos, básicamente ciervos, équidos y bóvidos, pero

también cánidos, lagomorfos, rapaces, y otras muchos géneros y especies que nos permiten afirmar que la caza era abundante y el clima era relativamente benigno, incluso durante las glaciaciones del Pleistoceno.

En este panorama privilegiado, a lo largo de las principales riberas y de sus bosques ripícolas, la obtención de alimentos se limitaba al carroñeo, la caza y la recolección vegetal, y animal, actividades de supervivencia capaces de aportar una gran cantidad de proteínas y no pocos hidratos, suficientes para asegurar la continuidad y el lento desarrollo de las comunidades humanas contemporáneas: al consumo de algunos peces de río, estos hombres de la antigua Vertiente atlántica debían sumar todos los recursos recolectables de la naturaleza, empezando por los hongos y siguiendo por tubérculos, rizomas y demás raíces comestibles, y frutos silvestres procedentes de avellanos, encinas o nogales, fresas, zarzamoras y otras especies vegetales (Boyd y Silk, 2001, 343ss; Cohen 1983:133).

Entre todas éstas destacarán por su importancia posterior **las bellotas**, aquenios ricos en proteínas. Recogidas en otoño, deben ser tostadas para poder pelarse debidamente y eliminar así los contenidos tóxicos en taninos que se concentran especialmente en la cáscara. Posteriormente se molían, como se ha realizado tradicionalmente hasta fechas muy cercanas en Extremadura, para fabricar galletas y tortas (Buxó 1997:118; Torres 2005, 34ss). De hecho, ya en el siglo I a.C., el gran geógrafo y etnógrafo griego Estrabón recogió la costumbre de los pueblos montañoses de la Península ibérica, quienes *durante dos tercios del año se alimentan de bellotas, dejándolas secar, triturándolas y luego moliéndolas y fabricando con ellas un pan que se conserva un tiempo* (Geog. III,3,7). El secado podía ser natural, pero lo lógico es que se procediera artificialmente exponiéndolas, desnudas, en la cercanía de hogares u hornos. Así lo pudimos comprobar por las huellas dejadas por un conjunto de estos frutos, pelados, que fue hallado en el templo protofenicio de Ratinhos, junto al cercano embalse portugués

de Alqueva (Berrocal-Rangel y Silva 2010:112-114). Fechado con certeza a mediados del siglo VIII a.C., se trata de un grupo de media docena de frutos que se dispusieron clavados entorno a un hogar, donde se mantenía un fuego vivo. Tras la retirada de las bellotas, sus improntas quedaron en el barro que había servido de cama, inmortalizadas al cocerse éste y convertirse en cerámica. Algo parecido pudo acontecer trescientos años después junto a otro hogar, hallado esta vez, en el edificio post-orientalizante de Cancho Roano A, aunque aquí las mismas bellotas terminaron carbonizadas por el fuego cercano (Celestino, 2001, 68). En otros muchos suelen aparecer las huellas de los cotiledones pelados, lo que impide reconocer la especie de procedencia, solo identificable con la conservación de las cúpulas, lo que no suele ocurrir en los hallazgos de bellotas “prehistóricas” (García Gómez y Pereira, 2002).

64

La razón de este tueste se comprende al cotejar la Etnografía, pues sabemos que es necesario para transformación del fruto en harina dado que es muy rico en componentes lípidos. De esta forma se logra una sémola menos densa y grasa de lo que sería natural. Esta harina mezclada con caldos de carne o vegetales permite hacer gachas saladas, frente a las dulces, con la adición de leche (Torres 2005:38). En Extremadura, restos de bellotas han sido localizados en diversos yacimientos protohistóricos, como el citado edificio monumental de Cancho Roano; en Pajares, Villanueva de la Vera; o en La Mata, Campanario (Vázquez Pardo *et alii*, en Rodríguez Díaz, 2004, 423ss.). Solo en éste último lugar se ha intentado la identificación de las bellotas, utilizando para ello la morfología del eje del embrión, y obteniendo como resultado el consumo absoluto de los frutos de la encina, *Quercus rotundifolia*, es decir la propia del Suroeste y la que aporta el fruto más dulce (*ibidem*, 424-426). En efecto la presencia de sus almidones en las paredes de dos cuencos de este yacimiento demuestra su uso en forma de sémola o harina gruesa (Juan Tresserras y Matamala en Rodríguez Díaz, 2004, 444).

La abundancia de querciones en los bosques y matas del Occidente europeo, y especialmente del peninsular, permite entender esta presencia temprana y permanente de bellotas. Ya fuesen robles, dominantes hasta hace escasos siglos, como encinas, estos árboles terminaron por ser representaciones sagradas para todos los pueblos celtas en general y sus bellotas, frutos divinos que fueron objeto de representaciones destacadas en las obras de sus escultores, bronceístas y orfebres. No sorprende por tanto, la abundancia de representaciones de bellotas ligadas a joyas de poder en los Alpes, en el Sur de Alemania o en la misma Extremadura española, como demuestran los paradigmáticos ejemplos de Glauberg (Alemania) y La Martela (Segura de León, Badajoz) en el Sur de la Baja Extremadura, en los que placas de oro se acompañan de pequeños colgantes en forma de bellotas, posiblemente de encina por su siluetas estilizadas (Zeiler 2012: 645; Berrocal-Rangel, 1989, 282, fig.1.d).

Otro tipo de recolección sumamente provechosa durante la Prehistoria antigua fue la realizada en las cercanas costas portuguesas, en yacimientos que jalonan la desembocadura del río Sado, como Cabeço do Pez o la Lagoa de Santo André, Grândola. En estos lugares privilegiados de la Naturaleza se localizan los asentamientos epipaleolíticos conocidos como “concheros”, por los restos abundantes de **moluscos** que conforman literalmente los suelos de sus poblados (Arnaud, 1987). Comunidades como éstas se reconocen en aquellas épocas a lo largo de toda la costa atlántica europea. El estudio de una muestra de 25000 conchas halladas en el “conchero” de Santimamiñe, en el País Vasco, arrojó el reparto siguiente: 18724 ostras; 4219 almejas; 858 lapas; 248 mejillones, etc. (Altuna, 1999, 16). Una presencia similar, con bígamos y berberechos a lo sumo, se documentó en Portugal, con diferencias en la distribución a causa de las aguas más calientes de los primeros sitios. Pero tal riqueza en absoluto significaba el monopolio de los moluscos sobre el resto de los aportes proteínicos en la alimentación de estas comunidades, que



vivieron en las costas portuguesas 5000 años antes de Jesucristo. Por el contrario la dieta de estas poblaciones era mucho más variada de lo que se podría suponer y ello redundó en el éxito de sus poblados, establecidos más o menos permanentemente sobre estos parajes privilegiados durante dos o tres milenios (Dennell, 1983, 127). Un análisis del aporte calórico deducido de los restos de moluscos marinos y de los huesos de grandes mamíferos hallados en Cabeço do Pez demuestra cómo ambos aportes eran muy similares, siendo el aporte cárnico de estos últimos procedente de venados (58%) y jabalí (22%), fundamentalmente (Arnaud, 1987, 62).

Para las fechas en que los últimos concheros se han documentado, a finales del V milenio A.C., las poblaciones interiores del Occidente peninsular practicaban ya una economía productora que también aseguraba la estabilidad duradera de sus poblados: la agricultura en combinación con una ganadería complementaria (Delhon, Thery-Parisot y Thiebault, 2010; Mazurie de Keroualin, 2003). Su conocimiento y práctica implicaron una auténtica revolución trófica, tanto cualitativa como cuantitativa, puesto que por una parte permitieron asegurar la obtención del alimento "produciéndolo" y almacenando sus excedentes, y, por otra, incrementaron ampliamente la variedad de éstos, introduciendo nuevas especies vegetales y animales especialmente ricas en proteínas e hidratos, que pasaron a conformar gran parte de la dieta básica de las poblaciones neolíticas europeas: nos referimos a los **cereales**, al trigo y a la cebada, especies llegadas desde el Próximo y Medio Oriente junto a leguminosas como los garbanzos, las habas o las lentejas, y a animales como la oveja y la cabra, cuya domesticación facilitó el mismo proceso entre las especies salvajes europeas, el centeno y la avena entre los primeros casos, y los bóvidos y suidos, entre los últimos.

De todos ellos, los cereales se convirtieron rápidamente en protagonistas principales de la aportación energética, compitiendo con las proteínas cárnicas, en parte sustituidas

con éxito por las vegetales aportadas por las leguminosas (Buxó, 1997, 84, 107). De igual manera, los productos lácteos se revelaron como alimentos complementarios especialmente importantes para garantizar la supervivencia durante la infancia y la pubertad, el período más débil en el crecimiento de las comunidades neolíticas.

Como los granos de cereal son básicamente carbohidratos, no se corrompen con la rapidez y la facilidad de la carne, permitiendo su conservación a largo plazo. Sólo había que inventar recipientes capaces de favorecer dicho almacenamiento evitando humedades o roedores no deseados. El descubrimiento de la cerámica, arcilla trasformada químicamente mediante la acción controlada del fuego, tuvo así la trascendencia histórica que se le reconoce hoy en día. Por lo tanto los nuevos métodos de obtención de alimentos no sólo implicaron el aumento en la calidad y variedad de éstos, sino que determinaron el éxito de nuevos avances tecnológicos al plantear nuevas necesidades y exigir otras soluciones.

Entre ellas fue muy popular en el Occidente de la Meseta el uso de agujeros abiertos en el subsuelo para la conservación de estos cereales, los conocidos "silos" que identificarán gran parte de los poblados del Neolítico, Calcolítico y Bronce Antiguo. El cómo se podían usar meros agujeros abiertos en la tierra para tal fin solo se pudo resolver gracias a la Arqueología Experimental, cuando se comprobó que era una forma eficaz de conservación al vacío: al enterrar los granos excedentes de la cosecha en tales hoyos abiertos, estos primeros agricultores observaron que, si se cerraban bien para evitar el acceso de alimañas, la humedad de las paredes de tierra de los silos producía junto con el escaso caudal de oxígeno atrapado en ellos, la fermentación eventual de los granos superficiales del depósito que, una vez consumido el oxígeno formaban una costra y garantizaban la perfecta conservación del resto del cereal (Reynolds, 1988, 41; Buxó, 1997, 178-179). De la misma forma, al aplicar el fuego para tostar los cereales fermentados, según procedimientos tradicionales usados



para conservar la carne, permitieron descubrir, de forma “natural” y generalizada, el malteado de los primeros, abriendo un amplio abanico a nuevos alimentos bebidos, entre los que las numerosas variedades de cerveza debieron adquirir, entonces, el protagonismo que la Historia le tenía reservado.

La cerveza ha sido documentada en numerosos yacimientos desde la Edad del Bronce Antiguo, en los albores del Cuarto milenio A.C. (Rojo, Garrido y García Martínez de Lagrán 2006). En tal sentido es posible considerarla como la más antigua bebida actual, sin considerar el “Líquido elemento”. Conocemos el proceso de su producción y consumo gracias a los escritores greco-latinos cuando refieren el gusto que por ella tenían Celtíberos y galos: *cuando el grano de las Galias e Hispania, de los tipos que hemos citado, es remojado para hacer cerveza, la espuma que flota en la superficie durante el proceso se usa como levadura, lo que produce un tipo de pan más ligero que otros* (Plinio El Viejo, *Nat. Hist.*, V,18,68).

66

De igual forma, una nueva aportación derivada de la neolitización será la proliferación de los árboles frutales. Considerados como especies “r”, por la importante capacidad reproductora, estos arbolillos fueron la consecuencia de la degradación del bosque originario, formado por grandes coníferas y frondosas, producida por la extensión de la agricultura de tala y roza (Gamble, 1990, 55). Tras el abandono de las tierras cultivadas por agotamiento de oligoelementos, el espacio era naturalmente ocupado por árboles frutales, de menor talla pero crecimiento más rápido y mayor capacidad reproductiva (Champion *et alii*, 1984, 131). El yacimiento lacustre de Cortaillod, Suiza, es un clásico de la investigación arqueológica desde que en el siglo XIX se descubrieran en él, entre otros frutos, depósitos de ciruelas silvestres (*Prunus avium*), posibles agro-tipos de la cereza común, que no tiene por qué proceder del Extremo Oriente (Renfrew, 1973, 143). Del mismo yacimiento, cuyos restos están milagrosamente conservados por haber sido sumergidos rápidamente en un momento

indeterminado del V milenio A.C., proceden láminas de manzanas intencionadamente deshidratadas (Milisauskas, 1978, 81).

Por último el proceso de descubrimiento de la agricultura fue parejo del de la ganadería, donde el género ovi-caprino fue un componente alóctono similar al trigo y a la cebada, procedentes todos ellos del Oriente Medio. Es factible que la vaca y, especialmente, el cerdo fueran animales domesticados en Occidente, a juzgar por las similitudes entre sus agrotipos naturales y los primeros domesticados. Aunque se insiste en la reducción de la talla progresiva de estos animales, las medidas osteológicas más detalladas demuestran las escasas diferencias entre el *Sus domesticus* respecto al *Sus scrofa*, o jabalí, en la Antigüedad. Sin embargo el cerdo doméstico actual, tan identificado con el Occidente peninsular por ser habitante de espacios arbolados, se ha demostrado ser descendiente de especies alóctonas, introducidas durante la Edad Media procedentes de Tierra Santa (Berrocal-Rangel *et alii*, 1995, 30ss.). De ahí que las denominaciones tradicionales de “cerdo ibérico o celta” no responden a ningún reflejo étnico de la Antigüedad remota.

A partir del Bronce Antiguo, a lo largo de los inicios del II milenio A.C., la expansión de las relaciones comerciales, culturales y sociales de larga distancia se identificó con unas dimensiones desconocidas hasta ese momento. Como reflejo se ha identificado la circulación de objetos onerosos, la expansión de los productos secundarios (quesos, mantequilla...) y la generalización del policultivo mediterráneo, desplazando las aportaciones cinegéticas a niveles testimoniales (Harrison y Moreno-López, 1985; Buxó, 1997, 226 ss.). A partir de estos momentos la aparición de vasijas agujereadas suele ser habitual, interpretadas como encellas, moldes para **quesos y requesones**, aunque la ingesta de leche fresca por adultos no debía ser un gran inconveniente dada la baja tasa de personas con intolerancia a la lactosa (BCD) en Europa del Norte y Occidental, y en el Norte de África (Boyd y Silk, 2001, 460 ss.). En efecto, la leche fresca provee



de aminoácidos esenciales que están ausentes en los alimentos de base cerealística, además de grasa, proteínas y minerales tan importantes como el calcio (Sherratt, 1981, 276). Por ello, y por la directa relación de su consumo con pueblos de economía fundamentalmente ganadera, es lógico incluirla como alimento básico en la Prehistoria de estos pueblos del Occidente peninsular. En relación con el incremento de productos elaborados, quizá el mejor indicador es la aparición y proliferación que a lo largo del II Milenio A.C. muestran utensilios complejos fundidos en bronce y no dedicados a las armas o al boato de los jefes sino, “sorprendentemente”, a la cocina y a los rituales implicados en ella: calderos, cazos, jarros, espetones, badilas, ganchos para la carne... y pequeños vasitos de oro, sorprendentemente similares por toda Europa. Su presencia, en aumento con el paso del milenio, sería un indicio claro del cambio social que se avecinaba durante la Edad del Hierro, a partir del que las costumbres culinarias y de mesa jugarían un papel trascendental en las relaciones humanas (p.e. en Brun, 2009, 70 ss; Celestino, 2009, 119-120; Romero, Sanz y Górriz, 2009, 228 ss.; Sanz Mínguez y Romero, 2009, etc.).

Con el inicio del último milenio antes de nuestra Era, la mejora de las condiciones climáticas en forma de aumento de pluviosidad y moderación de temperaturas caracterizaron un nuevo período bioclimático conocido como “Sub-atlántico” (Harding, 1982). La climatología acompañó el incremento de la tecnología que pronto incorporaría la Siderurgia y, como consecuencia, la base de la alimentación de las poblaciones peninsulares amplió notablemente en variedad y en abundancia. Es entonces cuando el hallazgo de **leguminosas** se vuelve relativamente frecuente en los yacimientos de este período: guisantes, habas, lentejas, garbanzos o guijos implican una agricultura compleja que es, por ella misma, capaz de regenerar los suelos y distanciar las necesidades del sistema de “tala y roza” (Buxó, 1997, 107ss).

Además estas mejoras van acompañadas o son estimuladas por el aumento de las

relaciones atlántico-mediterráneas, en las que alimentos y animales hoy tan habituales como las gallinas domésticas hacen su aparición. Como ellas, del Mediterráneo Oriental llegaron especies arbóreas tan importantes como la **higuera**, árbol que no llegaría a la Península ibérica hasta iniciado el II milenio A.C., y la vid, aunque los frutos aportados por su variedad silvestre debían ser consumidos y conocidos desde el Paleolítico en cuyos yacimientos está presente (Buxó 1997:119). Pero creemos, con S. Celestino, que sólo durante la Edad del Hierro se comprueba un contexto lógico para aceptar el consumo del vino, como sería la existencia de una vajilla cerámica adecuada para ello. De hecho, aunque la vid ha sido identificada en numerosos yacimientos mediterráneos durante la Edad del Bronce, no será hasta este momento cuando se documente con seguridad en su variedad cultivada (Celestino, 2009, 116 ss.). Es entonces, con la llegada de fenicios en el siglo IX A.C. a las costas malacitanas y gaditanas, y también con la fundación griega de Ampurias en el siglo VI A.C., cuando las vides cultivadas se expandirán por la Península ibérica, sin que ello signifique, en absoluto, que el consumo y el comercio del vino fuera una costumbre extendida antes de la conquista romana (Buxó, 1997, 274, 288-291; Guerra, 2009, 22). De hecho los hallazgos de lagares son ciertamente escasos para la importancia histórica del vino, y su dispersión se limita prácticamente a la orla mediterránea (Burillo, 2009, 187). De igual manera la abundancia de ánforas fenicias y griegas desde épocas muy tempranas permite suponer que las importaciones de vino extra-peninsular tuvieron un gran eco en la población hispana (Chapa y Mayoral, 2007, 124; Quesada, 2009, 128 ss.).

El vino alcanzó el interior de la Península ibérica solo a partir de los mediados del Milenio, con una presencia notable aunque todavía debía ser una bebida muy selecta, propia de aristócratas y de grandes festividades, como Plinio recordaba para celtíberos y galos (Romero, Sanz y Górriz, 2009, 248; Sanz Mínguez *et alii*, 2009). Quizá por ello, el famoso vaso griego de Medellín muestra un grafito **con el texto: soy una hermosa copa de**



beber (Chapa y Mayoral, 2007, 126). Y en efecto, se trata de un cáliz fabricado en el Ática en el siglo VI A.C. en los talleres del ceramista *Eucheiros* (Almagro-Gorbea, 2008, 579 ss.), una pieza exótica y onerosa propia de quien podía ingerir en ella una bebida capaz de producir un estado de embriaguez casi sagrado. Esta situación se representa muy bien en una figurita contemporánea y cercana, el llamado "Sileno simposiasta" (Capilla, Badajoz), que representa un sátiro o sileno bailando, embriagado, y sujetando en su mano derecha un vaso en forma de cuerno (Olmos, 1992, 65-67; Celestino, 2009, 117-119). Poco después, a fines del siglo V a.C., numerosas ánforas púnicas halladas en el edificio de Cancho Roano A (Zalamea de la Serena), permitieron obtener restos de sus contenidos: habas, piñones, cereales, miel, y vino y aceite (Celestino, 2009, 120) y a pocos kilómetros de éste, el edificio contemporáneo de La Mata (Campanario) proporcionó el lagar más antiguo de la Baja Extremadura, demostrando que, en una época tan temprana, el vino no sólo era importado por las élites aristocráticas de la región sino que también era producido de forma regular por algunas de éstas (Rodríguez Díaz, 2004, 143, figs. 37-38, y en el mismo volumen Pérez Jordá, 393).

A partir de entonces, de la mano del comercio griego y de la especializada vajilla de barniz negro que lo singulariza, el vino debió generalizarse como bebida aristócrata o sagrada, aunque no sabemos cómo sería ingerido, sólo, como preferían los galos, o mezclado con agua "a la romana", o con resinas y frutos, al gusto griego (Diodoro Sículo, V.26.2-3; V.34.2). Al menos conocemos, de nuevo por Plinio el Viejo, que en *Hispania* el vino se conservaba en vasijas calafeteadas con pez (*Nat.Hist.* XIV.127) y, en efecto, en el yacimiento céltico del Castrejón de Capote, Higuera la Real, se han documentado más de una vasija tratada de esta forma y destinada a la conservación de dicha bebida. Pero todo indica que, como afirman todos los especialistas que han tratado el tema, el vino no se generalizará en el interior de la Península ibérica hasta conquista romana quizá de la mano de los legionarios o relacionado con los nuevos cultos itálicos.

La introducción del olivo es un tema mucho más oscuro, pese a la supuesta procedencia fenicia que tradicionalmente se le atribuye, ya que sus restos polínicos y líneos se diferencian mal del olivo silvestre, o acebuche, especie típica de Europa que pudo ser objeto de una domesticación temprana (Buxó, 1997, 122). Otra cosa es la identificación del aceite, cuyos restos han sido localizados en los niveles de uso del templo protofenicio de Ratinhos, junto al dique del pantano de Alqueva (García Giménez en Berrocal y Silva, 2010, 406). Su localización sobre el altar principal del templo confirmaría que esta primera presencia, está relacionada con la introducción de los cultos orientales.

Los alimentos de origen animal proliferaron con la irrupción de carnes y huevos de **gallina**, ya desde el Hierro Antiguo en los siglos VIII y VII A.C., entre poblaciones en contacto directo con los fenicios. Su difusión por el interior de la Península a través de los grandes cauces fluviales del Guadalquivir y del Ebro fue relativamente rápida, constatándose en el siglo VI a.C. en la Loma de los Brunos, Zaragoza (Maya, 1992, 287) y poco después en el *oppidum* oriental de Medellín y en el edificio de prestigio de La Mata (Campanario) – (Morales, 1994, 136; Castaño Ugarte en Rodríguez Díaz, 2004, 466). Resulta interesante la interpretación planteada por A. Chamorro de los depósitos de alpiste hallados en el asentamiento fenicio de Castillo de Doña Blanca (Cádiz), como alimento destinado a las gallinas allí documentadas (1994, 28).

Frente a estos alimentos de orígenes alóctonos, en la Península y especialmente en las tierras de los confines occidentales, las poblaciones indígenas desarrollaban una cocina tradicional basada en los productos locales más abundantes, posiblemente a base de recetas sencillas que debían ser muy cercanas a otras realizadas por otros pueblos indoeuropeos de habla y creencias célticas (Reynolds, 1996, 313-315; Wood, 2000, 90 ss). Para cocinar utilizaban grasa animal o manteca, que a menudo ingerían junto a un pan ázimo, como comenta el griego Estrabón



que hacían los celtíberos, aunque pudiesen utilizar puntualmente el aceite de oliva de sus vecinos turdetanos (*Geog.*, III,7).

Pero la alimentación base debía pivotar en torno a un monótono plato de “gachas”, realizadas con harina de cereales o bellotas, mezcladas con leche, o con agua caliente y manteca. Con ellas también debieron ingerir tortas, panes ázimos o bizcochos integrales como el comido antes de su muerte por el mítico “hombre de Lindow” en Gran Bretaña. El excelente estudio forense de esta famosa momia demostró que ingirió una especie de pan de avena y cebada tostado a no más de 200° durante media hora en una plancha plana (Renfrew y Bahn, 1993, 255). Los azúcares y vitaminas podían adquirirse, además de con la ingesta de fruta, con la realización de verdaderas mermeladas o arropes, siempre con uso de la miel, el gran edulcorante de la Antigüedad. En tal sentido, diversos yacimientos españoles como Padilla de Duero (Valladolid) han confirmado, en la Edad del Hierro, la existencia de conservas realizadas con miel mezclada con moras, frambuesas o endrinos (Torres, 2005, 30), un tipo de arrope similar al que los romanos conocerán como *defrutum* (Columela, *RR*, XII.39.1-2).

A partir de la Etnología, la Historia Antigua y los excepcionales testimonios arqueológicos, podemos considerar **la cocción** en recipiente metálico, cerámico o de madera como la forma más habitual de ingesta de carnes y pescados. El testimonio arqueológico ha proporcionado algunos calderos de bronce de tamaño respetable, como el de Capote (Higuera la Real) cuyo diámetro supera los 60 cm. en el borde, pero lo habitual es que utilizaran recipientes cerámicos o de madera e, incluso es posible, que usasen los propios estómagos cerrados de los animales sacrificados, a modo del tradicional “botillo” del Bierzo, una costumbre ya fue descrita por Herodoto al hablar de los escitas de Europa oriental en el siglo V a.C. (Wood, 2000, 90). También fueron usados los recipientes de madera, o incluso de agujeros abiertos en la tierra, para este tratamiento culinario pues ambos casos están

registrados por análisis arqueofísicos, por testimonios de los escritores greco-latinos y la propia etnografía moderna, en Irlanda y Cornualles por ejemplo (*ibidem*, 92). Mediante la Arqueología experimental, Jacqueline Wood reprodujo la forma de cocinar de los pueblos célticos de la Galitzia polaca, depositando piedras de granito en fuego intenso durante una hora, hasta que se volvían incandescentes y se depositaban en un recipiente de madera con agua. Con unas 12 piedras se lograba llevar el agua a ebullición. Durante unos 15 minutos las piedras desprendían calor manteniendo el agua a 100° C mientras se depositaba la carne magra cubierta por lonchas de panceta fuertemente atada con tallos de ortiga trenzados. Renovando las piedras incandescentes regularmente, se tardó dos horas en cocinar la carne totalmente aunque, antes de ingerirla, se caramelizaba sobre un lecho de piedras incandescentes. El agua, llena de grasas y jugos cárnicos, se aprovechaba depositando a mitad de la cocción varias albóndigas de pan, tradicionalmente aderezadas con “finas” hierbas, que absorbían el sabor de los jugos y las grasas, creando una especie de “pudding” sabroso con el que acompañar la carne.

De igual manera los pueblos célticos del Occidente europeo fabricaron quesos llevando a ebullición una cantidad de leche fresca junto con una pequeña cantidad de cuajo en un recipiente cerámico situado cerca de una hoguera encendida sobre un lecho de guijarros de río o de playa. Removidos y filtrados, la leche y el cuajo, con la ayuda de un manojo de juncos doblado, se lograba un producto lácteo sin que se viese alterado por el humo de la hoguera (Wood, 2000, 92 y 102). Si además se vertían hierbas que aromatizasen o coloreasen el queso resultante, siendo especialmente querida en Escocia la flor del cardo, un paralelo evidente de nuestras tortas del Zújar o del Casar de Cáceres. Es cierto que los quesos se almacenaban en cuevas, donde se beneficiaban de famosos cultivos propios de éstas, pero también en subterráneos de los que la Etnografía y la Arqueología celtibérica nos dan numerosos ejemplos (Jimeno y De la



Torre, 2005, 178; Llorio, 1997, 103). De hecho las muestras de cuajo más antiguas se han localizado en el yacimiento protohistórico de La Mata (Campanario), en las heces del vaso 14 de la estancia 8, junto con polen, epidermis y pelo de flores de cardo conocidas como “yerbacuaajo” dado su uso para la fabricación de las conocidas tortas extremeñas actuales. J. Juan Tresserras y J.-C. Matamala indican cómo *tradicionalmente las flores de cardo se recolectaban en septiembre, tras su secado después del estío. Se arrancaban los capítulos florales y se guardaban en un sitio seco y a la sombra. Se preservaban de la humedad, pues en caso contrario, le daría un sabor extraño y un olor desagradable al queso. Los capítulos de la flor se ponen en agua entre 6 y 12 horas antes de hacer el queso, tomando el agua un color marrón. Este extracto acuoso es el que se utiliza para cuajar la leche. El tiempo de coagulación de la leche es muy superior a cuando se usa el cuajo animal, oscilando entre 60 y 90 minutos, dependiendo de la temperatura de la leche...* (en Rodríguez Díaz, 2004, 446-447).

El asado sobre parrilla o sobre la hoguera, directamente ensartada la carne en largos asadores o espetones, debía ser un procedimiento tan antiguo como el anterior, aunque la pérdida de grasas en la combustión hace sospechar que no era tan frecuente. Aún así, hacia el 50 A.C., el escritor greco-italico Diodoro Sículo escribió cómo la visita a un jefe celtibérico solía acompañarse de un trozo de pan y de una porción de carne asada en un espetón (*Ch.* 11:212). Uno de los testimonios más antiguos hallado en la Baja Extremadura remite, de nuevo, al singular edificio del siglo V A.C. que fue Cancho Roano A, donde en el ala septentrional, se localizaron los restos de lo que se interpreta como un banquete ritual: tres grandes vasijas repletas de cereales, vino y agua; vasos, platos cuencos y un jarro y una fuente de bronce, así como una gran olla repleta de huesos de cabra junto a dos espetones de bronce, con los que se habría consumido la carne de los huesos depositados en la vasija (Celestino, 2009, 121). También en el Altar de Capote se localizaron sendos espetones,

esta vez de hierro como un gran fragmento de una parrilla sobre la que se debieron asar las entrañas de los animales sacrificados (Berrocal, Martínez Seco y Ruiz Triviño en Berrocal-Rangel, 1994, 235-236).

El encurtido en sal fue especialmente aplicado a carnes y pescados, aunque no se conocen ejemplos conservados. Pero su uso es tan simple, y las relaciones de los primeros poblados estables tan estrechas con las salinas, que tuvo que ser muy frecuente entre las poblaciones prerromanas europeas (Arenas y Martínez Naranjo, 1999; Morère, 2001). Desde luego en el Sur de la Península, los pueblos turdetanos y fenicios asentados en las costas malacitanas, gaditanas y onubenses tuvieron fama prolongada por sus pescados encurtidos, hasta producir, con Roma, el mejor *garum* del Imperio (Arévalo *et alii*, 2004). De nuevo el griego Estrabón aporta datos sobre la región vecina: *De Turdetania se exportan grandes cantidades de grano y vino, y también de aceite de oliva, y no sólo en gran cantidad sino con la mejor calidad. Y excelente cera y miel de abeja.... Y tienen numerosas salinas en este país y no pocas corrientes de agua salada, que abastecen no sólo a sus industrias de salazones sino a cualquier otra de más allá de las Columnas de Hércules* (*Geog.* II,2,6). En cuanto a su uso con las carnes, la fama de los jamones de *Hispania* quedará registrada en la misma *Geografía* de Estrabón (*Geog.* III, 4, 11), claro y remoto precedente de nuestro producto más destacado. Medio siglo antes de Cristo, cuando la Romanización no estaba más que sus inicios por estas lindes de la República, Varrón indicaba que *en Lusitania se criaba una raza de cerdo de gran tamaño, conociéndose casos de algunos animales en que dos costillas han pesado 7,5 kg. Y la hoja de tocino habría llegado a medir un pie y tres dedos* (*R.R.* 2,4,11). E, incluso, la existencia de los jamones “prerromanos” parece demostrada arqueológicamente con documentos tan singulares como el hallazgo de un “catajamones” en el *oppidum* de Medellín, realizado sobre una fíbula de cerdo con la diáfisis fracturada y pulida (Morales, 1994, 131-132).



Las bebidas de estos pueblos hispanoceltas estaban dominadas por la omnipresencia de **la cerveza**, sin duda el elixir dominante por la facilidad de producción, baja graduación alcohólica y directa relación con la fabricación del pan. De nuevo el etnógrafo griego Estrabón comenta respecto a celtíberos y galos que *Aunque ellos beben cerveza y son escasos en la producción de vino, cuando lo tienen lo consumen rápidamente en sus fiestas sagradas con sus parientes* (Geog. III, 3,7).

Los diferentes tipos de cervezas las elaboraban a partir del malteado del grano de cebada y trigo recién germinado y recolectado, es decir, mediante su torrefactado y molido posterior. La adición de agua caliente a la sémola resultante produce una bebida refrescante y alimenticia, pues la malta guarda la mayoría de los minerales y vitaminas, pero si se deja fermentar se da paso a la elaboración de bebidas alcohólicas tan conocidas como la cerveza o el whisky, y a la producción de la levadura que permitía que el pan de celtíberos y galos fuese mucho más fino y de calidad que el que consumían los propios romanos, según Cayo Plinio Secundo (Wood, 2000, 99). De hecho Orosio recoge la receta de la fabricación de la cerveza entre los celtíberos y de su uso para lograr la embriaguez previa al combate, razón por la que, posiblemente, los celtas prefieren también ingerir el vino solo: *Finalmente salieron todos [los numantinos] de pronto por dos puertas, tras haber bebido antes gran cantidad no de vino, por cuanto aquella tierra no lo produce, sino de un jugo de trigo de confección artesana, al que llaman kaelia porque se produce por calentamiento; en efecto, con fuego engordan el tamaño del grano del trigo húmedo, después lo secan y luego, convertido en harina, lo mezclan con un jugo dulce; la fermentación consigue un producto de sabor áspero y que produce un calor embriagador. Pues bien, reanimados tras el largo tiempo de hambre por esta bebida, se entregaron a la lucha* (5,7,2-18 en Jimeno, 2009, 161). En Extremadura, la cerveza ha sido identificada en recipientes cerámicos del yacimiento de La Mata, Campanario, que han proporcionado datos tan interesantes, como que esta cerveza

fue obtenida por fermentación de granos de cebada (Juan Tresserras y Matamala en Rodríguez Díaz, 2004, 444).

Ateneo, un escritor griego del siglo II d.C., nos ha legado la descripción de un banquete galo, copiada de algún autor más antiguo: *Cuando se reúnen en gran número para cenar se sientan en círculo con el hombre más importante en el centro, como el jefe de un coro... Junto a él se sienta el huésped y, a continuación, a ambos lados, el resto de comensales por orden de distinción... La bebida de los ricos es el vino importado de Marsella, que no está adulterado aunque a veces se le añade algo de agua. El pueblo llano bebe cerveza de trigo, a veces endulzada con miel, pero generalmente la prefieren sola. Se llama corma y usan una copa común, bebiendo un poco cada vez, no más de un sorbo aunque frecuentemente* (Ateneo, 4,36, 151E-152 D). Uno de los escasos ejemplos que la Arqueología dispone para refrendar descripciones como la referida por Ateneo fue documentado en el llamado Santuario prerromano de Capote, en Higuera la Real, entre los célticos de la Beturia (Higuera la Real, Badajoz) - (Berrocal-Rangel, 1994).

Emplazado en el centro exacto de este castro, el santuario es un espacio singular, abierto a una plaza y con rasgos que indican un uso claramente comunal. Fue utilizado durante los siglos IV y III a. C. hasta una fecha cercana al 152 A. C., cuando los romanos toman al asalto la cercana Nertobriga y se constata su destrucción y condena. La riqueza y abundancia del material abandonado en el santuario, y su soterramiento súbito, permitió reconstruir un rito colectivo protagonizado por el sacrificio de una veintena de cuadrúpedos, y su ingesta por parte de unos trescientos comensales. Los animales, generalmente jóvenes (Morales y Liesau, en Berrocal-Rangel, 1994, 292), fueron sacrificados sobre una mesa-altar de piedra que ocupa el centro de una única estancia, abierta a la plaza por uno de sus lados y elevado sobre ésta por un pódium de 1 metro de altura. Los tres restantes sirvieron para acoger un banco corrido que



permite el asiento de una docena de personas, y poco más, porque no hay espacio para deambular una vez sentados los comensales en dichos bancos.

Una vez descuartizados los animales y chamuscados sobre el altar, la carne era repartida entre los asistentes quienes procedían a su comida en hogueras abiertas en la plaza. La aparición de una pequeña parrilla de hierro sobre el altar, de ganchos y espetones, y de un fragmento del borde de un gran caldero de bronce permite comprender que algunas partes selectas de los animales, quizá las entrañas, se trataban como asaduras mientras que otras se cocinaban mediante la cocción. Todo ello se acompañaba con bebidas tomadas en copas de cerámica, hechas a mano y ricamente decoradas, en un número de 300 similar a los cuencos identificados, lo que permite sospechar que hubo un uso individual de la comida y la bebida durante esta ceremonia.

Además una serie de vasos calados, a modo de incensarios, aportaron la posibilidad de interpretarlos como portadores de ascuas procedentes de los fuegos domésticos con los que, cada familia, colaboraba en la ignición de la llama comunitaria sobre el altar (Almagro-Gorbea y Berrocal, 1997, 579).

A partir de estos restos puede considerarse que el santuario central de Capote proporciona el ejemplo de la realización de una fiesta de suma importancia para la comunidad que lo habitaba, fiesta encaminada a propiciar la participación colectiva mediante la ingesta de carne y la bebida. Desconocemos el tipo de líquido que se consumía, pero sabemos que lo era en paridad con la carne y que era abundante, pues la capacidad media de las copas es superior a los 33 cl. Sin duda estos datos implican accesibilidad y economía doméstica y, por tanto, debieron beber algún tipo de cerveza local como las comentadas anteriormente.





BIBLIOGRAFÍA:

- ALIMENTARIA, (1991): *Alimentaria. Estudios en homenaje al Dr. Michel Ponsich*, Anejos de la revista Gerión, III, Madrid.
- ALMAGRO-GORBEA, M.,ed. (2008): *La necrópolis de Medellín, II. Estudio de los hallazgos.*, BAH, 26-2, Madrid.
- ALMAGRO-GORBEA, M.; BERROCAL-RANGEL, L. (1997): "Entre iberos y celtas: Sobre santuarios comunales urbanos y rituales gentilicios en Hispania.", *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló* (Espacios y lugares culturales en el Mundo ibérico), 18, 567-588.
- ALTUNA, J., (1999): "Caza, domesticación y alimentación de origen animal en la Prehistoria de Europa Occidental." En J. Altuna, ed., *La Humanidad Primitiva*, El Campo de las Ciencias y las Artes, 136:8/1-8/26, Madrid.
- ARENAS, J.; MARTÍNEZ NARANJO, J.P. (1999): "La explotación de la sal durante la Edad del Hierro en el Sistema Ibérico.", en F. Burillo, ed., *IV Simposio sobre Celtíberos. Economía*, 209-212.
- ARÉVALO GONZÁLEZ, A.; BERNAL, D.; TORREMOCHA, A. (2004): *Garum y salazones en el Círculo del Estrecho.*, Catálogo de la exposición (Algeciras, 2004), Osuna ediciones, Algeciras.
- ARNAUD, J.M. (1987): "Os concheiros mesolíticos do Tejo e do Sado: semelhanças e diferenças.", *Arqueologia*, 15, 53-64.
- BAKER, S. et alii, eds., (2008): *Food and Drink in Archaeology.*, 2, University of Nottingham.
- BERROCAL-RANGEL, L., (1994): *El Altar prerromano de Capote. Ensayo etnoarqueológico sobre un ritual céltico en el Suroeste Peninsular.* UAM, Madrid.
- BERROCAL-RANGEL, L. (1989): "Placas áureas de la Edad del Hierro en la Meseta occidental.", *Trabajos de Prehistoria*, 46, 279-294.
- BERROCAL-RANGEL, L.; CASO, R.; OYOLA, A.; SALGUERO, A. (1995): "Estudios de arqueología: El cerdo en la Antigüedad del Occidente europeo." En *El cerdo ibérico. Actas del II Encuentro Intersectorial* (Fregenal de la Sierra, 1994), 23-42, Badajoz.
- BERROCAL-RANGEL, L.; SILVA, A.C. SOUSA (2010): *O castro dos Ratinhos (Barragem de Alqueva, Moura). Escavações num povoado proto-histórico do Guadiana, 2004-2007.*, Suplemento O Arqueólogo Português, 6, Lisboa.
- BOYD, R.; SILK, J.B. (2001): *Cómo evolucionaron los humanos.*, Ariel Ciencia, Barcelona.
- BRUN, P. (2009): "Vino, banquete y poder en la Europa centro-occidental (siglos VI-V a.C.).", en C. Sanz Mínguez y F. Romero, eds., *El vino y el banquete en la Europa prerromana.*, Vaccea Monografías, 2, Valladolid, 67-92.
- BURILLO MOZOTA, F. (2009): "El origen del vino en el Valle Medio del Ebro.", en C. Sanz Mínguez y F. Romero, eds., *El vino y el banquete en la Europa prerromana.*, Vaccea Monografías, 2, Valladolid, 173-192.
- BUXÓ, R., (1997): *Arqueología de las plantas. La explotación económica de las semillas y los frutos en el marco mediterráneo de la Península ibérica.*, Crítica Arqueología, Barcelona.
- CALDERA DE CASTRO, P. ed., (1993): *Convivim. El Arte de Comer en Roma.* MEyC – Museo Nacional de Arte Romano de Mérida, Madrid.



- CARDOSO, J.L.(2012): “Arte rupestre paleolítica do Vale do Côa.” En Jorge de Alarão y Mário Barroca, Eds. *Dicionário de Arqueologia Portuguesa*, 113-115, Figeirinhas.
- CELESTINO PÉREZ, S., ed., (1995): *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente.*, Consejo Regulador de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar, Jerez de la Frontera.
- CELESTINO PÉREZ, S., ed., (1999): *El vino en la Antigüedad*, Serie Varia UAM, 4, Madrid.
- CELESTINO PÉREZ, S.(2001): *Cancho Roano*. Madrid.
- CELESTINO PÉREZ. S. (2009): “La recepción del vino en Tartessos.” en C. Sanz Mínguez y F. Romero, eds., *El vino y el banquete en la Europa prerromana*, Vaccea Monografías, 2, Valladolid, 113-123.
- CHAMORRO, J., (1994): “Flotation Strategy: Method and Sampling Plant Dietary Resources of Tatesian times at Doña Blanca.”, en E. Roselló y A. Morales, eds., *Castillo de Doña Blanca. Archaeo-environmental investigations in the Bay of Cadiz, Spain (750-500 B.C.)*, BAR IS, 593, 21-35.
- CHAMPION, Th.; GAMBLE, C.; SHENNAN, S.; WHITTLE, A., (1984): *Prehistoric Europe*. Academic Press, London.
- CHAPABRUNET, T.; MAYORALHERRERA, V. (2007): *Arqueología del Trabajo. El ciclo de la vida en un poblado ibérico*. Akal Arqueología, Madrid.
- COHEN, M.N., (1984): *La crisis alimentaria de la Prehistoria*. Alianza Universidad, Madrid.
- COLLADO GIRALDO, H. (2006): *Arte rupestre en la Cuenca del Guadiana: El conjunto de grabados de Molino Manzánéz (Alconchel-Cheles)*. Memória d’Odiána, 4, Beja.
- DELHON, C.; THERY-PARISOT, I.; THIEBAULT, S. (Eds.) (2010): *Des homes et des plantes. Exploitation du milieu et des ressources végétales de la préhistoire à nos jours*. XXX Rec. d’archéologie et d’histoire ’Antibes, 22-24, Paris.
- DENNELL, R. (1983): *European Economic Prehistory*. Academic Press, London.
- GAMBLE, C. (1991): *El poblamiento paleolítico de Europa*. Crítica Arqueología, Barcelona.
- GARCÍA GÓMEZ, E.; PEREIRA SIESO, J. (2002): “Un recorrido histórico por los métodos de almacenamiento y conservación de las bellotas”, *Montes. Revista de Ámbito Forestal*, 69-3, 48-56.
- GUERRA DOCE, E. (2009): “Los orígenes de la viticultura y del consumo del vino”, en C. Sanz Mínguez y F. Romero, eds., *El vino y el banquete en la Europa prerromana.*, Vaccea Monografías, 2, Valladolid, 11-34.
- HARDING, A.F., ed., 1982: *Climate Change in Later Pre-history*. Edinburgh U. Press.
- HARRISON, R.J.; MORENO-LÓPEZ, G. (1985): “The Policultivo Ganadero or Secondary Products Revolution in Spanish Agriculture 5000-1000 BC.”, *Proceedings of the Prehistoric Society*, 51, 75-102.
- JIMENO MARTÍNEZ, A. (2009): “Consumo y producción del vino entre los celtíberos del Alto Duero.”, en C. Sanz Mínguez y F. Romero, eds., *El vino y el banquete en la Europa prerromana.*, Vaccea Monografías, 2, Valladolid, 159-172.
- JIMENO MARTÍNEZ, A.; DE LA TORRE, I. (2005): *Numancia, símbolo e historia*. Akal Arqueología, Madrid.



- KUPER, J. ed., (1997): *The Anthropologists' Cookbook*. T.J. International, London.
- LORRIO ALVARADO, A.J. (1999): *Los Celtíberos*. Extra Complutum, 7, Universidad Complutense, Madrid.
- MAYA GONZÁLEZ, J.L. (1992): "Aprovechamiento del medio y paleoeconomía durante las etapas metalúrgicas del Nordeste peninsular.", en A. Moure (Ed.): *Elefantes, ciervos y ovicaprinos. Economía y aprovechamiento del Medio en la Prehistoria de España y Portugal*, Universidad de Cantabria, 275-314.
- MAZURIE DE KEROUALIN, K., (2003): *Genèse et diffusion de l'agriculture en Europe. Agriculteurs, Chasseurs, Pasteurs*. París.
- MILISAUSKAS, S. (1978): *European Prehistory*. Academic Press, New York.
- MORALES MUÑIZ, A. (1994): "Los mamíferos de Medellín 1991 (Badajoz). Análisis arqueofaunístico comparado del corte 2.", en M. Almagro-Gorbea y A.M. Martín Bravo (Eds.): *Castros y oppida en Extremadura*, Complutum Extra, 4, 129-142.
- MORÉRE MOLINERO, N. (2001): "La sal según la Geografía de Estrabón. Un mapa de la sal y algunas aportaciones." En *Actas I Congreso Int. Historia Antigua*, Universidad de Valladolid, 519-527.
- OLMOS, R., ed., (1992): *La sociedad ibérica a través de la imagen*. Barcelona – Madrid.
- PASQUALE, G. DI, ed., (2010): *Vinum nostrum. Art, Science and Myths of Wine in Ancient Mediterranean Cultures*.
- QUESADA SANZ, F. (2009): "La producción del vino entre los iberos.", en C. Sanz Mínguez y F. Romero (Eds.): *El vino y el banquete en la Europa prerromana*, Vaccea Monografías, 2, Valladolid, 125-142.
- RENFREW, J.M. (1973): *Palaeoethnobotany. The prehistoric food plants of the Near East and Europe*, Columbia University Press, New York.
- RENFREW, C.; BAHN, P. (1993): *Arqueología. Teorías, métodos y prácticas*. Akal, Madrid.
- REYNOLDS, P. (1988): *Arqueología experimental. Una perspectiva de futuro*. Eumo edit. Barcelona.
- REYNOLDS, P. (1996): "The food of the prehistoric Celts." En J. Wilkins; D. Harvey y M. Dobson (Eds.): *Food in Antiquity*, University of Exeter Press.
- RODRÍGUEZ DÍAZ, A., ed. (2004): *El edificio protohistórico de La Mata (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial*. Universidad de Extremadura, Cáceres.
- ROJO, M.; R. GARRIDO; I. GARCÍA MARTÍNEZ DE LAGRÁN (2006): *Un brindis con el Pasado. La cerveza hace 4500 años en la Península Ibérica*. Serie Arte y Arqueología, 22, Universidad de Valladolid.
- ROMERO, F.; SANZ MÍNGUEZ, C.; GÓRRIZ, C. (2009): "El vino entre las élites vacceas. De los más antiguos testimonios a la consolidación de su consumo.", en C. Sanz Mínguez y F. Romero (Eds.): *El vino y el banquete en la Europa prerromana*, Vaccea Monografías, 2, Valladolid, 225-251.
- SANZ MÍNGUEZ, C.; ROMERO, F. (2009): *El vino y el banquete en la Europa prerromana*. Vaccea Monografías, 2, Valladolid.
- SANZ MÍNGUEZ, C.; ROMERO, F.; GÓRRIZ, C.; DE PABLO, R. (2009): *El vino y el banquete en la Ribera del Duero durante la Protohistoria*. Vaccea Monografías, 3, Valladolid.
- SILVA, A.C. SOUSA; ARAÚJO, A.C. (1995): *Gruta do Escoural. Roteiros da Arqueologia Portuguesa*, 4, Lisboa.



- SHERRATT, A. (1981): "Plough and pastoralism: aspects of the secondary products revolution.", en I. Hodder; G. Isaac; N. Hammond (Eds.): *Patterns of the Past*. Cambridge University Press, 276-282.
- TORRES MARTÍNEZ, J.F. (2005): *La economía de los celtas de la Hispania atlántica*. V. II, Serie Keltia, 28, Noia.
- WOOD, J. (2000): "Food and drink in European prehistory.", *European Journal of Archaeology*, 3.1, 89-112.
- ZEILER, M. (2012): "*Glauberg, Deutschland*", en S. Sievers, O.H. Urban; P.C. Ramsel (Eds.): *Lexikon zur Keltischen Archäologie*, Vol. 1, 645-647, OAW, Wien.





LA OBTENCIÓN Y EL COMERCIO DE LA SAL EN LA ANTIGÜEDAD. DEL MODESTO CONDIMENTO A LA EXPLOTACIÓN INDUSTRIAL SALINERA EN EL MUNDO ANTIGUO

Julio Martínez Maganto

Arqueólogo. Profesor de Historia
Investigador adscrito Dpto. de Prehistoria y Arqueología, Universidad Autónoma de Madrid.

RESUMEN/ABSTRACT

En este trabajo se ofrece una visión general sobre la evolución de la explotación de la sal en el contexto Mediterráneo, desde época protohistórica hasta el posterior desarrollo de la extracción y comercio de sal a escala industrial en época púnica y romana. Se analiza la evolución de los métodos extractivos y la imbricación de la industria salinera en el desarrollo de sectores productivos complementarios, como las salazones.

THIS PAPER OFFERS A GENERAL VIEW OF THE EVOLUTION OF SALT PRODUCTION IN THE MEDITERRANEAN CONTEXT FROM PROTOHISTORICAL TIMES TO THE CONSEQUENT DEVELOPMENT OF SALT EXTRACTION AND COMMERCE DURING THE PUNIC AND ROMAN TIMES. IT ALSO ANALYZES THE EVOLUTION OF EXTRACTIVE METHODS AS WELL AS THE INVOLVEMENT OF SALT INDUSTRIES IN THE DEVELOPMENT OF SUPPLEMENTARY PRODUCTIVE SECTORS SUCH AS SALT FISH PRODUCTS.

77

Palabras clave: Sal, salina, salazón, industria salazonera, comercio antiguo, navegación
Key words: salt, salt mine, saline, saltfish products, salt industry, ancient commerce, navigation

INTRODUCCIÓN

Cuando analizamos, desde una perspectiva global, la magnitud de la explotación de la sal en el Mundo Antiguo resulta sorprendente advertir cómo se produjo el desarrollo de toda una compleja estructura de naturaleza industrial a partir de un modesto componente del agua marina. La sal, fue utilizada de la forma más básica por los pueblos primitivos, que pronto comprendieron la radical importancia de la posesión y el comercio de lo que, en la Historia de la humanidad, se conocerá como el *Oro Blanco*.

Conviene por tanto detenerse, aunque sea de forma muy somera, en la trascendencia de la sal como un alimento esencial para humanos y animales, para explorar posteriormente y con brevedad los primeros tiempos del consumo humano de sal, sus fuentes de aprovisionamiento y las posibilidades de su explotación, creando una estructura productiva cada vez más compleja. Finalmente, analizaremos con mayor detenimiento las estructuras socioeconómicas derivadas de la explotación de las salinas en época protohistórica, donde se irá conformando un complejo entramado de naturaleza "industrial"

que alcanzara su cénit en época romana, en el ámbito del mediterráneo occidental.

LA TRASCENDENCIA DE LA SAL EN LA VIDA HUMANA

En no pocas ocasiones se ha hecho referencia a la importancia que reviste el consumo de sal para lograr un aporte nutricional equilibrado para el organismo. Nuestra sociedad, sobradamente alimentada, conoce los poco recomendables procesos metabólicos derivados de una cuantiosa y descontrolada ingesta de sal. Sin embargo, lejos de los actuales excesos, en las sociedades primitivas históricas el consumo de sal era insuficiente, ocasional o casi inexistente. Este mineral, tan necesario, era obtenido de forma secundaria, mediante el consumo de carnes y otros alimentos en los que está presente de forma natural. Por ello, la localización de las raras fuentes salinas naturales de cualquier origen, dotaba de un prestigio excepcional al grupo humano que ejercía su control, ya que le permitía establecer una red de intercambios y convertir la sal en una potente mercancía con valor de cambio, una de las primeras “monedas” de la Historia.

La mayor parte de los datos de cierta entidad relativos al uso y consumo de sal por parte de la Humanidad provienen obviamente de Fuentes escritas¹, lo que nos priva de cualquier referencia no arqueológica sobre la obtención de la sal en sociedades más primitivas. Sin embargo los datos disponibles, normalmente de origen grecorromano, nos proporcionan una visión sobre el uso múltiple de la sal en muy diferentes facetas de la vida de las sociedades antiguas.

Desde el **punto de vista fisiológico**, resulta una obviedad advertir que el consumo de sal resulta esencial para la fisiología humana o animal ya que su ingesta influye en el correcto funcionamiento del organismo (Martínez Maganto, 2005, 113). La *hiponatremia* resulta muy dañina, ya que se produce una descompensación electrolítica que incide en la imposibilidad de mantener un adecuado

nivel de tensión arterial, acompañado frecuentemente de indeseables efectos neuromusculares. La sal por tanto, constituye un alimento esencial para el organismo y se convierte en un codiciado bien en aquellas sociedades carentes de aprovisionamiento salino cercano. Sus aplicaciones al mundo de la medicina son de una profusión extraordinaria entre los Clásicos, ya que se constata su uso para combatir un sinnúmero de enfermedades y problemas: verrugas, abscesos, dermatitis, molestias dentales, dolores nerviosos, gota, cólicos, sarna, cicatrices, paperas, fiebre, tos, afecciones respiratorias (con su uso en balnearios)², entre otros, como vemos a través de numerosos testimonios de época (Vegecio, D.M., iv, 22, 1; Dioscórides, v, 125; Plinio, xxxi, 86; 102 y ss.; Columela, vi, 32, vii, 10...)³. Existen algunos casos en los que un tipo específico de sal parece asociarse a la sanación de un determinado grupo de enfermedades concretas, caso de la curación de enfermedades oculares a través de la *sal fossilis* (Paladio, xiv, 3) o sal capadocia (Plinio, xxxi, 84).

Obviamente, el ganado, también precisaba la sal para su alimentación y para acelerar la ingesta de líquidos, especialmente para la obtención de leche. Sin embargo, también el uso de la sal con carácter medicinal era bien conocido para los tratadistas de veterinaria de la época, quienes alaban su virtud para el tratamiento de un amplio género de enfermedades animales normalmente relacionadas con su aplicación tópica o profilaxis de plagas (Vegecio, A.V., iv, 27; Plinio, xxxi, 86; Columela, vi, 13-1; 17; 32-33; vii, 5, 10 y vii, 10,13; Catón, 3).

Al margen del mundo de la medicina y veterinaria, el **efecto económico multiplicador** de la sal es bien conocido, ya que su explotación permite consolidar rutas de comercialización, como ya se ha mencionado. Son muchos los ejemplos que se pueden traer a colación, siendo quizá el más paradigmático, por su valor en el área mediterránea occidental, la conocida *Via Salaria* romana, que garantizaba el acceso a este producto de primera necesidad. A su



vez, la explotación del entorno marino salino, como posteriormente se analizará, permitió el desarrollo de numerosas industrias de un modo a otro complementarias de la producción salina, tal es el caso de la pesca, de la salazón o de la producción anfórica, constituyendo un elemento altamente dinamizador de desarrollo económico y, particularmente, de las industrias asociadas o dependientes del recurso salino, como es la salazón de pescado o *salsamenta*.

De igual forma, su peso en la industria, no alcanza sólo a las producciones afines anteriormente citadas, sino que su versatilidad la convierten en un elemento de primer orden aplicado a tareas "industriales", algunas de ellas documentadas tanto en los textos clásicos como en modernos estudios etnográficos. Así, se emplea profusamente en el trabajo de la piel, para su curtido (Columela, vii, 2), en el proceso de obtención del afamado tinte de color púrpura (Plinio, ix, 1), en la industria cerámica, ya sea en el trabado de pastas, en el proceso de vitrificación (Lazslo, 2001, 160) o en los acabados exteriores de las piezas, aspectos que también permite documentar la moderna antropología (Rye, 1976, 121).

No es desdeñable asimismo su utilización en la **construcción**, ya que es posible documentar su uso, incluso actual, en lugares como el salar de Uyuni (Bolivia), donde existen construcciones realizadas por entero con sal. Normalmente ésta se extrae mediante herramientas cortantes y se ensambla utilizando como mortero la propia sal molida y rebajada con agua que, al secar, une los bloques. Aunque es mucho más difícil encontrar datos sobre este tipo de construcciones en la Antigüedad, resulta llamativa la mención de diversas fuentes respecto a la construcción de muros con bloques de sal (Heródoto, iv, 185; Estrabón, xvi, 3, 3; Plinio, xxxi, 78).

Finalmente, al margen los aspectos esencialmente utilitarios, no debemos perder de vista la **función sacra de la sal**. Este aspecto no sólo se documenta entre las sociedades tribales actuales de economía primitiva (Powell, 1988; Pétrequin *et alii*, 2000),

sino que no son pocos los datos literarios referidos a la sal como importante agente en ceremonias religiosas y hábitos de naturaleza apotropaica (Latham, 1982). Conocemos numerosas prácticas rituales en la antigua área mesopotámica en que la sal estaba presente en los rituales (Van Driel, 1969, 131); tampoco puede dejar de mencionarse la vinculación existente entre determinadas zonas de extracción de sal y la advocación a ciertas divinidades, cuestión a la que se aludirá más adelante a propósito del culto a *Hercules Salariai*. Por otra parte, en el mundo de las ceremonias religiosas, debemos recordar la *mola salsa romana* (Tito Livio, xxvi, 36, 6; Plinio, xxxi, 89), sin la que, a decir de Plinio, no se llevaba a cabo ningún ritual de sacrificio. Hoy día, existe la tradición, en ciertos lugares, de arrojar una pizca de sal por encima del hombro para expiar el "mal de ojo" o la racha de mala suerte.

Seguramente esta función apotropaica, está asociada a una de las particularidades más importantes de la sal para el consumo humano: su extraordinaria capacidad de preservar los alimentos (carne y pescado) del natural proceso de corrupción. De hecho, hasta la llegada del método Appert (1804) perfeccionado por P. Durand (1810) fue casi el único o, al menos, el más exitoso y económico método para preservar la duración de los alimentos. En el mundo clásico la sal era el más esencial producto para combatir los efectos de *Eurynomos*, el aborrecido demonio responsable de la putrefacción de la carne y que, usualmente, se representaba bajo la forma de una mosca (Martínez Maganto, 2011, 22).

LOS ORÍGENES DE LA EXPLOTACIÓN SALINA

Llegados a este punto conviene revisar, aunque sea de forma somera, los datos antropológicos y etnoarqueológicos sobre la utilización de la sal, a través de un pequeño viaje diacrónico.

Hasta fechas muy recientes, la moderna antropología ha permitido documentar cómo

sociedades tribales prosperan en torno a la sal, beneficiándose de su explotación y de la promoción social que su control les permite desarrollar, por no mencionar las transferencias culturales asociadas. Con sus connotaciones particulares, este mismo comportamiento ha sido observado en lugares dispares del globo, como Indonesia, África o América (Müller, 1984; Powell, 1988, 51; Pétrequin *et alii*, 2000; Weller, 2008, Castellón, 2008), por citar sólo algunos casos.

Todos los ejemplos que se puedan traer a colación a este respecto, invitan a reflexionar sobre el fenómeno socioeconómico de la explotación de la sal, no ya entre primitivos actuales, sino entre las propias sociedades prehistóricas, respecto a las que las interpretaciones sociales resultan extraordinariamente vidriosas al tener que inferirlas del propio registro arqueológico.

80

A pesar de ello, existen muy interesantes estudios sobre el desarrollo de jefaturas ligadas a la explotación de la sal en fechas asociadas al Bronce Antiguo. El yacimiento de Santioeste (Zamora) ha permitido recuperar un enterramiento de rico ajuar en una zona ligada claramente a la explotación salina mediante el empleo del método ígneo (Delibes, 1993), al que posteriormente se hará alusión. Resulta evidente que el enclave no sólo permite una amplia comunicación siguiendo rutas que, muy probablemente, fosilizaron posteriormente en cañadas medievales y modernas (Galán y Ruiz-Gálvez, 2001, 267), sino que produjo un enriquecimiento social y una posible promoción de las jefaturas entre los controladores del yacimiento salino y de las rutas comerciales asociadas al mismo.

Así pues, los datos arqueológicos nos permiten confirmar la explotación de la sal desde tiempos muy antiguos lo que, sin lugar a dudas, hubo de ser un acicate para la conformación de complejas relaciones sociales y la preeminencia de ciertas áreas respecto a otras desde época prehistórica, estableciéndose numerosas diferencias en cuanto al origen del propio yacimiento salino y

los procedimientos de explotación empleados, ya sea las minas de sal, los saladares interiores o la más conocida y codiciada sal marina.

Dependiendo del modelo de explotación salina encontramos numerosas referencias en el registro arqueológico. Así, la sal del interior (Morère, 2008) ya sea en la explotación de minas, lagunas saladas o ríos salados, es una actividad que sigue realizándose hoy día y que está documentada desde la Prehistoria. En el caso de **las minas**, la extracción de los bloques de sal queda claramente confirmada en numerosos emplazamientos de la Península Ibérica (Morère, 2008), siendo singularmente interesante el caso de Cardona que arroja fechas asociadas al Neolítico Antiguo-Medio (Fíguls y Weller, 2008). También son numerosos los yacimientos documentados en contexto europeo, destacando el siempre paradigmático caso de *Hallstatt* ("lugar de sal") y su minería de sal datada en torno al IV milenio (Nenquin, 1961; Barth, 1982; Kowarik y Reschreiter, 2010). En relación con estas explotaciones surgen importantes redes de comercialización que evidencian la importancia de la sal y de su efecto multiplicador en las relaciones económicas, al consolidar rutas de intercambio y comunicación (Saile, 2002).

De igual modo, a partir de las corrientes de "agua amarga" o río salino (*salis flumen* de las Fuentes Clásicas: Plinio, N.H., vi, 26, 4; xxxi, 75; xxxii, 6; Estrabón, G., iii, 2, 6), conocemos no pocos indicios de explotaciones salinas que, en sus fases más antiguas, presentan cronologías que alcanzan el VI milenio. En este sentido resultan excepcionales los casos romanos, especialmente el de *Lunca-Poiana Slatinei* (Monah *et alii*, 2007, varios arts.), donde se atisban fechas del fin de ese mismo milenio constituyendo el yacimiento de explotación salina de cronología más antigua que, singularmente, presenta la particularidad de continuar en explotación hoy día⁴. Estas formas de explotación salina, no sólo se dan en este yacimiento romano, unido al de *Cucuteni* (Monah, 1991) sino en otros múltiples emplazamientos (Weller, 2000; 2002)⁵, en los que la obtención del *oro blanco*



se realizaba mediante el **método ígneo**. Este método consistente en calentamiento paulatino de salmueras y la reducción de las mismas hasta obtener un producto de naturaleza semilíquida con alta concentración salina, que, una vez enfriado, se transforma en bloques, pastillas o “panes” de sal (Rihem, 1961; Jorns, 1962). Durante las fases precerámicas, se utilizaban recipientes de barro (Nikolov, 2010). En sus formas más primitivas, la sal se obtendría tras verter salmuera sobre una estructura improvisada de elementos vegetales, la inmediata evaporación produciría la cristalización de la salmuera que podía recogerse con posterioridad en forma de cristales en el propio hogar del fuego (Monah, 2007).

El procedimiento, que adquirió mayor complejidad en fases posteriores gracias a la utilización de recipientes cerámicos, queda ampliamente documentado en el área francesa en época protohistórica, donde se localizan tanto los famosos *dépot de cendres*, resultado del continuo proceso de combustión, así como los típicos paisajes arqueológicos de importantes acumulaciones de “basureros cerámicos” (los llamados *briquetages*), restos de los vasos utilizados en este procedimiento (Texier, 1990). Similares técnicas productivas han sido claramente documentadas en algunos lugares de España, como el anteriormente citado caso de Santioste (Delibes et alii, 1998) o La Marismilla (Escacena et alii, 1996), así como en yacimientos europeos de cronología anterior, en torno al VI Milenio, como es el caso búlgaro de Provadia-Solnitsata (=“saladar”), (Nikolov, 2010).

Pero, sin lugar a dudas, cuando analizamos la producción salina a gran escala en una amplia franja geográfica, las **salinas marinas** son los lugares en los que se obtiene cosecha de sal mediante evaporación solar, que tendrá un importante peso específico en el devenir socioeconómico de los pueblos más avanzados de la Antigüedad.

Es difícil concretar cómo, cuándo o dónde comenzó la explotación de las salinas marinas

o, mejor dicho, el aprovechamiento de la sal marina, pero resulta lógico pensar que el hombre prehistórico debía aprovechar el recurso que gentilmente le ofrecía el mar, cuando los charcos de agua marina atrapados y aislados durante la bajamar quedaban desecados por la fuerte radiación solar y, como por arte de magia, se forma una costra blanquecina que resultaba atractiva y apetente como alimento.

Antes de que se configuraran los primeros terrenos planos y esteros marinos para la explotación de la sal del mar en grandes espacios abiertos, la evolución de esos charcos litorales probablemente diera paso a la creación de estructuras de tipo poza, de aproximadamente 1 m. de diámetro y unos 15 cm. de profundidad en la que se hacía factible recoger la sal por cristalización, consecuencia de la evaporación natural, como se han documentado en el área gaditana (Alonso Villalobos et alii, 2003, 322 y Fig.1). Estas “salinas de roca”, tienen paralelos etnográficos en la zona del Mediterráneo oriental (Petanidou et alii, 2002) y, no cabe la menor duda, que resultan un paso lógico previo a la obtención de sal por evaporación en espacios más amplios, aún sin la implicación de grandes estructuras costeras planas, que resultarán el paso posterior, dada la idónea naturaleza geomorfológica de estos enclaves costeros.

Sin salirnos del ámbito de los diferentes métodos de producción de sal, merece la pena hacer mención a un procedimiento que resulta de la combinación de los anteriores y que no deja de ser un sugerente punto de debate sobre su potencialidad para garantizar la continuidad de la fabricación de salazones al margen de la época estival en la que se cosecha la sal. A. Hesnard (1998) llamó la atención sobre un proceso de obtención de sal, a partir de la arena de playa, consistente en la lixiviación de estas arenas (que el autor denomina *sablons*), para obtener una “salmuera” que posteriormente se procedería a calentar para forzar la concentración hasta que, mediante evaporación artificial (ígnea), se lograra la cristalización completa. Este procedimiento, de

admitirse su aplicación, permitiría incrementar el volumen de sal producida y hacer independiente éste de la insolación directa en épocas climatológicamente más idóneas. Los trabajos experimentales realizados (Chaidron, 2002) han permitido demostrar que no es difícil obtener 600 grs. de sal a partir de la cocción de 6 horas, con tan solo tres recipientes cercanos al tercio de litro (0'316 l.).

Por tanto, en teoría dicho sistema permitiría mantener constante el ritmo de producción de las factorías salazoneras, ya que podrían aprovechar durante todo el año las diferentes especies animales para seguir fabricando salsas y *salsamenta* de distinta composición, no necesariamente sujetas a la llegada de las grandes especies migradoras del Atlántico. Tan interesante cuestión ya ha sido abordada anteriormente en otros trabajos en los que se analiza su viabilidad y sus implicaciones en la industria salazonera (García Vargas y Martínez Maganto, 2006; Martínez Maganto y García Vargas, 2009).

Pero, en definitiva, el desarrollo de las grandes superficies salineras cuyo sistema habitual de explotación requería, aunque fuera de forma temporal, el empleo de una mayor mano de obra, corre parejo al avance tecnológico de las sociedades complejas. En el caso hispano, empezó a gestarse en la época protohistoria y alcanzaría su cénit en el área occidental del Mediterráneo, primero con la presencia colonial fenicia, posteriormente de los bárquidas y, finalmente, con la llegada de Roma como potencia dominante (Martínez Maganto, 2011).

Por tanto, el desarrollo del complejo sistema de salinas de evaporación, merecen un estudio diacrónico, obviamente no exhaustivo, más pormenorizado.

LAS SALINAS MARINAS Y SU EXPLOTACIÓN HISTÓRICA

Entre los diferentes procedimientos anteriormente mencionados para la obtención de la sal por parte del ser humano, las salinas

marinas invitan a un análisis más profundo dado el carácter más complejo de sus estructuras productivas, al convertirse en un modelo multiforme en constante evolución.

Si debemos remontarnos al momento en que la explotación de la sal marina por insolación alcanza el rango de actividad "industrial" susceptible de control político-económico, debemos analizar las estructuras productivas que se desarrollaron en el seno de las civilizaciones complejas, en el mundo del Próximo Oriente.

Tenemos abundantes, aunque fragmentarias y escasamente informativas, noticias sobre los problemas derivados del control de las salinas por parte de las ciudades-estado del **Próximo Oriente**, primeros testimonios escritos sobre la necesidad de fiscalización de la producción de sal por parte de las autoridades, que evidencian la idea de la sal como un bien de primera necesidad.

En la Antigua Mesopotamia apenas existen datos que puedan aportar certezas en torno a la explotación de la sal y su hipotético origen marino, si bien el medio geográfico y sus particularidades tectónicas permiten la formación de domos de sal y de pisos salinos llamados *sabkhas*, así como lagunas interiores y afloramientos de salmuera en diversas áreas, explotadas tradicionalmente (Aali *et alii*, 2012). Las escasas obras que refieren algo al respecto, lo hacen desde la óptica fundamentalmente filológica. Así, sabemos que el término akkadio "*tábbtu(m)*" se refiere a la palabra genérica "Sal", aunque se documentan al menos diez menciones diferentes para los diversos tipos de sal, con sus correspondientes particularidades (Von Soden, 1977, 1377). Conocemos breves y antiguos apuntes acerca de la tecnología de la sal en este espacio (Levey, 1958) y han llegado hasta nosotros referencias y dichos populares en torno a la importancia de la sal, caso de proverbios sobre la conveniencia de tener pan y sal para evitar la pobreza, así como a sus virtudes de naturaleza médica o sanadora (Pots, 1984, 230). También será empleada como arma de destrucción, si damos crédito



al testimonio de finales del II milenio que informa sobre el vengativo castigo infligido por Tiglatpileser I sobre la ciudad de *Hunusa*, ya que, tras destruirla, ordena esparcir sal por doquier para asegurar la absoluta esterilidad de las tierras.

En la III Dinastía de Ur, algunos textos mencionan de forma casual el oficio de ciertos testigos de una transacción comercial, afirmando que son "*mun-ur*" o (aproximadamente) "recolectores de sal", aunque no ofrece más detalles sobre la condición socio-económica derivada de su oficio. De la lectura de algunos textos parece deducirse que es el Estado el que explota las salinas y contrata a particulares para este fin, de forma que son recompensados con entregas de sal. Quizá asociado a dicha actividad aparece el término "*kuš.dùg.gan.mun*", traducido como "bolsa de piel para sal", que conocemos en contexto amorita y que quizá pueda tener una significación ponderal.

Desgraciadamente, los datos efectivos en cuanto a la explotación y posesión de la sal, tampoco llegarán de forma precisa algo más tarde, con los textos de Ugarit; en ellos se recoge la disputa habida hacia 1300 a.C. entre las ciudades de *Ugarit* y *Siyannu*, a propósito de una delimitación fronteriza y, por tanto, la posesión de una salina. El problema, hará que el propio Muršili II, el hijo de Shubiluliuma I, se vea obligado a intervenir para dirimir la disputa (*PRU*, 4 230 = *RS 18.01*), (Vidal Palomino, 2003, 51).

Estos mismos textos, nos transmiten una serie de vocablos que han sido objeto de una discusión relativa a su exacto significado y su conexión con el mundo de la sal. Así, una de las referencias más discutidas es el término "*šd mlth*" (*PRU II*, 79, 14), que viene a traducirse como "campos de sal" (= ¿salinas?). Del mismo modo, obtenemos "*ss*" (= "campo salado"), lo que no sólo pondría de relieve la importancia de este fenómeno, al menos desde el último tercio del II Milenio, sino que permitiría hablar de cierta estructura administrativa: debemos suponer que consistía en una suerte de

monopolio real, con control de funcionarios, que transfieren al rey una parte de lo extraído (Heltzer, 1968). Así, la expresión aramea "*ksp mlh'*" viene a traducirse como "impuesto sobre la sal" (Jean y Hoftijzer, 1965, 124), lo que nos permitiría abundar en la idea anteriormente referida.

La persistencia de una estructura impositiva de carácter estatal queda claramente delimitada en esta área próximo oriental, varios siglos después, cuando observamos fuentes egipcias de época lágida que se refieren al ejercicio del derecho impositivo por parte exclusiva de un soberano. Seleúcidas y Ptolomeos, eran conscientes de la importancia económica que revestía el control de la sal, de tal forma que las cargas impositivas anuales sobre este producto a las que aludía Rostovtzeff, suponían un suculento ingreso para la corona (Carusi, 2008b). Por su parte, en la zona de Warka, tenemos constancia de numerosos archivos en los que se conservan anotaciones sobre los impuestos salinos (Simpson, 2001). La acumulación y almacenamiento de la sal, tanpreciado bien, queda también constatado por las fuentes romanas tardías para época sasánida (Simpson, 2001, 66).

Existen, en el área oriental, referencias posteriores que ponen de manifiesto las características de la explotación de la sal en torno a la última mitad del primer Milenio. Este es el caso de la región de *Alašiya* (Chipre), en concreto en Kition o, más reciente, el área de Cerdeña. En ambos casos parece deducirse la existencia de personal, quizá con una estructura similar a la funcional, relacionados con el control y la explotación de la sal. Resulta una obviedad decir que deben tomarse con ciertas precauciones las interpretaciones sobre los datos epigráficos ya que se prestan a controvertidas lecturas, como veremos más adelante.

Esta estructura queda claramente corroborada por los datos obtenidos del ya citado periodo lágida, en el que parece constatarse la existencia de un monopolio estatal sobre la explotación de la salinas y



trabajadores especializados, los 'Αλοπώλαι. Posteriormente, se producía una reventa gracias a la existencia de vendedores especializados, quienes procedían a su venta. Precisamente, el consumo de sal estaba gravado con un impuesto que las fuentes denominan 'Αλική, impuesto del que estaban exentos, o al menos de una parte del pago, ciertas instituciones y grupos privilegiados: ejército, templos... (Étienne, 1970).

Así pues, con las lógicas reticencias, habría que verificar si estas denominaciones, procedentes de lugares y periodos ligeramente diferentes, estarán prefigurando una estructura productiva basada en la explotación del Estado por parte de estos recursos y su relativa privatización, similar a lo que, posteriormente, será la institución romana de la *conductio*. Por tanto, aunque sea de forma generalista y dejando al margen ciertas particularidades afines al periodo, obtendríamos una aceptable equivalencia (aproximada) entre:

bnš mlk "hombres del rey"(Ugarit) =
'Αλοπώλαι (Iágidias) =
Conductores salinarum (Roma)

semejanzas que pondrían de manifiesto la trascendencia del control estatal sobre el recurso salinero.

Quizá un modelo similar de explotación es el que la colonización fenicia, y posteriormente griega, permitieron exportar al **Mediterráneo occidental**, lugares donde la sal, no había experimentado un desarrollo "industrial" tan llamativo como en el caso oriental. Ya se ha insistido en alguna ocasión (Martínez Maganto, 2011) que el incremento del volumen de producción de sal marina que se experimentó en época protohistórica en el Mediterráneo occidental debió estar ligado a la complejidad de la estructuras productivas aportadas por los colonizadores del mediterráneo oriental, aunque su arranque pudiera originarse en el modelo de modestos asentamientos que en algún caso ha sido posible documentar (Sáez, 2013, 98). Una vez más debemos admitir que dicho incremento, teniendo en cuenta

que la sal es un material muy friable y difícil de inferir del registro arqueológico, debe deducirse del incremento de las actividades complementarias aportadas por los pueblos colonizadores. Todas estas actividades, ligadas entre sí, permitirían explicar el desarrollo de una industria con base salina, como es la salazonera, asociada lógicamente a la pesca y a la necesidad de conservación de la misma, proceso que se debía mayoritariamente al consumo de sal. Asimismo, parece evidente el incremento de las industrias extractivas al calor del proceso colonial y, en buena medida, la de las salinas, que presentaban un similar procedimiento de explotación económica, ya esté éste asociado a un impacto cultural mayor por parte del mundo fenicio o por parte del mundo griego (Sáez Romero, 2011, 271). Lógicamente, la industria alfarera se hará eco, asimismo, del incremento de las producciones alimenticias y, por tanto, del consumo de sal para la adecuada preservación de las mismas.

Entre los investigadores, persiste la idea de la presencia colonial fenicia y griega como detonante de la creciente complejidad del proceso de explotación económica ligada a los recursos marinos que se vislumbra en los horizontes arqueológicos de época protohistórica. La extracción de la sal pudo, por tanto, alcanzar su culminación con la llegada de fenicios y griegos, tesis largamente conocida y defendida (Moinier, 1985, 85). Sin embargo, debemos ser conscientes de la posterior evolución de este modelo productivo y de las diferencias de explotación del recurso salino que marcará la presencia de fenicios, griegos, púnicos y romanos.

Son pocos los datos que tenemos a este respecto, fragmentos literarios que sólo aportarán pistas secundarias sobre el sujeto de nuestra investigación. Uno de estos fragmentos, sobradamente conocido, es el que lega Estrabón al afirmar (G. iii, 5, 11) que: *Las Cassitérides son diez; están próximas entre sí, al norte de los Artabroi, en alta mar (...). Tienen [sus pobladores] minas de estaño y plomo cambian estas materias, así como sus pieles, por cerámica, sal y utensilios de*



bronce. *Antes eran los fenicios los únicos que explotaban este comercio desde Gadir, ocultando a todos su ruta (...).* Aunque las investigaciones recientes ponen de relieve la existencia de explotaciones salinas en la costa noroccidental de la Península documentadas en contexto romano, parece lógico pensar que el impacto de un clima de tipo oceánico en ese área, con la presencia constante de frentes lluviosos y la escasa incidencia de la radiación solar (comparativamente al resto de la península) dificultaran la explotación de la sal y hubiera que importarla directamente de otras áreas, posible base de la afirmación del texto. En este sentido, no cabe la menor duda que la posición de *Gadir* (Mederos y Escribano, 2005) permitía crear un punto de basculación entre el área atlántica y la mediterránea posibilitando el control, si no el monopolio, sobre los intercambios comerciales navales con el área NO de la península en este contexto histórico.

Sin embargo, como ya se ha comentado, la dificultad principal de la investigación estriba en esclarecer cómo fue el modelo económico de explotación de la sal que los colonizadores orientales introdujeron en el ámbito del Mediterráneo occidental. Sin lugar a duda las óptimas condiciones del área gaditana y onubense, con sus costas bajas, y sus planicies mareales pudieron ser un lugar idóneo para el establecimiento de salinas marinas (Sáez Romero, e.p.). Tiempo después, los testimonios griegos hablarán de estas zonas desde ópticas diferentes, pero al hacerlo nos legan un variado vocabulario asociado a esta topografía. De este modo, obtenemos referencias como *limne* (λιμνη), a decir de Estrabón en el caso galo (G., iv, 1, 7 y 8) o hispano (G., iii, 2, 4), o las zonas también llamadas *limnothálassai* o *stomalimnai*, que suelen quedar cubiertas en el proceso de pleamar y a las que Plinio se refiere como *stagnis* (N.H., xxxi, 73).

Desde el punto de vista técnico, no había que recorrer un largo camino, para diseñar estructuras estables, aprovechando la naturaleza del terreno, que dieran paso

paulatinamente a las salinas marinas tal y como las conocemos. Por ello, la inmediatez de las salinas a aquellos lugares costeros de morfología tabular en los que el mar dejaba atrapada temporalmente agua, posteriormente desecada por efecto de la insolación, ya fue puesta de manifiesto por Plinio: *Aliud genus ex aquis maris sponte gignitur spuma in extremis litoribus ac scopulis relictis* (xxxii, 74); asimismo, unos párrafos después analiza la evaporación como efecto de la insolación directa (xxxii, 81).

Aunque menos conocida, la visión desde la perspectiva del S. I d.C. la obtenemos a través de los ojos de Manilius, quien en su análisis "*Astronomica*" , afirma sobre el misterioso fenómeno que da lugar a la sal (v, 682-692): *... se podrán centrar en las grandes salinas y secar y extraer la amargura del mar, cuando delimitan un terreno compacto con sólidas maderas y desvían las aguas de la superficie del mar y las retienen y las encierran, sólo entonces reciben la influencia del calor y tan pronto como el líquido ha sido absorbido por el sol, comienza a brillar. Recoge la parte seca de la mar, el blancor hurtado, cosecha de las profundidades marinas, forman enormes montones de espuma endurecida y el veneno de la mar, en el que el sabor amargo corrompía el agua e impedía su uso, es entonces transformado en la vital sal, ya saludable.*

Pero, quizá, la mejor descripción general del "funcionamiento" de las salinas costeras a través del poder del sol, quedará puesto de manifiesto, de forma más poética por el tardío autor Rutilius Numatianus, quien, a principios del S. V d.C. con motivo de su viaje hacia la *Gallia* y con ocasión de una visita a su amigo Albino en los toscanos *Vada Volterrana*, afirma: *el agua de mar penetra a través de canales excavados en una pendiente sobre el suelo y unas pequeñas fosas que riegan innumerables depósitos; cuando llega Sirio con sus rayos ardientes, cuando la hierba se marchita y el campo está alterado por todas partes, se cierran las esclusas, el mar ya no entra y el agua se estanca, se endurece bajo el sol abrasador, bajo la viva influencia de Febe y los componentes se solidifican en una costra espesa* (i, 473).



Como puede observarse a partir de estos testimonios la explotación de una salina marina hoy día, *mutatis mutandis* cabría perfectamente en estas descripciones. De hecho, muchos siglos después, al observar los testimonios medievales y modernos e incluso las imágenes sobre salinas que nos aporta la primera “*Enciclopedia*” de la Historia reciente, fruto de la Ilustración, resulta evidente que idéntico procedimiento, apenas mutado, ha sobrevivido al paso del tiempo y sigue perpetuándose en nuestras actuales salinas costeras.

LA ESTRUCTURA SOCIO-ECONÓMICA DE EXPLOTACIÓN

Un aspecto muy diferente de la investigación, cuyo adecuado tratamiento supera el marco de este trabajo, estará encaminado a desentrañar los complejos mecanismo socio-económico, las relaciones de producción existentes y la estructura de la propiedad de las salinas durante la Antigüedad (Martínez Maganto, 2011, 20).

Sabemos que este proceso no es unívoco y que, dependiendo del área geográfica y del rango temporal, vamos a asistir a la configuración de relaciones mutables, pero en todo caso conviene realizar una labor de síntesis sobre las cuestiones ligadas a la explotación de las salinas y su conexión con las estructuras sociales dominantes.

Para realizar esta tarea vamos a dejar al margen los mecanismos alternativos de producción de sal (sal ígnea, sal mineral) y vamos a centrarnos en las características de las salinas marinas que, al fin y al cabo, constituyen el sistema preponderante en la fabricación de sal en el ámbito del Mediterráneo occidental.

Como ya se ha apuntado anteriormente, las salinas marinas parecían quedar dentro del ámbito comunal, al ser propiedad de un determinado municipio (como vimos en el caso hitita) que ejercía, probablemente, mediante arriendo a particulares, la explotación del preciado bien, con el consiguiente

consentimiento real. Poco sabemos en torno a la figura impositiva que fiscalizara esta explotación, pero ya se ha citado anteriormente la expresión “*ksp mlh*” referida al impuesto sobre la sal (*supra*, Jean y Hofstijzer, 1965, 124), algo que también consta en fuentes tardías, singularmente las de época lágida.

Precisamente, en el caso egipcio, con cronología muy tardía, es cuando detectamos cómo el control sobre la extracción de la sal queda en manos de mercaderes especializados, a los que se arrienda la explotación del bien a cambio del pago de un suculento canon al Estado. La sal como fuente de recursos financieros, queda claramente atestiguada por la presencia de cargas impositivas personales sobre su consumo, la ya mencionado *Ἀλική*.

Una vez más, tratando de abundar en la visión diacrónica, podemos analizar la acomodación de las estructuras de producción de sal en el área oriental helenizada (Carusi, 2008b), como posible modelo exportable a occidente para llevar a cabo la explotación de la sal.

En este sentido, una vez más debemos recurrir a las escasas fuentes disponibles, normalmente de cronología tardía (SS. IV-III a.C.), que más bien aportan argumentos de enconada discusión, que datos de consenso a la comunidad científica. Este es el caso de la muy conocida estela de la necrópolis Aghios Giorghios en Chipre, del S. IV a.C., con el texto “*l’smn’ dn bn b’ l’ ms bn mlhtyt*”, habitualmente traducido como “A Esmun-Adon hijo de Ba’l-a’ hijo del hombre de la salina” (Texeidor, 1986). Ignoramos el rol específico de este “hombre de la salina” (Manfredi, 1992, 5), lo que ofrece no pocas posibilidades, al abrirse un abanico de interpretaciones que van desde el carácter meramente locativo de la expresión, pasando por el carácter servil del personaje, o por un rol similar al de “dueño” o encargado de la salina.

Un nuevo dato viene determinado por el no menos famoso epígrafe trilingüe (*C.I.S. I*, 143) localizado en S. Nicolò Gerrei (Cerdeña), lo que nos sitúa en la zona central del Mediterráneo en torno al S. II a.C. En este texto un individuo



llamado Kleon dedica en un templo cercano un exvoto a Eshmun/Asklepios/Esculapio, con el epíteto “*M’rh*”, topónimo púnico interpretado como “lugar” o “estación” (Lipinski, 1995, 165-166). El texto permite leer en su parte latina su autodenominación como “*salar(i)us soc(iorum) s(ervus)???*”. Aunque la discusión filológica en torno a las posibles restituciones de la inscripción es bastante compleja (Garbini, 1991, 79), basta decir que algunos autores no leen un personaje de condición servil, sino más bien una especie de “supervisor del recinto de las salinas”. Este dato resulta tremendamente significativo, al espolear el debate en torno a las estructuras de propiedad, productivas y, especialmente, los mecanismos de explotación de las salinas, ya que permitiría intuir una estructura jerárquica de supervisión y control del tajo salinero.

Por su parte, en el ámbito occidental del Mediterráneo, podemos deducir que la explotación de recursos marinos heredada de fases anteriores, a fines del segundo milenio, no sólo no se vio sustancialmente alterada (Sáez Romero, 2011, 270), sino que más bien sufrió un empuje al calor de las nuevas estructuras productivas derivadas de las técnicas y nuevas demandas aportadas por los pueblos colonizadores.

Obviamente, los exiguos datos arqueológicos, unidos a la dificultad de contrastar arqueológicamente restos de salinas, ya sea por los problemas de conservación de estas estructuras o por las dificultades de identificación de estos espacios dedicados a la explotación de la sal, dan lugar a un problema de “visibilidad arqueológica” (Alonso Villalobos *et alii*, 2003). No en vano, la mayor parte de la bibliografía científica ha tendido a desentenderse de este fenómeno, ya que a pesar de la constante alusión a las numerosas *cetariae* y a su dinamismo productivo y comercial, pocas veces se reflexiona sobre el origen de la sal que abastecía tan creciente demanda. Así pues, a falta de documentación histórica directa, se debe acudir al estudio de los datos complementarios que permitan cotejar, aunque sea de forma indirecta, el importante

grado de explotación salinera en la zona. En este sentido, no cabe la menor duda que para el caso de la Península Ibérica y el Mediterráneo occidental en general, el incremento de los establecimientos dedicados a la salazón del pescado, es un potente indicio del elevado consumo de sal que debía darse en estas áreas. Los datos, cada vez más abundantes en torno a la pesca y su tratamiento mediante el uso de la sal para la elaboración de *salsamenta* y salsas de pescado (Bernal, 2009; 2011), es un magnífico indicador de la importancia de la explotación salina en el arco mediterráneo. Suponiendo tasas de consumo de sal de 8 Kg. (aproximadamente) por Kg. de pescado procesado, las estructuras salazoneras detectadas en todo el área mediterránea están evidenciando un excepcional consumo de sal y, obviamente, un incremento de industrias complementarias dedicadas al envasado de estas producciones: las *figlinae*.

Asimismo, se debe analizar con mayor profusión cuál es el papel real de los templos en estos mecanismos de explotación de los recursos marinos, modelo bien conocido en oriente y que probablemente se trasladó, como consecuencia de la colonización fenicia, a las áreas occidentales sometidas a su nuevo modelo de explotación económica. Los testimonios aparecen una vez más en la zona oriental, en la que observamos una coincidencia de los puertos comerciales y salinas con la existencia de templo dedicado a la advocación de Melqart (Marín Ceballos, 1993), convirtiendo a *Gadir*, en un punto de especial preponderancia en todos los ámbitos (Sáez y Díaz, 2012, 260), especialmente en el control y explotación de salinas y saladeros (Sáez Romero, 2009; Sáez Romero, e.p.).

A pesar de esta evidencia, queda por determinar la importancia real del templo (como entidad administrativa) y su verdadero grado de implicación en la explotación (y/o propiedad) de las salinas (Manfredi, 1992) y de otros recursos marinos (Vázquez, 1995), algo en lo que sólo podemos profundizar a través de testimonios puntuales que parecen situar los templos en enclaves de gran importancia

para asentar las líneas de navegación fenicia y asegurar el dominio del entorno y sus recursos, algo que perfectamente ofrece *Gadir*.

Quizá uno de los aspectos más sugerentes recientemente aportados al debate sobre la dimensión económica de estos centros templarios es el que se asocia con la emisión de moneda. El caso de *Gadir* resulta paradigmático en este sentido (Arévalo, 2011), ya que pone de manifiesto la capacidad de emisión de moneda y la gestión de la pesca o la sal (Sáez y Díaz, 2012, 291). Este papel relevante de las áreas templarias y el control económico sobre la explotación de bienes alimentarios, llega al mundo romano, en el que, como un trasunto del mundo cultural fenicio, tenemos la figura de Hércules (=Melqart), en su advocación de *Hercules salarii* (Torelli, 1993).

La suplantación del poder fenicio, por parte de Cartago, establecerá un ligero cambio en el modelo de explotación, en el que las antiguas figuras de las ciudades y los templos como propietarios o garantes de la explotación de las salinas, quedará desplazado por una cada vez más complejo modelo estatal. En concreto, resultará de una importancia fundamental la figura del soberano que sigue un modelo helenístico, ya que la propiedad de las salinas pasará al Estado (como tantos otros bienes sensibles para el consumo en la Antigüedad), gracias a la identificación de la figura del soberano con el propio Estado. Así pues, tradicionalmente admitimos que los soberanos helenísticos suprimieron los derechos de las ciudades y templos sobre las salinas con la intención de controlar e incrementar los dividendos producidos por la explotación de la sal (Étienne, 1970).

El tránsito entre el modelo multipolar de explotación de las salinas y el modelo que arrogaba tal beneficio a un Estado centralizado, quedó culminado durante la dominación bárquida, siendo el caso de *Hispania* bastante representativo (Ferrer Maestro, 2006). De hecho, la suplantación del modelo bárquida de explotación por las exigencias de la nueva potencia dominadora del área, Roma, será un

tránsito relativamente sencillo (García Vargas y Martínez Maganto, 2006; Sáez y Díaz, 2012, 292), al igual que ocurrirá en otros sectores del Mediterráneo occidental y central (Martínez Maganto, 2011).

Desde el punto de vista arqueológico, a fines del S. II a.C. se observa un incremento en la variabilidad y el tamaño de las explotaciones normalmente relacionadas con la explotación de recursos marinos (Sáez Romero, 2013). Dicho proceso, que culminará con la llegada de la ocupación romana, permitirá integrar a personajes cuya onomástica parece presentar clara raigambre púnica o norteafricana, lo que, en cierto modo, pondría de manifiesto la asimilación por parte de las nuevas estructuras productivas del anterior tejido socio-económico, representado por ciertas élites comerciales de origen púnico, que estarán presentes en época tardorrepublicana (Mateo Corredor, 2013).

Así pues, la presencia de Roma y de sus nuevas estructuras comerciales, permite entrever un mundo extraordinariamente complejo de relaciones sociales. Parece claro que a medida que Roma se implanta en más áreas del Mediterráneo occidental las relaciones de producción sufren una suerte de evolución hacia modelos próximos a la esfera productiva itálica, algo a lo que las antiguas élites púnicas se adaptarán rápidamente. Parece claro, aún a riesgo de generalizar en exceso, que en época augustea se experimenta un nuevo empuje económico consistente en el incremento de actividades asociadas a la economía de las factorías de salazón, como parece detectarse en ciertas áreas más detenidamente estudiadas, donde las *villae* y los barrios suburbanos adquirirán una importancia fundamental en el paisaje productivo (Arévalo y Bernal, 2007).

De hecho, esta nueva y compleja situación afecta a la explotación de los recursos marinos y, por ende de la sal, que corre pareja a la complejidad de las relaciones sociales de producción y los mecanismos de promoción social que el proceso lleva aparejado. Este



impacto social se ve reflejado en la presencia de numerosos individuos que buscaban medrar su posición a través de su imbricación con la explotación de la sal y de las salazones (García Vargas y Martínez Maganto, 2009). El control de las salinas por parte de particulares, está en el eje de los numerosos recursos cedidos por Roma a *societates*, a cambio de un canon de explotación, de ahí la abundante terminología sobre *socii salinatores* o *salinatores*.

De hecho, la obtención y el comercio de la sal resultaron de excepcional importancia para el Estado, por lo que se promulgaron autorizaciones legales a *corpora* de *salinatores*. Éstos formaban sociedades arrendatarias para la explotación en sí misma, apareciendo el Fisco como receptor de los *vectigalia*, siendo, durante fines del Alto Imperio y Bajo Imperio, la figura del *manceps salinarum* de gran importancia, como parece deducirse de la inscripción de los *conductores campi salinarum Romanarum* de Ostia (Morelli et alii, 2004).

Por tanto, una vez conformada la realidad de control por parte de Roma y como parte

de la evolución económica de la misma, debemos adivinar un panorama sobre la fiscalización de la sal en el que los *socii salarii* primero y los *conductores salinarum* después, debieron controlar el abastecimiento de sal a un mercado de alta demanda, relacionado no sólo con el consumo directo, sino con el desarrollo masivo de la industria de salazones. Este mundo socioeconómico derivado de la imbricación de las salinas con otros recursos alimenticios de origen marino resulta extraordinariamente complejo y merece un análisis pormenorizado que ya ha sido abordado parcialmente en otros momentos (Martínez Maganto y García Vargas, 2009; García Vargas y Martínez Maganto, 2009).

Finalmente, a modo de colofón, sirvan estas páginas como un resumen necesariamente acortado y de carácter general sobre el atractivo mundo de la producción y el consumo de sal en la Antigüedad. Este viaje diacrónico nos permite vislumbrar la importancia que reviste para el ser humano el *oro blanco*, desde los datos provenientes de las remotas fases prehistóricas, hasta la complejidad del multiforme mundo romano.





NOTAS

1. Sería extraordinariamente prolijo realizar un análisis exhaustivo de las Fuentes clásicas y sus datos en torno a la explotación de la sal en estas páginas. Información al respecto puede encontrarse en diversas publicaciones anteriores (MORÈRE, 1994; MARTÍNEZ MAGANTO, 2005, espec. n. 3; CARUSI, 2008a; TERÁN, 2011).
2. A este respecto se puede consultar el trabajo de P. FERNÁNDEZ URIEL (1997): "La sal en el termalismo antiguo". *Actas I Congreso Peninsular de termalismo antiguo*, 247-253. Madrid.
3. Las referencias a las Fuentes Clásicas contenidas en estas páginas son las siguientes: Apicio: *De re coquinaria*; Aristóteles: *Oeconomia*; Aulo Gelio: *Noctes Atticae*; Catón: *De Agricultura*; Cicerón: *Imp.Cn. Pomp. y De Amicitia*; Columela: *De re rustica*; Dioscórides: *De materia medica*; Estrabón: *Geographia*; Heródoto: *Historia*; Isidoro de Sevilla: *Etymologiarum*; Paladio: *Opus agriculturae*; Plinio: *Naturalis Historia*, espec. libro xxxi; Plutarco: *Symposion*; Rutilius Namatianus: *De redito suo*; Salustio: *Bellum Iugurthinum*; Símaco: *Epistolae*; Tácito: *Annales*; Tito Livio: *Ab urbe condita*; Varrón: *Rerum rusticarum*; Vegecio: *De Mulomed. y Ars Veterinaria*; Vitruvio: *De architectura*.
4. Es recomendable visitar el website de *Antiquity* (<http://antiquity.ac.uk/projgall/weller321/>), (act. a Octubre 2012) donde se ofrece información relativa al yacimiento, acompañada de un interesante material gráfico.
5. Es imposible concretar en pocas páginas la ingente producción científica en torno a la extracción de sal en fases prehistóricas y protohistóricas. Por ello pueden consultarse trabajos recientes con carácter general sobre el tema: NIKOLOV, V. y BACVAROV, K. (Eds). (2012): *Salt and Gold: The Role of Salt in Prehistoric Europe*. Provardia-Veliko Tarnovo.; también ALEXIANU, M. *et alii* (2011): *Archaeology and anthropology of salt: a diachronic approach*. <Proceedings of the international colloquium, 1-5 october 2008 al. i. cuza university (Iasi, Romania)>. B.A.R.I.S., 2189. Ambos, con abundante bibliografía anterior).

90

BIBLIOGRAFÍA:

- AALI, A. *et alii* (2012): "The salt men of Iran: the salt mine of Douzlakh, Chehrabad". *Archäologisches Korrespondenzblatt* 42/1, 61-81. Mainz.
- ALONSO, VILLALOBOS C. *et alii* (2003): "Las salinas de la Bahía de Cádiz durante la Antigüedad: Visión geoarqueológica de un problema histórico", *SPAL*, 12, pp. 317-332. Sevilla.
- ARÉVALO, A. (2011) : "Dinero y moneda en Gadir. ¿De la sal a las primeras acuñaciones?", *Barter, money and coinage in the ancient Mediterranean (10th-1st centuries B.C.)*. *Anejos Arch. Esp. Arqueología*, LVIII, 227-242. Madrid.
- ARÉVALO, A. y BERNAL, D. (2007): *Las "cetariae" de "Baelo Claudia" avance de las investigaciones arqueológicas en el barrio meridional (2000-2004)*. Cádiz
- BARTH, F.E. (1982): "Prehistoric Saltmining at Hallstatt", *Bulletin of the Institute of Archaeology*, 19, 31-43. London.
- BERNAL, D. (Ed.), (2009) : *Arqueología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar de la Prehistoria al fin del Mundo Antiguo* (Monografías Proyecto Sagena, 2). Cádiz.



- BERNAL, D. (Ed.), (2011) : *Pescar con arte, Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces*, (Monografías Proyecto Sagena, 3). Cádiz
- CARUSI, C. (2008a): "Le sel chez les auteurs grecs et latins" WELLER, O. *et alii* (Eds.): *Sel, eau et forêt de hier à aujourd'hui*. Collection «Les cahiers de la MSHE Ledoux» n° 12; Série «Homme et Environnement», n° 1. Paris.
- CARUSI, C. (2008b): *Il sale nel mondo greco (VI a.C. - III d.C.): luoghi di produzione, circolazione commerciale, regimi di sfruttamento nel contesto del Mediterraneo antico*. Bari.
- CASTELLÓN, B. (Coord), (2008): *Sal y Salinas: Un Gusto Ancestral. Diario de Campo (Instituto Nacional de Antropología e Historia)*, Suplemento No. 51, noviembre-diciembre. México.
- CHAIDRON, C. (2002): "Essai de reconstitution d'un fourneau a sel protohistorique au parc de Samara (Somme, France)", en O. Weller, (Ed.), (2002), 217-221. Rahden.
- DELIBES, G. (1993): "Sal y jefaturas: una reflexión sobre el yacimiento del Bronce Antiguo de Santioste, en Villafáfila (Zamora)", *Brigecio*, 3, 33-46. Zamora.
- DELIBES, G. *et alii* (1998): "Santioste, una factoría salinera de los inicios de la Edad del Bronce en Otero de Sariegos (Zamora)", en G. Delibes (Ed.): "Minerales y metales en la Prehistoria reciente" *Studia Archaeologica*, 8, 155-198. Valladolid.
- ESCACENA, J. L. *et alii* (1996): *Guadalquivir salobre. Elaboración prehistórica de sal marina en las antiguas bocas del río*. Sevilla.
- ÉTIENNE, R. (1970): "A Propos du G .S.", *Latomus*, XXIX, 297-313. Bruxelles.
- FERRER MAESTRO, J. J. (2006): "El aprovechamiento financiero de los bárquidas en Hispania", en *Economía y finanzas en el mundo fenicio-púnico de occidente, XX Jornadas de Arqueología Fenicio-púnica (Eivissa, 2005)*, 107-126. Ibiza.
- FÍGULS I ALONSO, A. y WELLER, O. (2008): "La primera explotación minera de sal gema de Europa (4500-3500 a.C.). La "Muntanya de Sal" y la "Vall Salina" de Cardona (Cataluña, España), en B. Castellón (Coord.): *Sal y Salinas: Un Gusto Ancestral. Diario de Campo (Instituto Nacional de Antropología e Historia)*, Suplemento No. 51, noviembre-diciembre, 19-29. México.
- GALÁN, E. y RUIZ GALVEZ, M. (2001): "Rutas ganaderas, transterminancia y caminos antiguos. El caso del Occidente peninsular entre el Calcolítico y la Edad del Hierro", en J. Gómez-Pantoja: *Los rebaños de Gerión*, Collection de la Casa de Velázquez, 73, 263-278. Madrid.
- GARCÍA VARGAS, E y MARTÍNEZ MAGANTO, J. (2006): "La Sal de la Bética romana. Algunas cuestiones sobre su explotación y comercio", *Habis*, 37, 253-274. Sevilla.
- GARCÍA VARGAS, E y MARTÍNEZ MAGANTO, J. (2009): "Fuentes de riqueza y promoción social de los *negotiantes salsarii* béticos durante el Alto Imperio Romano. Una aproximación diacrónica", *Archivo Español de Arqueología*, 133-152; Madrid.
- GARBINI, G. (1991): "Nota sulla trilingue di S. Nicolò Gerrei (CIS I, 143)", *Studi di Egittologia e di Antichità Puniche*, 9, 79-80. Bologna.
- HELTZER, M.L. (1968): "The word "ss" in ugaritic (about the occurrence of salt taxes in ugarit)", *Annali Istituto Orientale Napoli*, XVIII, 4, 355-362. Napoli.
- HESNARD, A. (1998): "Le sel des plages", *M.E.F.R.A.*, 110-1, 167-192. París.



- JEAN, Ch. y HOFTIJZER, J. (1965): *Dictionnaire des inscriptions sémitiques de l'ouest*. Leiden.
- JORNS, W. (1962): "L'industrie du sel aux sources de Bad Nauheim", *OGAM*, 79 (14), 237-246. Rennes.
- KOWARIK, K. y RESCHREITER, H. (2010): "Provisioning a salt mine. On the infrastructure of the bronze age salt mines of Hallstatt", en F. Mandil y H. Stadler: *Archäologie in den alpen. alltag und kult*, Nearchos Band, 19, 105-116. Anisa.
- LASZLO, P. (2001): *Los caminos de la Sal*. Madrid.
- LATHAM, J. E. (1982): *The religious symbolism of salt*. Paris.
- LEVEY, M. (1958): "Gypsum, salt and soda in Ancient Mesopotamian chemical technology", *Isis*, 49, 336-41. Boston.
- LIPIŃSKI, E (1995) : *Dieux et déesses de l'univers phénicien et punique (Studia Phoenicia XIV; OLA 64)*. Louvain.
- MANFREDI, L. I (1992): "Le saline e il sale nel mondo punico", *Revista Studi Fenici*, 20-1, 3-14. Roma.
- MARÍN CEBALLOS, M^a C. (1993): "Reflexiones en torno al papel económico-político del templo fenicio", en *Homenaje al Prof. Jose M^a Blázquez* (II), 348-362. Madrid.
- MARTÍNEZ MAGANTO, J. (2005): "La sal en la Antigüedad: Aproximación a las técnicas de explotación y comercialización. Los *Salsamenta*", en *III Congreso Internacional de Estudios Históricos «El Mediterráneo el mar de la sal»* (Santa Pola, 2004). Santa Pola.
- MARTÍNEZ MAGANTO, J. (2011): "La producción fenicio-púnica de sal en el contexto del mediterráneo occidental desde una perspectiva diacrónica", *Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza y Formentera*, XXVI Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica (Eivissa, 2011), 9-32. Eivissa.
- MARTÍNEZ MAGANTO, J. y GARCÍA VARGAS, E. (2009): "Sal, producción salina e industrias de salazón en la Antigüedad. Una relación hermética", Congreso de la Soc. Esp. H^a de la Arqueología. *Explotación histórica de la Sal: Investigación y Puesta en Valor*. (Ciempozuelos, Diciembre 2006), 145-166. Ciempozuelos.
- MATEO CORREDOR, D. (2013): "*Quintus Fabius Arisim*. Un comerciante de origen púnico en la Bética", *SPAL*, 22, 187-197. Sevilla.
- MEDEROS, A. y ESCRIBANO, G. (2005): "El comercio de sal, salazones y *garum* en el litoral atlántico norteafricano durante la antigüedad", *Empúries*, 54, 231-246. Barcelona.
- MOINIER, B. (1985): "Lecture moderne de Pline l'Ancien. Communication sur la production et la consommation de sel de mer dans le bassin méditerranéen", *L'exploitation de la mer. V^{ème} Rencontres Int. D'Archéologie et d'Histoire. Antibes (1984)*, 73-105. Antibes.
- MONAH, D. (1991): "L'exploitation du sel dans les Carpates orientales et ses rapports avec la Culture de Cucuteni-Tripolye", en V. Chirica & D. Monah (Eds.): *Le Paléolithique et le Néolithique de la Roumanie en contexte européen*. Iasi: Universitatea AL.I. Cuza, Bibliotheca archaeologica iassensis IV, 387-400.
- MONAH, D. et alii (Eds.) (2007): *L'exploitation du sel à travers le temps*. Piatra-Neamt.
- MONAH, D. (2007): "Le sel dans la Préhistoire de la Roumanie", en N. Morère (Ed.): *Las salinas y la sal de interior en la Historia: Economía, medioambiente y sociedad*, Actas del Congreso Internacional de Sigüenza, Vol. I, 121-164. Sigüenza.



- MORELLI, C. *et alii* (2004): "Scoperte recenti nelle saline portuensi (*Campus salinarum romanarum*), e un progetto di ricerca sulla ceramica ostiense in età repubblicana", *ASER II: Méditerranée occidentale antique: les échanges*, 43-55. Roma.
- MORÈRE, N. (1994), "La sal en la Península Ibérica. Los testimonios literarios antiguos", *H. Antigua*, XVIII, 235-250. Valladolid.
- MORÈRE, N. (Ed.), (2008): *Las salinas y la sal de interior en la historia: economía, medio ambiente y sociedad* (II Vols.). Sigüenza.
- MÜLLER, (1984): "Mississippian specialization and salt", *American Antiquity*, 49 (3), 489-507. Washington.
- NENQUIN, J. (1961): *Salt. A study in Economic Prehistory*, Dissertaciones Archaeologicae Gandenses VI. Brugge.
- NIKOLOV, V. (2010): "Salt and Gold: Provadia-Solnitsata and the Varna Chalcolithic Cemetery", en F. J. Abarquero Moras, y E. Guerra Doce (Eds.): *Los yacimientos de Villafáfila (Zamora) en el marco de las explotaciones salineras de la prehistoria europea*. Actas de la VII Bienal de la Restauración y Gestión del Patrimonio, Valladolid, 2010, 37-48.
- PETANIDOU T. *et alii* (Eds.), (2002): *Salt and salinas as natural resources and alternative poles for local development, Proceedings of the ALAS Final Conference*, (University of the Aegean). Mytilene.
- PÉTREQUIN, P. *et alii* (2000): "Cuire la pierre et cuire le sel en Nouvelle-Guinée: des techniques actuelles de régulation sociale", *Arts de feu et productions artisanales, XX Rencontres Int. d'Archéol. Et d'Histoire d'Antibes*, 545-564. Antibes.
- POTS, D. (1984): "On Salt and Salt Gathering in Ancient Mesopotamia", *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, Vol. 27-3, 225-271. Leiden.
- POWELL, M. L. (1988): *Status and health in Prehistory. A case study of the Moundville Chiefdom*, (Smithsonian series). Washington.
- RIEHM, K. (1961): "Prehistoric Salt-Boiling", *Antiquity*, 35 (139), 181-191. London.
- RYE, O. S. (1976): "Keeping your temper under control: materials and manufacture of Papuan pottery", *Archaeology and Physical Anthropology in Oceania*, nº 11 (2), 106-137, N.York.
- SÁEZ ROMERO, A. M., (2009): "El templo de Melqart de Gadir: hito religioso-económico y marítimo. Consideraciones sobre su relación con la industria conservera", en P. Mateos, S. Celestino, A. Pizzo y T. Tortosa (Eds.): *Santuarios, oppida y ciudades: Arquitectura sacra en el origen y desarrollo urbano del Mediterráneo Occidental*, (Mérida, noviembre de 2005), *Anejos de Archivo Esp. Arq*, 45, 115-130. Madrid.
- SÁEZ ROMERO, A. (2011) : "Balance y novedades sobre la pesca y la industria conservera en las ciudades fenicias del <área del Estrecho>", en D. Bernal (Ed.): *Pescar con arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces*, 255-298. Cádiz.
- SÁEZ ROMERO, A. (2013): "Navegar entre columnas. Novedades y panorámica actual de la arqueología fenicio-púnica de la Bahía de Algeciras al río Martil", *Arqueología en las columnas de Hércules, XV Jornadas de Historia de Ceuta, Instituto de Estudios Ceutíes*, 75-131. Ceuta.
- SÁEZ ROMERO, A. (e.p): "Fish processing and salted-fish trade in the Punic West: new archaeological data and historical evolution (forthcoming)", *Fish & Ships. Production and commerce of salted fish*



products during Antiquity (Rome, EFR-BSR, 18-22 june 2012). (en prensa).

- SÁEZ ROMERO, A. y DÍAZ RODRÍGUEZ, J.J. (2012) : “Entre tierra y mar, entre lo púnico y lo romano. Adaptaciones económicas y territoriales en un medio cambiante: algunas notas sobre paleogeografía y sistemas de explotación del hinterland insular de *Gadir/Gades*”, en B. Mora y G. Cruz: *La etapa neopúnica en Hispania y el Mediterráneo centro occidental: identidades compartidas*, 259-301, Sevilla.
- SAILE, T. (2002): “Le commerce du sel dans l'Europe centrale préhistorique», en WELLER, O. (Ed), (2002): *Archéologie du sel. Techniques et sociétés dans la Pré- et Protohistoire européen*. Actes du Colloque International, XIVe Congrès UISPP (Liège, sept 2001) Internationale Archäologie, Symp. Tagung Kongress, 3, 223-231. Westfallen.
- SIMPSON, S.J. (2001): “Salt in Mesopotamia: some evidence from the Seleucid-Sasanian periods”, *Al-Rafidan*, 22, 65-69. Tokyo.
- TERÁN MANRIQUE, J. (2011): “La producción de sal en la Prehistoria de la P. Ibérica: Estado de la Cuestión”, @ *rqueología y Territorio*, 8, 71-84. Granada.
- TEXEIDOR, J. (1986): *Bulletin d' épigraphie sémitique (1964-1980)*. Paris.
- TEXIER, B. (1990): “Les fours à sel protohistoriques du site de l'Eglise à Esnades (Charente-Maritime) dans leur contexte géographique et archéologique”, *Aquitania*, 8, 5-24. Bordeaux.
- TORELLI, M. (1993): “Gli aromi e il sale. Afrodite ed Eracle nell'emporìa arcaica dell'Italia”, en MASTROCINQUE, A. (Ed) *Ercole in Occidente*; 91-118. Trento.
- VAN DRIEL, G. (1969) *The cult of Assur*. Assen.
- VÁZQUEZ, A.M^a. (1995): “El comercio entre Hispania y Mauritania y el templo de Hércules Melkart en Gades en época de Iuba II y Ptolomeo”, en E. Ripoll y M. Ladero (Eds.): *II Congreso Int. Estrecho de Gibraltar* (Ceuta, 1990), 329-342. Madrid.
- VIDAL PALOMINO, J. (2003): *Las aldeas de Ugarit. Según los archivos del Bronce Reciente (s. XIV-XII a.n.e.)*. Madrid.
- VON SODEN, W. (1977): Voz “*tábbtu(m)*” *Akkadisches Handwörterbuch*, Lieferung, 15, 1377.
- WELLER, O. (2000): “Produire du sel par le feu: techniques et enjeux socio-économiques dans le Néolithique européen”, *Arts de feu et productions artisanales*, XX Rencontres Int. D'Archéol. Et d'Histoire d'Antibes, 565-584. Antibes.
- WELLER, O. (Ed.) (2002): *Archéologie du sel. Techniques et Sociétés dans la Pré- et Protohistoire européenne*. Actes du Colloque International, XIVe Congrès UISPP (Liège, sept 2001) Internationale Archäologie, Symp. Tagung Kongress, 3. Westfallen.
- WELLER, O. (2008): “La sal en Nueva Guinea: Un elemento de intercambio y de transferencia cultural”, en: B. Castellón (Coord.): *Sal y Salinas: Un Gusto Ancestral. Diario de Campo (Instituto Nacional de Antropología e Historia)*, Suplemento No. 51, noviembre-diciembre, 93-105. México.





LOS ALIMENTOS Y SU PREPARACIÓN EN EL ANTIGUO EGIPTO

María José López Grande

Dpto. de Prehistoria y Arqueología, Universidad Autónoma de Madrid

RESUMEN/ABSTRACT

En época faraónica, la riqueza del ecosistema nilótico proveía a los habitantes del valle egipcio y regiones adyacentes de una gran diversidad de alimentos enriquecida con productos foráneos que llegaban mediante el comercio y otras formas de relación. Esa abundancia de provisiones que se podía ver mermada por las inclemencias climáticas, incidía en la alimentación de los poderosos mientras que la dieta de buena parte de la población se basaba en cereales, con algunos aportes derivados de la horticultura, las aves de corral y la pesca. Fuentes iconográficas, escritas y arqueológicas ofrecen datos referidos a los alimentos que consumían los personajes de rango pero también a los hábitos alimenticios de trabajadores, tropas militares y canteros.

IN PHARAONIC TIMES THE RICH ECOSYSTEM OF THE NILE PROVIDED ITS INHABITANTS IN THE NILE VALLEY AND ADJACENT REGIONS WITH A GREAT DIVERSITY OF FOODSTUFF SUPPLEMENTED WITH TRADE PRODUCTS. SUCH ABUNDANCE WHICH COULD BE DIMINISHED DUE TO ADVERSE WEATHER CONDITIONS, HAD AN EFFECT ON THE DIET AND LIFESTYLE OF THE POWERFUL WHILE FEEDING AMONG THE POPULATION AS A WHOLE WAS LARGELY LIMITED TO A CEREAL-BASED DIET ENRICHED WITH PRODUCTS DERIVED FROM HORTICULTURE, POULTRY AND FISHING. ICONOGRAPHICAL, WRITTEN AND ARCHAEOLOGICAL MATERIAL PROVIDE A PICTURE OF THE DIETARY REGIME OF HIGH DIGNITARIES BUT ALSO INSIGHTS INTO THE FEEDING HABITS OF WORKMEN, MILITARY TROOPS AND QUARRY WORKERS.

Palabras clave: Egipto faraónico, alimentación, comida, dieta, ecosistema, nutrición.

Key words: Pharaonic Egypt, feeding, food, diet, ecosystem, nutrition

RECURSOS NATURALES DEL ECOSISTEMA DEL NILO

La población que habitaba el valle egipcio del Nilo en la antigüedad, contaba para su alimentación con los recursos ofrecidos por el ecosistema del río. La vida se desarrollaba fundamentalmente en torno a la benefactora corriente de agua que con sus periódicas crecidas ofrecía unas inigualables posibilidades de subsistencia. Las orillas del río, su delta y otras zonas irrigadas de forma natural como la depresión del Fayum en el desierto occidental, procuraban unas tierras

fertilísimas, enriquecidas anualmente por los aportes de limo que llegaban con cada nueva inundación.

La llegada anual de la inundación, entre junio y septiembre, incidía en la vegetación de las orillas del río y condicionaba el desarrollo de la agricultura. Irrigaba y fertilizaba espacios limitados en un territorio árido casi desprovisto de recursos alimenticios alternativos. El volumen de la riada podía variar en cada crecida, originando daños si era muy abundante, y carestías si resultaba exigua. Así lo constatan abundantes documentos del

periodo dinástico (3100-30 a. C.) que recuerdan las hambrunas sufridas por la población egipcia como consecuencia de inundaciones insuficientes del Nilo (Vandier, 1939).

El ingenio del hombre egipcio estuvo atento a conocer las peculiaridades del Nilo y adaptarse a ellas para poder aprovechar la abundancia de sus recursos. Supo beneficiarse de la irrigación natural, controlarla mediante canales y diques, desarrollar una agricultura adecuada a su ecosistema, navegar en sus aguas e ingeniar sistemas eficaces de pesca y de caza en sus orillas. Todo ello incidía de forma directa en sus posibilidades de alimentación y por tanto en su bienestar.

Durante el período faraónico los alimentos obtenidos del río y de su entorno inmediato, fundamentalmente pescado, aves y huevos, se complementaban con la agricultura, limitada a las escasas tierras cultivables; con la cría de animales para su consumo (ocas, gansos, cabras, ganado vacuno, etc.), la apicultura, la caza de gacelas, liebres y otros animales en las zonas áridas que se abrían al desierto, y con ciertos productos foráneos a menudo de carácter sofisticado y restringidos a la elite social, como vinos y aceites recibidos de los oasis del desierto occidental y de países circundantes a través del comercio u otros medios de relación.

LOS ALIMENTOS Y SU PREPARACIÓN EN LAS FUENTES

Una rica variedad de alimentos y una interesante información acerca de su obtención y preparación nos es transmitida por fuentes egipcias de diversa naturaleza entre las que destacan las iconográficas. El amplio repertorio figurativo desarrollado en la decoración mural de las tumbas (Tiradritti, 2008) y de los templos (Wilkinson, 2002), pero también en estelas y en otros soportes como pequeñas maquetas realizadas con fines funerarios (Winlock, 1955), nos muestra una gran diversidad de alimentos ofrecidos a los dioses y a los difuntos, apilados en mesas de ofrendas repletas de manjares o portados por

oferentes; otras escenas detallan la obtención de provisiones mediante la caza, la pesca, la ganadería, la recolección o la agricultura, la horticultura, la arboricultura, etc., así como el proceso de transformación de los productos primarios e incluso, en algunas escenas, el momento de la degustación.

Esta rica información figurativa se ve respaldada por la documentación arqueológica que incluye hallazgos de alimentos en el interior de las tumbas: panes, frutos, hortalizas, huevos, piezas de carne, etc., que han llegado hasta nosotros (Sist, 1988, 47), vasijas usadas como contenedores (Aston, 2007), restos arqueozoológicos hallados en poblados y necrópolis (Ikram, 1995), y una rica información derivada del estudio de momias y otros restos humanos (Brier, 1996).

Por su parte, epígrafes y textos nos ofrecen la denominación de una gran diversidad de productos y raciones de los mismos, relacionados en listas de ofrendas inscritas en los templos y en las tumbas, en papiros, en especial el Gran Papiro Harris, datado en reinado de Ramsés III (dinastía XX, c. 1184-1153 a. C.) (Grandet, 1994, I, 67-78), y *ostraca* (McDowell, 1987). Algunos documentos nos permiten coleccionar datos sobre las raciones alimentarias distribuidas a los obreros de la necrópolis o a los trabajadores de las canteras (Saffirio, 1972), suministros que no sólo servían para la subsistencia de los trabajadores sino que formaban parte de la remuneración que recibían, que a veces preveía el sustento del entorno familiar y posiblemente la reserva de parte de los alimentos recibidos (Sist, 1988, 46). Las cantidades mencionadas como raciones en las diversas fuentes difieren, y varían considerablemente de un período a otro. Las provisiones procedían de los almacenes y graneros del rey y de algunos templos de acuerdo a un complejo esquema de distribución acordado entre el Estado y el templo (Husson y Valbelle, 1998). Las ofrendas recibidas en los templos servirían para el abastecimiento de los sacerdotes y del personal al servicio de la institución; los excedentes serían acumulados y esa reserva redistribuida en algunos sectores

de la sociedad como los obreros y artesanos que trabajaban en las necrópolis reales y/o en diferentes monumentos de culto (Haring, 1997).

Otros textos nos indican la utilización de alimentos con fines terapéuticos, así el Papiro Ebers (año ocho de Amenhotep I, dinastía XVIII, c. 1525-1504 a. C.) (Bardinet, 1995), recomienda la ingesta de alimentos precisos para evitar ciertas afecciones o prevenirlas, además de la conveniencia o inconveniencia de ingerir algunos productos.

La literatura narrativa aporta a su vez una notable información referida a la alimentación, como la llegada de productos foráneos narrada en “El campesino elocuente” (Reino Medio, c. 1985-1795 a. C.) (Lichteim, 1975, 169-170), o la degustación de comidas en el ámbito familiar, mencionada en el cuento de “Los dos Hermanos” (Lichteim, 1984, 203-204), (Reino Nuevo, c. 1550-1069 a. C.), entre otros.

Incluso algunos autores clásicos nos han dejado comentarios relativos a los alimentos en el Egipto faraónico. Heródoto informa entre otros asuntos de las prácticas alimentarias de los sacerdotes (II, 37), de ciertos aspectos referidos a los sudos (II, 47), o de la abundancia de la pesca en el Lago Moeris (II, 149). Por su parte Diodoro de Sicilia (I, 36) comenta la abundancia de la pesca y el consumo del pescado fresco y en salazón, mientras que Manetón de Sebenitos menciona la conveniente abstinencia de cerdo y advierte del contagio de lepra por la ingesta de leche de cerda (Sonnini, 1799).

Contamos por tanto con una profusa información relacionada con los alimentos utilizados por los antiguos egipcios, con su preparación y consumo. A pesar de ello, resulta difícil reconstruir los hábitos alimenticios de aquella población. Buena parte de los datos ofrecidos por las distintas fuentes están referidos a prácticas poco convencionales como comidas realizadas durante ciertas ceremonias religiosas y/o funerarias, ocasiones que probablemente incluían cantidades

mayores a las habituales en el quehacer cotidiano y manjares alejados de las comidas usuales en el conjunto de la población. Se nos escapan, por tanto, muchos datos referidos a la composición de la dieta diaria, su valor nutritivo y su adecuación a las exigencias cotidianas para la supervivencia humana. En este sentido la información disponible si bien abundante resulta insuficiente para el evaluar la nutrición de los individuos, pues no nos permite conocer el valor de cada alimento en la dieta en relación a la cantidad ingerida del mismo, y tampoco no informa de su calidad.

UNA ALIMENTACIÓN BÁSICA BASADA EN LOS CEREALES

La cerealicultura como principal fuente de nutrición adquirió importancia en el valle egipcio del Nilo durante el período predinástico según confirman diferentes hallazgos arqueológicos de trigo (género *Triticum*) y de cebada (*Hordeum sativum vulgare*). Ya en época dinástica son muchos los términos empleados en los textos para aludir a los cereales pero la identificación precisa de la variante indicada suele resultar dificultosa cuando no imposible dada la reiteración de algunos vocablos en algunos textos, el elevado número de sinónimos, además de las superposiciones de ciertas palabras ocurridas a lo largo de los siglos (*Darby et alli*, 1976, II, 457). El término más utilizado en el conjunto de los textos parece haber sido *bedet* (Erman y Grapow, 1982, I, 486, 6) que posiblemente alude al farro (*Triricum dicoccum*), una gramínea estrechamente relacionada con la espelta y la escanda, con las que suele confundirse. Una calidad más refinada de trigo, posiblemente el *Triricum aestivum*, parece aludirse con el término *swt* (Erman y Grapow, 1982, III, 8), mientras que *it* (Erman y Grapow, I, 142, 3) correspondería a la cebada (*Hordeum sativum vulgare*) y a la denominación de grano en general. Algunas variedades de trigo como el *Triticum durum*, aparecieron en Egipto en épocas muy avanzadas de su historia, durante los períodos ptolemaico (305-30 a. C) y romano (30 a. C.-476 d. C.). Fuentes como Estrabón (17, 1, 35) y Diodoro (I, 36, 5), comentan la riqueza de las cosechas de grano en Egipto.



La decoración mural de las tumbas egipcias ofrece desde el Reino Antiguo (dinastías III-VI, c. 2686-2181 a. C.) escenas referidas a las labores agrícolas con gran riqueza de detalles como puede comprobarse en la mastaba de Mereruka, gobernador de Menfis y canciller durante el reinado de Teti (VI dinastía, c. 2345 a. C.), en Saqqara (Porter y Moss, 1981, III (2), 533-534) y otros monumentos (Harpur, 1987). Dichas escenas describen diversas fases del trabajo en las tierras cultivadas, la supervisión de las cosechas realizada por los escribas, o el traslado del grano a los graneros. La temática se repite sobre soportes diversos en los períodos sucesivos del Egipto faraónico, con escasas variaciones en los métodos de trabajo, adaptados desde momentos tempranos a unas pautas marcadas por el Nilo. Su peculiar ecosistema condicionaba las cosechas no tanto a la introducción de mejoras técnicas de cultivo, como a la periódica inundación y su incidencia sobre los campos. Atendiendo a esta realidad, todos los esfuerzos estuvieron dirigidos al control de la irrigación para obtener el máximo beneficio de las aguas y del limo llegados con la crecida. En todos los períodos se procuró proteger y extender las áreas cultivables mediante la construcción de canales, esclusas, diques y obras de saneamiento que fueron posibles gracias a un poder estatal centralizado que gozaba de autoridad y recursos suficientes para planificar, sufragar y controlar dichas obras y sus resultados. La supervisión de los campos, evidenciada por ejemplo en escenas de la tumba tebana 69 (Porter y Moss, 1985, I (1), 134-135) de Menna, escriba de los campos del rey durante el reinado de Tuthmose IV (XVIII dinastía, c. 1400-1390 a. C.), y en otras fuentes, permite colegir el control de los excedentes de producción en provecho del Estado y la consideración de los cereales como “bienes sociales” administrados desde la autoridad central y por mediación de ésta a través de los templos (Sist, 1988, 52-53).

1.- El pan

Las fuentes parecen indicar que el pan y la cerveza, productos obtenidos a partir de

los cereales, fueron ingredientes básicos en la alimentación de gran parte de la población egipcia. No conocemos, sin embargo, el consumo medio de estos productos, ni en qué proporción fueron ingeridos en relación a otros alimentos, pero las fuentes escritas señalan que tres o cuatro piezas de pan junto con dos jarras de cerveza y un buena ración de cebollas era considerada una buena ración diaria de comida (Faiaid, 2006, 160).

La arqueología ha proporcionado panes, en su mayor parte elaborados con harina de farro, hallados intactos en muchas tumbas de los períodos predinástico y dinástico. Presentan tamaños diversos, desde el formato de galleta hasta la hogaza, y formas muy variadas, cónicas, circulares, ovoideas, en rosca, e incluso, durante el Reino Nuevo, reproduciendo la figura humana o la de algunos animales (*Darby et alli*, 1976, II, Figs. 12.12-12.13 y 12.15-12.17). La mayor parte de estos modelos están atestiguados en el repertorio iconográfico y aparecen mencionados en los textos siendo la denominación genérica de pan *t* (Erman y Grapow, 1982, V, 209, 4), conociéndose otros vocablos que aluden a tipos o calidades particulares (Shennum, 1977, 17, 4).

Las técnicas de panificación están bien ilustradas en la decoración mural de algunas tumbas desde Reino Antiguo, como la mastaba de Ti, alto funcionario en el reinado de Niuserre (V dinastía, c. 2420 -2380 a. C.), en Saqqara (Porter y Moss, 1981, III (2), 472). Estas escenas perduran en períodos posteriores, con excelentes ejemplos en algunas maquetas de vida cotidiana datadas en el Primer Período Intermedio (XI dinastía, c. 2055-1985 a. C.) (Sist, 1988, Fig. 64), y en la decoración de algunas tumbas tebanas como la 60 (Figura 1) y la 93, que perteneció a Qenamón (Porter y Moss, 1985, I (1), 192), mayordomo en la corte de Amenhotep II (c. 1427-1400 a. C.). A partir de dichas representaciones sabemos que una vez retirado el cereal de los graneros se procedía a desgranar, aventar y moler el grano. Las molederas consistían en una piedra llana inclinada sobre la cual se frotaba el grano en vaivén con una piedra móvil. La harina



obtenida se amasaba con agua, pisoteándola en grandes vasijas o manipulándola con las manos sobre lajas inclinadas que favorecían que el agua sobrante escurriera. En esta fase de la elaboración debía procederse al leudado, pero carecemos de testimonios concretos referidos a levaduras. Parece probable que el sistema más utilizado para favorecer la esponjosidad de los panes consistiera en agregar a la masa restos de amasijo elaborado previamente y ya agriado. La amasadura obtenida, leudada o ázima, se cocía mediante diversos sistemas, colocándola directamente sobre brasas calientes, en lajas superpuestas a éstas, o mediante moldes de arcilla cilíndricos o planos.

Agregando a la masa ingredientes dulcificantes como miel, dátiles, higos o pasas, se elaboraban dulces y postres que habitualmente tenían formas particulares y cocciones más cuidadas. Una de ellas consistía en proceder a una cocción preliminar del panecillo o bollo tras la cual se cubría de nuevo con amasadura fresca y se volvía a cocer, adquiriendo en el proceso una corteza marrón y dos densidades, más dura al interior y crujiente y blanda al exterior. Otros dulces con forma de rosca se freían en grandes sartenes sostenidas mediante trébedes, según queda atestiguado en la decoración de algunas tumbas (Sist, 1988, 56-57) (Figura 2). Para estas frituras era muy apreciada la grasa de ganso (Sist, 1998, 70). Algunos panes y dulces se aderezaban con cilantro y se rebozaban con semillas de comino.

2. - La cerveza

Los egipcios empleaban la palabra *heneket* (Erman y Grapow, 1982, III, 117, 5) para denominar una bebida producida a partir de grano cereal que nosotros denominamos cerveza. Su consumo, junto con el del pan, parece haber constituido la alimentación fundamental en la vida cotidiana en toda la escala social; pan y cerveza eran los ingredientes fundamentales de las ofrendas funerarias y la cerveza era frecuentemente obsequiada a los dioses. Se producía a gran

escala, para los templos y los palacios, pero también en el ámbito familiar, y se distribuía en raciones a modo de jornales a los trabajadores (Kemp, 1992. 150-152).

La preparación de la cerveza estaba directamente relacionada con la del pan. Ambos productos se elaboraban con harina obtenida de cereales, y requerían el amasado y la cocción (Samuel, 2000, 537-576). Como en el caso del pan, la producción de cerveza está representada en las escenas de muchas tumbas con ejemplos desde el Reino Antiguo como en la mastaba de Ti en Saqqara, en algunas maquetas de vida cotidiana (Sist, 1988, Fig. 63) y en la decoración de monumentos funerarios más tardíos como la tumba tebana 92 de Suemnut, mayormo en la corte de Amenhotep II (Porter y Moss, 1985, I (1), 187-188), o la ya citada tumba de Qenamón, entre otras. Muchas de estas representaciones muestran conjuntamente la producción de cerveza y de pan realizada de forma simultánea en un mismo espacio, pues muchos de los pasos de la elaboración de ambos productos requerían una tecnología similar si no idéntica (Figura 1).

A pesar del valor innegable de las representaciones referidas a la producción de la cerveza y de las inscripciones que en ocasiones se incluyen en ellas, el procedimiento completo de su preparación no se conoce faltándonos información acerca de algunos pasos intermedios. Recordemos que el sentido original de las imágenes enmarcadas en el contexto funerario era meramente simbólico, se realizaban para cubrir las necesidades del difunto en el Más Allá y se adecuaban al prestigio del monumento que las albergaba; en ningún caso se pretendía ilustrar con ellas de forma exhaustiva las tareas evocadas, pues la fuerza de la magia haría posible la consecución del producto a partir de las escenas representadas. Las inscripciones que a veces aparecen son poco ilustrativas, ofrecen simples enunciados de la actividad representada, indican algún ingrediente o ponen en boca de los personajes palabras pronunciadas por ellos. Existe una fuente tardía, un fragmento de Zósimo de Panópolis (siglos

III-IV d. C.) que proporciona una descripción de la elaboración de la cerveza egipcia, pero esa "receta" se considera inapropiada para equiparar la bebida resultante con la cerveza del período faraónico (Lucas, 1926, 14; Samuel, 2000, 537-539). De la elaboración de esta última desconocemos la totalidad y proporción de los ingredientes utilizados, los tiempos requeridos para los distintos procesos de su producción y cuáles eran las características que distinguían las diferentes calidades atestiguadas en las inscripciones de las tumbas y en otros documentos entre los que destacan las listas de ofrendas de alimentos, que llegan a mencionar una veintena de variedades (Helk, 1971, 16-20, 43-52).

De la documentación iconográfica existente se deducen dos procedimientos de elaboración. Uno parece haber consistido en preparar una masa rica en levadura con la que se hacían hogazas de pan que se cocían ligeramente. Estos panes se desmigaban y tamizaban con agua. El líquido obtenido se filtraba y enriquecía con algunos aditivos, y se guardaba en grandes recipientes de arcilla para que fermentara. Durante ese proceso las tinajas se tumbaban sobre un lado según aparece en escenas de la mastaba de Ti, en una maqueta procedente de Beni Hassan (Figura 3) o en la tumba de Qenamón. Las vasijas se harían rodar sobre sí mismas en algunas ocasiones para que su contenido se aireara. La porosidad de los recipientes contribuiría a la ventilación deseada para su contenido, así como a mantener una temperatura estable inferior a la ambiental. Una segunda modalidad de producción consistiría en mezclar un preparado de cereal germinado y molino mezclado con agua fría, con otro preparado consistente en cereal germinado o sin germinar, triturado y cocido. La mezcla de estos dos componentes se dejaba reposar y después se filtraba. El líquido resultante era un mosto que se dejaba fermentar y después se envasaba y sellaba.

Algunos residuos de cerveza recuperados en las aldeas de los trabajadores de Tell el-Amarna y Deir el-Medina, ambas del Reino Nuevo, parecen corroborar los datos ofrecidos

por la iconografía. Dichos restos se han localizado en pequeños recipientes para beber, en vasijas precintadas probablemente para su almacenaje y en otros contenedores posiblemente utilizados para la fermentación del producto. Estos remanentes se caracterizan por la presencia de fragmentos de granos, por ser ricos en almidón modificado y por presentar grandes colonias de células de levadura (Conde, 2001, 46). Su análisis parece sugerir que el grano utilizado fue tratado en un doble proceso, con dos tratamientos distintos del cereal y la posterior mezcla de ambos para la elaboración de la bebida. Dicho compuesto filtrado y fermentado daba lugar a la celebrada cerveza egipcia.

Autores clásicos como Heródoto (II, 77), Diodoro (I, 3) o Estrabón (XVII, 2, 5) indican que se trataba de una bebida hecha de cebada. En escenas referidas a su producción se incluye en ocasiones la mención de otro cereal, *beshá* (Erman y Grapow, 1982, I, 478, 5), citado además en algunos textos. La definición de este término ha suscitado un intenso debate en la bibliografía científica entendiendo autores como Nims (1950, 261-262) y Helk (1971, 22-23) que denominaría un grano especialmente preparado para elaborar cerveza, es decir malta. Wild, por su parte (1966, 9-11), opinaba que el hecho de que en algunas escenas, como en la tumba de Ti, el producto discutido apareciera molido y cribado a la vez que se representa otro cereal, *swt*, en remojo para hacerlo germinar, invalidaría la equiparación de *beshá* con malta, es decir, con el cereal germinado. Esta y otras argumentaciones reunidas por Conde (2001, 42) han llevado a suponer que *beshá* aludiría a una calidad determinada de cebada y que en ocasiones se utilizaría germinada para la elaboración de cerveza nueva, aunque otros cereales podrían también utilizarse germinados para el mismo proceso.

La cerveza egipcia se aromatizaba y endulzaba con aditivos. Posiblemente el dátíl fue utilizado para esta finalidad aunque no parece haber sido uno de los ingredientes edulcorantes principales de la bebida. El

vocablo egipcio que designa esta fruta, *bener* (Erman y Grapow, 1982, I, 461, 2), se incluye frecuentemente en las escenas de elaboración de cerveza, así como en algunos documentos que indican ingredientes utilizados en su producción, como los papiros Matemático de Moscú (Museo de Bellas Artes de Moscú, 4576), Boulaq 18 (Museo Egipcio del Cairo) y Papiro del Louvre 3326. Además de aroma y sabor, los dátiles aumentarían el nivel de azúcar de la masa preparada para su fermentación.

Otro producto mencionado en algunas escenas (Conde, 2001, 44) es *segenen* (Erman y Grapow, 1982, IV, 323, 1), una sustancia líquida o semilíquida probablemente dotada de propiedades edulcorantes y/o aromatizadoras, que se vertía sobre la mezcla en el momento de filtrarla.

Los distintos tipos de cerveza que se citan en los textos probablemente aluden a diversas calidades debidas a las diferentes proporciones de los ingredientes utilizados en la mezcla y si éstos estaban germinados o no, así como a los aditivos que matizarían la textura, el sabor y el aroma del producto. Entre las variedades citadas cabe señalar la “cerveza fuerte”, *djeseret* (Erman y Grapow, 1982, V, 616, 3-4), que parece indicar la bebida obtenida al pasar la masa por el colador; la “cerveza dulce” posiblemente dotada de acabado dulzón aportado por edulcorantes según indica el adjetivo que la califica, *nedjemet* (Erman y Grapow, 1982, 2, 381, 1). Los egipcios consumían además cervezas foráneas como la “cerveza de la tierra de Quedy”, importada probablemente de Cilicia, al parecer elaborada con farro (Sist, 1988, 61) mencionada en listas de ofrendas alimenticias junto a vinos de dátiles y de higos (Conde, 2001, 50-51), tal vez por su cualidad dulce, así como la “cerveza Nubia” menos apreciada ya que su gusto era amargo y se agriaba con facilidad.

COMPLEMENTOS DE LA DIETA

Las fuentes egipcias ofrecen abundantes datos acerca del consumo de una rica variedad de productos que junto al pan y la cerveza estuvieron presentes en la dieta. Diversos

factores incidirían en un mayor o menor consumo de esos alimentos en los distintos grupos sociales.

1.- Los productos hortícolas

Desde el Reino Antiguo se constatan escenas de horticultura en la decoración de algunas tumbas, por ejemplo en la de Mereruka en Saqqara. En ellas se muestran las tierras preparadas para el cultivo de los árboles, su riego mediante canales o agua acarreada. Se cuidaba de árboles frutales domesticados y de frutales cultivados para su aprovechamiento. El verano ofrecía frutas abundantes cultivadas o silvestres como las uvas, ricas en azúcares; los dátiles, de gran valor nutritivo, utilizados a menudo como dulcificantes, e higos de higuera y de sicomoro que se consumían frescos, secos o como ingredientes de panes y dulces y de algunos guisos. Todas estas frutas aparecen abundantemente citadas en las listas de ofrendas y representadas en escenas en los templos y en las tumbas. Se consumían además bayas y el fruto del azufaifo (*Zisyrhus spinachristi*), similar a las cerezas, que se comía fresco. De él se han hallado algunos ejemplares en el complejo funerario del rey Djoser en Saqqara, datado en la III dinastía (c. 2686-2613 a. C.).

Los manzanos y granados fueron introducidos desde el Próximo Oriente a partir de la XVIII dinastía, al igual que el olivo que dio lugar a plantaciones específicas para la producción de aceite de alta calidad, como indica el Papiro Harris (época ramésida, c. 1295-1069 a. C.), que señala la plantación de un olivar en la región de On (Heliópolis) destinado a abastecer las lámparas del templo de Re (Meeks, 1993, 3-38).

En las listas de ofrendas las hortalizas son denominadas “productos anuales”, *reneput* (Erman y Grapow, 1982, 2, 435, 2). Entre ellas se encontraban las leguminosas, representadas por habas, lentejas y guisantes además de judías (*Vigna sinensis*) y garbanzos, si bien el consumo de estas dos últimas parece haber sufrido regulaciones en algunos períodos por

motivos religiosos. Pertenecían también al grupo de las hortalizas algunas liliáceas como ajos, puerros y cebollas que se utilizaban como condimento y como verdura. El ajo era de tamaño pequeño y sabor poco marcado, de acuerdo a los ejemplares hallados en la tumba de Tutankhamón (XVIII dinastía, c. 1336-1327 a. C.) y en la aldea de los trabajadores de Deir el-Medina. Se incluyen también como “productos anuales” las lechugas que se consideraban ricas en propiedades afrodisiacas y portadoras de fertilidad, y las cucurbitáceas fundamentalmente pepinos y melones, incluidos en ocasiones en las raciones alimenticias entregadas por el Estado a los trabajadores; ciertas crucíferas como la col y el rábano y umbelíferas como el cilantro y el comino eran también utilizadas. Del perejil se conocían cuatro variedades pero su uso parece limitarse a la farmacopea.

2- Carnes, leche y huevos

La caza, que sin duda hubo de ser un medio de aprovisionamiento de alimentos fundamental durante el período predinástico, fue perdiendo importancia a medida que la agricultura se consolidaba; paulatinamente la actividad cinegética fue adquiriendo connotaciones simbólicas hasta quedar prácticamente restringida a los grupos predominantes de la sociedad. En este sentido resultan significativas las representaciones murales de algunas tumbas en las que el propietario aparece cazando hipopótamos en las orillas del río, enfrentándose al enorme mamífero que parece sintetizar en su imagen la abundancia y la agresividad del Nilo. Del animal se aprovechaba la carne y la grasa, usadas para la alimentación; la piel y los tendones con los que se hacían aglutinantes, y los huesos y colmillos, que servían para fines constructivos y como soportes ornamentales. Otras escenas presentan el desarrollo de la caza en paisajes áridos con abundantes antílopes, ciervos, cabras salvajes, liebres, zorros, hienas, avestruces e incluso leones, panteras y toros salvajes. En las representaciones más antiguas de este género parecen apreciarse batidas en las que participan varios cazadores

provistos de arcos y flechas, lazos y mazas, acompañados de lebreles. Posiblemente se trata de empresas colectivas cuyo objetivo era hacerse con reservas de carne y tal vez con animales destinados a la cautividad con vistas a la cría y reproducción. Ya en el reinado de Sahure (V dinastía, c. 2471 - 2458 a. C.), en los relieves de su complejo funerario en Abusir, se introduce el tema de la caza en solitario realizada por el rey asistido por servidores que han dirigido a los animales a un espacio acotado que aparece indicado por las redes representadas en vertical (Stevenson Smith, 1998, 68). Escenas de caza individual se repetirán posteriormente en decoraciones murales de las tumbas privadas, indicándose en muchas ocasiones las redes que limitan el espacio al que han sido conducidas las presas, con interesantes ejemplos en la tumba BI de la necrópolis de Meir (Porter y Moss, 1934, IV, 249-250; Stevenson Smith, 1998, Fig. 189), perteneciente a Sebni (XII dinastía, reinado de Amenhat I, c. 1985-1955 a. C.), o en la tumba tebana número 100 (Fig. IV). Estas representaciones manifiestan el carácter simbólico y de prestigio otorgado a la caza en la sociedad del antiguo Egipto. Hay, asimismo, escenas del transporte de las piezas cobradas que son reflejo de la habilidad del cazador, por ejemplo en la tumba tebana 366 (Porter y Moss, 1985, I (1), 429; Tiradritti, 2008, 166) de Djar, guardián del harén real en el reinado de Montuhotep II (XI dinastía, c. 2055-004 a. C.). Los animales cazados habrían de ser consumidos en un tiempo limitado, o su carne requeriría cierta preparación para su conservación, como el salazón o el ahumado, recursos bien atestiguados en decoraciones parietales de diversos monumentos funerarios desde el Reino Antiguo, como la tumba de Pepi-Ankh, nomarca y visir durante el reinado de Pepi II, en Meir (Porter y Moss, 1934, IV, 255, 21-22).

El consumo de carnes rojas, rica fuente de proteínas, fue posible además de a través de las piezas cobradas en la caza por la práctica de la domesticación y la ganadería. En el antiguo Egipto la domesticación de antílopes e incluso de hienas se atestigua desde el



Reino Antiguo, si bien se desistió en estos intentos posiblemente por sucesivos fracasos; así y todo, los datos confirman que en ciertos períodos al menos algunos ejemplares de estas especies estuvieron alojados en corrales y se procuraba su engorde. Se piensa que la cría de hienas pudo estimarse oportuna para servirse de ellas en la caza (Ikram, 1995, 6-7). Escenas de las mastabas de Mereruka y Kagemni, ambas en Saqqara (V dinastía, reinados de Isefi y Unas, c. 2345 a. C.), presentan la alimentación forzada de estos animales.

Mejores resultados se obtuvieron con la domesticación del ganado vacuno y su cría, fuente importante de carne para la alimentación humana. La especie más utilizada para este fin fue el *Bos taurus brachyceros*, al que los egipcios denominaron *iwa* (Erman y Grapow, 1982, I, 49, 5-6), constatado junto al *Bos taurus primigenius* desde el V milenio a. C. (Sist, 1988, 71). Con el vocablo *iwa* se aludía a un tipo de buey bajo y membrudo, de vientre colgante y astas cortas que engordaba con facilidad sobre todo si se le castraba, operación que le hacía más dócil. Estos bueyes eran alimentados en exceso para aprovechar de ellos la carne, la grasa, la piel, las pezuñas, las astas y las vísceras. Eran sacrificados mediante el degüello que se realizaba inmovilizando al animal echado en el suelo, sosteniendo su cabeza hacia atrás y utilizando un cuchillo de sílex de hoja ancha. La primera sangre vertida se recogía y se verificaba su pureza; de ello se ocupaba un “sacerdote puro” (Figura 5) que olisqueaba la mano del matarife impregnada de la sangre recién brotada del animal degollado (Ikram, 1995, 46, Fig. 9). Después se procedía a descuartizar y desollar al animal. Los cortes de carne preferidos eran las patas delanteras y la cabeza, piezas habitualmente representadas en manos de los oferentes o apiladas en las mesas de ofrendas, pero toda la carne se consumía, así como las vísceras que resultaban exquisitas al paladar de los egipcios que las tomaban habitualmente en estofados de hígado, sesos y lengua, manjares que a veces llegaban a los comensales en forma de pasteles de carne o albóndigas. Los cortes de carne se consumían cocidos, asados

o en guisos y se conservaban ahumados o en sal. Por lo general se evitaba la carne de la hembra muy valiosa para la reproducción y la aportación de leche, y tal vez por motivos religiosos pues la vaca se equiparaba con las diosas Hathor e Isis, entre otras.

Se consumía carne de gacela, llamada *gehes* en egipcio (Erman y Grapow, 1982, V, 191, 1), de ibex, conocido como *niaw* (Erman y Grapow, 1982, II, 202, 1; Derby *et alii*, 1976, I, 211) y de otros antílopes y ungulados criados en cautividad o cazados. También se obtenía carne del ganado menor: cabras, denominadas *anejet* (Erman y Grapow, 1982, I, 205, 5), ovejas y carneros de varios tipos como la *Ovis longipes paleo-egyptiacus*; la *Ovis platya aegyptiaca*, que personificaban a dioses de gran importancia como Herishef, Khnum y Amón, y la *Ovis aries*, que parece haber sido la más consumida de acuerdo a los datos del registro arqueológico (Darby *et alii*, 1976, I, 211-221). De estos animales aprovecharían la carne, si bien su identificación con algunas deidades conllevaría ciertas restricciones, así como la leche y sus derivados y la lana (Didoro I, 87) aunque la utilización de esta última para el vestido pudo estar sujeta a ciertos preceptos según recuerda Heródoto (II, 81). Liebres y conejos también eran cazados y criados en cautividad para su consumo.

El cerdo también fue consumido aunque en algunos períodos estuvo prohibido. Era denominado en lengua egipcia *sha* (Erman y Grapow, 1982, IV, 401, 7). Hay pocas referencias escritas referida a su uso en la alimentación, pero quizá esa falta de información textual se deba a que los suidos quedaran englobados en denominaciones genéricas referidas al conjunto del ganado menor (Darby *et alii*, 1976, I, 180). Entre los datos escritos contamos con la constatación del cargo “supervisor de los cerdos” (Darby *et alii*, 1976, I, 185) ostentado por Mentuweser en el reinado de Senusret I (XII dinastía, c. 1965-1920 a. C). Tiempo después, ya en la dinastía XVIII, el faraón Amenhotep III (1390-1352 a. C.) ofreció cien cerdos y mil lechones en el Templo de Ptah en Menfis, mientras que Seti I (XIX dinastía,

1294-1279 a. C.) permitió la crianza de suidos en el témenos de Osiris en Abydos (Darby *et alii*, 1976, I, 189). Otras referencias textuales pertenecen a prescripciones terapéuticas que recomiendan por ejemplo introducir el humor acuoso de los ojos del cerdo en el oído para curar la ceguera (Papiro Ebers, LVII, 356). Otras recetas incluyen sangre y dientes de cerdo entre otros ingredientes para curar diversas afecciones (Darby *et alii*, 1976, I, 189).

Se conocen representaciones de pjaras en algunas tumbas, como la 17 de Beni-Hassan, perteneciente a Jety (Darby *et alii*, 1976, I, Fig. 4.7); la 3 de El-Kab, cuyo dueño fue Paheri, alcalde de la ciudad de Nekheb (XVIII dinastía) (Porter y Moss, 1962, V, 177-181; Darby *et alii*, 1976, I, Fig. 4.8); las tebanas 81, de Ineni, supervisor de los graneros de Amón en el reinado de Tuthmose III (c. 1479-1425 a. C.) (Porter y Moss, 1985, I (1), 161; Darby *et alii*, 1976, I, Fig. 4.9) y 123 de Amenemhat, escriba, supervisor de los graneros y contador del pan en el mismo reinado (Porter y Moss, 1985, I (1), 237; Darby *et alii*, 1976, I, Fig. 4.10).

En otras representaciones el cerdo es la personificación de Seth, el dios de la confusión, embaucador y antagonista de Horus (Te Velde, 1967), pero favorecedor del avance de la barca solar durante la noche, razón por la que en muchas ocasiones capitaneaba la embarcación del dios Re (Beguiristain, 2004, *passim*).

Restos arqueozoológicos evidencian el consumo de suidos al menos entre los trabajadores de la aldea de Deir el-Medina durante el período ramésida (Kees, 1961, 92) y sacrificios rituales de cerdos realizados durante la dinastía XXVI (664-525 a. C.) en el complejo del faraón de la III dinastía Sejemjet en Saqqara (Moustafa, 1964, 260), si bien en una proporción menor a la de otros animales; exámenes en algunas momias han permitido identificar dolencias derivadas del consumo de cerdo (Faiad, 2006, 165).

Las aves constituían una importante fuente de alimentación y su caza no fue sólo

una actividad y prerrogativa de las elites. Palomas, halcones, milanos, gorriones, codornices y otras especies, alguna de ellas consideradas de carnes rojas, fueron cazadas mediante trampas, redes y lazos de funcionamiento sencillo, controlados por una o pocas personas (Figura 6). El uso de estos artilugios está atestado sólo hasta el Primer Período Intermedio o comienzos del Reino Medio, y queda bien ejemplificado en las tumbas 15 y 17 de Beni Hasan (Porter y Moss, 1934, IV, 151-158; Tiradritti, 2008, 189), datadas en la XI dinastía. Estos sistemas permitían la caza de pocos ejemplares y parecen ser sustituidos en el Reino Nuevo, al menos en las representaciones, por el uso de la red hexagonal, ya conocida desde el Reino Antiguo (Figura 7, registro inferior). Mediante esta técnica, más compleja y que conllevaba la participación de varias personas, se obtenía una considerable cantidad de aves vivas que podían destinarse al consumo inmediato o su envasado, o a la cría, reproducción y engorde. En algunas escenas se muestra la alimentación forzada de especies de gran tamaño, como las grullas representadas en la tumba de Thut-hotep, número 2 de El-Berha, en el Egipto Medio (Porter y Moss, 1934, IV, 180; Darby *et alii*, 1976, I, Fig. 6.18). Los animales en cautividad eran custodiados en grandes pajareras que incluían un estanque artificial.

De las aves aprovechaban su carne, su grasa, muy apreciada para la pastelería, y sus huevos. Estos productos eran usados para el consumo directo, u ofrecidos a los difuntos y a los dioses. De algunas especies también se aprovechaban las plumas con las que se hacían abanicos u objetos de adorno. Hay escenas en las que los oferentes portan las aves ya sacrificadas o vivas, sostenidas por las alas o las patas. Otras representaciones se refieren a su preparación culinaria. Se las sacrificaba, desplumaba y limpiaba; se les cortaban la cabeza y los extremos de las patas y de las alas y se procedía a su asado. También podían guardarse en conserva, para ello se las abría, se desecaban con sal, y se las envasaba (Figura 7, inferior; X, superior).



Los guisos de aves de carne blanca, constituían platos más ligeros que los de carnes rojas. Las ocas se braseaban al fuego ensartándolas en largos espetones. Se servían en los banquetes en piezas completas que los comensales troceaban y compartían. También se comían tajadas de carne de garza o de grulla engordadas en corral, y pollos pequeños de codorniz y de gallina, conocida en Egipto desde la dinastía XVIII, que se servían asados, como raciones individuales.

La leche fue muy apreciada por los egipcios. Los textos nos informan de varios tipos (Shennum, 1977, 95), siendo las más consumidas la de vaca, la de cabra, la de oveja y la de burra, además de la leche materna empleada en la alimentación de los niños hasta aproximadamente los tres años y dotada de connotaciones religiosas que la hacían imprescindible en algunos rituales funerarios (López Grande, 2012, 99-123).

Las vacas lecheras estaban bien alimentadas y protegidas en establos. Algunas fueron llevadas a Egipto desde vacadas de Palestina y de Nubia, dada la calidad y cantidad de su leche (Sist, 1988, 63). En las tumbas son frecuentes las escenas de ordeño y el transporte de la leche en peculiares vasos cerámicos de boca angosta, así como las de parto y amamantamiento de terneros (Figura 8).

La leche se bebía, se utilizaba en guisos y en remedios terapéuticos. Muchos de sus derivados están atestiguados en los textos, como la mantequilla, la cuajada y el queso, del que hay datos arqueológicos que se remontan al período arcaico (dinastías I-II, c. 3.100-2682 a. C.). Estos productos se conservaban mejor que la propia leche en un clima cálido como el de Egipto (Sist, 1988, 64).

Las aves de carnes blancas fueron también abundantes consumidas. Son muchas las escenas de caza en los cañaverales del río en las que el cazador las acosa desde un esquife (Figura 7, izquierda). Su abundancia y diversidad es notable en dichas representaciones en las que aparecen ibis, grullas, ánsares, ánades y

varios tipos de patos (*Darby et alii*, I, 265-329). El cazador atraía hacia sí a las aves usando como reclamo ejemplares vivos a los que hacía aletear y graznar sosteniéndolos con una mano, sujetando con la contraria un bastón arrojado. La postura del cazador es similar a la que presenta la figura del faraón sometiendo a los enemigos de Egipto, una prerrogativa del monarca egipcio que aseguraba el triunfo del orden establecido por los dioses en el principio de los tiempos. En el microcosmos que se representaba en la tumba de cada noble su propietario, representado en la misma actitud que el rey pero sometiendo a los animales salvajes, contribuía al mantenimiento del orden primordial, ayudando en dicha tarea a su monarca (Kamrin, 1998).

Los huevos (Erman y Grapow, 1982, IV, 73, 1), debieron ser un complemento de la dieta durante todos los períodos de la antigüedad egipcia. Era fácil conseguirlos en los nidos, muy abundantes en las marismas del río, o de las aves que se tenían en cautividad. Hay representaciones de huevos en las mesas de ofrendas de las escenas funerarias y restos de cascarones e incluso huevos completos de avestruz han sido hallados en las tumbas. Son sin embargo prácticamente inexistentes las referencias escritas relativas a su uso culinario aunque si se conoce su valor terapéutico en recomendaciones que requieren mayoritariamente la aplicación externa de la clara, la yema, o de tritura del cascarón, dependiendo de la dolencia a tratar (Darby, I, 1976, I, 330-331).

3.- El pescado

Constituía una gran fuente de proteínas, y posiblemente estuvo más al alcance de muchos egipcios que la carne de buey. Era fácil conseguirlo en el río pues era abundante y de gran variedad en sus aguas. Se conocen hasta ciento dieciocho especies distintas en las decoraciones de las mastabas de Ti y Mereruka, Saqqara, entre otras el *Mugil cephalus*, el *Mugil capito*, la *Tilapia nilotica*, la *Clarias anguillaris*, la *Anguila vulgaris* y el *Mormyrus Kannume*.



Se utilizaron diferentes formas de pesca, usando el arpón desde un esquife según muestran escenas en algunas tumbas equiparables en temática y simbolismo a las de la caza de aves en los cañaverales del río (Figura 7, derecha); también se pescaba con sedal, canasto y diferentes tipos de redes como el buitrón, la nasa o la jábega. Las representaciones de pesca son muy abundantes en la decoración de las tumbas en todos los períodos y existen maquetas del Primer Período Intermedio/Reino Medio que describen esta actividad (Winlock. 1955, 102, Lám. 5). A pesar de esta abundancia documental, el pescado no suele aparecer representado en las ofrendas funerarias. Es mencionado, sin embargo, en grandes cantidades en las donaciones reales registradas en el Papiro Harris, para ser dispensadas a algunos templos (Sist, 1988, 74).

Diversos textos nos informan de preceptos referidos al consumo de algunos peces que se relacionaban con relatos mitológicos. Así, por ejemplo, en Oxirrinco, se censuraba el consumo del pez homónimo, que se creía había tragado el falo de Osiris cuando su cuerpo desmembrado fue arrojado por Seth al Nilo.

Los peces eran consumidos frescos, en guisos y braseados, y se conservaban desecados y salados. Antes de su preparación se procedía a abrirlas a todo lo largo (Figura 10, inferior), se raspaban sus escamas y se les destripaba. Para guardarlos en conserva, una vez limpios se dejaban secar al sol; se ponían después en salmuera en grandes vasijas en las que el pescado podía transportarse e incluso exportarse, según narra el Cuento de Wenamun, de época ramésida (Galán, 2000, 205). Una exquisitez derivada del pescado era una especie de caviar que se hacía a partir de huevas del mújol saladas.

El pescado fue ampliamente utilizado para remedios terapéuticos.

4- La miel

Llamada *bit* en lengua egipcia (Erman y Grapow, 1982, I, 434, 2), era apreciada por su

sabor dulce y sus propiedades dulcificantes y emolientes. Se la usaba como alimento en sí misma y se empleaba en pastelería y farmacopea. Se recogía en colmenas salvajes y se practicaba la apicultura doméstica de la que existen interesantes escenas en la tumba tebana 279 de Pabasa, en Deir el-Bahari (Porter y Moss, 1985, I (1), 358) (XXVI dinastía, reinado de Psamético I, 664-610 a. C.).

Los textos nos informan de diversas calidades. La más preciada parece haber sido la "miel pura", abundantemente mencionada en las ofrendas funerarias y las realizadas a los dioses en los templos. Se conocen otros tipos, como la miel de "segunda calidad", y mieles "rojas" o "claras", denominaciones derivadas posiblemente de la consistencia y color del producto, consecuencia de los modos de preparación y del tiempo a ellos destinados.

5- El aceite

Además del aceite de oliva se usaron otros aceites, especialmente el extraído de la nuez del árbol *Moringa pterigosperma* autóctono del valle del Nilo (Manniche, 1999, 122-123). Este producto, llamado *baq* en lengua egipcia (Erman y Grapow, 1982, I, 423, 9), es de color amarillo, sabor agridulce y casi inodoro. Se empleaba en la cocina, en la elaboración de cosméticos y en como remedio para el dolor de estómago y otras dolencias, habitualmente mezclado con miel, vino y otros ingredientes (Manniche, 1999, 123). Para fines culinarios también se usó aceite de sésamo, muy agradable al paladar, y aceites extraídos de las semillas de la lechuga y del lino, si bien la documentación referida a estos últimos corresponde al período ptolemaico (Sist, 1988, 67).

Los hallazgos de aceitunas más antiguos realizados en Egipto datan de la XVIII dinastía (c. 1350 a. C.) y se conoce un fragmento de decoración mural del reinado de Akhenatón en el que se muestran ramas de olivo cargadas de frutos (Manniche, 1999, 129). Las olivas y su aceite fueron en un principio importados



desde el Próximo Oriente, con cultivos y explotación del olivo en Egipto atestiguados desde el período ramésida. Los escritores clásicos constatan la existencia de olivares en la tebaida y en el-Fayum en los periodos ptolemaico y romano. El aceite de oliva se utilizaba en la alimentación, como condimento y para frituras, y como ya se ha visto era muypreciado como combustible para las lámparas de los templos. Se usaba además como base de perfumes realizados con flores fragantes. No tenemos constancia de su uso en medicina durante el periodo faraónico aunque sí en época copta (c. 313-640 d. C.).

6- El vino

Conocido en lengua egipcia como *irep* (Erman y Grapow, 1982, I, 115, 5), su grafía se documenta al menos desde el período arcaico, época en la que se datan grandes vasijas utilizadas como contenedores de esta bebida (Sist, 1988, 61). Escenas de vendimia se conocen en tumbas de Saqqara datadas a finales del Reino Antiguo como la mastaba de Mereruka (Porter y Moss, 1981, III (2), 531, XII, 66) con algunas escenas que ofrecen datos referidos al sistema de cultivo que parece haber sido principalmente mediante emparrados sostenidos por estacas ahorquilladas, practicándose la poda de racimos y sarmientos, así como el pisado y posterior prensado de las uvas, éste último realizado con telas ensartadas en varales que permitían retorcerlas para extraer mediante presión todo el jugo (*Darby et alii*, 1976, II, Figs. 14.5-14.6). Este sistema se documenta durante todo el periodo faraónico en tumbas del Reino Medio, como la 3 de Beni Hasan (Porter y Moss, 1934, IV, 145) perteneciente a Khnunhotep III, supervisor de las tribus del este y alcalde de Menat-Khufu durante la XII dinastía (c. 1985-1795 a. C.), y en las tumbas tebanas del Reino Nuevo 39, de Puy-em-re, segundo profeta de Amón durante el reinado de Tuthmose III, y 100, de Rekhmire, gobernador de la ciudad y visir durante los reinado de Tuthmose III y Amenhotep II (Porter y Moss, 1985, I (1), 72, 8-9 y 210, 10, respectivamente) entre otras.

Este procedimiento de exprimido sigue en uso en las escenas de la tumba de Pedtosiris (mediados del siglo IV a. C.), en Tuna el-Gebel (Porter y Moss, 1934, IV, 169, 171, 43-46).

Algunos hipogeos tebanos del Reino Nuevo ofrecen escenas del pisado de la uva en lagares, mostrándose los recipientes para el posterior envasado, por ejemplo la número 52 de Nakht (Figura 9 , superior), y la 49, de Nefer-hotep, escriba de Amón, probablemente durante el reinado de Ay (XVIII dinastía, c. 1327-1323 a. C.) (Porter y Moss, 1985, I (1), 101, 6 y 93, 15-16, respectivamente). El mosto obtenido en el lagar, rico en propiedades astringentes y colorantes por haber estado en contacto con las pepitas y pellejos de las uvas, se mezclaba con el zumo exprimido en los varales y se dejaba fermentar en ánforas que quedaban abiertas durante la fermentación y se precintaban después. A veces el sellado se realizaba antes de concluir la fermentación; para evitar que el gas que se creaba en el interior del recipiente durante el proceso lo hiciera estallar, se habilitaba una apertura manipulable en el precinto (*Darby et alii*, 1976, II, Fig. 14.9). Cuando el vino iba a ser consumido se sacaba de los grandes recipientes mediante cañas que hacían las veces de sifones; se depositaba en decantadores de los que a su vez se servía en vasos y cuencos. Algunos vinos exportados del Próximo Oriente parece que se bebieron con sifones desde los recipientes originales y es posible que el vino contenido en las grandes ánforas se mezclara con otro brebaje transportado en pequeñas vasijas denominadas "cantimploras de peregrino", cuya huella arqueológica suele estar asociada a la de las ánforas destinadas al transporte del vino (Bourriau, 2010, 83).

El color del vino venía determinado no tan sólo por el de las uvas utilizadas en su elaboración, sino también por haber dejado en el líquido en fermentación el hollejo de los frutos. En las escenas de vendimia o de lagar, las uvas se colorean en azul oscuro o violáceo, pero no tenemos otros datos que nos permitan individualizar calidades distintas de estos frutos a partir de su color, si bien

las fuentes hablan de vinos blancos, rojos y negros a los que se alude indistintamente con los calificativos de “vino bueno”, “vino dos veces bueno”, “vino tres veces bueno”, etc.

Las regiones vitícolas más importantes de Egipto se encontraban en el delta y en los oasis del desierto occidental. Durante el Reino Medio fueron famosas las producciones de Buto, en el delta; durante el Reino Nuevo fueron renombrados los vinos del desierto occidental, sobre todo los procedentes de Kharga. También se importaban vinos de calidad del Próximo Oriente.

El vino de uva era una bebida preciada, consumida por la elite y ofrecida a los dioses y a los difuntos de rango en ceremonias y rituales (Mou-Chou-Poo, 1995).

Se obtuvieron otros vinos a partir de la fermentación de bayas y frutos ricos en azúcares como la granada y los dátiles. Sist (1988, 63) menciona una bebida muy embriagadora, *shedeb*, posiblemente elaborada con jugo de granada, que fue muy estimada durante el Reino Nuevo especialmente por los jóvenes tebanos. También fue afamado el vino de palma, que se obtenía a partir de la sustancia que rezumaba la palmera datilera por incisiones practicadas en su tronco que se dejaba fermentar. Además de consumirse, este vino se utilizaba en el proceso de momificación según relata Heródoto (II, 86, 4).

CONCLUSIONES

Los antiguos egipcios dispusieron para su alimentación de la abundancia y generosidad del Nilo que irrigaba las tierras del valle, del delta y de la depresión del Fayum y creaba un ecosistema rico en vegetación y fauna. Las zonas áridas próximas a las riberas del río ofrecían animales para la caza, y el comercio proporcionaba productos complementarios entre los que destacan vinos y aceites de calidad, animales domésticos como la gallina y algunas vacas lecheras, y árboles frutales como el granado, el manzano y el olivo; con el tiempo, esta especies quedaron incorporados

al ecosistema nilótico y sus derivados se generalizaron en la dieta egipcia.

La iconografía nos informa de los procesos de elaboración de algunos alimentos, desde su obtención a partir de las fuentes naturales mediante la agricultura, la recolección, la caza o la pesca, hasta su preparación, envasado y conserva o consumo inmediato. Los epígrafes y los textos egipcios nos ofrecen denominaciones de los productos consumidos y en ocasiones las cantidades ofrecidas en los templos o en las tumbas, e incluso el grado de estimación que de ellos se tenía y sus propiedades curativas o adversas. Por su parte, las fuentes clásicas son ricas en referencias a la dieta y la alimentación de las gentes egipcias. Contamos además con restos de alimentos que han perdurado hasta nosotros, con los envases y las etiquetas de algunos productos, y con cadáveres momificados cuyo estudio ha permitido conocer las consecuencias de algunas prácticas alimenticias. En este sentido es interesante la constatación del marcado desgaste de los dientes causado por abrasión debida al consumo de grandes cantidades de pan elaborado con harinas molidas en molederas de piedras arenosas que inevitablemente añadían a la harina partículas de arena, abrasivas para las piezas dentarias. El análisis de tejidos blandos de las momias ha permitido además conocer casos de anemia en bastantes individuos, causada por la falta de zinc en la dieta, mineral que se aporta al organismo mediante el consumo de carnes rojas que si bien se eran abundantes en la geografía del Nilo no estarían al alcance del conjunto de su población, sino reservadas a la elite social.

La alimentación básica de la población parece haber estado limitada a una dieta que incluía pan, cerveza, productos hortícolas y algo de carnes blancas y pescado. Parece que los poderosos se deleitaban con el consumo abundante de carnes rojas, de manjares elaborados con aceites exquisitos que se regaban con vinos afamados y se acompañaban de dulces y frutas de calidad.



Sin duda algunos individuos de condición inferior hubieron de alimentarse al menos puntualmente con platos ricos en proteínas, dado que los trabajos a ellos encomendados precisaban de una fuerza física que requería la ingesta de alimentos de gran valor energético.

Consideremos, por ejemplo, aquellos que trabajaron en las construcción de enormes monumentos como las grandes pirámides o los templos de enormes dimensiones; sólo hombres bien alimentados pudieron llevar a cabo aquellas empresas.



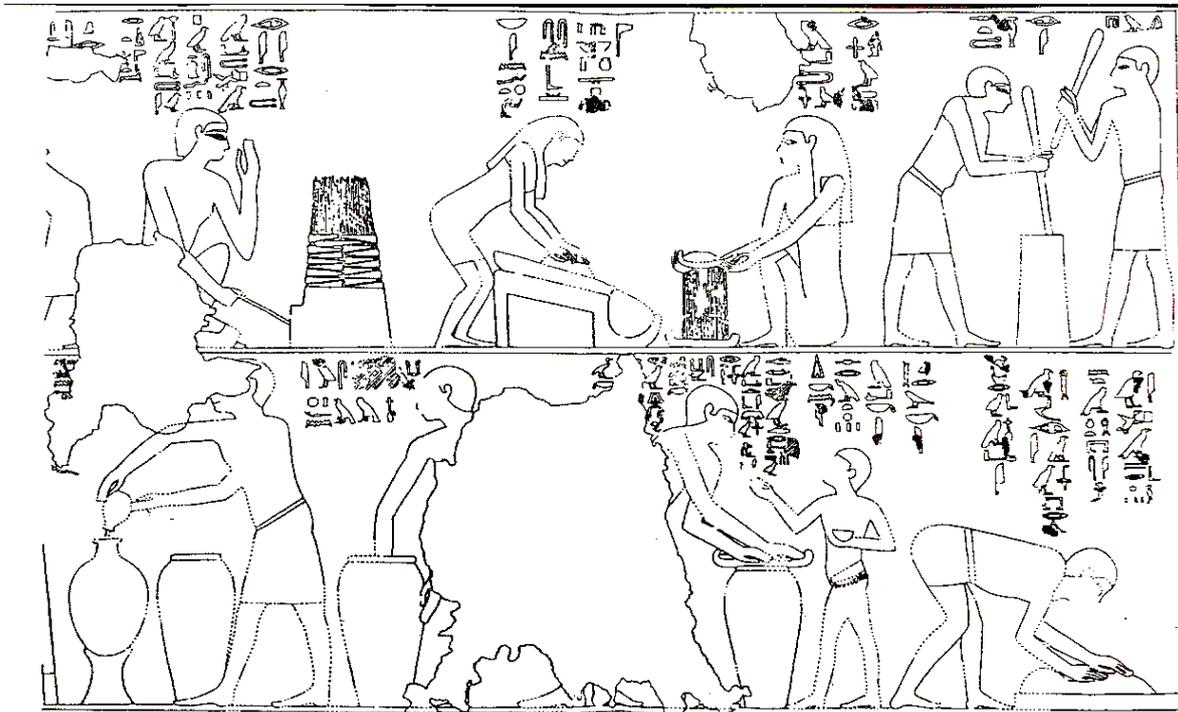
BIBLIOGRAFÍA:

- ASTON, D. (2007): "A taste of Honey: *mnt-* and *mdqt-* Vessels in the Late Eighteenth Dynasty", en Th. Schneider y K. Szpakowska (Eds.): *Egyptian Stories. A British Egyptological Tribute to Alan B. Lloyd on the Occasion of His Retirement*. Münster, 13-31.
- BARDINET, Th. (1995): *Les papyrus médicaux de l'Égypte pharaonique. Traduction intégrale et commentair*. París.
- BOURRIAU, J. (2010), *The Survey of Memphis IV Kom Rabia: The New Kingdom Pottery* (Excavation Memoir 93). Londres.
- BRIER, B. (1996): *Momias de Egipto. Las claves de un arte antiguo y secreto*. Barcelona.
- CONDE ESCRIBANO, M. (2001): "La cerveza en el Egipto Antiguo: procesos de fabricación y variedades", en M. Molina *et alii*: *La cerveza en la antigüedad*. Sevilla, 39-62.
- BEGUIRISTAIN, M. *et alii* (Coord.) (2004): *La Tumba de Tutmosis III. Las horas oscuras del sol*. Madrid.
- DARBY, W. J. *et alii* (1976): *Food: The Gift of Osiris*. 2 Vols. Londres, Nueva York, San Francisco.
- DIODORO DE SICILIA, *Biblioteca histórica, Libros I-III*. Biblioteca Clásica Gredos. Madrid (ed. 2010).
- ERMAN, A. y GRAPOW, H. (1982): *Wörterbuch des Ägyptischen Sprache* Vols. I, III-V, Leipzig-Berlín.
- ESTRABÓN, *Geografía*. Biblioteca Clásica Gredos, Madrid (ed. 1992).
- FAIAD, M. (2006): *Ancient Egyptian Medicine*. El Cairo.
- GALÁN, J. M. (2000): *Cuatro viajes en la literatura del Antiguo Egipto*. Madrid.
- GEORGE, B. (1984): *Egyptiska Utställningen*. Estocolmo.
- GRANDET, P. (1994): *Le papyrus Harris, traduction et commentaire*, 2 Vol. El Cairo.
- HARING, B. J. (1997): *Divine Households. Administrative and Economic Aspects on the New Kingdom Royal Memorial Temples in Western Thebes*. Leiden.
- HARPUR, I. (1987): *Decoration in Egyptian Tombs of the Old Kingdom: Studies in Orientation and Scene Content*. Leiden.
- HELK, W. (1971): *Das Bier im Alten Ägypten*, Berlin, 1971.
- HERÓDOTO, *Historia. Libros I-II*. Biblioteca Clásica Gredos. Madrid (ed. 1984).
- HUSSON, G. y VALBELLE, D. (1998): *Instituciones de Egipto: de los primeros faraones a los emperadores romanos*. Madrid.
- IKRAM, S. (1995): *Choice Cuts: Meat Production in Ancient Egypt*. Lovaina.
- KAMRIN, J. (1998): *The Cosmos of KhnumhotepII*. Londres y Nueva York.
- H. KEES, 1961, *Ancient Egypt. A Cultural Topography*. Londres.
- KEMP, B. (1992): *Egipto. Anatomía de una civilización*. Barcelona.
- LICHTHEIM, M. (1975-1984): *Ancient Egyptian Literature*. Vol. I-II, Berkeley, Los Ángeles, Londres.
- LÓPEZ GRANDE, M. J. (2012): "Evocaciones a la maternidad y la lactancia en las ofrendas funerarias del Egipto faraónico",



- en L. Prados Torreira (Ed.): *La arqueología funeraria desde una perspectiva de género* (Colección Estudios 145), Madrid, 99-123.
- LUCAS, A. *Ancient Egyptian Materials and Industries*. Londres, 1962 (1ª ed. 1926).
 - McDOWELL, A. (1987): *Jurisdiction in the Workmen's Community of Deir el-Medina*. Michigan.
 - MANNICHE, L. (1999): *An Ancient Egyptian Herbal*. Londres.
 - MEEKS, D. (1993): "La production de l'huile et du vin dans l'Egypte pharaonique", M. C. Amouretti y J. P. Brun: *La production du vin et de l'huile en Méditerranée* (Bulletin de correspondance hellénique, Supplement, 26). Atenas – París), 3-38.
 - MOUSTAFA, Y. S. (1964): "The domesticated animals of the Sekhemkhet Step Pyramid", *ASAE*, 58, 255-265.
 - MOU-CHOU-POO (1995): *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt* (Studies in Egyptology). Nueva York y Londres.
 - NIMS, C. F. (1950): "Egyptian Catalogues of Things. A Review article of A. H. Gardiner *Ancient Egyptian Onomastica*", *JNES*, 9, 253-262.
 - PORTER, B. y MOSS, R. (1934-1985): *Topographical Bibliography of Ancient Egyptian Hieroglyphic, Texts, Reliefs, and Paintings*. Vols. I, III-V. Oxford.
 - ROSELLINI, I. (1834): *I Monumenti dell'Egitto e de la Nubia*. 2 Vols. Pisa.
 - TEVELDE, H. (1967): *Seth, God of Confusion* (Probleme der Ägyptologie). Leiden, 1967.
 - SAFFIRIO, I. (1972): "Food and Dietary Habits in Ancient Egypt", *Journal of Human Evolution (JHE)*, 1, 297-305.
 - SAMUEL, D. (2000): "Brewing and Baking", en P. Nicholson e I. Shaw (Eds.): *Ancient Egyptian Materials and Technology*. Cambridge, 537-576.
 - SHENNUM, D. (1977): *English-Egyptian Index of Faulkner's Concise Dictionary of Middle Egyptian*. Malibu.
 - SIST, L. (1988): "La producción de alimentos", en A. M. Donadoni Roveri: *Civilización de los egipcios. La vida cotidiana*. Milán, 46-75.
 - SONNINI, C.S. (1799): *Travels in Upper and Lower Egypt*. 3 Vols. Londres.
 - STEVENSON SMITH, W. (1998): *The Art and Architecture of Ancient Egypt*. New Haven, (1ª edición 1958).
 - TIRADRITTI, F. (2008): *Egyptian Wall Painting*. Nueva York, Londres.
 - VANDIER, J. (1939): *La famine Dans l'Egypte ancienne*. El Cairo.
 - WILD, H. (1966): "Brasserie et panificacion au tombeau de Ti", *BIFAO* 64, 95-120, Láminas 9-11.
 - WILKINSON, R. (2002): *Los templos del antiguo Egipto*. Barcelona.
 - WINLOCK, H. E. (1955): *Models of Daily Life in Ancient Egypt from the Tomb of Meket-Re at Thebes*. (The Metropolitan Museum of Art Expedition, XVIII). Cambridge, Massachusetts.





112

Figura 1- Elaboración de pan (registro superior) y de cerveza (registro inferior). Tumba tebana de Antefoker, Reino Medio (Darby et alii, 1976, II, Fig. 12.9; Porter y Moss, 1985, I (1), 122).



Figura 2- Tumba de Ramsés III, número 11 del Valle de los Reyes. Rosellini (1834), Vol. II, Lámina LXXXV.

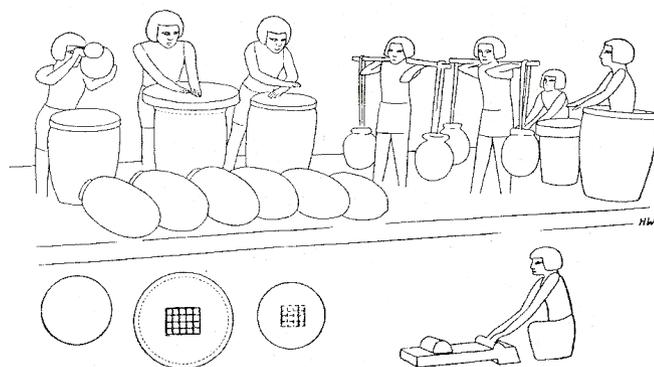


Figura 3- Malteado del grano según una maqueta de la XII dinastía (Conde, 2001, Fig. 5).



113

Figura 4- Detalle de escena de caza en la tumba de Rekhmire, gobernador de Tebas y visir, reinados de Tuthmose III y Amenhotep II (XVIII dinastía, c. 1479-1400 a. C.) (Sist, 1988, Fig. 74).

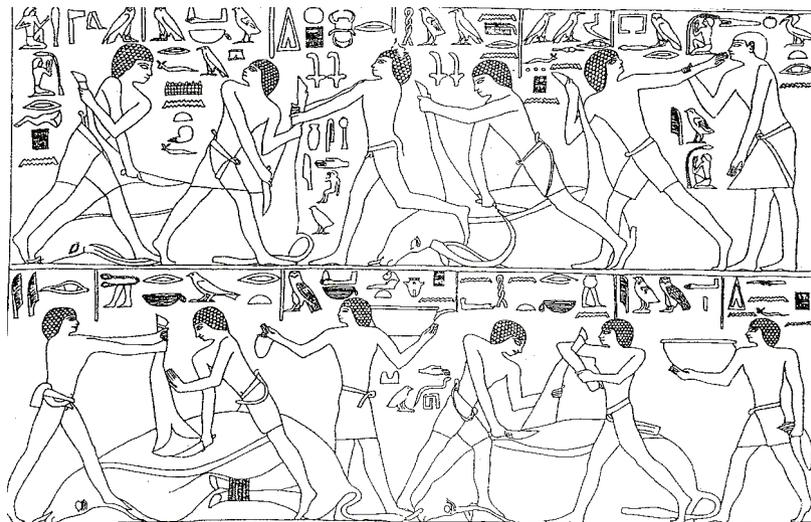
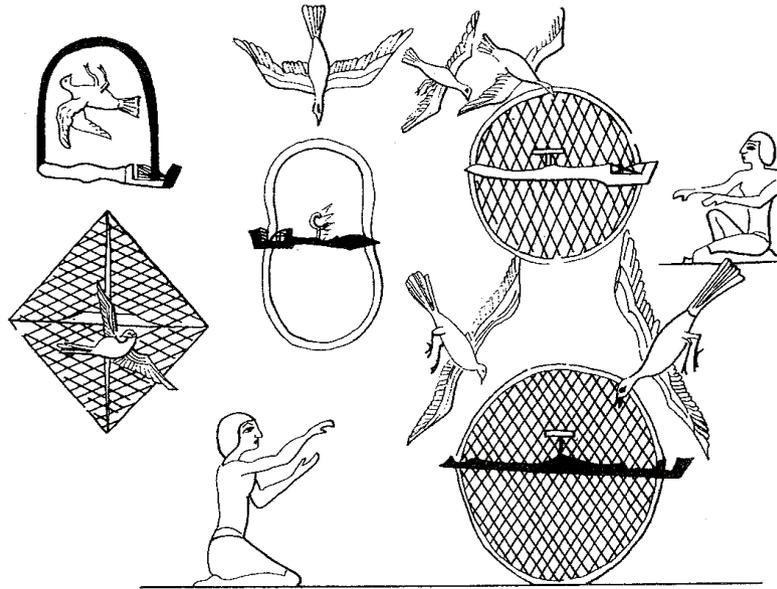


Figura 5- Mastaba de Ptah-hotep, Saqqara (V dinastía, reinados de Iseji y de Unas). Comprobación de la pureza de la sangre de un buey sacrificado (Ikram, 1995, Fig. 9).



114

Figura 6.- Caza de aves con trampa. Tumbas de Khety y Baquet, 15 y 17 de Beni Hasan, respectivamente (Darby et alii, 1976, I, Fig. 6.5 a).

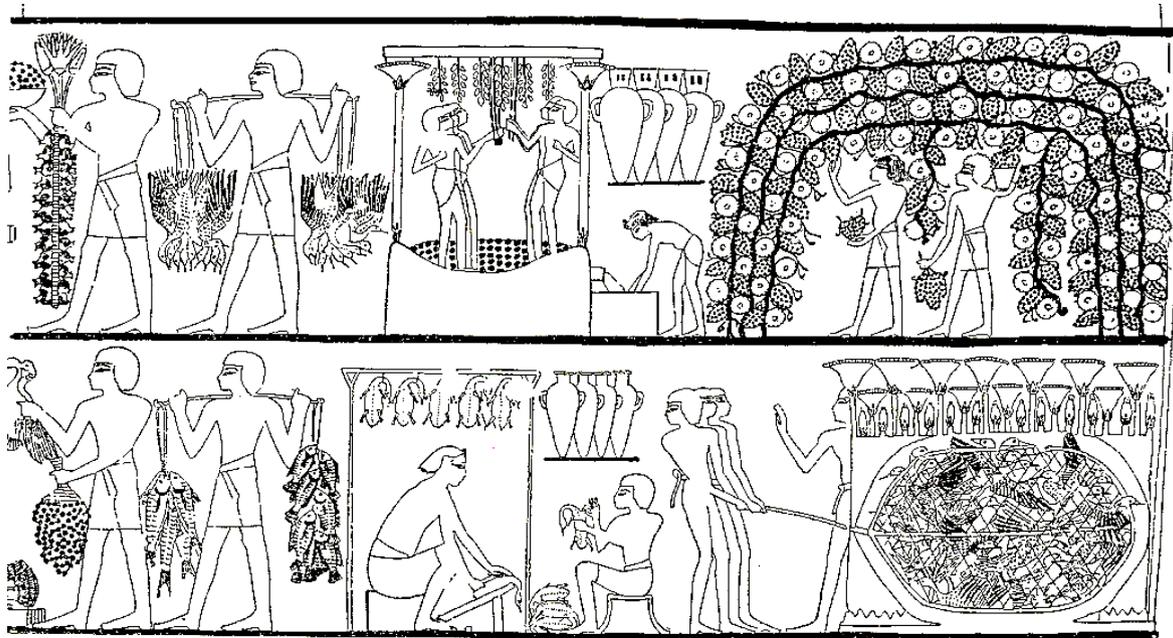


Figura 7.- Escenas de la tumba tebana 52 perteneciente a Nakht, en Tebas (George, 1984, 29, abajo).

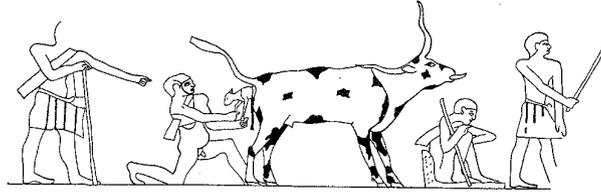


Figura 8.- Escena de la tumba de Sebni en Meir (Darby et alii, 1976, I, Fig. 3.13).



115

Figura 9- Caza de aves en los cañaverales del Nilo. Tumba de Nakht, escriba y astrónomo en el templo de Amón. Reinado de Tuthmose IV (George, 1984, 29, arriba).

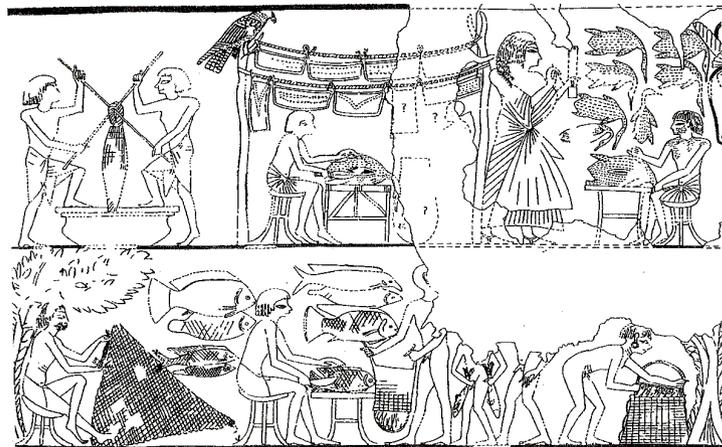
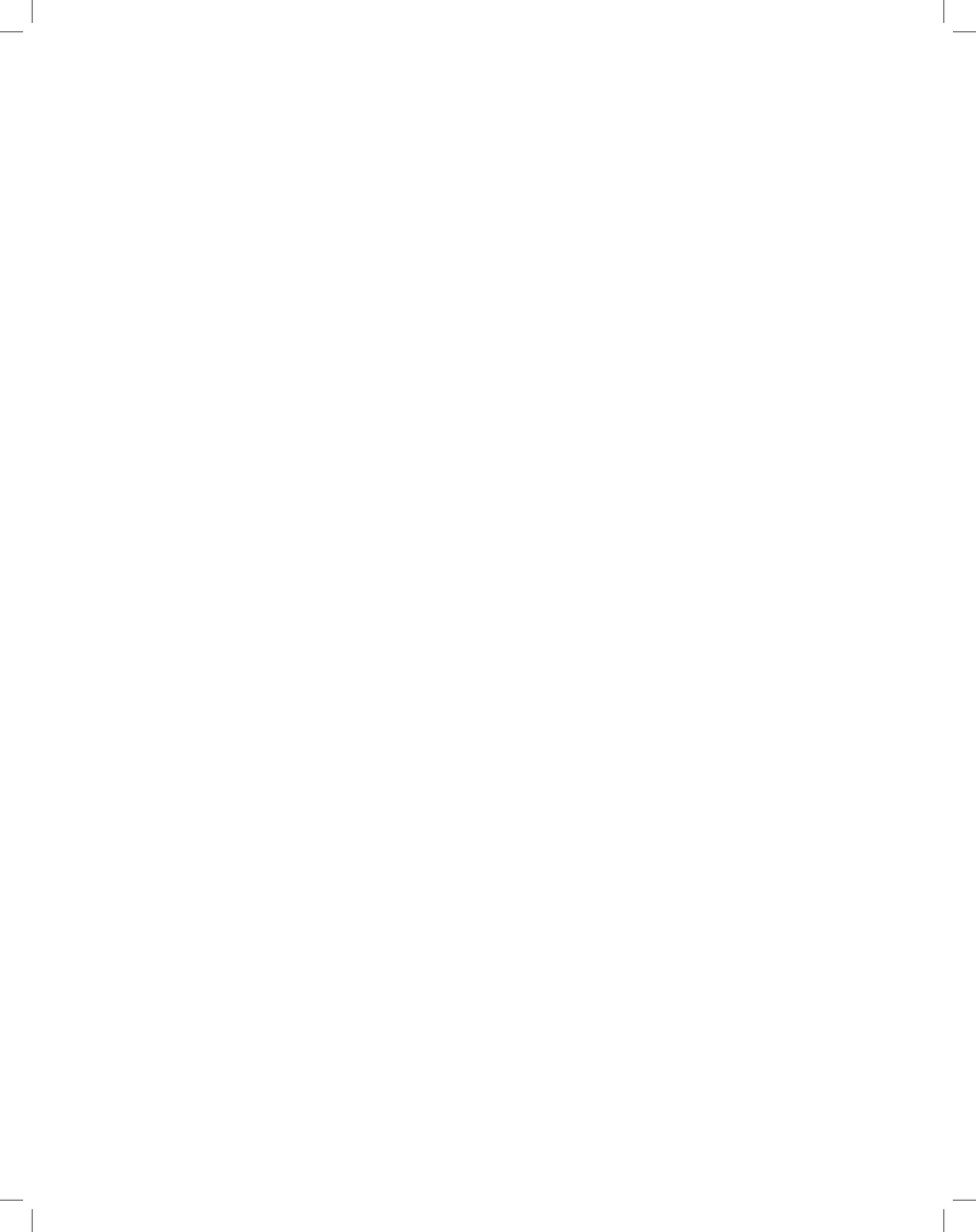


Figura X- Preparación de aves y pesado para su consumo y conserva. Detalle de la decoración de una tumba del periodo ramésida (Ikram, 1995, Fig. 16).





La dieta mediterránea en la iconografía numismática antigua

Ana Vico Belmonte

Universidad Rey Juan Carlos

RESUMEN/ABSTRACT

La importancia de la dieta mediterránea se revela desde la Antigüedad y se refleja en la iconografía numismática. A través de este estudio nos adentramos en sus representaciones y significado. La enorme difusión que tuvieron estas piezas da mayor relevancia al mensaje divulgado con su uso, pues además de su valor de intercambio, las monedas griegas ejercían una importante labor de propaganda para su *poleis*.

THE RELEVANCE OF THE MEDITERRANEAN DIET IS REVEALED FROM ANTIQUITY AND IS REFLECTED IN THE NUMISMATIC ICONOGRAPHY. THROUGH THIS STUDY WE GO INTO ITS REPRESENTATIONS AND MEANINGS. THE ENORMOUS DIFFUSION THAT HAD THESE PIECES GIVES GREATER IMPORTANCE TO MESSAGE REPORTED WITH ITS USE, BECAUSE IN ADDITION TO THEIR EXCHANGE VALUE, GREEK COINS EXERCISED CONSIDERABLE PROPAGANDA WORK FOR THEIR *POLEIS*.

Palabras clave: Iconografía, emblema, *poleis*, exportaciones, propaganda, dieta mediterránea, moneda, Antigüedad.

Key words: Iconography, emblem, badge, *poleis*, exportations, propaganda, mediterranean food, coin, Ancient Age.

Gran importancia tenía en la Antigüedad el momento del banquete y las viandas que durante él se servían. Por ello, no nos extraña el alarde de representaciones artísticas que de todos ellos encontramos sobre diferentes soportes bien sean frescos, esculturas, relieves, cerámicas, tallas y también en las piezas numismáticas.

Prácticamente desde sus inicios la moneda ha servido una doble función. En primer lugar como valor de cambio en las transacciones, obviamente esta función dineraria es la principal. Sin embargo, de forma intrínseca encontramos en la moneda otras funciones relacionadas directamente con la propaganda estatal derivada de los tipos monetales escogidos para representar en ellas.

Sabemos que la moneda surge en Lidia entre los años 650-625 a.C., desde donde rápidamente

se extendió hacia Focea y la Península Helénica, coincidiendo con los períodos de tiranías y colonización en el Mediterráneo¹. La métrica y los metales sobre los que acuñaba, variaba de unas *poleis* a otras y es una de las características de las monedas que más evolucionó. Poco a poco, las monedas debieron convertirse en un método de intercambio cómodo y fácil de exportar. En algunos casos y debido a su calidad y pureza de metal, ciertas monedas fueron más apreciadas que otras en las transacciones económicas, como pasó con las emisiones atenienses² en especial sus famosos tetradracmas³.

Inicialmente las monedas no portaban ninguna representación sobre ellas, pero con el tiempo se fueron introduciendo escenas, a las que nos referimos como tipos monetales, los cuales no siempre se mantenían exactos



con el paso del tiempo, incluso la ceca de una misma *polis* podía acuñar varias emisiones diferentes coetáneamente.

La elección de tipos debió ser una tarea particularmente importante, pues la moneda era también propaganda representativa de su *polis* emisora, convirtiendo, de forma indirecta, esos tipos en emblema de la ciudad. De hecho, desde los primeros tipos monetales, observamos que los motivos que se representaban eran lo suficientemente enaltecedores y distintivos como para encarnar a un Estado y al mismo tiempo, lo suficientemente claros, como para ser entendidos en territorios alejados de éste. Por ello, las representaciones grabadas sobre las monedas adquirirían una entidad emblemática dado el significado sacro que llegaban a tener las piezas numismáticas.

118

Teniendo en cuenta el poco espacio con el que se contaba para las representaciones, los tipos debían ser claros y con un lenguaje muy directo, para que cualquier persona ajena a la *polis* pudiese identificar fácilmente su procedencia. En general, podemos decir que la moneda griega fue muy conservadora en la elección y mantenimiento de los tipos escogidos, lo cual facilitaba la identificación de la pieza más allá de sus fronteras⁴.

Atendiendo a la iconografía numismática, diferenciamos una temática muy variada con escenas mitológicas, religiosas, representaciones de fauna, armas, flora, etc. Los ingredientes clásicos de la dieta Mediterránea fueron profusamente representados y no sólo tenemos muestra de ello en la numismática griega, también en las acuñaciones romanas y sobre todo en las ibéricas, encontramos cecas con emisiones protagonizadas por semillas de cereal, espigas, vides, olivo, etc. En este estudio trataremos de compendiar aquéllos elementos de nuestra dieta que con mayor frecuencia aparecen en las representaciones numismáticas, buscando dar un significado a su presencia.

Las interpretaciones del significado de los tipos monetales, están sujetas a distintas

teorías, pero dada la relación que mantiene con la economía, la mayoría de las veces se toma como una fuente de exposición de los recursos de las *poleis*. Sobre esta hipótesis basaremos nuestro análisis, pues nos resulta razonable e incluso plausible dedicar un espacio tan ilustre como el que aportaban los campos monetales, a la principal fuente de riqueza de la *polis*.

Tratándose de las primeras emisiones monetales y teniendo en cuenta su carácter sacro, no debe resultarnos extraordinario la inserción de estos alimentos en las escenas numismáticas, pues el mensaje iba dirigido a sus usuarios; una población con acceso a un gran abanico de componentes de la dieta mediterránea. Un hecho que con posterioridad copiarían también culturas como la ibérica o la romana en sus amonedaciones. Para analizar la iconografía numismática antigua relacionada con los elementos de la dieta mediterránea, partiremos de los elementos representados en la numismática griega, continuando con los casos recogidos dentro de la numismática ibérica y cerrando con las excepciones halladas en la numismática romana.

Hay ocasiones que en los campos monetales aparecen objetos que nada tienen que ver con la escena representada, son lo que denominamos como símbolos. Su presencia puede complementar los tipos que tradicionalmente se estaban acuñando en emisiones anteriores o pueden resultar totalmente ajenas a ellos. Su función sigue siendo una incógnita: contramarcas, marcas de ceca, años de emisión, etc. De momento no encontramos dato alguno que nos haga demarcarnos por una u otra hipótesis, aunque su utilización como recurso para señalar emisiones determinadas a razón de un nuevo gobierno, una victoria o su celebración, nos parece la más razonable. Los objetos representados suelen ser elementos reconocibles fácilmente como piezas cerámicas, *triskeles*, cornucopias y en muchas ocasiones también ingredientes de la dieta mediterránea como espigas, vides, pescados o semillas tal y como encontramos en la



tetradracma de Mende (Figura 1) acuñada en el 425 a.C. y que en el exergo del anverso muestra una semilla de cereal que nada tiene que ver con la escena principal.

Procedemos pues al análisis de la iconografía numismática antigua relacionada con los ingredientes de la dieta mediterránea agrupados según su área cultural.

NUMISMÁTICA GRIEGA

Cereal

El cereal es una de las representaciones más antiguas y repetidas sobre todo en las cecas suritalicas de la Magna Grecia. Buen ejemplo de ello son las monedas de Metaponto (Lucania) en las que desde sus primeras emisiones en el periodo arcaico se incluyó una espiga en el anverso y otra incusa en el reverso. Un diseño que apenas varió a lo largo de los siglos, los cuales sólo dejan muestra de su paso en la evolución estilística de la espiga, así como de las letras que componen la leyenda: META (Figura 2). A partir del siglo IV a.C. la estructura iconográfica de la moneda cambia y la espiga pasa a representarse sólo en el reverso, mientras en el anverso se introduce la cabeza de Deméter con una corona de espigas.

Orcomeno (Beocia), es otra ceca con representaciones relativas al cereal. Nos situamos ante un caso curioso, sus primeras acuñaciones con temas cerealísticos son tritetrartemorion que datan de finales de época arcaica (500-480 a.C.). En ellas encontramos en los anversos representaciones de media, una, dos o tres semillas de cereal, mientras que en el reverso podemos encontrar varias imágenes, entre ellas una espiga muy estilizada. Cuando en el siglo IV a.C., se generaliza en el anverso de las monedas de Beocia el escudo beocio clásico, se substituyó la semilla de cereal por éste, sin embargo es de resaltar la emisión en bronce acuñada entre 370-364 a.C. que muestra sobre el escudo una espiga, un hecho que transmite la relevancia que este cultivo tenía para la polis.

En la ceca de *Leontinon* (Sicilia) se acuñaron a partir del 480 a.C., monedas que muestran en el anverso, cuatro semillas de cereal rodeando la cabeza de león que caracteriza a las piezas de esta ceca.

Pero no siempre el cereal aparece como protagonista del tipo monetar. De hecho, de los ingredientes de la dieta mediterránea es la imagen que con mayor frecuencia aparece como símbolo en los campos monetales, un ejemplo lo encontramos en las monedas de *Cuma* (Campania) acuñadas entre el 420 y el 380 a.C. que sobre la concha de mejillón clásica de su reverso encontramos una semilla de cereal. La mayoría de los autores coinciden al explicar la inclusión de una semilla de cereal en el campo como un motivo alusivo a un año de bonanza o buenas cosechas.

Olivo

El olivo es sin duda alguna uno de los pilares de la dieta mediterránea. Su aceite es un alimento codiciado desde la Antigüedad y su comercio fue uno de los más prolíferos en el Mediterráneo antiguo. Su representación sobre las monedas sin embargo, no fue tan copiosa y siempre aparece en rama nunca el fruto exento. Pero la escasez de cecas que lo escogieron para representarlo se contrarresta con las relevancia de las que sí lo hicieron. El olivo tenía un carácter sagrado en la Antigüedad y su presencia en las monedas siempre es en aquéllas de alto valor.

De entre todas sus representaciones destacamos las de la ciudad de Atenas, que desde época arcaica incluyó una rama de olivo en el reverso de sus acuñaciones argénteas. Las primeras monedas atenienses que conocemos son las conocidas como *wappenmünzen*⁵. Sin embargo en época de Solón se produjo una importante reforma monetaria tras la cual entraron en circulación las emisiones en plata⁶. Estas nuevas acuñaciones tenían en su anverso la cabeza de la diosa Palas Atenea con casco con cimera y en el reverso dentro de un cuadrado incuso la famosa lechuza de perfil, mirando al espectador con una rama de olivo



detrás y delante abreviada siempre aparece la leyenda: AΘE (Figura 3).

La presencia de la rama de olivo está directamente relacionado con la tradición mitológica ateniense, donde consta un pasaje ocurrido en tiempos de Crécope, primer rey mítico del Ática, cuando los atenienses pugnaban por el nombre que darían a la ciudad, trasladando el conflicto a dos divinidades olímpicas: Poseidón y Atenea que entraron en la pugna por el protectorado del Ática. Herodoto lo narra en su obra *Historias*, (libro VIII, 55), Plutarco en *Temístocles* (libro, 19) y también lo encontramos representado en el frontón oeste del Partenón. El omnipotente Zeus estableció que la contienda por el patronazgo concluiría en beneficio de quien pudiera conceder el don más rentable para la ciudad. Así Poseidón señor del mar y Atenea de la tierra, materializaron sendos presentes; el dios clavando su tridente en la tierra de la que manó un torrente de agua de agua dulce, mientras que la diosa lo que concedió fue un olivo que se convertiría en el recurso principal de la zona. Finalmente los ciudadanos atenienses eligieron el regalo de la diosa, a la que convirtieron en su patrona y como tal representaron en sus monedas.

La relevancia que estas piezas alcanzaron en la Antigüedad es enorme, de hecho han sido reconocidas como el patrón dólar de la Antigüedad. Quizás por ello se justifica el estilismo claramente arcaico de las piezas, el cual tiene inicialmente su razón de ser por la fecha en la que se sitúan las acuñaciones, pero su mantenimiento a lo largo del tiempo lo hace especialmente inusual, para lo cual sólo encontramos razón en la intención de facilitar su reconocimiento.

Otro ejemplo de representación del olivo en piezas de gran relevancia es un 11/3 de litra o dióbolo de oro acuñado en Kamarina (Sicilia) entre los años 410-105 a.C. Una pieza de extrema rareza en cuyo anverso aparece la cabeza de Pallas Atenea con casco ático decorado con un gran hipocampo y en el reverso la leyenda: KA rodeada por dos hojas

de olivo que cuelgan de su rama junto a dos olivas (Figura 4).

Pescado y frutos del mar

La imagen del pescado es un tema recurrente dentro de las culturas de la Antigüedad. En la numismática griega su representación no es excesivamente extensa pero sí arcaica, por lo que encontramos buenos ejemplos de su uso. Es el caso de la ceca de Cícico, Misia, donde las acuñaciones en electro contenían una amplia variedad de escenas, aunque casi siempre relacionadas con celebraciones protagonizadas por silenos y en la cuales el denominador común que tienen todas las monedas es la presencia de un atún, que puede formar parte de la y participar de la escena principal o incorporarse al exergo y aparecer en el campo monetario como un símbolo de emisión (Figura 5).

Vid

La simbología vinícola es la más abundante dentro de la numismática griega, seguramente debido a la importancia que el sector tenía tanto en la sociedad como en la economía. Las representaciones son tantas y tan detalladas que nos aportan información relevante de los lugares donde se practicaba la viticultura e incluso del tipo de uva que se plantaba a partir de estas representaciones. De toda la Hélade, donde más se representan estos temas fue en las zonas de Magna Grecia, Sicilia y Macedonia. Pero no sólo es que las representaciones de este producto fueran abundantes en la numismática, es que las formas representarlo también eran muchas. Hemos englobado en tres grupos los temas de representación dependiendo de la escena y el enfoque de su mensaje iconográfico:

1. *Representación de vides*: Estas escenas pueden aparecer de dos formas, como simples racimos de vid o como parras con varias vides. Las representaciones de racimos aislados son más arcaicas por lo que eran más estilizados y poco naturales, generalmente aparecen colgados de una rama, acompañado por una o



varias hojas, culminando con la representación de parras completas como veremos en casos posteriores. El ejemplo más arcaico que encontramos es de una dracma acuñada entre los años 530-490 a.C., en la ceca siciliana de *Naxos* (Figura 6).

Las representaciones de parras sin embargo, se hallan en zonas que las fuentes citan como de gran importancia exportadora en materia vinícola. Su cronología es posterior (*circa* 430 a.C.) y los primeros ejemplos hallados proceden de la ceca macedonia de *Mende*. Es destacable la importancia que se daba a los racimos que cuelgan de las ramas, apreciándose en el tamaño que llegan a adquirir respecto del resto de la planta⁷. En algunas cecas la influencia de los temas dionisiacos transforma los racimos en símbolos itifálicos, derivando así el significado de su representación más a conceptos lúdicos e incluso religiosos que de identificación viticultora.

2. *Representación de piezas cerámicas:* Son las más numerosas y de donde extraemos más información económica sobre exportaciones, fabricación, consumo, etc., así como de celebración de festividades o victorias militares y de los soportes empleados para llevarlos a cabo. Aparecen en escenas figuradas o formando un conjunto de piezas representativas de rituales o festividades (libaciones, *symposion*, *silicernion*, etc....).

Las representaciones cerámicas fueron muy utilizadas como denominación de origen de las monedas, pero al mismo tiempo hacían también referencia a fechas señaladas como celebraciones de victorias militares o escenas de celebraciones de banquete como vimos en la pieza de *Corcira*.

3. *Representación de divinidades y mitos relacionados con el vino:* *Dionisos*, dios de la agricultura y en particular del vino, fue muy representado en las monedas griegas desde tiempos muy remotos. En época arcaica aparecía con barba y un gran falo, sin embargo a partir del siglo V a. C. su imagen evolucionó a una apariencia más afeminada. Los silenos,

sátiros de carácter itifálico, y las ménades, formaban parte de su séquito. Todos ellos personificaban la fertilidad y vitalidad, pero de entre todos ellos destaca la figura de *Pan*, dios de origen arcadio patrón de los pastores y los cazadores que era mitad hombre mitad cabra. Fue uno de los personajes más representados sobre soporte numismático. Las escenas de carácter dionisiaco en un principio eran simples representaciones del dios, pero con el tiempo se complican iconográficamente, apareciendo acompañado por personajes de su séquito; silenos, asno, pantera, etc. Cecas como *Ainos*, *Mende* o *Panticapeion* reiteraron en sus emisiones estos temas.

Perejil

Casi a modo de anécdota destacamos el caso de la ceca de *Selinunte* que utiliza lo que denominamos como tipos parlantes en el diseño de sus piezas. Para ello expone en el anverso de sus acuñaciones en plata una hoja de perejil, exactamente lo que significa la palabra *Selinus*, nombre de la polis acuñadora, consiguiendo así aunar en los tipos monetales emblema y nombre de la polis sin necesidad de leyenda.

Otras representaciones

Una representación curiosa es la del ingrediente mostrado en las monedas de *Cyrene* en el norte de África, una planta ya extinta, el *silphium*, cuya apariencia sólo conocemos a través de estas representaciones numismáticas. El uso masivo de ésta como aporte medicinal digestivo en la dieta del ejército fue justamente lo que provocó su extinción.

NUMISMÁTICA IBÉRICA

La circulación monetaria en la península Ibérica se produjo con posterioridad a las emisiones anteriormente citadas. Los ingredientes que encontramos fundamentalmente en los tipos monetales ibéricos son muy similares a los localizados en la numismática helena y prácticamente



todas las monedas que encontramos con esta iconografía, se concentran en el siglo I a.C. Los tipos monetales con ingredientes de la dieta mediterránea más antiguos los encontraríamos en las cecas del sur y este peninsular. La temática más repetida fue la referida al cereal, mientras que la imagen reproducida desde más antiguo fue la del pescado, muy repetida en las cecas del sur pues no podía pasar desapercibida la importancia que tuvo la industria del salazón. Los tipos monetales ibéricos se mantuvieron prácticamente inamovibles aún a pesar del paso del tiempo y los cambios en el poder.

Cereal

Es un elemento que con gran frecuencia aparece representado junto a vides y arados. La imagen más utilizada para representarlo fue la espiga, la cual podía aparecer una espiga aislada como en las cecas de *Arse*, *Carmo*, *Cartagonova*, *Ilipense* e *Illiturgi*; con dos espigas como en las cecas de *Baesuri*, *Balleia*, *Carmo*, *Cerit*, *Cilpe*, *Illiola*, *Ituci*, *Laelia*, *Lastigi*, *Onuba*, *Ostur*, *Searo*; o una espiga acompañada de un arado como en las cecas de *Obulco* y *Abra*.

Una de las representaciones más antiguas es la de la ceca de Carmo que a partir del 80 a.C. muestra en el reverso de sus monedas dos espigas flanqueando una cartela con la leyenda latina: CARMO. Estos tipos los mantuvo a lo largo del tiempo modificando la representación del anverso pero dejando inamovible la del reverso, tanto en las piezas con valor de unidad como los de media unidad. Sólo en los cuadrantes de última época varió el reverso presentando una única espiga o un caduceo.

Pescado

Las representaciones de pescados, en concreto el atún, fueron un recurso común en las cecas del sur de la península. Los atunes fueron muy representados en las monedas de las cecas del sur pero fue concretamente Gades, quien ya en sus emisiones anepígrafas acuñadas entre el 300 y 200 a.C. presentó

este recurso iconográfico, que se prolongó en sus acuñaciones con leyenda púnica (Figura 9), entre el 200 y 100 a.C., y las de influencia romana emitidas entre el 100 y el año 20 a.C.

Al igual que ocurrió con las espigas, la representación podía ser la de un pescado aislado como en las cecas de *Caura*, *Cumbaria*, *Gades*, *Ilipense* y *Sisipo*; dos pescados como en *Aipora*, *Asido*, *Gades*, *Ketovion*, *Onuba* y *Sexi* e incluso combinado con un delfín como en el caso de la ceca de *Abdera*.

Vid

No son abundantes las cecas que presentan estos temas, su localización es fundamentalmente el este y sur de la península, a partir del 50 a.C. aproximadamente. Por lo general mantienen un mismo orden de exposición con las piezas de su alrededor, por ejemplo las cecas de *Acinipo* en Ronda la Vieja, Málaga (Figura 7), donde acuñaron un semis que exponía en su anverso un racimo de uvas con estrella y leyenda: L: FOLCE AEDILE. La ceca de *Baicipo* en Véjer de la Frontera (Cádiz) tiene acuñaciones, en las que además del racimo de uvas en su anverso, exhibe una espiga en el reverso junto al nombre de la ceca escrito con letras latinas. Otras cecas que presentan este tipo monetar fueron *Iulia Traducta* y *Olont*.

En el caso de las monedas de *Turrisregina* (Badajoz) encontramos que en el anverso tienen una cabeza masculina y en el reverso el racimo y la espiga juntos con la leyenda en medio. Casi todas estas representaciones coinciden en torno al año 50 a.C., pero también hallamos emisiones posteriores que introducen variantes, es el caso de *Osset* (San Juan de Aznalfarache, Sevilla) donde en su anverso muestra una cabeza masculina y en el reverso la figura de un genio con un racimo de uvas. Asimismo otra variante correspondería a la ceca de *Ullia* (Figura 8) donde curiosamente se representa un tema inédito como son las ramas de vid rodeando la leyenda escrita con letras latinas: VLIA, e introducida dentro de una cartela.



Otros recursos

Una excepción que localizamos en las monedas acuñadas en la ceca de *Ostur* (zona de Carmona, Sevilla) entre los años 150 a 50 a.C., es la presencia como tipo monetario principal de un jabalí en el anverso y una bellota, la cual en algunas emisiones aparece combinada con dos espigas en las monedas con valor unidad. En las de media unidad, la bellota aparece en el anverso y las espigas en el reverso flanqueando la leyenda latina *OSTVR*, mientras que en las piezas de menor valor, los cuadrantes la diferencian la hallamos en el reverso donde sólo aparece una espiga con la leyenda exterior rodeándola.

Acuñaiones en plomo

Especial mención merecen las acuñaciones de ámbito privado realizadas entre el siglo I a.C. y siglo I d.C., que teniendo una circulación interna fueron canjeables por moneda local. Inicialmente debieron funcionar como *Societas Publicanorum* y con el tiempo pasaron a ser semiprivadas. Los tipos que portaban podían tener temática minera o agrícola. Dentro de este último grupo encontramos referencias a la industria de la vid y del cereal.

MONEDA ROMANA

Aún menos referencias que en la moneda ibérica encontramos en la romana sobre estos ingredientes. Roma cambió el concepto de moneda, haciéndola más homogénea y clara representante de un Estado centralizado que la aprovechó para difundir su propaganda política, adquiriendo así una oficialidad que apenas permitía la representación de temas lúdicos ni en época republicana ni imperial. Las mayores referencias a la dieta mediterránea lo encontramos con la representación de divinidades como Ceres, Baco y en ocasiones *Annona*.

Eliminando las escenas de estas divinidades tutelares, apenas encontraríamos referencias más que en la moneda republicana que utilizaron espigas, ánforas, arados, etc.,

para hacer la función de símbolo y distinguir así las diferentes emisiones.

Según los parámetros iconográficos vistos hasta ahora en este estudio, podría resultar curiosa la ausencia de representaciones vinícolas a pesar de la gran devoción de la sociedad romana por él. Sin embargo, el cariz oficialista y sacro que se dio a la moneda, sobre todo en época imperial no hubiera permitido la presencia de un ingrediente tan relacionado con la escena lúdica. Por ello en casi todas las representaciones encontramos presencia de las divinidades relacionadas con estos ingredientes. De todas las divinidades relacionadas con estos ingredientes son sin duda Ceres y Baco los más representados. La imagen de la primera casi siempre la encontramos en acuñaciones en plata y bronce de la zona suritalica. Mientras que la presencia de Baco, siempre lleva consigo un mensaje iconográfico más desarrollado. La aparición de los temas vinícolas se produjo en casos bastante particulares y en emisiones pequeñas. Prueba de ello son unos cuadrantes anónimos acuñados mayoritariamente en bronce e incluso de oricalco, cuya fecha no está establecida pero que la comunidad científica coincide en situar no antes del reinado de Domiciano ni después del de Antonino Pío. En su anverso mostraban representaciones de personajes, que pueden interpretarse como miembros de la familia Imperial y otros como divinidades entre las que veríamos a Baco que aparece con una corona de hojas de parra y vides. También en los reversos de estas piezas encontramos esta temática vinícola con la representación de la leyenda: *S. C.* dentro de una corona de hojas de parra y vides.

El emperador Adriano, realizó en el 138 d.C. una emisión de denarios con su efigie en el anverso rodeada por la *Titulatura Imperial* y en el reverso a diversas divinidades como Apolo, Diana, Ceres o Baco que aparecía como es habitual en la iconografía romana junto a una pantera y sosteniendo un *oinochoe* y un *tirso* en cada mano. Una de las emisiones más carismáticas de Adriano con acuñaciones en oro, plata y bronce que aparece en su reverso

la representación de *Hispania*, a quien no le podía faltar una rama de olivo en la mano, como símbolo de la gran industria olivarera que había en la península Ibérica.

Fue bajo la dinastía de los Severos, inaugurada con Septimio Severo (193-211 d.C.) cuando encontramos más referencias numismáticas a temas vinícolas. Durante su reinado encontramos el mayor número de representaciones de Baco en las monedas⁸, que por lo general aparece con una copa y acompañado por una pantera. Esta será la forma más común de representarle a partir de entonces y fue denominada como imagen de "Baco victorioso" por diversas fuentes. Otro tipo común a partir de este momento será la representación de Baco "victorioso" acompañado por Hércules con clava y *leonté*. Esta escena la encontramos en los áureos y denarios desde el 193 d.C. hasta el 210 d.C. dentro del reinado de Septimio Severo, pero también se repitió en monedas acuñadas por sus sucesores Caracalla y Geta en las que el dios del vino llega a aparecer solo y coronándose a sí mismo con la corona de hojas de parra y vides, sosteniendo un tirso y acompañado por una pantera.

Las acuñaciones de Caracalla y Geta son las últimas que encontramos con motivos vinícolas, siempre se realizaron en piezas de oro; áureos en los que Baco aparecía en escenas singulares como rodeado por una manada de panteras⁹ o sentado junto a Ariadna con una gran herma detrás, una pantera a sus pies y rodeados por ménades y flautistas¹⁰.

Pero hay una pieza que sin duda alguna porta la iconografía vinícola más espectacular que hayamos visto sobre una moneda romana, es un áureo único de Caracalla excepcional por su rareza, calidad y belleza, que fue acuñado en Roma en el 207 d.C.¹¹. En ella aparece Hércules sentado sobre una roca con leonté y clava frente a una pequeña mesa en la que se dispone un banquete que parece compartir con dos personajes identificados como *Potitus* y *Pinarius* (dos de los nombres más antiguos dentro de las familias romanas). Están acompañados por cinco esclavos que les sirven

vino de una gran crátera de columnas y un ánfora que para mayor claridad en el mensaje está rodeada por tres vides¹² (Figura 10).

Lo que narra la escena es similar a lo expuesto en un medallón de bronce de Antonino Pío¹³ en el que se describe el mito romano de las celebraciones a Hércules instauradas por *Evander*, un arcadio desterrado de su país de origen que se asentó en una de las colinas que rodeaban el río Tiber denominada *Pallanteum* (posterior colina Palatina). Hércules tras matar al monstruo *Cacus* recuperó la fortaleza que el príncipe arcadio tenía en la colina tiberina y en su honor fue cuando se establecieron estas celebraciones en el *Ara Maxima* con la ayuda de las familias *Pinaria* y *Potitia*. Una parte importante del culto era la celebración de un gran banquete.

CONCLUSIONES: UN SIGNIFICADO A LAS REPRESENTACIONES

Ante lo visto en este estudio, una de las primeras conclusiones que podemos extraer es que los elementos de la dieta mediterránea fueron lo suficientemente relevantes como para incluirse en los tipos monetales. Su incorporación en ellos dio entrada a la exposición de las industrias locales, lo que por un lado incrementaba el prestigio de éstas, al tiempo que se utilizaba como una herramienta de propaganda de los recursos de las *poleis* en el exterior.

A través de esta iconografía nos introducimos en distintas escenas cotidianas, cada uno de estos mensajes, nos dan diferentes puntos de vista de cada ciudad, así que por unas conocemos su fuente de riqueza, religiosidad y rituales, sus cerámicas y gracias a otras hasta el tipo de vid u oliva que cultivaban. Pero el mensaje final es que todas estas referencias llevan un mensaje intrínseco, que nos referencia unos valores tan importantes para la *poleis*, como para exhibirlos en las monedas.

A la hora de desentrañar estos mensajes, son tres son las propuestas que queremos



aportar como interpretaciones añadidas a estos tipos iconográficos: fomentar y publicitar el comercio de esos ingredientes fabricados por estas culturas, retratar los ritos y ceremonias religiosas y como forma de agradecimiento y exaltación de celebraciones y victorias. Por tanto, los distintos significados adicionales adjudicables a estos temas iconográficos, tienen una intención común en todos ellos, la de enaltecer al propio Estado. Y es que las monedas eran acuñadas por los estamentos gubernamentales, protagonistas y responsables de esos logros.

Así pues, las monedas en la Antigüedad mediterránea, fueron un aparato de propaganda más para el Estado, quien se sirve de ellas para transmitir cualquier tipo de mensaje que favorezca sus intereses políticos y económicos. El dinero era ambicionado por todos los estamentos sociales, con lo que su difusión y aceptación fue total, este hecho convirtió a la moneda en uno de los elementos de propaganda estatal más rentables.

A la hora de buscar un significado a los temas de estos tipos monetales nos centraremos más en las monedas helénicas, pues siendo las pioneras son las que antes los introdujeron encontrando en las siguientes culturas un rédito de copismo o inercia por seguir con un estilo de representaciones ya asentado entro del Mediterráneo.

1. Publicitario: El desarrollo comercial que logró la Hélade a merced de su expansión colonial, fomentó el intercambio de bienes y materiales con otras culturas. Entendiendo que las monedas griegas más arcaicas poseían un valor muy superior al que se podía intercambiar en las transacciones cotidianas dentro de las *poleis* o con las monedas de ibéricas o romanas, la lógica nos lleva a proponer que las piezas de metales más nobles tuvieron mayor uso en las transacciones realizadas fuera de ellas,¹⁴ este hecho además se ve avalado por los resultados que han dado las excavaciones arqueológicas realizadas en zonas del Mediterráneo oriental¹⁵ y la aparición en el siglo IV a.C. de la moneda de bronce que

debió de circular casi exclusivamente dentro de las *poleis*, teniendo valor real únicamente en ellas y su *chora*.

Así pues, podemos ver razonable el uso por parte de la *polis* de la moneda además de como medio de pago, como elemento publicitario de sus recursos. Los temas agrícolas son los que a nuestro parecer, más provocarían esta intención, ya que su lectura se relaciona directamente con la viticultura, el cultivo del cereal, el olivo, etc. El nombre de la ceca inscrito en muchos casos dentro de la leyenda hace que el mensaje fuese aún más claro, es casi un cartel de publicidad con el nombre del producto y el productor.

En relación con las monedas que reflejan en sus tipos victorias militares y lo que sería su celebración muy relacionado con muchas de las representaciones vinícolas, debemos darle un significado muy similar, el de un mensaje publicitario parejo al que creemos ver en el caso anterior: enaltecer la posición de la *polis*¹⁶.

El uso de estos recursos en la moneda romana los entendemos dentro de este grupo de interpretaciones, pues si a lo largo de la Historia localizamos un pueblo que practicara la propaganda estatal en las monedas, ése fue sin ningún género de dudas el romano.

2. Religioso: El enorme surtido de dioses que recoge la mitología clásica y la gran variedad iconográfica que encontramos en sus representaciones artísticas, repercute también en la numismática, donde encontramos infinidad de divinidades retratadas así como numerosas representaciones de plantas, animales o incluso vasos cerámicos que podían implicar veneración hacia alguna deidad, para la cual ese elemento era sagrado; como el asno o la rama de vid para Dionisos, el águila en el caso de Zeus o el olivo y la lechuga para Atenea. Por su parte, una cerámica podía representar algún tipo de ritual de libación o sacrificio en honor a un dios, la celebración de una festividad, etc.



Muchas monedas griegas están por tanto cargadas de gran sentido religioso, pero no por ello hemos de pensar que fuesen piezas sagradas, aunque sí que se pudieran emplear a modo de agradecimiento o devoción en algunos templos. Aún así, no debemos obviar el sentido propagandístico que podría haber en este planteamiento, pues aunque las monedas estén dedicadas a dioses, podían hacer referencia a santuarios cercanos a la *poleis*, festividades que se celebrasen en ella o cómo no, al vino que en ella se produjese.

3. *Estética y tradición local*: No podemos enlazar las representaciones numismáticas con esta iconografía a ningún emblema en escudos o en grandes relieves. Los temas lúdicos como los que encontramos dentro de estas series sólo tienen paralelos en escenas pintadas en cerámicas, así que no son temas empleados como emblemas de ciudades. Dentro de la numismática helena encontramos algunos casos donde se aprovechan estos temas como tipos parlantes, como en la ceca de *Trapezus (Ponto)*, acuñada en torno al siglo

IV a.C.) que muestra una mesa con un gran número de uvas u olivas sobre ella y debajo, la abreviatura TPA: TPAIIEZOYNTYΩN. Otro caso es el de una pieza de ceca incierta (su emisión se sitúa en las inmediaciones del monte Pangeon), datada entre los años 500-490 a.C., nos parece encontrar información sobre el momento de la vendimia. En su anverso aparecen dos ninfas sujetando un ánfora apuntada, típica para el transporte y almacenamiento de vino, la escena puede hacer referencia a las ceremonias de celebración de la nueva cosecha.

En este grupo incluiríamos el gran número de emisiones ibéricas con representación de arados, yugos, etc., que nos muestran las formas de trabajar la tierra al tiempo que aluden directamente a los ingredientes¹⁷.

En definitiva, fuera cual fuera el motivo de la representación; publicitario, religioso o victoria militar, el fin último siempre fue ensalzar a los organismo gubernamentales que eran en definitiva los que emitían las monedas.





NOTAS:

1. Un invento como la moneda debió cambiar sustancialmente las economías de las *poleis*. Cada una emitió según sus posibilidades y necesidades, generando una gran disparidad de monedas, con tipos y patrones métricos de peso y metal diverso, lo que nos imposibilita hoy su estudio como un ente global.
2. Los famosos tetradracmas atenienses de la lechuza, se convirtieron por su calidad, regularidad de peso y pureza de la plata en lo que muchos autores llaman el “patrón dólar” de la Antigüedad, es decir en una moneda universalmente codiciada por todos en las transacciones económicas.
3. La dracma era la moneda base o unidad. Se dividía en seis óbolos y contuvo una cantidad de plata que apenas fue alterada, de ahí la base de su cotización internacional y que en todas partes una dracma siempre valiese lo mismo: una medida de trigo.
4. FRANCIS, E.D. *Image and Idea in Fifth Century. Art and Literature after the Persian Wars*. Londres-Nueva York, 1990; DOMÍNGUEZ MONEDERO, A. “Comercio, santuarios y moneda en la Grecia arcaica”. *Atti del Convegno Internazionale: Moneta e Mercanti Banchieri; I precedenti greci e romani dell’Euro*. Cividale di Friuli, 2003.
5. *Wappenmünzen* o monedas-emblema fueron piezas anepígrafas de electro con valor de didracma acuñadas en Atenas entre 610-595 a.C. Su disparidad de tipos: cabezas de Gorgona, panteras, lechuzas..., llevó a pensar que cada emisión correspondía a una familia aristócrata y que los tipos eran sus blasones, de ahí el germanismo de su denominación. Teorías más recientes postulan que el cambio de tipos corresponde a diferentes años de emisión e incluso llegan a situarlos coincidiendo con los festivales de las Panateneas celebrados cada cuatro años (Kraay 1976), hipótesis muy aceptada al ajustar perfectamente las cronologías y la aparición de las piezas de la lechuza. Existen discrepancias sobre el tiempo estuvieron en circulación; hay autores que postulan el uso de un tipo de cuño por año, por lo que calculando generosamente y atendiendo que en algunos años no habría acuñaciones nuevas se podría aproximar a 50 años el uso de estas monedas. En cualquier caso parece improbable prolongar las series más allá de la reforma de Solón, a la que se refiere Plutarco (Solón, 15) con que realizó cambios en la moneda (bien en la ateniense o en otras) así que ya se intuye que era una moneda ampliamente conocida. En la reforma de Solón se habla de un incremento en la METPA y de un nuevo sistema de correspondencias con la mina (la mina pasa de valer de cien dracmas a sólo setenta).
6. Esto supuso fundamentalmente un cambio en el estándar de los pesos y en el metal empleado, pues la tetradracma se convirtió en un divisor de la mina situándose como moneda base, creando medidas mayores. De hecho, según las fuentes las medidas, se tornaron mayores que las de los *Pheidonian*, la métrica asociada a Pheidon eran medidas de capacidad y se emplearon en Atenas anterior a Solón. Los pesos de las monedas posteriores demostrarán que lo que hizo Solón fue introducir el sistema métrico egineta, ampliamente difundido ya en la zona del Peloponeso.
7. LAMBERT-GOCS, M. *The wines in Greece*. Londres, 1990; MARION, J. “Le theme de la grappe de rasin dans la numismatique antique”. *Cahiers Numismatiques*, 26. Paris, 1970.
8. Hay que recordar que este emperador era original de la ciudad de *Leptis Magna*, cuyos principales dioses eran Baco y Hércules por lo que ambas divinidades participaban de forma destacada en las acuñaciones de esta dinastía.



9. Áureo acuñado por Caracalla en el 206 d.C. RIC- 85.
10. Áureo acuñado por Geta entre los años 203-208 d.C. RIC-33.
11. Pieza única. RIC-No. HURTER, S. *Ein neuer Aureus des Caracalla*, SM 30, 18 (mayo, 1980), (ésta misma moneda) . *Lexicon Iconographicum Mythologiae Classicae* Pp. 180, 3503 cita esta moneda. (Zurich/Munich 1981-1997).
12. Esta moneda, junto a otras dos con Júpiter *Sospitator* y otra con el templo de *Eshmun* en el reverso, debió pertenecer a una emisión especial de muy escaso número, que conmemoraba el XV aniversario del ascenso al trono imperial de Septimio Severo y el X aniversario del de Caracalla. La elección del motivo está relacionada con la ciudad de origen de la familia imperial y sus dioses protectores, además de que el dios Hércules fue deidad tutelar del emperador Caracalla, así como Baco lo fue de su hermano Geta.
13. Gnechi-91. GNECCHI, F. I *Medaglioni Romani* 3 vols. Milan 1912.
14. FRANKENSTEIN, S. "Power and Propaganda" *Mesopotamia*, 7. 1979, pp. 263-294; GARNSEY, K *et alli. Trade in the Ancient Economy*. Berkeley, 1983; V.V.A.A. «Iconografía ibérica, iconografía itálica: Propuestas de interpretación y lectura». *Serie Varia*, 3. Madrid, 1993.
15. Requiere un examen pormenorizado el hecho que tanto la moneda tracia como la macedonia se encontraran frecuentemente en áreas del Mediterráneo Oriental. De estas zonas las monedas más importantes son las de *Acantos*, *Abdera*, *Tasos* y *Bisalta*. Hay hallazgos de monedas de Acantos en Egipto, Sicilia, Próximo Oriente, Afganistán e incluso en el valle del Indo. Este caso es particularmente interesante, ya que se trataba de una ciudad muy rica en agricultura y sobre todo la importancia del vino en este área es clara. Tucídides narra que los acantios realizaron un pago al general espartano *Brasidas* en el 424 a. C. por miedo a que les destruyesen su cosecha.
16. BELLINGER, A. & BELINCOURT, M. A. "Victory as a coin type". *American Numismatic Society*, 169. Nueva York, 1962.
17. No quisiera terminar sin agradecer a Fernando López Segura y Francisco Jiménez, mi incursión en el mundo del aceite de oliva, pues junto con Álvaro González Coloma y Carlos Laín me han incluido en el plantel de ponentes de sus cursos sobre el aceite de oliva y dieta mediterránea, sumergiéndome en un mundo fascinante que me ha permitido conocer a otros miembros del equipo de investigación, como Desiderio Vaquerizo o Eduard Escrich, de los que aprendo en cada reunión y con quienes estoy orgullosa de compartir experiencias y poderlos llamar amigos. A todos los integrantes de la *familia* dedico estas líneas, pues son los que con su pasión por el mundo olivarero, me han motivado a seguir investigando en el tema.

128

BIBLIOGRAFÍA:

- ALLAN, H.W. (1961): *A History of wine. Great vintage wines from the Homeric Age to the present day*. Londres.
- ÁLVAREZ BURGOS, F. (2008): *La moneda hispánica, desde su origen hasta el siglo V*. Madrid.



- BELLINGER, A. & BELINCOURT, M. A. (1962): "Victory as a coin type", *American Numismatic Society*, 169. Nueva York.
- BOUTIN, S. (1979): *Catalogue des Monnaies Grecques Antiques de l' Ancienne Collection Pozzi. Monnaies frappés en Europa*, Maastricht.
- CRAWFORD, M.H. (1974): *Roman Republican Coinage*. Cambridge.
- CRISTOFANI, M. (1976): "Problemi iconografici ed epigrafico-linguistici della monetazione in bronzo", *Annali dell' Istituto Italiano di Numismatica*. Suplemento 22. Italia.
- DOMÍNGUEZ MONEDERO, A. (1993): "La polis y la expansión colonial griega. Siglos VIII-VI", *Historia Universal Antigua-6*. Madrid.
- DOMÍNGUEZ MONEDERO, A. (2003): "Comercio, santuarios y moneda en la Grecia arcaica", *Atti del Convegno Internazionale: Moneta e Mercanti Banchieri; I precedenti greci e romani dell' Euro*. Cividale di Friuli.
- EVANS, E. (1990): "Dinning with the Ancients", *Archaeology* 43. Londres.
- FERNÁNDEZ, J., FERNÁNDEZ, M., CALICO, X. (2002): *Catálogo monográfico de los denarios de la República Romana*. Madrid.
- FRANCIS, E.D. (1990): *Image and Idea in Fifth Century. Art and Literature after the Persian Wars*. Londres-Nueva York.
- FRANKE, P. R. & MARATHAKI, I. (1999): *Wine and Coins in Ancient Greece*. Atenas.
- HIRSCH, Dr. J. (1992): *Monnaies Grecques Antiques. Provenant de la Collection de feu le Prof. S. Pozzi*. Mónaco, (reedición).
- HOWGEGO, C.J. (1990): "Why the Ancient States strike Coins?", *The Numismatic Chronicle*. Londres.
- JENKINS, G.K. *Monnaies Grecques*. Friburgo, 1972.
- KRAAY, C.M. (1976): *Archaic and Classical Greek Coins*. Londres.
- KERR, N. S. (1965): *Dionysos. A social History of the Wine*. Londres.
- KURKE, L. (1999): *Coins, bodies, games and gold: The Politics of Meaning in Archaic Greece*. Nueva Jersey .
- LAMBERT-GOCS, M. (1990): *The wines in Greece*. Londres.
- LISSARRAGUE, F. (1987): *Un flot d' images. Une esthétique du banquet grec*. Paris.
- MARION, J. (1970): "Le theme de la grappe de rasin dans la numismatique antique". *Cahiers Numismatiques*, 26. Paris.
- MATTINGLY & SYDENHAM (1936): *Roman Imperial Coinage*. Londres.
- SEABY, H.A. (1978): Revisado por SEAR, D.R. y LOOSLEY, R. "The Republic to Augustus". Tomo I. *Roman silver coins*. Londres.
- SELTMAN, CH.T. (1956): "Coin types of wines in the Aegean regions." *Num. Circular*, 64-1.
- VAQUERIZO GIL, D. (2011): "De especie silvestre (Kótinós) a olivo sagrado (élaíos). Notas sobre el cultivo del olivar, la producción, la comercialización y el consumo de aceite de oliva en el Mediterráneo antiguo". *Boletín de la Real Academia de Extremadura de las Letras y las Artes*. Tomo XIX, 592-673.
- VICO BELMONTE, A. (2005): "El vino en la moneda griega: buscando interpretación y significado a su iconografía". *DOCUMENTA & INSTRUMENTA*, 3. Madrid, 217-245.



- V.V.A.A. (1886): *Catalogue of the British Museum*. Londres.
- V.V.A.A. (1968): *Sylloge Nummorum Graecorum, Deutschland. Staatliche Münzsammlung München*. Berlin.
- VV.AA. (1969): *Sylloge Nummorum Graecorum: Ashmolean Museum Oxford*.
- VV.AA. (1987): *Sylloge Nummorum Graecorum: "The Fabricius Collection"*. Copenhagen.





Figura 1.- MENDE, (Macedonia): (425 a.C.) Tetradracma (16,98 gr. 16,98 Mm.) Anverso: Dionisos recostado sobre un asno, con un Kantharos en la mano y cubierto con un himation detalladamente decorado. Reverso: Parra dentro de cuadrado con leyenda: ΜΕΝΔΑΙΟΝ alrededor, Fotografía: FRANKE, P. R. & MARATHAKI, 1. PP. 130-131. Moneda: Athens Numismatic Museum.

Figura 2.- : METAPONTO, Lucania. Estátera. Siglo VI-V a.C. Anverso: Espiga de cereal. Reverso: espiga de cereal incusa. Cop.: 1170.



131



Figura 3.- ATENAS. Tetradracma ateniense (AR 17,08 g.). Circa 463-457 a.C. Anverso: Cabeza de atenea galeada a derecha. Reverso: Lechuza a derecha con creciente y rama de olivo detrás. Delante leyenda ΑΘΕ.. Subasta Numismática Ars Classica nº 29; lote 184.

Figura 4.- KAMARINA, Sicilia. Discóbolo de oro (410-105 a.C.) Anverso: Cabeza de Palas Atenea con casco ático decorado. Reverso: Leyenda: KA entre dos hojas de olivo en rama y dos olivas.





Figura 5.- CÍCICO, (Misia). (460-400 a.C.). Estátera de electro. (16,05 gr. 175 mm.). Anverso: Escena dionisiaca con sileno sirviendo vino en un kantharos. Debajo aparece un atún (símbolo de la ciudad). Reverso: Cuadrado incuso. Fotografía: FRANKE, P. R. & I. MARATHAKI, Op. cit., nota 1, pp. 142-143. Moneda: Staatliche Münzammlung, Munich.

132

Figura 6.- NAXOS (Sicilia): (530-490 a.C.). Dracma (5,51 gr. 23 mm.). Anverso: Cabeza de Dionisos barbada a izquierda. Reverso: Racimo de uvas, flanqueado por dos hojas y leyenda retrógrada: NAXION. Fotografía: FRANKE, P. R. & MARATHAKI, I. Op. cit., nota 1, pp. 80-81. Moneda: Bildarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin.



Figura 7.- ACINIPO (Ronda la Vieja, Málaga). Semis (AE-8,91 gr. 20 mm.). Anverso: Racimo de uvas con estrella y leyenda: L: FOLCE AEDILE. Reverso: Dos espigas en horizontal, en medio leyenda ACINIPO. Moneda: Perteneciente a colección particular. Fotografía: Jesús Vico Monedas S.A.

Figura 8.- ULIA (Montemayor, Córdoba). As (AE 27,95 gr. 27 mm.). Anverso: Cabeza femenina a derecha con palma delante. Reverso: Rama de vid rodeando cartela con leyenda: VLIA. Moneda: Pertenece a colección particular. Fotografía: Jesús Vico Monedas S.A.



Figura 9.- GADES. Siglo III a.C. Hemidracma. Anverso: Cabeza de Melqart a izquierda. Reverso: Atún entre leyenda fenicia. Villaronga: 3.

Figura 10.- ÁUREO DE CARACALLA. Colección particular. Imagen: catálogo Leu Numismatics-93, lote 68 (10 de mayo de 2005). Pieza única: RIC-No. HURTER, S. Ein neuer Aureus des Caracalla, SM 30, 18 (mayo, 1980), (ésta misma moneda). Lexicon Iconographicum Mythologiae Classicae Pp. 180, 3530 cita esta moneda, (Zurich/Munich 1981-1997).







LA GASTRONOMÍA Y LA COCINA ROMANA SEGÚN LOS AUTORES CLÁSICOS

Mimy Flores Santamaría

Dpto. de Filología Clásica, Universidad Autónoma de Madrid

RESUMEN/ABSTRACT

Las costumbres culinarias forman parte de la cultura humana y nos brindan la posibilidad de conocer la evolución de la gastronomía a lo largo de la historia. La romana no es una excepción y los numerosos testimonios que poseemos evidencian su papel esencial en aquella cultura. En este trabajo analizaremos, desde la frugalidad de los primitivos romanos, cuyo alimento básico era el *puls* o *pulmentum*, hasta un arte culinario muy desarrollado en los primeros años del Imperio. El refinamiento de este arte coincide no solo con el afán de conocer y buscar nuevos y delicados alimentos sino también con la creatividad e ingenio de los cocineros en su elaboración.

CULINARY TRADITIONS FORM PART OF HUMAN CULTURE AND GIVE US A CHANCE TO LEARN ABOUT HOW GASTRONOMY HAS EVOLVED THROUGHOUT HISTORY. ANCIENT ROMAN GASTRONOMY IS NO EXCEPTION, AND WE HAVE NUMEROUS DOCUMENTS THAT SHOW THAT IT PLAYED A KEY ROLE IN ROMAN CULTURE. IN THIS WORK, WE SHALL ANALYZE HOW THIS GASTRONOMY EVOLVED, FROM THE FRUGALITY OF THE FIRST ROMANS, WHOSE BASIC FOODSTUFF WAS THE *PULS* OR *PULMENTUM*, TO A FULLY DEVELOPED CULINARY ART, DURING THE EARLY YEARS OF THE EMPIRE. THE REFINEMENT OF THIS ART COINCIDES NOT ONLY WITH THE DESIRE OF THE ROMANS TO LEARN ABOUT AND LOOK FOR NEW, DELICATE FOODSTUFFS, BUT ALSO WITH THE CREATIVITY AND INGENUITY OF THE COOKS WHEN PREPARING THEIR DISH.

135

Palabras clave: costumbres culinarias, gastronomía, romana, creatividad, cocineros.

Key words: Culinary traditions, gastronomy, Ancient Roman, creativity, cooks.

INTRODUCCIÓN

Lo que nos han transmitido los autores latinos ha despertado, en muchas ocasiones, el interés de estudiosos y profanos: el mercado de cocineros que aparece en las comedias de Plauto, las caricaturas de Marcial, las sátiras de Horacio y Juvenal sobre las cenas de personajes famosos y, desde luego, la cena de Trimalción en el Satiricón de Petronio son algunos ejemplos de estos testimonios, al lado de las obras de agricultura de Catón, Varrón, Columela y Paladio.

Capítulo aparte merecen las obras de cocina especializadas que tienen un rico

precedente en la literatura gastronómica griega. El primer libro de cocina que ha llegado hasta nosotros está escrito en latín: *De re coquinaria* de Apicio, pero ya Ennio (239-169 a.c.) había compuesto mucho antes *El Hedyphagética* “Los manjares exquisitos” del que quedan unos pocos versos.

Pero de los excesos, el lujo exagerado y el exotismo, a veces poco refinado, del que hacen gala los banquetes y orgías de los romanos, a decir de las fuentes, no participa por igual toda la sociedad. Para las clases bajas la comida no podía ser ni un acto social ni una muestra de refinamiento: nunca fue otra cosa que una necesidad primaria no siempre cubierta.

Por otro lado, las costumbres gastronómicas también evolucionaron con el tiempo. No hay que olvidar que los cimientos del Imperio Romano están en un pueblo de campesinos, rudo y de una sobriedad proverbial que se reflejaba también en la comida. Sin embargo, el enriquecimiento rápido de Roma, cabeza del Imperio, merced a las conquistas modificó sus costumbres, el comercio introdujo nuevos productos y el contacto con civilizaciones diferentes ejercieron su influencia también en lo culinario.

Pero, el refinamiento y la evolución que se operaron en Roma en el terreno alimenticio y gastronómico no afecta por igual a los habitantes de las ciudades y a los del campo. Estos últimos, más apegados a la tradición, mantuvieron fielmente la sobria frugalidad tanto en el contenido de su alimentación como en el aparato externo de la comida.

136

Hay que hacer, pues, tres clases de distinciones cuando se habla de cocina y gastronomía en Roma: de orden cronológico, social y geográfico. En este sentido, quiero advertir que en este trabajo me centraré, principalmente, en los habitantes ricos de las ciudades de época republicana e imperial.

LA COMIDA

La base de la alimentación de los primeros romanos, sobre todo de los agricultores, estaba constituida por una papilla de harina de cebada o de trigo candeal, llamada *puls* o *pulmentum*, como leemos en Plinio: *Pulte non pane uixisse longo tempore romanos manifestum*, (N.H. XVIII 83) y Plauto en sus comedias llama, con frecuencia, a los romanos: *pultiphagus barbarus* (Most. 828) o *pultiphagonides* (Poen. Prol 54). La preparación era muy simple: se tostaban los granos del cereal y se cocían en agua o en leche después de haberlos machacado en un mortero. Las capas más pobres de la sociedad romana siguieron consumiendo estas gachas, aunque su uso se vio restringido por la invención del pan y las distribuciones gratuitas que de él se hicieron a partir de determinadas épocas.

Tres eran las comidas que hacían los romanos habitualmente, muy brevemente diremos que, por lo general, se tomaba un desayuno, el *ientaculum*, un almuerzo ligero denominado *prandium* o *merenda*, y una comida fuerte, la *cena*, que empezó haciéndose a la mitad del día, pero que fue retrasándose hasta la entrada de la noche. Entre las clases acomodadas y sobre todo en ocasiones especiales, a la cena seguía una especie de sobrecena o *comissatio*, aunque este término estaba reservado a la larga sobremesa que sigue a los banquetes.

El *ientaculum*, llamado también *silatum*, porque según Festo (Fest. 346, M) se acompañaba de un vino aromatizado con sésil, solía ser muy frugal: *cibus leuis et facilis*, en palabras de Plinio (Ep. 3, 5, 10) y, consistía básicamente en pan y queso, como el de Marcial (XIII, 31); en algunas casas se consumían también huevos, leche, miel, frutos secos, uvas u otra clase de frutas.

Aunque, en ocasiones, el almuerzo o *prandium* se servía en el triclinium, la mayoría de las veces se tomaba de prisa, sin sentarse siquiera a la mesa, como señala Séneca: *sine mensa prandium, post quod non sunt laundae manus* (Ep. 10, 83, 6), y en él se servían alimentos fríos o calientes, un poco de carne, verduras y fruta, pero, por lo general se consumían las sobras del día anterior. También solían formar parte de este almuerzo diversos tipos de embutidos. El vino era una vez más la bebida con la que se acompañaba, se tomaba puro o mezclado con miel; en ocasiones se tomaban vinos calientes. El nombre de *merenda*, que originariamente designó la comida de la tarde de los esclavos, se aplicó después a cualquier comida ligera tomada con sencillez.

La comida principal, la *cena*, se hacía al final de la jornada, cuando terminaba la actividad de los negocios, entre las dos y las tres de la tarde aproximadamente. Desde la época en que el lujo empezó a introducirse en Roma, sobre todo en las familias nobles, esta comida se prolongaba durante toda la tarde, incluso a veces los banquetes y las orgías duraban hasta



el amanecer del día siguiente. Cuenta Suetonio (*Ner.*,27,2) que el emperador Nerón solía sentarse a la mesa a mediodía y no se levantaba hasta pasada la media noche. También se sabe que otros personajes, cuya sobriedad y moderación nos es bien conocida, como Plinio el Viejo, permanecían en la mesa tres horas o más. Este hecho no debe extrañar si se tiene en cuenta que, como ocurre en la actualidad, la cena era el momento en el que llegaba el descanso tras la larga actividad de la jornada; para los hombres cultos era la ocasión idónea para entablar conversaciones sobre las novedades del día, o referentes a temas de actualidad política o cultural. Incluso, con bastante frecuencia, se leían fragmentos de obras literarias o poemas de autores en boga. Se traían músicos, cantores, mimos, bailarines o espectáculos de otro tipo, aunque por lo general esta clase de diversiones se reservaban para la *comissatio*.

En los primeros tiempos de la República, la cena era bastante simple: se tomaba la consabida papilla de harina de trigo y los demás alimentos que hemos mencionado, aunque en Roma, como dice Varrón (*L.L.*,5,109) tratándose de un pueblo de agricultores y de pastores la carne no faltaba nunca, en mayor o menor abundancia y según los tiempos, ya fuera de bovino, ovino o de aves de corral, pero se reservaba para los días festivos o las grandes celebraciones, como atestigua Juvenal:

En otros tiempos había la costumbre de reservar para los días de fiesta los lomos de cerdo curado, que colgaban de un cañizo poco apretado, y servir a los parientes en el cumpleaños tocino ahumado además de carne fresca, si sobraba alguna de la víctima sacrificada. (XI, 82-5).

La gastronomía romana empieza a transformarse a partir de finales del s. II a.c. El refinamiento del arte culinario coincide con el afán de conocer y buscar nuevos alimentos delicados y exquisitos.

COCINEROS

El trabajo de los cocineros en la búsqueda y utilización de los productos de más calidad va a tener una influencia determinante en la

cocina romana. En un principio, el cocinero, *magirus*, es el encargado de la organización de la comida en general; era, al mismo tiempo, panadero y pastelero. Sólo a partir del año 188 a.C., después de la guerra contra Antioco III, el oficio de cocinero empieza a ser considerado un arte. Cualquier casa romana que se precie de su riqueza y buen gusto, tiene, al menos, uno y, aquellas que no pueden permitírselo, los alquilan en el mercado cuando la ocasión lo exige. Esta es una de las escenas típicas de las comedias de Plauto, como la siguiente del Pséudolo:

Balión.- Los que hablan de un mercado de cocineros hablan con gran estupidez, pues no es un mercado de cocineros sino un mercado de ladrones. Francamente, de haber buscado bajo juramento un cocinero de la peor calaña, no hubiera podido contratar uno peor que este que traigo: charlatán, fanfarrón, apático, inutil...

Cocinero.- Dado que tienes de mí la opinión que estás proclamando, ¿por qué me has contratado?

Balión.- Falta de dinero: no había otra razón. Pero, ¿por qué seguías sentado en el mercado, si eras el único cocinero que quedaba?

Cocinero.- Te voy a contestar: la avaricia ha hecho de mí un cocinero poco apreciado, no mi talento.

Balión.- ¿Por qué razón?

Cocinero.- Te lo explicaré con detalle. Efectivamente, la razón se debe a que, en el momento en que vienen a contratar a un cocinero, nadie busca a aquel que sea el mejor o el más caro. ¡Contratan al que cuesta mucho menos!. Por eso yo era el único que quedaba hoy ocupando un sitio en el mercado. A mí por menos de una moneda de plata, nadie puede forzarme a que me levante de mi sitio. Aderezo una comida igual que otro cocinero... Sí confieso que soy un cocinero carísimo. Pero hago que mi destreza en la cocina se corresponda con ese dinero en las cocinas donde voy contratado (Ps.790 ss.)

Los cocineros llevaban su cuadrilla de pinches, a los que daban las órdenes pertinentes:

Antrix.- Dromón, quítale las escamas al pescado; tú, Maquerión, quítale el espinazo al congrio y a la murena,



lo más rápido posible. Yo voy a la casa de al lado a pedir prestado a Congrión el molde para cocer el pan. Tú, si eres listo, dejarás ese gallo mejor desplumado que un bailarín depilado. Pero, ¿qué gritos son esos que vienen de la casa de al lado? Por Hércules, creo que los cocineros están en plena faena. Escaparé para adentro, no sea que se arme aquí algún jaleo (Aul., 398-405).

Sobre los métodos de aprendizaje y formación de los cocineros podemos inferir algunos datos a través de las fuentes latinas, así Columela nos dice:

Tenemos escuelas de Música, de Matemáticas y de Retórica pero yo he vivido también escuela donde se enseñaban oficios más viles como el arte de cocinar y presentar suntuosos platos para fiestas y banquetes. (R.R., I, praef.)

Por su parte Séneca insiste en que las escuelas de retórica y filosofía estan vacías, pero que por el contrario la afluencia es enorme en los centros de enseñanza, donde la juventud se afana en prepararse para trabajar en las cocinas de los disolutos.

Plinio se quejaba de lo caro que costaba un cocinero, pero también las condiciones en las que debía trabajar eran muy duras: el calor sofocante, el polvo del carbón, las grasas que inhalaban, etc., como nos trasmite Marcial:

Teopompo, ¿quién ha sido tan duro y tan soberbio que te ha obligado a hacerte cocinero? ¿Puede haber alguien tan cruel que viole este rostro con una negra cocina o mancille esa cabellera con el fuego grasiento? (X 66)

También los romanos conocieron la cocina ambulante, como lo prueba una pintura de Herculano en la que aparece un cocinero instalado en una plaza pública rodeado de su clientela habitual, esclavos y gente de la clase más baja. Las voces de estos anunciando su mercancía, según cuenta Marcial, eran muy familiares en la vida diaria de las grandes ciudades.

En la época imperial la figura del cocinero fue adquiriendo mayor importancia y rango social. Hay que tener en cuenta que la

complicación de los manjares servidos en los grandes festines de las familias nobles exigía un número considerable de cocineros, ayudantes, pinches, encargados de la compra, es decir, toda una pirámide de jerarquías dentro del oficio, como muestran ciertas inscripciones. La especialización en los diversos aspectos del arte culinario exigía, asimismo, la presencia de panaderos y reposteros en las buenas casas.

El oficio de cocinero era uno de los mejor pagados de la Roma imperial. Se le exigía, en cambio, que fueran castos porque, según cuenta Columela:

Importa sobretodo que alimentos y bebidas no sean tocados más que por manos impúberes o, al menos, por las personas que se abstienen del acto sexual. Si un hombre y una mujer casados se ocupan de las provisiones no deben poner sus manos en ellas sin haberse lavado en un rio de agua corriente. (R.R. XII 4)

Y Séneca en una de sus cartas a Lucilio llega a decir:

No debes extrañarte de que las enfermedades sean tan numerosas: no tienes más que contar a los cocineros en ejercicio (Ep.16,95).

Sin embargo, según es bien sabido que los patricios romanos se preocupaban menos de la virginidad y de la castidad de sus cocineros que de su talento profesional. Cuando un plato había tenido un éxito singular el cocinero era llamado para felicitarle, se le ofrecía una copa de vino y una gratificación. Por el contrario, si el plato no había tenido éxito, el cocinero podía ser azotado públicamente. Los cocineros llegaron a desempeñar un papel importante en la sociedad romana y algunos de ellos amasaron grandes fortunas. El emperador Alejandro Severo (22-235 d.c.) se preocupaba de suministrar un buen cocinero a quienes nombraba gobernadores de las provincias. Ateneo resalta la importancia de su contribución a la civilización. Su responsabilidad era grande, pues deben saber dónde encontrar los mejores productos, saber de dónde proceden, armonizar las comidas y adivinar el gusto de sus comensales. Incluso



los compara con los poetas porque el arte de uno y de otro nace de su espíritu.

En Roma se crea un arte culinario muy desarrollado que comprende desde la confección del menú y el servicio de la mesa hasta el despiece de la carne. El lujo y el refinamiento trajeron consigo no sólo el cambio en el contenido de la alimentación, sino también el cuidado exquisito en el adorno de todo aquello que se servía y un exagerado sibaritismo en lo referente a vajillas y demás enseres. Un buen ejemplo de ello es el menú de un banquete sacerdotal celebrado en el 59 a.C. con ocasión de la toma de posesión de un pontífice máximo y transmitido por Macrobio:

Los entremeses constaban de erizos de mar, ostras frescas a discreción, dos clases de almejas, percebes, tordos con espárragos, gallina cebada, pastel de ostras y mariscos, caracoles blancos y negros; luego venían diversos platos de mariscos, papafigos, riñones de ciervo y de jabalí, aves empanadas y nuevamente papafigos con almejas púrpuras. Los platos fuertes fueron: pecho de cerdo, pastel de pescado, codornices de dos clases, liebres, aves asadas, una pasta de harina y panes de Piceno. (Sat.,3,13,10-12).

En la referencia no figura la lista de postres. A este banquete asistieron hombres distinguidos de Roma, entre ellos Julio Cesar. Pero sería después de la batalla de Actio, como lo confirma Tácito, el periodo de mayor lujo gastronómico, a lo que contribuyó, muy especialmente, el auge experimentado por el comercio después de restaurarse la paz mundial y, principalmente la apertura del tráfico con las Indias Orientales y con todo el Asia a través de Alejandría. A partir de ahora Roma se convierte en una ciudad a la que el comercio hace afluir en gran abundancia "cuanto producen y preparan todos los pueblos". Se mezclan, en palabras de Plinio, los más diversos ingredientes haciendo que cada uno de ellos excite el paladar con su gusto característico y exótico.

El aparato externo de la comida, el lugar donde se come y los utensilios utilizados también están sometidos a una evolución cronológica. Muy brevemente diremos que

los primeros romanos comían en el *atrium*, la cena se organizaba en torno a una mesa. Posteriormente se reservó para la cena una habitación especial, el *cenaculum*, que fue cambiando de lugar y ganando importancia a medida que la gastronomía fue cobrando auge. A partir de un determinado momento, en las casas nobles existían varios comedores distintos según las estaciones del año. Ya en este momento al comedor, a partir de los tres lechos se le llamó *triclinium* cuya disposición era la siguiente: en el centro de la habitación había una mesa cuadrada, rodeada en tres de sus lados por sendos lechos de plano inclinado, de madera o de cemento; en cada uno de ellos el lado más bajo estaba orientado hacia la pared y el más alto hacía la mesa que quedaba ligeramente por debajo. El cuarto lado se dejaba libre para facilitar el servicio. Los lechos se cubrían con tapices. La capacidad de cada uno era de tres plazas, que se marcaban por medio de cojines. El lecho de honor era el que no tenía nadie enfrente (*lectus medius*) y el mejor lugar el de la derecha (*locus consularis*) A continuación le seguía en importancia el situado a la izquierda del anterior, el (*lectus summus*); y, en último lugar estaba el de la derecha, (*lectus imus*). Los invitados se tendían oblicuamente en el lecho con el codo izquierdo apoyado sobre un cojín y con los pies descalzos y lavados al entrar.

Un esclavo, el *nomenclator*, iba nombrando a los invitados según entraban y les asignaba el lecho y la plaza. Numerosos sirvientes, *ministratores*, llevaban los platos y las copas a las mesas, sólo a partir de Domiciano cubiertas por manteles, (*mappae*). Disponían de cuchillos, mondadientes y cucharas de diferentes formas y tamaños, por ejemplo tenían una cucharilla puntiaguda o *cochlea*, con la que vaciaban los huevos y comían el marisco. Los romanos, como los árabes en la actualidad, no utilizaban tenedores. Comían con los dedos, siendo detalle de buen gusto comer con las puntas de los dedos para no engrasarse toda la mano. También había esclavos con aguamaniles que vertían en las manos agua fresca y perfumada cuando los comensales lo requerían. Cada invitado tenía su propia servilleta que no



sólo servía para limpiarse sino también para llevarse los regalos que era costumbre repartir durante la cena, *apophoreta*, incluso restos de viandas.

La cena romana se compone ordinariamente de tres platos: la *gustatio*, la *cena* propiamente dicha y el postre o *secundae mensae* (Fest. 54 M; Marcial, XI 31, 4-7). La *gustatio*, que se corresponde con nuestra entrada, se componía esencialmente de entremeses o aperitivos destinados a excitar el apetito, más que a satisfacerlo: huevos que no faltaban nunca de ahí la frase horaciana: *ab ovo ad mala* ,“desde el aperitivo hasta el postre” (Sat.I 3, 6-7) ensaladas y verduras como coles, alcachofas, espárragos, calabazas y melón, aliñados con pimienta y vinagre; pimientos, malvas, puerros cocidos con aceite y vino, nabos y rábanos en conserva, aceitunas que, según Marcial (XIII,36) abren y cierran la comida, champiñones, trufas y pescados en salmuera. También se servían en abundancia ostras y otra clase de moluscos. Aunque estos eran los entremeses habituales variaban, igual que el resto de la cena, según el anfitrión. Frente a la *gustatio* que ofrece el poeta Marcial (XI 52,5-12) a un amigo: “lechuga, melón, puerros, atún, huevos recubiertos con hojas de ruda, croquetas y aceitunas del Piceno”, nos encontramos con verdaderos alardes tanto de contenido como de presentación en los aperitivos ofrecidos en el banquete de Trimalción

El caso es que fueron presentados unos aperitivos muy variados...en la bandeja en que venían los entremeses había un asnillo en bronce de Corinto con sus alforjas llenas de aceitunas, la una de verdes y la otra de negras...una especie de puentecillos soldados entre sí sostenían unos lirones aderezados con miel y adormideras. Había también salchichas hirviendo colocadas sobre una parrilla de plata y bajo la parrilla ciruelas de Damasco y granos de minglana... se nos presentó una gran bandeja con una canastilla en la que había una gallina de madera ... sacaron de ella unos huevos de pavo y los repartieron a los comensales que contenían papafigos enormes”. (Saty.31 ss.)

Otro buen ejemplo de sibaritismo nos lo transmite Horacio en la famosa sátira gastronómica o culinaria de la cena ofrecida

por Nasidieno Rufo. En ella se sirvió en los entremeses:

*De primero jabalí de Lucania, cazado bajo suave Austro,
Según decía el padre de la cena. De guarnición vinagreta:
nabitos, lechuga, rábanos, _capaces de excitar un estómago
perezoso _chirivía,escabeche, hez de vino de Cos (Sat.II 8,6-9)*

En la *gustatio* era normal servir verduras, no sólo como aperitivo sino también para facilitar la digestión. En los entremeses se acompañaba como bebida el *mulsum*, vino mezclado con miel, pero algunos bebían otros tipos como el Falerno, según cuenta Petronio.

La *cena* propiamente dicha se componía de varios platos o servicios. Durante mucho tiempo fueron norma dos platos, según cuenta Catón (Servio, *Ad Aen.* I 637) pero posteriormente la cifra se elevó a tres, según testimonio de Marcial (XI 21,4-7) El emperador Augusto, en palabras de Suetonio (*Aug.*,74) ofrecía comidas con frecuencia, siempre completas y previa cuidadosa selección de los invitados. Las comidas que ofrecía solían constar de tres platos o de seis en las grandes celebridades; incluso podían superar esa cifra, en algunas ocasiones, sin duda excepcionales hasta siete o más, como ironiza Juvenal:

*Quis totidem erexit uillas, quis ferula septem
secreto cenauit anus?(I 94-5)*

Y el emperador Heliogábalo, según nos transmite su biógrafo Elio Lampridio (*Hist. Aug., Heliog.*,30) ofreció, en una ocasión, un banquete tan espléndido que sirvieron veinte y dos platos con grandes cantidades de manjares. Es preciso señalar que cada uno de estos servicios se componía a su vez de diversos alimentos.

Muchos son los menús que los autores clásicos nos han transmitido, veamos algunos ejemplos. La cena que ofrece el satírico Juvenal a su amigo Pérsico:

*Atiende ahora a los platos, que no han sido comprados
en mercado alguno. Del campo de Tibur vendrá un cabrito
cebado, el más tierno del rebaño, que aún no probó la hierba*



ni se atrevió a mordisquear las ramas de las mimbreras, tiene más leche que sangre. Habrá también espárragos silvestres que la granjera cogió dejando el huso. Seguirán unos huevos grandes, que el heno que los envuelve mantendrá calientes, se servirán unas uvas conservadas buena parte del año tal como estuvieron en las cepas (XI 65-75).

Otro buen ejemplo nos lo proporciona la cena de Nasadieno contada por Horacio:

Cenamos aves, marisco, pescado ...lomos de platija y rodaballo de gusto inaudito. Se trajo anguila servida en una fuente nadando entre quisquillas...Luego aparecieron unos esclavos llevando en un gran plato de trinchar los miembros despedazados de una grulla macho con mucha sal y harina, el hígado de una oca blanca (se trata del pâtre de foie-gras una de las exquisiteces más apreciadas desde siempre) cebado con pingües higos e hijadas de liebres limpias. Luego vimos que se servían mirlos de buche tostado y pichones sin rabadilla"(Sat. II 8, 42 ss.).

El emperador Vitelio de quien dice Suetonio que uno de sus mayores vicios era la gula organizaba, con mucha frecuencia grandes comilonas o se las ofrecían, "la más famosa de éstas fue la que le ofreció su hermano para celebrar su llegada; se cuenta que en ella se sirvieron dos mil pescados muy escogidos y siete mil aves. Pero el propio Vitelio superó la fastuosidad de esta comida cuando estrenó una bandeja a la que por sus dimensiones llamaba siempre "el escudo de Minerva, protectora de la ciudad".

Hizo que se mezclaran en ella hígados de escaros, sesos de faisanes y de pavos, lenguas de flamencos e intestinos de murenas, manjares todos ellos que había encargado que le trajeran sus capitanes de navíos y sus trirremes desde el país de los Partos hasta el estrecho de Cádiz (Vit.13).

En la ya mencionada cena de Trimalción se describe un primer plato, servido en una gran fuente redonda de tres pisos, en la parte de arriba aparecen representados los signos del zodiaco y sobre cada uno de ellos un plato distinto acorde con el tema del signo: sobre Capricornio una langosta, sobre Acuario un pato, sobre Piscis dos salmonetes y así sucesivamente. En el segundo piso aparecen

aves, tetinas de cerda (muy apreciadas en Roma como muestra Apicio), una liebre, peces y otros manjares, mientras que en el tercero aparece un cerdo entero relleno de salchichas y morcillas; la carne de cerdo o de jabalí cocinada de diversas formas constituía el plato fuerte de las grandes cenas.

En esta parte principal de la cena se alternaban con abundancia los platos más deliciosos y raros y se rendía, como hoy en día, culto al arte escogiendo platos de sorpresa donde un manjar se ocultaba bajo la apariencia de otro distinto, como podemos ver en el relato petroniano:

Se sirvió un plato de lo más extraño, no lo hubiéramos tocado aunque nos muriéramos de hambre. Cuando lo vimos en la mesa pensamos que era una oca cebada, con peces y aves de todas clases a su alrededor. Trimalción nos dijo: `lo que estáis viendo en la mesa está hecho con un ingrediente único...mi cocinero ha hecho todo esto con carne de cerdo. No hay en el mundo persona de mayor valía. Basta con que se lo proponga y de una vulva de cerda te hará un pez, de un poco de tocino te hará un palomo, de un jamón te hará una tórtola...(Saty.,69-70).

El emperador Heliogábalo singularizaba sus platos preferidos pezuñas de camellos, crestas de pollos recién cortadas, lenguas de pavo y de rruiseñor) de manera prodigiosa y bellísima, ya que los mandaba recubrir de perlas o de oro y ordenaba mezclar las frutas con piedras precisas para ver brillar sus platos en toda una gama de coloridos.

Esta parte de la cena iba acompañada de distintos vinos apropiados a los alimentos servidos.

Pero, frente a estos banquetes lo normal era que muchos romanos, incluidos emperadores, terminaran el día con una agradable y discreta cena. Conocemos por una carta de Plinio el Joven (*Ep.5,131,13*) que las *cenae* de Trajano en su villa de Centumcellae eran modestas, *modicae*, si se tiene en cuenta, puntualiza, que era el emperador. Ahora bien, en ellas no faltaba la música, las representaciones de comedias, *acroamata*. El propio Plinio (*Ep.*



1,15) nos cuenta en otra carta el menú que le iba a servir a su amigo Septimio Claro:

una lechuga, tres caracoles, dos huevos, aceitunas, cebollas, calabazas, bulbos, un pastel de espelta, todo ello regado con vino mielado y enfriado en la nieve (Ep. 1,15).

He aquí un auténtico modelo de frugalidad, o el menú con el que convida Marcial a unos amigos:

La encargada de mi finca me ha traído malvas, que aligeran el vientre, y los productos variados de mi huerto, entre los cuales está la lechuga aplastada y el puerro que se corta fácilmente; ni falta la menta, que hace eructar, ni la hierba que excita el amor (la oruga cf. 3, 75,3); huevos cortados coronarán las anchoas condimentadas con ruda y ubres de cerda inundadas de salmuera de atún. Estos son los entremeses. La cena no tendrá más que un servicio, un cabrito y albondigillas que no necesitan el hierro del trinchante; habas, comida de los artesanos y hojas vulgares de berza. A ello le añadiré un pollo y jamón. Cuando estéis satisfechos, os serviré fruta madura y vino sin posos. (X 48).

142

En los postres o *secundae mensae* se servía toda clase de repostería ligera ya que según Varrón “los dulces no debían resultar demasiado empalagosos, porque no iba bien la digestión con los pasteles” Se incluía, además queso, frutas, y, sobre todo, frutos secos, dátiles, higos, uvas pasas, almendras, etc., como leemos en Marcial (*op.cit.*) cf. Juvenal (11,64-76) y Macrobio, (*Sat.* 2, 9). En la cena de Trimalción los postres se presentan en forma de plato combinado: un Príapo dulce acompañado de pasteles, frutas y uvas.

Una vez acabada la cena comenzaba la *comissatio* en la que había, también dependiendo del anfitrión, diferentes espectáculos, representaciones teatrales, bufones, incluso lascivas danzas; en época imperial las más famosas fueron las bailarinas de Cádiz, como transmite Juvenal:

Quizás esperes un coro que se ponga a cantar las lascivas canciones gaditanas, y que las mozas, animadas por los aplausos, se tiendan en el suelo meneando el trasero (XI 162-75).

Plinio el Joven (*Ep.*9,7,7) dice que en su casa no las tolera, sin embargo tiene que soportarlas en las de otros.

Los productos que se consumían tenían diversa procedencia. Los grandes terratenientes solían criar ellos mismos, para sus necesidades culinarias, los animales y pescados que le hacían falta, y plantaban hortalizas, frutas y vides. Un claro ejemplo de autoabastecimiento de las casas ricas lo constituye el relato petroniano de la cena de Trimalción, donde uno de los comensales, al hablar del anfitrión, dice:

Todo le nace en casa: la lana, la cera, la pimienta; si pidieras leche de gallina la tendrías...miel de Ática para que le naciera en casa, mandó traer abejas de Atenas. Fíjate que en estos días ha escrito para que le manden desde la India simiente de champiñones (*Saty.*,38).

También Marcial (III 58) cuenta que en las villas o casas de campo tenían sus provisiones habituales: aves, frutas, hortalizas. Los productos de la tierra entraban extremadamente frescos en la cocina y eran tratados de forma que llegaran a la mesa conservando sus colores naturales, incluso realzados en ocasiones, y en combinaciones atractivas a la vista. Marcial describe muy bien la conjunción de los dos aspectos:

Hay que servir el verde brécol en un plato oscuro, justo cuando acaba de dejar el frío huerto, y las salchichas sobre el blanco puré de harina, y las pálidas habas, con su rosada manteca. (V 78,6-10).

Apicio (III, 1) nos explica cómo conseguir que las verduras mantengan su color verde durante la cocción: “hay que hervirlas con un grano de nitro (sal mineral)”.

Cuando no se disponía de productos caseros, se realizaban las compras necesarias en los mercados. Allí reinaba durante la mitad del día una gran actividad y las barcas del Tiber transportaban desde el puerto de Ostia los géneros procedentes del extranjero. Roma tenía un comercio muy intenso con todo el mundo conocido y de todas partes llegaban los



productos más raros y exquisitos, los buenos embutidos procedían de España, el jamón de las Galias, las ostras de Bitinia, las especias de Indonesia, etc.

Pero, debemos preguntarnos qué comían y cuáles eran los alimentos preferidos por los romanos? Los romanos conocían todos los alimentos que hoy se sirven en nuestras mesas exceptuando los importados de América, (patatas, tomates, maíz, cacao etc.) aunque el arte culinario tenía sus refinamientos distintos de los nuestros. Del mundo animal la preferida era la carne de cerdo, de quien Plinio el Viejo dice:

No hay animal de quien se saque tanto número de cosas que sirvan a la gula, porque tiene cerca de cincuenta sabores diferentes, los demás animales tienen solo uno (N.H.VIII 209).

Y Varrón afirma que “la naturaleza ha dado al cerdo para los banquetes” (*R.R.* II 4,10) y se guisaba de diferentes formas como lo prueban las numerosas recetas de Apicio. También se consumía carne de buey, de asno salvaje, lirón, etc.. Los romanos apreciaban mucho la caza, especialmente el jabalí, también el ciervo y la liebre; de las aves domésticas, los preferidos eran los patos, pollos y palomas. Como un manjar exquisito era considerado el faisán, importado a Italia del río Phasis en la Rusia meridional, también se importaban pavos reales. De grandes honores gozaban los flamencos, las cigüeñas y las grullas. Los pájaros pequeños, zorzales, becardas y codornices formaban parte de muchos menús.

Gran afición sentían por el pescado fino, que criaban en grandes viveros, sobre todo las sabrosas murenas. Los romanos rindieron honores casi divinos a las ostras. No había en Roma una buena comida sin este molusco, ya fueran crudas y heladas, o cocidas y aliñadas con *garum*. Las más apreciadas eran las del lago Lucrino, parece ser que fue Sergio Orata en el año 250 a.c. el primero que tuvo la idea de ponerlas en este lago para engordarlas y Apicio encontró el modo de conservarlas. Otras veces servían como relleno de diferentes platos.

Según las fuentes, fue Heliogábalo el primero que hizo embutidos de pescado, de ostras normales, de ostras lisas y de otras conchas marinas similares. En la cena de Trimalción se reparten entre los invitados al final de la cena.

De las verduras y hortalizas, la col era una de las preferidas por los romanos. Catón el censor habla de ella como una verdura panacea. Plinio describe numerosas variedades de lechuga entre las que destaca “la gaditana” blanca. Las malvas, también cultivadas, eran muy apreciadas, aunque Plauto no parece haber sido muy entusiasta de ellas: “Los cocineros las sirven en forma de prado en sus guisos, como si de alimentar bueyes se tratase” escribe en *Pseudolus* (810). Las setas eran muy apreciadas, especialmente el *boletus aureus*. Recordemos que la pasión por las setas llevó al emperador Claudio (Suetonio, *Claud.*,44) a la muerte al ingerir una especie venenosa mezclada, para asesinarlo, entre sus setas favoritas.

El pan, cuyo proceso de fabricación nos es bien conocido, era de muy diferentes clases y formas y recibía diversos nombres según el modo de fabricación o bien el destino que se le daba, por ejemplo el *panis ostrearius* es el que se tomaba con las ostras; a veces tomaba el nombre del lugar de donde procedía, por ejemplo *panes picentes*, pan especial de las panaderías del Piceno (hoy en día las “boutiques del pan”); pero la mayor variedad de pan resultaba del tipo de harina empleada: el pan negro, de harina basta cernida llamado *panis acerosus*, *plebeius*, *rusticus*; luego estaba el *panis secundarius*, más blanco pero no muy fino. Según Suetonio (*Aug.*76) Augusto tenía debilidad por esta clase de pan) y un pan blanquísimo, *panis candidus* o *mundus*. También conocían el pan integral, *panis autopyrus* (Plinio, *N.H.* XXII 138) del que según conocemos por la famosa cena de Trimalción servía como laxante: *panem autopyrum de suo sibi, quem ego malo quam candidum, uires facit et cum mea re causa facio non ploro*. (“Prefiero el pan integral hecho en casa al candeal: da fuerzas y además cuando hago mis necesidades, no lloro” (*Saty.* 66,2).



Aunque sea brevemente conviene que señalemos los caldos que acompañaban a las comidas romanas. El vino conocido en toda la cuenca mediterránea, se utilizaba en un principio como un remedio y como una bebida sagrada. Posteriormente, esta bebida se introduce en todas las comidas, pero se tomaba con moderación, porque, se decía, embotaba el gusto. El vino se conservaba, con pez y resina, en unas ánforas con tapones de corcho o arcilla y llevaban una etiqueta, *pittacium*, indicando el origen y el año de cosecha. El contenido se colaba y se vertía en una cratera desde la que después se servía. A imitación de los griegos se tomaba especialmente en la sobremesa. Pero, también como hemos visto acompañaba a las diferentes partes de la cena. Aunque con los entremeses lo normal era servir el *mulsum* o vino con miel también se servían otros vinos. Un ejemplo notable de los caldos servidos en una *gustatio* nos la ofrece Horacio en la cena ofrecida por Nasidieno:

144

En primer lugar se sirvieron los Cécubos (era este un vino de la región sur del Lacio y era considerado como el mejor vino romano y reservado, por tanto, para las grandes celebraciones); después el vino de Quios, sin agua de mar (al ser este un vino griego solía añadirsele para facilitar su exportación el agua de mar como conservante natural). A continuación el anfitrión pregunta que si a algún comensal le gusta más el Albano o el Falerno hay de los dos en la bodega (Sat. II 8,14 ss.).

Ya en época republicana tenemos noticias de que Julio César ofreció un banquete en el que se sirvieron cuatro clases de vinos: Falerno, de Quios, de Lesbos y Mamertino (Plinio, *N.H.* XIV 96-7). Entre los distintos platos, cuenta Petronio en el Satiricón, los *ministratores*, al mismo tiempo que ofrecían panecillos calientes llenaban las copas de los invitados con los más diversos caldos desde los de Marsella hasta el inmortal vino de Falerno. El emperador Heliogábalo fue el primero que inventó el vino aromatizado con almáciga y con poleo. En cuanto al vino rosado, utilizado ya por otros, lo volvió más oloroso añadiéndole trozos de piña. Los romanos también conocieron el vino de Jerez que importaban de España. Según cuenta el

gaditano Columela su tío Marco poseía unas viñas situadas por los llanos de Asta Regia, cerca de Jerez. Allí había aclimatado cepas de Falerno y Toscana, obteniendo el vino de Jerez, de gran éxito en Roma.

La cerveza también era conocida, se hacía por transformación del almidón de los cereales y era más barata que el vino.

LAS SALSAS

Un lugar destacado de la gastronomía romana, igual que en mundo actual, lo ocupan las salsas, estrella del arte de la cocina, que daban una originalidad y peculiaridad a los platos con la mezcla de sabores. Cualquiera que fuera el procedimiento empleado para cocinar: hervido, asado, frito, a la plancha, etc., y el tipo de alimentos: carne, legumbres, pescados, frutos, los platos se acompañaban, casi siempre, de salsas muy complicadas, frías o calientes, a veces, preparadas de antemano, prueba de ello es que los libros sexto, séptimo y noveno de la obra de Apicio están dedicados a las salsas.

Un buen ejemplo de salsas es la que nos transmite Horacio y que acompañó a un plato de anguila servida en la cena dada por Nomentano:

La mezcla de la salsa es: el primer aceite que prensó el molino de Venatro, el garo de los jugos del pez ibero, vino de cinco años, pero nacido a este lado del mar, mientras se cuece (ya cocido conviene el de Quios como ningún otro), pimienta blanca y también vinagre que haya cambiado la uva de Lesbos al fermentar. Yo fui el primero en enseñar a cocer para la salsa verdes jaras con amargas achicorias. Curtilo usa erizos de mar sin lavar: el jugo que suelta su caparazón es mejor que escabeche. (Sat, II 8, 45-54).

También el gastrónomo Catio hace hincapié en que todo buen restaurador debe tener un conocimiento profundo sobre las salsas:

Es preciso dominar la naturaleza de la salsa doble. La simple consiste en aceite dulce de oliva que se tendrá que mezclar con vino puro y salmuera,



no otra que la que hace que el tonel bizantino apeste. Cuando esta mezcla haya hervido en compañía de hierbas picadas y reposado con azafrán de Córico, añadirás lo que el fruto del olivo de Venafro suelta de prensado. (Hor., Sat. II 4, 63-9).

Heliogábalo proponía a sus invitados inventar nuevas salsas para condimentar los platos y concedía un premio elevado al que hubiera dado con una de su gusto, pero, si por el contrario, alguien preparaba un condimento que no le agradaba, recibía la orden de comer constantemente de él hasta que inventara otro mejor.

La presentación de los platos era muy importante, por lo cual se coloreaban con azafrán, vino cocido o jarabe de higos. Entre las excentricidades culinarias, del tantas veces citado Heliogábalo está la de comer siempre los peces con condimentos azulados, como si se hubieran cocido en agua de mar conservando su color natural. Frecuentemente se ligaban antes de servir con huevos, fécula de trigo o arroz.

Otro carácter dominante de la cocina romana es la gran cantidad y variedad de especias que empleaban. En las recetas de Apicio suelen oscilar entre cuatro o cinco especias y hierbas aromáticas. La más utilizada es la pimienta con la que se daba el último toque a los platos y, a veces, combinada con *garum* y miel. Veamos, por ejemplo, la receta de este gastrónomo para preparar una salsa para el asado:

Seis gramos de pimienta, seis de aligustre, seis de perejil, seis de semilla de apio, seis de ásaro, seis de eneldo, seis de raíz de laser, seis de juncia, un poco de pyretrum, seis de alcaravea, seis de comino, seis de jengibre, un cuarto de lito de garum y un vaso pequeño de aceite. (VII 5,4).

En verdad podemos decir que son los condimentos y hierbas aromáticas los que realmente dan su carácter y demuestran al mismo tiempo la sabiduría de sus maestros, que conocían a la perfección las propiedades dietéticas, nutritivas y terapéuticas de las plantas.

Un capítulo aparte merece el llamado *garum* o *liquamen*, líquido que se obtenía prensando en barriles carne de diversos pescados azules con sal, y que aparece prácticamente sin excepción, en todos los platos de la cocina romana, hasta tal punto que su ausencia sería más notada que su presencia, como ocurre con la sal en nuestra cocina. Existen numerosas recetas para su preparación, según precisa Gargilio Marcial se preparaba de la siguiente forma:

En una vasija de aproximadamente 30 litros de profundidad se pone en el fondo una capa de hierbas olorosas: anís, hinojo, ruda, menta, albahaca, tomillo, etc.; luego otra de pescado en trozos: salmones, anguilas, sardas, sardinas, jureles, atunes, etc.; finalmente una capa espesa de sal, y así alternativamente. Se deja reposar durante siete días y durante veinte más se remueve todo. El jugo clarificado que sale del recipiente es el garum. (Díaz, M.:1968, 47, n.4).

También Plinio nos da la receta de este condimento, menos precisa que la de Gargilio, pero más documentada sobre los lugares de producción. Además de Cartagena cita Mauritania, por una parte y Carteia, en la Bética por otra: *Scombros et Mauretania Baeticaque et Carteia ex oceano intrantes capiunt.* (cf. Plinio *N.H.* 31, 93-4). Es también famoso el *garum* de Clazómenes, Pompeia y Leptis. Marcial en uno de sus *Xenia* alaba este producto.

Recibe este rico garo de la primera sangre del escombro que aún aletea, es un obsequio muy caro (XIII 102).

Como afirma el texto que acabamos de citar de Marcial, el *garum* se vendía carísimo y por ello a partir del s. III d.c. la producción decayó y desapareció sustituido por la salmuera. Este producto no sólo era empleado en la cocina también, en opinión de Plinio (*N.H.* XXXI 97) se le atribuían cualidades muy saludables, como facilitar la digestión, abrir el apetito, etc., e incluso tenía propiedades curativas, por ejemplo, aliviaba las quemaduras recientes. Hoy en día se sigue usando muchísimo en la comida vietnamina y del sudeste asiático, en donde se conoce con el nombre de “ñnoc-man” y se puede adquirir embotellado en cualquier tienda de productos alimenticios orientales.



Existían otras variedades de este producto; el *himation* que se preparaba con los desperdicios de los atunes, añadiéndoles sangre y otros jugos que desprenden las heces; el *alec* era el residuo de estos ingredientes de los que se había sacado el *garum*; también se daba este nombre a un *garum* hecho de almejas, erizos, quisquillas, langostinos, hígados de salmonetes, etc.

El aceite de oliva era un ingrediente cotidiano de la cocina romana. Existían diferentes calidades de aceite: el mejor era el llamado *oleum omphacium*, que se extraía de aceitunas verdes en el mes de Septiembre; le seguía en calidad el *oleum viride*, (estas dos clases se utilizaban principalmente para las ofrendas religiosas y para la fabricación de perfumes); después el *olei flos*, que equivaldría al aceite virgen extra actual, obtenido de la primera y ligera prensada. Este aceite, debido a su precio, se reservaba sólo para la mesa en el aderezo de las ensaladas. El *oleum sequens*, de segunda y más intensa presión. Por último, el *oleum cibaria*, que se obtenía de las siguientes prensadas y era el que se utilizaba normalmente en la cocina.

La miel, aunque no juega un papel de protagonista, es sin embargo la reina de la cocina, la que endulza, suaviza, contrarresta y hasta conserva otros ingredientes principales.

En rasgos generales se puede decir que la cocina romana debe mucho a la griega tanto en la técnica de cocción como en el arte de elaborar las recetas, aunque también se nos han transmitido recetas de otros pueblos, por ejemplo, “pollo al estilo Parto”, “salsa de Alejandría” que servía para acompañar al pescado, etc. La terminología utilizada por Apicio y los autores cómicos y satíricos es fundamentalmente griega, utilización culinaria del fuego (*clibanus*); nombres de platos o fuentes, (*tyropatina*); de salsas (*embamma*).

En cuanto a las recetas, con bastante frecuencia, llevaban el nombre del cocinero o *gourmand* que las inventó, “menestra de

Macio”, “ofellae Apiciana”, “lechón al estilo de Flaco”, otras veces, hacen referencia al recipiente en el que fueron cocinadas, por ejemplo, “patina cotidiana” o el nombre del topónimo o ciudad “pudding cartaginés” o llevan el nombre de algún emperador, bien por haberlas inventado, bien por adulación: “guisantes o habas al estilo de Vitelio”.

Entre las principales preparaciones culinarias, y por citar solo unos ejemplos, están las *patinae* (como acabo de señalar nombre genérico del recipiente donde se cuece). Se puede hacer de legumbres (espárragos, calabazas, fondos de alcachofas), de pescado, queso, sesos, incluso de frutos: melocotones, membrillos. Tienen como ingrediente básico el huevo batido, son, por tanto, pudines de distinto tipo.

Los *isicia*, picadillos, eran productos preparados a base de carne muy picada o bien triturada en el mortero y moldeada en forma de albóndigas; se hacían de carne o pescado. También se podía mezclar la carne con pescado o crustáceos de diferentes tipos, calamares, langosta, bogavante, etc. El *minutal* o ragoût igualmente podía ser elaborado con diferentes tipos de carne, cerdo, jabalí, venado, etc.

GASTRONOMOS

La cocina llega a ser en Roma asunto de especialistas cuando los grandes “chefs” de Grecia transmitieron sus tradiciones. En el s. III a.c. el poeta cómico Eufron (*Ap. Athen.379,d-e*) menciona seis restauradores ilustres compatriotas suyos: Agis de Rodas, Nereus de Quios, Chariades de Atenas, Lamprios, Afthonetos y Euthymos. Los romanos tomaron de los griegos el arte del buen comer e importaron a Italia los cocineros al mismo tiempo que los médicos, pintores, músicos, etc. También sabemos por Ateneo que existieron numerosos tratados de cocina y obras especializadas.

Entre los romanos hubo buenos gastrónomos. Ya en época republicana tenemos noticias de Lúculo, representante,



además, de la comida sofisticada. Cuenta Plutarco (*Luc.*41) que un día Pompeyo y Cicerón, amigos suyos, se encontraron con él en el Foro y se auto-invitaron a cenar a su casa a condición de que fuera esa misma tarde porque querían una cena ordinaria. Lúculo aceptó y la única orden que dio fue que se preparara el comedor de Apolo. Era éste el nombre de una de las salas más magníficas de la casa y para cada comedor, (tenía doce comedores distintos) Lúculo tenía dispuesto su propio menú.

Ahora bien, el gastrónomo romano más famoso fue Marco Gavio Apicio que vivió en la primera mitad del s. I d. C. Y reconocido como famoso gourmet como nos transmiten los autores clásicos: Tácito, Plinio, Séneca, entre otros. El moralista Séneca le reprochaba que los jóvenes asistieran boquiabiertos a sus clases de cocina en vez de frecuentar, como antes, a los filósofos:

Digo que fue más feliz la vida de nuestro Apicio, el cual en la ciudad en que una vez habían sido víctimas de expulsión los filósofos, como si de corruptores de la juventud se tratara, entregándose al arte culinario inficionó su época de tal disciplina. Conocer su fin merece la pena. (Cons. ad Helu. 10,8).

En otro pasaje dice de él que “llamaba la atención por sus cenas” (*Ep.*12,19) y que “sabía elaborar los buenos ingredientes y distinguir cualquier tipo de animales” (*De vit. beat.*14, 4).

De la pasión culinaria de Apicio se ha escrito mucho. Según Tácito (*Ann.*IV 1,2) dilapidó toda su fortuna en suntuosos banquetes y se suicidó ante la idea de pasar hambre, como cuenta Juvenal (XI,2). Escribió un libro titulado *De re coquinaria*, posible fusión de dos anteriores: un recetario de cocina y otro de salsas. Al leer las fantásticas recetas de Apicio nos encontramos bases, métodos y trucos de la cocina actual e hizo, lo que todo buen cocinero pretende, una cocina de creación, de invención, pero acorde a los métodos y gustos de su época, la yuxtaposición de sabores. Por sus diez libros van desfilando ante nuestros ojos recetas de

legumbres, verduras, salmonetes, mejillones, pollos, cabritos, jabalíes, aves diversas y una de las pasiones del autor, la casquería: vulvas de cerda, morros, rabo, hígado, riñones, todos ellos sometidos a diferentes elaboraciones: picadillos, albóndigas, puddings, asados y, especialmente, las salsas. Según Plinio (X 133,1) gracias a Apicio, el más grande de los *gourmets*, sabemos que la lengua de los flamencos era de un gusto exquisito. En otro pasaje (IX 66) lo califica de ingenioso inventor de múltiples refinamientos y pone como ejemplo una excelente receta, a saber, la de introducir los salmonetes en *garum* de Cartagena para extraer de su hígado una nueva salsa.

En conclusión hemos de reconocer la contribución de Apicio a nuestra cocina moderna: albóndigas de pescado o marisco, dátiles rellenos de almendras y fritos en miel, caza en salsa de ciruelas, pasas y frutos secos son aún hoy platos de los que disfrutamos y a los que no se nos ocurriría poner ningún reparo. Ellos ya existían en la obra apicianiana y se disfrutaban en las mesas romanas de los inicios de nuestra era, al igual que figuran hoy en los menús de los restaurantes más reputados.

Otro gourmet de la misma época fue Nomentano mencionado por Séneca al lado de Apicio en uno de sus diálogos:

Fíjate en Nomentano y Apicio que se dedicaban a buscar, según ellos dicen, los bienes de la tierra y del mar y que identificaban encima de una mesa animales de todas las especies; mira esos mismos personajes contemplando despectivamente su cocina desde un montón de rocas, deleitando su oído con el sonido de las voces, sus ojos con los espectáculos, su paladar con los sabores (De fel.11,4).

La fuente más importante de este restaurador y su arte culinario es Horacio (*Sat.*,I 1,102; II 1,22, etc.) que en numerosos pasajes de sus Sátiras (*Sat.*,I 1,102; II 1,22, etc.) lo califica de derrochador y manirroto.

También tenemos noticias de Tito Catio, autor de un *ars cenarum*, transmitido por Horacio y en el que da una serie de preceptos gastronómicos :



Acuérdate de servir huevos de forma alargada, que son de mejor sabor y más blancos que los redondos, porque tienen la cáscara dura y contienen yema macho. La berza que crece en el seco es más dulce que la de la huerta urbana: nada hay más insípido que un regadío. Si te sorprende de repente un huésped por la tarde, para que la dura gallina no se resista al paladar, serás de los entendidos ahogándola viva en mosto Falerno; Esto la pondrá tierna. Las mejores setas nacen en los prados; es malo fiarse de las otras. Pasará sano los veranos quien acabe sus almuerzos con moras Negras que haya cogido del árbol antes del sol plomizo.

.....

No se arrogue cualquiera a la ligera el arte de las cenas Sin antes haber estudiado la ciencia de los sabores. Y no baste barrer los peces del puesto caro, si no Se sabe a cuáles les va mejor la salsa y cuáles asados

.....

Qué propiedades y momento tienen aves y peces, Ningún paladar antes que yo ha investigado y expuesto. (Sat. II 4, 12 ss.)

.....

148

y así continúa con toda una larga serie de consejos gastronómicos.

Otro teórico fue Gaio Matio, amigo de Augusto, amante de la buena mesa y autor

de libros sobre gastronomía: el cocinero, el pescadero, el fabricante de conservas (Columel, *Rust. XII* 4,2;46,1) según Plinio (XV 49) dio nombre a un tipo de manzana.

Estos gourmets no escatimaron esfuerzos para perfeccionar sus dotes, por ejemplo Ateneo cuenta en su Banquete de los dioses que uno de ellos cruzó Italia para llegar a Libia, todo por unas gambas que eran más grandes que las normales y más pequeñas que los langostinos.

En conclusión podemos afirmar que en la sociedad romana, al igual que en los tiempos modernos, el lujo gastronómico no se tradujo en resultados perjudiciales o indiferentes para la sociedad, gracias principalmente a él, se introdujeron en los países de occidente una serie de cultivos exóticos y de animales apropiados para la alimentación y se logró ennoblecer y refinar el arte de las comidas, con lo cual la gastronomía se convirtió en un factor importante de difusión y elevación de la cultura en general, y se puede decir que la experiencia alimenticia permite un encuentro íntimo con una cultura, cuyo sabor nos lleva directamente a su saber más profundo.





FUENTES LITERARIAS:

- APICIO, M.G. (1985): *La cocina en la Antigua Roma* (Flores, P., Torrego, E., intr., trad. y com.) Madrid, Ed. Anaya.
- COLUMELA, L.I. (1959): *Los Doce Libros de Agricultura*. 2 vols. (Castro, C.J., trad. y notas). Barcelona, Iberia.
- COMEDIA LATINA (2012): *Obras completas de Plauto y Terencio* (López Grégoris, R., ed., intr. y notas; Bravo, J.R., trad.) Madrid, Cátedra.
- HORACIO F.Q. (1996): *Sátiras, Epístolas, Arte Poética* (Silvestre, H., ed.) Madrid, Cátedra.
- JUVENAL, D. (2007): *Sátiras* (Cortés Tovar R. ed.) Madrid, Cátedra.
- MACROBIO, A.T. (2010): *Saturnales* (Navarro Antolín, F., intr., trad. y notas) Madrid, Gredos.
- MARCIAL, M. (1986): *Epigramas de Marco Valerio Marcial* (Guillén, J. ed. trad. y notas) Zaragoza, Inst. Fdo. el Católico.
- PETRONIO (1968): *Satiricón* (Díaz y Díaz, M.C. ed. y trad.) 2 vols. Barcelona, Alma Mater.
- PLAUTO, L.M. (2003): *Comedias* (González Vázquez, C., ed.) Madrid, Akal.
- SUETONIO T.C. (1999): *Vida de los Césares* (Picón, V. ed.) Madrid, Cátedra.

BIBLIOGRAFÍA:

- AA.VV. (1993): *Convivium. El arte de comer en Roma*. Mérida, Asociación de Amigos del Museo de Mérida.
- AA.VV. (2004): *El arte de comer en Roma. Alimentos de hombres. Manjares de dioses*. Mérida, Fundación de Estudios Romanos.
- ANDRE, J. (1961): *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris, Klincksieck.
- BLANC, N., NARCESSIAN N. (1992): *La cuisine Romaine antique*. Grenoble, Glénat.
- BRUN, J.P. (2003): *Le vin et l'huile dans la Méditerranée Antique*. Paris, Ed. errante.
- DEONNA, W, RENARD, M. (1994): *A tavola con i Romani*. Turín, Pratiche Ed.
- DOSI, A.- SCHNELL, F. (1986): *Le abitudini alimentari dei Romani*. Roma, Ed Quasar.
- EDWARDS, J (1985): *The Roman Cookery of Apicius*. Londres, Hartley and Marks.
- JIMENEZ CONTRERAS, S. (1986): "La industria del pescado en la Antigüedad", *Revista de Arqueología*, 68.
- LUJAN N. (1988): *Historia de la Gastronomía*. Barcelona, Plaza y Janés.
- PURCELL, N. (2003): "The Way we used to Eat: Diet, Community and History and Rome" *The American Journal of Philology*, 124, 3, 329-358.
- SALSA PRINA RICOTTI, E. (1987): "Alimentazioni, cibi, tavola e cucine nell'età imperiale", en *L'Alimentazione nell mondo antico. I Romani*. Roma







“... *Intus vini, foris olei...*”. Una introducción a la vinicultura y oleicultura romana

Yolanda Peña Cervantes

Arqueóloga

RESUMEN/ABSTRACT

Este trabajo constituye una breve introducción a los principios generales de la vinicultura y la oleicultura en época romana. En las siguientes páginas analizaremos los procesos de elaboración del vino y del aceite utilizando para ello la información textual disponible en combinación con la información arqueológica, contando también con el apoyo inestimable de las imágenes proporcionadas por la iconografía y la información etnográfica.

THIS WORK CONSISTS OF A BRIEF INTRODUCTION TO THE MAIN PRINCIPLES OF WINE AND OIL INDUSTRY IN THE ROMAN PERIOD. THROUGHOUT THE FOLLOWING PAGES WE ARE ANALYZING THE PROCESSES OF WINE AND OIL PRODUCTION, USING FOR THIS PURPOSE ALL THE WRITTEN AND ARCHAEOLOGICAL INFORMATION AVAILABLE AT THIS TIME, AND THE INESTIMABLE HELP OF IMAGES PROVIDED BY OTHER ETHNOGRAPHICAL AND ICONOGRAPHICAL SOURCES.

151

Palabras clave: Tecnología agraria romana, vino, aceite, vinificación, bodegas y almazaras.

Key words: Roman agricultural technology, wine, oil, wine fermentation, cellars and oil mills.

El vino y el aceite constituyen dos productos básicos en la dieta mediterránea antigua, erigiéndose, además, como una seña cultural indiscutible para la cultura grecolatina. Como con claridad expresa la afirmación recogida por Plinio utilizada para introducir el título de este trabajo, “los dos fluidos más gratos al cuerpo son para el interior el vino, y para el exterior el aceite”¹. Esta idea está profundamente arraigada en el imaginario antiguo, en el que el vino y el aceite trascienden su carácter dietético para ser usados como medicamento, conservante, combustible, base de perfume, insecticida,... y, cómo no, en su dimensión simbólico religiosa.

Esto tiene su reflejo en la importancia económica que el cultivo de la viña y el olivo,

así como la producción y comercialización de sus productos derivados, adquieren en el mundo romano. Prueba de ello es la abundante información escrita, arqueológica e iconográfica de la que disponemos. Todos los grandes tratadistas agrícolas antiguos reservan un espacio importante en sus obras al cultivo de estas especies y a la elaboración de vino y aceite. Contamos con las insustituibles recomendaciones de Catón, Varrón, Columela y Paladio expuestas en sus tratados sobre la agricultura antigua. Gracias a estos textos, sabemos los momentos propicios para la poda o la plantación, cuándo debe recogerse el fruto, cómo deben disponerse las viñas y los olivos, cuáles son las plagas más temidas y una gran cantidad de detalles concernientes al cultivo de estas especies. Catón, Columela y Paladio recogen además las técnicas empleadas,



en su momento, para la elaboración del vino y el aceite. A las descripciones que estos autores hacen de los procesos tecnológicos de elaboración hay que sumar los textos de Plinio el Viejo, sobre los mecanismos de prensado, el análisis arquitectónico de Vitrubio sobre la articulación de la *pars rustica* y los trabajos de mecánica de Herón de Alejandría².

Arqueológicamente el número de evidencias para intentar comprender la vinicultura y oleicultura antiguas son muy numerosas. Tan solo en el caso de *Hispania* conocemos más de 700 enclaves destinados a la elaboración de vino y/o aceite³. Sin embargo, la información legada a través de la cultura material presenta dos problemas evidentes que condicionan nuestro conocimiento de los procesos tecnológicos del vino y del aceite y de la dimensión económico-social de estos productos. Por un lado están las lagunas de información derivadas del intenso uso de materiales perecederos, esencialmente madera, en estas industrias. Como veremos, la mayoría del utillaje utilizado en la elaboración de vino y aceite ha desaparecido, detectándose en el registro arqueológico solo una parte de estas manufacturas. Son aquellas destinadas a conseguir un volumen medio-alto de producción y que requieren de elementos estructurales que son rastreables en nuestras excavaciones. Una gran parte de la producción utilizaría tan solo elementos muebles realizados en materiales perecederos y, por lo tanto, no puede ser constatada a través de la arqueología. El segundo problema a la hora de interpretar los *ítems* arqueológicos relacionados con la producción de estas manufacturas es la ambigüedad de los restos estructurales documentados. El vino y el aceite utilizan elementos similares en su elaboración, ya que ambos se apoyan en las mismas herramientas para su extracción, lo que impide en muchos casos definir el producto elaborado en una determinada instalación⁴.

Por su parte, la información iconográfica nos permite ilustrar algunos aspectos de la vinicultura y oleicultura del mundo antiguo, sobre todo en la reconstrucción de los utensilios

realizados en materiales perecederos y en la evocación de los ambientes de recolección y prensado. Sin embargo, debemos tener en cuenta que estas representaciones iconográficas, presentes sobre todo en mosaicos y sarcófagos, son imágenes estereotipadas que remiten a tradiciones itálicas antiguas y que actúan de modo icónico como referentes de la importancia cultural de estos productos ligados, indefectiblemente, a la idiosincrasia romana⁵.

En cuanto a la información etnográfica esta presenta una importancia capital a la hora de analizar los procesos de elaboración del vino y aceite. El hecho de que las técnicas de extracción y elaboración de estos productos se hayan mantenido inmutables en la cuenca mediterránea desde época romana hasta mediados del siglo XX en algunos casos, confiere al testimonio etnográfico una validez incuestionable a la hora de reconstruir los mecanismos antiguos. Gracias a las almazaras y bodegas preindustriales podemos reconstruir el material perecedero (maderas, cuerdas, cestería, pieles, etc.) que necesariamente acompaña a la elaboración de estos productos.

De esta forma, las fuentes antiguas junto con la información aportada por la arqueología nos permiten, en combinación con la información etnográfica e iconográfica, reconstruir casi por completo los principios de la vinicultura y la oleicultura en el mundo romano.

EL VINO Y SU ELABORACIÓN

En el mundo romano la viticultura presenta un altísimo grado de desarrollo, alcanzando unos conocimientos que prácticamente no se modifican hasta el siglo XVIII d.C. Este complejo desarrollo técnico y la importancia económica del producto justifica la aparición de textos especializados a partir del siglo I a.C., siguiendo la tradición de los tratados agrícolas púnicos. Especialmente gracias a Columela, sin lugar a dudas el autor romano que trata con mayor profundidad los temas referidos a la viticultura y vinicultura, disponemos de recomendaciones que afectan a todos



los procesos agrícolas y de transformación referidos al cultivo y manipulación de la uva para obtener vino. De esta forma podemos desarrollar todo el calendario agrícola de los trabajos de la vid, conocer las variedades de cepas cultivadas en época romana, con mención a su productividad y a las tierras y climatología más aptas, y contemplar la organización interna de esta producción dentro de las *villae*.

El vino surge de la fermentación que se produce, de forma natural, de la oxidación del azúcar contenido en la uva. El proceso de elaboración del vino es, en principio, sencillo. Tras la recolección de la uva se procede a su estrujado para obtener el zumo de la uva o mosto, que reaccionará al contacto con el oxígeno transformado los azúcares en alcohol y generando una bebida de naturaleza alcohólica. Sin embargo, esta sencillez es solo aparente, el proceso de vinificación es complejo y depende de una gran multiplicidad de variables, como veremos a continuación.

El vino es un producto que junto a su indudable valor dietético posee además una dimensión religiosa, que lo convierte en un producto cargado de significado simbólico y cultural. El vino es la bebida de Dionisos, reencarnado en Baco y asimilado con el latino Liber en época romana⁶. Es una bebida de resurrección, ya que la propia uva renace reconvertida en vino, al igual que las viñas que, sin vida a lo largo del invierno, acogen con exuberancia la primavera. El vino aparece, así, en el mundo antiguo íntimamente ligado con el mundo funerario, como demostración de la existencia de otra vida tras la muerte. Esta tradición es tan fuerte en la cultura mediterránea que es recogida por la religión cristiana, que convierte a este producto en una parte esencial de su liturgia a través de la eucaristía.

La imagen del vino en la Antigüedad está también marcada por una imagen lúdica, la imagen de la embriaguez y el baile representada a través del cortejo dionisiaco, muestra simbólica de la necesidad de codificar

el consumo de un producto "peligroso" debido a su carácter estupefaciente. El vino embriaga y su consumo debe ser reglamentado culturalmente para minimizar su impacto social.

Junto con su dimensión religiosa y su importancia en la dieta antigua, el vino aparece en la mentalidad romana como una inestimable fuente de salud, que lleva a contemplar este producto como un potente medicamento con múltiples usos. Como expresa Plinio el Viejo *apenas si el poder de los dioses puede igualar los beneficios que el vino aporta* (N.H. XXIII, 38). Contamos en este sentido con el testimonio de Asclepiades de Bitinia, que a finales del siglo II a.C. escribe su obra *Sobre la prescripción de vino*, y, sobre todo, con los textos de Galeno, ya en el siglo II d.C. Este autor realiza en su obra *Comentarios al tratado de Hipócrates. Del régimen de las enfermedades agudas* un pormenorizado análisis de los distintos tipos de vino y sus efectos sobre la salud. Un epígrafe funerario, fechado a finales del siglo II a.C. o principios del siglo I a.C., localizado en Volcei insiste en esta idea al referirse a un médico que prescribe vino⁷.

La vendimia

El proceso de elaboración del vino se inicia con la recogida de la uva, a través de la vendimia, un acontecimiento social de primer orden. Junto con su valor simbólico, que se expresa en los innumerables documentos iconográficos de recolección de la uva, se encuentra también su dimensión económica, ya que demanda un importante incremento de mano de obra supletoria que obliga a una reestructuración de las fuerzas de trabajo durante estas fechas. El periodo de la vendimia es acotado en el calendario romano a través de dos grandes fiestas. La *vinalia rustica* que abre oficialmente, a través de la consulta de los auspicios de Júpiter, la vendimia el 14 de agosto, y la *meditrinalia*, celebrada el 11 de octubre, que marca el final del proceso de recolección, simbolizado en el pisado de la uva. Aún existe una tercera fiesta relacionada con



el vino en Roma, demostrando la importancia cultural de esta bebida, la *vinalia priora* en la que se conmemora el final de la fermentación del vino nuevo, el 23 de abril. Estas fiestas aparecen descritas por Plinio, asociadas al propio proceso de elaboración del vino (N.H. XVIII).

La extracción del mosto: el pisado y el prensado mecánico

Tras la recogida de la uva se procede a la extracción del mosto a partir de su estrujado. Este proceso se inicia siempre con el pisado de la uva, pudiendo incrementarse su intensidad posteriormente con el uso de prensas mecánicas. El pisado es una actividad bien conocida etnográficamente, que continua en uso como sistema de extracción en pequeñas producciones aún en la actualidad. Además es una de las imágenes más repetidas en el repertorio iconográfico del vino en la Antigüedad. Esta actividad de extracción se realiza tras depositar el fruto en una cuba realizada en madera u obra, con un orificio de salida por el que el mosto, tras el pisado, se precipita al exterior, siendo recogido en un recipiente de cerámica, de madera o en un depósito de obra, como se aprecia a través de la iconografía y como corroboran los datos etnográficos y arqueológicos. Esta estructura de pisa aparece referida en las fuentes romanas como *calculatorium*, un término que se traduce en castellano de forma genérica como "lagar".

Contamos con muy pocos ejemplos conservados de estructuras específicas de pisa tanto en *Hispania* como en el resto de regiones mediterráneas⁸. Esto es debido a que en el caso de las producciones autárquicas el pisado se realiza en bancos de carácter mueble realizados en materiales perecederos, lo que impide que en condiciones normales podamos documentarlos arqueológicamente. Por su parte, en el caso de bodegas con mayor volumen de producción la pisa suele realizarse utilizando el espacio acotado para la ubicación de los sistemas mecánicos de prensado que veremos a continuación.

Estos sistemas mecánicos de prensado intensifican el estrujado del fruto, incrementado la cantidad de mosto que se extrae de la uva. El abanico tecnológico disponible en época romana para realizar la actividad de prensado es considerablemente amplio y se adapta en cada una de las bodegas a sus necesidades específicas de producción. Como mencionábamos con anterioridad, y desarrollaremos más adelante, estos sistemas de prensado se aplican indistintamente en la elaboración de vino y aceite.

De esta forma contamos con sistemas simples de extracción y sistemas de gran complejidad que requieren de espacios específicos para ubicar grandes máquinas destinadas al prensado. La elección de una tecnología más o menos compleja se vincula con la necesidad de incrementar el rendimiento de la producción invirtiendo en maquinaria y tecnología de extracción.

Desde el punto de vista de la complejización tecnológica en las labores de estrujado, tanto de vino como de aceite, encontramos de forma genérica tres gradaciones, que tienen su correlato también en su visibilidad/invisibilidad en el registro arqueológico. A mayor complejidad mayor grado de evidencia arqueológica y, por lo tanto, mejor conocimiento histórico de ese tipo de producción. Así, en el mundo romano constatamos, en primer lugar, la presencia de sistemas simples de prensado, que utilizan herramientas y estructuras realizadas en materiales perecederos. Junto a ellos conocemos también de la existencia de pequeñas prensas montadas sobre un bastidor de madera, imposibles de rastrear en el registro arqueológico si no poseen elementos estructurales asociados. Y por último, constatamos el uso de prensas de viga, que requieren para su funcionamiento de un espacio específico dotado de elementos constructivos que las hacen fácilmente identificables por la arqueología.

Entre los elementos más básicos de extracción se encuentra la prensa de torsión. Su principio de funcionamiento es muy



simple. El fruto a prensar se introduce en un saco tupido, que es girado en direcciones contrapuestas desde sus dos extremos, en los que se insertan unas varas de madera que ayudan a incrementar la fuerza. Este sistema de extracción, íntegramente realizado en materiales perecederos, está bien constatado iconográficamente desde épocas muy antiguas y su pervivencia a lo largo del tiempo, confirmada por la etnografía⁹. Como en el caso de los bancos de pisa, no dejan ningún tipo de evidencia arqueológica ni requieren de un espacio específico para su funcionamiento.

Con unos principios mecánicos más complejos y una mayor rentabilidad de extracción nos encontramos con las llamadas “prensas de tornillo directo” o “prensas de tornillo central”. Se trata de maquinarias móviles, realizadas casi por completo en madera, que presentan un bastidor en el que se insertan uno o dos tornillos verticales, que en su rotación mueven una plancha que presiona directamente sobre la masa a prensar, ya sea la uva tras el pisado o la aceituna tras su molienda. Nuestro conocimiento directo sobre este tipo de prensas en la Antigüedad es muy limitado debido a la falta de conservación de sus componentes¹⁰. Además, apenas aparecen contempladas en las fuentes escritas, siendo citadas tan solo por Herón (*Mechanika*, III, 2, 13-21) y por Plinio (*N.H.* XVIII, 317), en ambos casos de forma muy genérica. Iconográficamente también sus representaciones son muy escasas.

Sin embargo, las evidencias indirectas hablan de la importancia de este sistema de prensado en época romana. Por un lado, se encuentra el alto número de representaciones y de referencias textuales de las prensas de tornillo directo en época altomedieval, y, por el otro, las evidencias etnográficas. Este sistema de prensado es el más empleado en el Mediterráneo dentro de la agricultura tradicional, debido a su bajo coste, pequeño tamaño y a su buena rentabilidad relativa. Además estas prensas no requieren de estancias específicas de prensado, ya que

son fácilmente transportables y almacenables por lo que se adaptan a la perfección a las necesidades productivas de las explotaciones vinícolas u oleícolas de tamaño medio.

Por último, dentro del repertorio de sistemas complejos de estrujado usados en el mundo romano, nos encontramos con las llamadas “prensas de viga”. Estas reciben su nombre de su elemento más característico, una larga viga de madera, llamada *praelum*, que será la encargada de transmitir e incrementar, gracias a la ley de la palanca, la fuerza que se ejerce desde uno de sus extremos sobre el cargo o masa a prensar. En el extremo anterior de la viga se sitúa el dispositivo que ejerce la fuerza que la hace descender, lo que obliga a fijar sólidamente su extremo opuesto para contrarrestar la fuerza ejercida desde la zona de accionamiento, que se transmite de esta forma a la zona de prensado situada en un punto intermedio. Estamos por tanto ante una aplicación práctica de la “palanca de segundo género” en la que la resistencia, es decir la masa a prensar, se sitúa en un punto intermedio entre la potencia, ejercida desde la zona de accionamiento, y el punto de apoyo.

El sistema empleado para ejercer la fuerza sobre la viga varía, dando lugar, así, a distintas variantes de este modelo de prensa, dependiendo del mecanismo utilizado para incrementar la fuerza. En las prensas más sencillas, las “prensas de viga manuales”, se utiliza directamente la acción humana, ayudada de pesas de piedra, para incrementar la fuerza. Este mecanismo se perfecciona, con el tiempo, introduciendo elementos mecánicos, que incrementan notablemente la intensidad de prensado desarrollada por el *praelum*. Existen dos variantes de accionamiento mecánico, el realizado con ayuda de un torno o cabrestante, que caracteriza a las llamadas “prensas de torno”, y el que se apoya en la rotación de un tornillo sin fin, que caracteriza a las llamadas “prensas de tornillo”.

En la “prensa de torno o cabrestante” este mecanismo es el encargado de conseguir la bajada del *praelum* con ayuda de una cuerda



y una polea. El torno se ancla a un contrapeso, que puede ser directamente el suelo de la sala de prensado o un elemento pétreo dotado de estalles o una caja de madera enterrada rellena con piedras. En el caso de la prensa de tornillo, la subida y bajada de la viga se realiza gracias a un eje atornillado que la atraviesa y que en este caso aparece necesariamente fijado a un contrapeso. La prensa de tornillo presenta, a su vez, dos variedades dependiendo de la función que el contrapeso adquiera en el funcionamiento de la prensa. Así esta pieza puede permanecer fija, "prensa de tornillo fijo", constituyendo simplemente un elemento de anclaje de la prensa o elevarse junto al *praelum*, "prensa de tornillo móvil", para incrementar el peso y por tanto la fuerza de prensado de la viga.

Desde el punto de vista de la eficiencia de prensado, las prensas de tornillo son más competentes que las de torno, sobre todo en los casos en los que el contrapeso acompaña en su desplazamiento vertical a la viga. Sin embargo, esta mayor eficiencia no implica la implantación generalizada de las prensas de tornillo en época romana. De hecho contemplamos la coexistencia de ambos sistemas de prensado, mostrando una distribución claramente regional de ambas técnicas dentro de los límites del Imperio. Respecto a la cronología y origen de las prensas de tornillo, según recientes datos arqueológicos este sistema de prensado se documenta por primera vez en el sur peninsular al menos a partir de época flavia, modificando, de esta forma, las teorías clásicas que situaban su difusión en la Península Ibérica a partir del s. III d.C.¹¹

Las prensas de viga constituyen los sistemas de prensado más eficientes del mundo antiguo y medieval, consiguiendo una altísima rentabilidad de prensado. Al mismo tiempo, sin embargo, requieren de una importante inversión de recursos, ya que precisan de espacios de gran tamaño dotados de unas características constructivas específicas. El hecho de necesitar de elementos estructurales para su funcionamiento, nos permite localizar

las improntas de estas prensas con claridad en el registro arqueológico, lo que ha aumentado nuestro conocimiento de sus características tecnológicas.

Como hemos visto, la extracción del mosto se realiza bien combinando el pisado, primero, y el prensado mecánico, después, o bien utilizando exclusivamente el pisado. Debemos tener en cuenta, en este sentido, que de las acciones de pisar y pensar la uva se obtienen mostos de distinta calidad. El incremento de la fuerza de prensado provoca una presencia mayor de intrusiones, esencialmente taninos localizados en el hollejo, lo que disminuye la pureza del mosto. Por este motivo, los propios agrónomos latinos recomiendan no mezclar los mostos obtenidos, de uno y otro proceso, y llevar a cabo su fermentación de manera separada (Varrón, *De R. R.*, I, 54,3). Incluso los hollejos ya agotados eran utilizados, tras ser mezclados con agua, para realizar una bebida de baja calidad, llamada *iova*, pero con grado alcohólico destinada para consumo calorífico de los esclavos (Varrón, *De R. R.*, I, 5, 4 y Columela, *De R. R.*, XII, 40).

La fermentación

Tras la extracción del mosto se inicia el complejo proceso de la fermentación que derivará en el nacimiento del vino. Este proceso implica una transformación química esencial, por la que los azúcares contenidos en la uva se convierten en alcohol. Las encargadas de realizar esta transformación son unas levaduras, llamadas *saccharomyces cerevisiae*, que se localizan en la superficie de los racimos y que son aportadas de forma natural por los insectos. Estas levaduras al entrar en contacto con el mosto inician el degrado del azúcar, transformándolo en alcohol etílico, anhídrido carbónico, calor y diversos tipos de ácido, entre los que se encuentran el ácido acético y el ácido láctico. Estas levaduras permanecen activas de forma natural, siempre y cuando se asegure una temperatura comprendida entre 14 y 25-30 grados, hasta completar la degradación de todo el azúcar presente en el mosto.



El vino resultante continúa siendo un producto químicamente inestable, sometido a nuevas transformaciones, que plantea serios problemas de conservación. La más peligrosa de ellas, sin lugar a dudas, es la desarrollada por las bacterias acéticas que llevan a cabo el degradado del alcohol y su conversión en vinagre. En la actualidad el uso del frío y del azufre permite estabilizar el vino, y controlar la proliferación de las bacterias acéticas, potenciando la fermentación malo-láctica o "segunda fermentación". Esta segunda fermentación provoca la transformación del ácido málico, presente en el vino por efecto de la primera fermentación, en ácido láctico, disminuyendo de esta forma la acidez del vino y dotándolo de mayor calidad, al mismo tiempo que bloquea la acción de las bacterias acéticas. En época romana, no se conocían las propiedades de los sulfitos como estabilizadores del vino y no existían los medios técnicos para proceder al enfriado controlado del vino, que provoca la muerte de las levaduras sacaromices antes de iniciar la producción de ácido acético. Es decir, no se llevaba a cabo la fermentación malo-láctica que permite el envejecimiento controlado del vino.

En la época antigua el proceso de degradación del azúcar continúa hasta agotarse por completo, momento en el que se inicia la degradación del vino y su conversión en vinagre, con la actuación de las bacterias acéticas. La conservación del vino es pues uno de los grandes problemas de la vinicultura antigua. Para intentar prolongar la vida de los caldos se utilizan distintos aditamentos que generan una gran diversidad de tipos de vino, con sabores y características específicas.

Por un lado se recurren a distintos aditamentos destinados a aumentar el grado de acidez, reduciendo así el pH del vino, lo que provoca una disminución en la actividad de las levaduras, con lo que se consigue ralentizar el proceso de degradado del azúcar y el inicio de la acetización. Entre estas medidas está el añadido de yeso y de fragmentos de *puzolana*. También se agregan sustancias con funciones

antisépticas para controlar en lo posible la generación bacteriana que provoca el picado del vino. Así nace el *téthalassômenoí*, un vino de origen griego que incluye como aditivo agua de mar o sal y que llegará a ser muy demandado en época romana debido a sus propiedades laxantes y medicinales. La presencia de pez en las ánforas, responde tanto a la necesidad de impermeabilizar estos recipientes cerámicos como al poder antiséptico de esta resina. El gusto de la pez llegará a convertirse en un sabor demandado por los romanos como evidencia del buen vino envejecido, hasta el punto de que existe una variedad específica, llamada *picatum*, que se distingue precisamente por su sabor resinado. Por último se incrementa la presencia de azúcares en el vino, añadiendo mostos previamente cocidos para aumentar su gradación. Es el caso del famosísimo *defrutum* y de la *sapa*, mostos deshidratados por cocción que se añaden a los vinos para alargar su envejecimiento. También mediante la incorporación de miel a ciertos caldos se creó un tipo específico de vino dulce, el *mulsum*¹².

Como vemos, el proceso de vinificación en época romana presenta diferencias sustanciales con el que se lleva a cabo en la actualidad, generando unos vinos considerablemente diferentes a los actuales. Además de los peculiares sabores, derivados de los aditamentos señalados, el vino romano se somete, en general, exclusivamente a una vinificación en blanco, para evitar el incremento de bacterias acéticas que produce el contacto con el hollejo, necesario para crear vinos tintos. Como sabemos, la tonalidad del vino depende de la variedad de fermentación realizada. El color rojizo de los vinos tintos se obtiene al incluir en el mosto el hollejo de la uva durante la fermentación tumultuosa. En el caso de los vinos blancos, tras el pisado-prensado, se retiran los hollejos, para evitar que los taninos tinen el mosto.

El vino resultante sería un vino cercano a los vinos de Jerez, como puso de manifiesto el vino experimental fabricado siguiendo estrictamente la tradición romana, realizado en la bodega de Mas de Tourelles por A.



Tchernia y J.P. Brun (Tchernia y Brun, 1999). Los vinos de Jerez son producto de una vinificación que se apoya en los mismos principios de la vinicultura romana, creando unos caldos únicos en el mundo. Estos vinos no son tratados con sulfitos o frío para detener el proceso de fermentación alcohólica, sino que continúan degradando azúcares en su envejecimiento gracias al continuo añadido de caldos jóvenes, que renuevan la actividad de las levaduras sacaromices. Son además vinos en blanco, sin presencia de hollejos en la fermentación, y con una alta graduación alcohólica, que se incrementa con el aumento de la solera, al igual que sucedía en la tradición antigua. Incluso dentro de sus variedades actuales, una de ellas, la Pedro Ximénez, sigue exactamente el mismo proceso de elaboración que el *passum*, un vino dulce de origen púnico que se elabora a partir de uvas pasas, secadas al sol (Columela, *De R.R.* XII, 39).

158

En general, la mayor parte del vino producido en Roma es un vino joven destinado al consumo de añada, debido a la dificultad para hacer envejecer los caldos y a la gran demanda social de este producto. Sin embargo, el añadido de concentrados de mosto y un cuidado almacenamiento puede hacer que los vinos de calidad, bien clarificados y dotados de baja acidez, puedan envejecer mejorando sus cualidades, conformando privilegiadas bodegas de lujo destinadas a un consumo suntuario.

La fermentación se inicia en el mismo momento de la extracción del mosto, en cuanto el líquido obtenido, bien simplemente a través del pisado o utilizando también prensas mecánicas, entra en contacto con el oxígeno. En este primer momento la fermentación es muy intensa debido a la gran presencia de azúcar y recibe el nombre de "fermentación tumultuosa". En este proceso las levaduras sacaromices generan no solo alcohol, sino también otras sustancias, entre ellas anhídrido carbónico en estado gaseoso, lo que provoca el burbujeo y la ebullición que dan nombre a esta primera fase de la fermentación. Esta fase inicial de la fermentación se desarrolla,

generalmente, en los recipientes o depósitos asociados a las estructuras de pisa o prensado. En el caso de volúmenes grandes y medios de producción, estos depósitos aparecen contruidos de obra y reciben en las fuentes latinas el nombre de *lacus*. Estas tinajas o cubetas aparecen sistemáticamente realizadas en hormigón hidráulico, con las características típicas de los contenedores de líquido. La fermentación tumultuosa se da por completada en el momento en el que deja de bullir el mosto, 7 u 8 días más tarde de su prensado. En este momento se han degradado más del 90 % de los azúcares y el vino está listo para ser trasvasado, en una operación denominada "trasiego", a nuevos contenedores donde continúa su envejecimiento, con el añadido de los oportunos aditamentos en cada caso.

La siguiente fase del proceso de fermentación se desarrolla en una sala anexa al espacio de prensado-pisado, integrada dentro de las dependencias del *torcularium*. Esta sala recibe el nombre de *cella vinaria* y en ella se disponen los contenedores en los que el vino reposa un mínimo de 6 meses, en el caso del vino nuevo, y de forma indefinida en el caso de los vinos con vocación de viejos. Estos espacios, poseen una función evidente de almacenaje, previa a la posible comercialización del producto, pero también una funcionalidad específica en el desarrollo de la elaboración del vino, ya que en ellos se completa el proceso de vinificación. En esta fase de la fermentación se usan toneles de madera (*cupae*) o recipientes cerámicos, exentos (*dolia/orcas*) o parcialmente enterrados (*dolia defossa*). La elección de uno u otro contenedor depende de las tradiciones locales y estas, en cierta medida, de la climatología específica de cada región. En este momento de la fermentación es necesario asegurar unas condiciones térmicas estables al vino, intentando reducir lo más posible la temperatura para evitar una rápida degradación de los azúcares que llevarían al avinagramiento de los caldos. Esta temperatura, sin embargo, no puede descender por debajo de los 14 grados, temperatura mínima que permite la supervivencia de las sacaromices. A la hora de evaluar estas



temperaturas, no debemos olvidar que la fermentación alcohólica es un proceso exotérmico, por lo que la propia fermentación del vino libera calor en una cantidad variable, dependiendo del volumen de degradación del azúcar en cada momento.

En las regiones mediterráneas se opta, generalmente, por recipientes de cerámica de tamaño variable. Estos contenedores son habitualmente enterrados (*dolia defossa*), para evitar las oscilaciones térmicas, rebajando la temperatura de fermentación. En la Campania y el sur italiano las altas temperaturas llevan a enterrar los *dolia*, prácticamente por completo, con un módulo de capacidad medio de 11 hl. Mientras en las grandes instalaciones vinícolas de la *Narbonnense* el tamaño de estos contenedores aumenta hasta los 18 hl de media y generalmente son solo parcialmente enterrados, debido a la menor necesidad de refrigeración, en esta región de clima más frío. Mientras en el Mediterráneo oriental y el norte de África, debido a las altas temperaturas y posiblemente también a una tradición agrícola distinta, la vinificación se realiza directamente en ánforas, que debido a su menor capacidad ayudan a refrigerar mejor el vino. Las zonas más frías del Imperio, con climas continentales o atlánticos, permiten el uso de contenedores de madera para completar la vinificación tras la fermentación tumultuosa. Este tipo de contenedores presenta un evidente problema de documentación en las instalaciones de prensado, ya que apenas deja huella en el registro arqueológico¹³.

Por su parte, en las bodegas hispanorromanas se detecta el uso mayoritario de recipientes cerámicos como contenedores de vinificación. Sin embargo, detectamos al menos dos variantes regionales que responden a tradiciones agrarias distintas. Por un lado, atestiguamos el uso de grandes *dolia* enterrados o semienterrados a la manera itálica (*dolia defossa*) en la zona catalana, el levante peninsular y puntualmente el sur de la Lusitania, mientras en el resto del territorio hispano se usarían para este fin unos contenedores cerámicos de menor tamaño que

aparecen exentos y que pueden identificarse con las *orcas* señaladas por Varrón, distintas según este autor de los *dolia* itálicos: «... *orcas in Hispania fervore mustia ruptae neque non dolea in Italia*» (D.D. I, XIII)¹⁴.

Tras esta última fermentación controlada en las bodegas, el vino en sus distintas variedades completa su proceso de elaboración y está listo para su consumo o comercialización.

EL ACEITE Y SU ELABORACIÓN

El aceite de oliva se obtiene simplemente del prensado de la aceituna, tras la decantación del agua contenida en el fruto, sin que en este caso se produzca una reacción química que modifique su naturaleza inicial. El aceite de oliva es realmente zumo de aceituna, extraído a través de diversos medios mecánicos, más complejos de forma genérica que en el caso del vino debido a la mayor dureza de este fruto. Como veremos, la ausencia de transformaciones químicas y su facilidad de conservación hacen que su elaboración sea más sencilla que en el caso del vino, utilizando sin embargo los mismos sistemas de prensado.

La extracción del aceite viene determinada por la propia naturaleza y composición de la aceituna. Por un lado, se trata de un fruto de gran dureza lo que dificulta su estrujado y provoca, entre otras cosas, la necesidad de una molienda previa, para rentabilizar el volumen de producto obtenido. Por el otro, presenta una composición, que incluye junto al aceite, en un volumen medio del 20 %, un residuo sólido, llamado orujo, formado por la piel y el hueso que suponen el 30 % del fruto, junto a un residuo acuoso, que incluye el agua de vegetación y diversos materiales orgánicos solubles en agua. Este último compuesto líquido, que recibe el nombre de alpechín, *amurca* en época romana, ocupa en torno a la mitad del volumen de la aceituna y es liberado junto al aceite en el proceso de prensado. Esta doble composición líquida de la aceituna obliga a separar ambos compuestos tras la extracción mecánica, en un proceso de decantación que se ve favorecido por la distinta densidad de ambas sustancias.



Por su parte, el aceite comparte con el vino una importante dimensión económica y de prestigio social, también con un relevante papel en el mundo ritual. Junto con su dimensión alimentaria destaca en el mundo antiguo su importancia como linimento, ungüento y base de perfume, lo que justifica la reflexión de Plinio que resalta las bondades del aceite de oliva esencialmente para el exterior del cuerpo¹⁵. Además posee una función esencial en la iluminación.

Así, se elaboran diversos aceites dependiendo del grado de maduración de la aceituna. El más temprano es el *oleum acerbum* o *aestivium*, el "aceite de verano", realizado con aceitunas aún verdes y por tanto más difíciles de prensar, con un peculiar sabor agrio y empleado en recetas de cocina muy concretas. El aceite destinado a farmacia y perfumes, se extrae en el mes de noviembre, también con la aceituna aún por madurar, y recibe el nombre de *oleum omphacium*. El aceite corriente de cocina, *oleum ciberium* o *maturum*, se obtiene a partir de aceitunas maduras, recogidas entre enero y marzo, y ocupa, como es lógico, la mayor parte de la producción. Aún encontramos otro aceite alimentario de calidad superior, el famoso *oleum viride*, destinado a un consumo suntuario y realizado sobre aceitunas que han iniciado apenas la maduración. El aceite de iluminación se obtiene prácticamente de los desechos de prensado, destinándose a este fin el llamado "aceite de infierno", no apto para consumo alimentario. Incluso, el alpechín, el residuo obtenido tras agotar por completo el aceite es utilizado como insecticida y herbicida en la Antigüedad¹⁶.

La recogida de la aceituna

Frente a lo que sucedía en el caso de la viña, el cultivo del olivo se caracteriza por la práctica ausencia de cuidados. Junto a dos libros completos dedicados a las labores de la viña, Columela apenas dedica unos párrafos al olivo y sus necesidades de cultivo. En el libro V, Capítulo 9, el agrónomo gaditano describe el proceso de plantación, que se produce por esquejes y la forma de realizar injertos para

umentar la productividad del olivo. En cuanto a los cuidados que debe recibir el árbol, se limita a señalar la necesidad de estercolar cada tres años y de podar sus ramas cada ocho (*De R.R.*, V, 9, 15). El olivo, es pues, una plantación que prácticamente no necesita de atención, lo que le ha valido su designación tradicional de "cultivo de viudas".

El momento de recolección de la aceituna, depende, como hemos visto, del tipo de aceite a elaborar, aunque generalmente la mayor parte de la cosecha se recoge cuando la aceituna está ya madura, a partir del mes de enero, para elaborar aceite de oliva común destinado a la alimentación. La recogida de la aceituna se realiza en la Antigüedad esencialmente, al igual que en nuestros días, gracias al vareo, golpeando las ramas del árbol con varas de madera que provocan la caída de la aceituna, que es recogida gracias a grandes redes dispuestas bajo los olivos. Esta práctica ocasiona la rotura de muchas de las ramas y daños en el olivo, lo que provoca una producción prácticamente bianual. En el caso de las aceitunas verdes, recolectadas antes de su maduración y destinadas al aliño o la realización de perfumes, su recogida se realiza mediante el "ordeño" del árbol, tomando las aceitunas directamente con la mano.

Tras la recolección de la aceituna, esta era trasladada al *torcularium*, es decir a la almazara. Tanto Varrón (*De R.R.*, I, 55, 5) como Columela (*De R.R.*, XII, 52, 4-5) recomiendan la existencia de un espacio específico de recepción de la aceituna, llamado *tabulatum*. Esta estructura de almacenamiento previo debe favorecer la salida del alpechín, reduciendo en la medida de lo posible su presencia en la aceituna. Se recomienda que este espacio, que coincidiría con las etnográficas trojes, esté pavimentado de piedra o teja en desnivel para permitir la salida del alpechín y que disponga de varios compartimentos para no mezclar cosechas de varios días. Arqueológicamente este puesto de almacenamiento es muy difícil de detectar ya que no presenta elementos distintivos claros. Además el almacenamiento previo de la aceituna se podría realizar en otros puntos de



la almazara, no dotados obligatoriamente de una zona acotada estructuralmente.

La molienda

El primer paso en el proceso de extracción del aceite es la molienda de la aceituna con el objeto de crear una masa homogénea, designada con el nombre de *sampsā* en latín, que facilite su prensado. Esta puede realizarse en una sala específica, designada con el nombre de *trapetum*, o compartir el espacio destinado a la prensa. Así, las aceitunas eran depositadas en los molinos, en los que gracias generalmente al añadido de agua, se conseguía una pasta homogénea, llamada *sampsā*, sobre la que a continuación se realizará el prensado. En esta primera manipulación de la aceituna se obtiene ya un primer aceite, el de mayor calidad, ya que, al igual que sucedía en el caso de la uva, el zumo de la oliva es más puro y tiene menos elementos contaminantes cuanto menos se fuerza su salida.

El molido es, por tanto, una fase esencial e ineludible en el proceso de obtención del aceite. Sin embargo, este aspecto de la tecnología oleícola es uno de los más debatidos por la investigación debido a la falta de unificación de los criterios señalados por los agrónomos y al, relativamente, escaso número de piezas de molienda recuperadas por la arqueología, debido, entre otras cosas, a la constante reutilización que sufren estos elementos tecnológicos. Esto ha provocado un intenso debate sobre la terminología antigua aplicada a los mecanismos de molienda conocidos a través de la arqueología, que tan solo en los últimos años parece haber encontrado un acuerdo satisfactorio¹⁷.

Las fuentes latinas señalan la existencia de dos molinos diferenciados destinados a la elaboración del aceite, designados como *trapetum* y *mola*. Estos sistemas de molido de la aceituna aparecen mencionados en tres breves textos de Catón, Varrón y Columela. En los tres casos no se produce una descripción de los mismos, sino simplemente una enumeración de los tipos usados, con sus virtudes y

carencias, lo que ha impedido una vinculación clara con los artefactos arqueológicos hallados en las excavaciones.

Catón (*De Agr.*, 20-22) y Varrón (*De R.R.* I, 55, 2-7) definen como *trapetum* al molino utilizado en la molienda de la aceituna, señalando además Catón la forma semicircular del mortero y los orbes. En otro texto, Catón (*De Agr.* X, 4) recoge otra variedad de molino utilizado en la extracción de aceite que designa como *mola hispaniense*, sin aportar ninguna descripción del mismo. Columela (*De R.R.*, XII, 51, 2 y XII, 52, 6-7), por su parte, junto al *trapetum*, recomienda una variante que designa con el nombre genérico de *mola*, más eficiente debido a que permite regular la intensidad del molido¹⁸. Esta *mola*, que recibe como vemos el nombre genérico para molino en latín, aparece adjetivada en algunos casos por Columela como suspendida (*suspensa*) lo que implica una disposición horizontal de los elementos de fricción¹⁹. De esta forma los agrónomos latinos señalan la existencia de dos tipos distintos de molinos vinculados a la elaboración del aceite: por un lado el *trapetum*, un sistema de molturación específico para la aceituna que incluso da nombre a la sala de molienda, y por otro la llamada *mola*, es decir, un molino de funcionalidad diversa que puede aplicarse también, junto a otros usos, a la molienda de la aceituna convirtiéndose por tanto en una *mola olearia*.

La falta de descripción de estos sistemas derivará en un problema terminológico en el momento en que se intenten aplicar estas designaciones a los tipos arqueológicos conocidos. Como decíamos, en los últimos años, parece haberse logrado un consenso definitivo en la investigación en cuanto a la caracterización del *trapetum* y la *mola olearia*. De esta forma, todos los argumentos parecen indicar que en época romana se utilizaba la designación de *trapetum* para los molinos específicamente oleícolas, esto es, los dotados de muelas verticales, mientras el término *mola* se usaba para designar el modelo de molino genérico, esto es, el que usa dos elementos pétreos dispuestos de forma horizontal



insertados en un armazón de madera. El elemento móvil de este tipo de molino (*catilus*) se adapta por tanto a la descripción como *mola suspensa* dada por Columela. El uso de este último tipo de molino está, hasta el momento, solamente constatado en la Península Ibérica y el círculo del Estrecho, zonas en las que convive con el molino tipo *trapetum*. En el resto del Imperio parece mantenerse exclusivamente, a lo largo de toda la época romana, el uso del molino de muelas verticales, *trapetum*, que dará lugar a los etnográficos "molinos de sangre".

Los molinos se utilizan en la primera fase de elaboración del aceite para obtener una pasta homogénea, que permita incrementar la cantidad de aceite extraído durante el prensado. La molienda de la aceituna permite aumentar la rentabilidad de la cosecha y es una práctica común, como se desprende de los textos antiguos y de la información etnográfica y arqueológica, en las almazaras dotadas de mecanismos de prensado. Cabe, sin embargo, contemplar, al igual que sucedía en el caso de la elaboración de vino, la posibilidad de que en pequeñas producciones se simplificara el proceso de extracción, reduciéndose este al pisado (*canalis et solea*) o a mecanismos simples de prensado, como la prensa de torsión que ya hemos analizado, lo que impediría su constatación arqueológica. También en línea con la dificultad de interpretar correctamente los *ítems* arqueológicos, debemos señalar que la presencia de molinos actúa como un elemento claro de identificación de la actividad oleícola cuando aparece situado en el interior de un edificio de prensado.

La extracción del aceite

Como hemos señalado con anterioridad, los sistemas utilizados para el prensado de la aceituna y la extracción del aceite son similares a los empleados para la extracción del mosto. De esta forma constatamos el uso de sistemas simples de prensado como la prensa de torsión, junto a sistemas de prensado mecánico que van desde la prensa de tornillo directo a la prensa de viga, con sus

variantes de torno y tornillo. Esta igualdad en los sistemas de extracción condiciona, como ya hemos señalado, nuestra posibilidad de identificación del producto elaborado en una instalación de prensado.

Junto con estas prensas, utilizadas indistintamente para la elaboración de vino y aceite, encontramos una variante restringida a la elaboración de aceite, específicamente al *oleum omphacium* destinado a la elaboración de perfumes. Se trata de un sistema montado sobre un bastidor de madera, al igual que las "prensas de tornillo directo", que recibe el nombre de "prensa de cuña". Las prensas de cuña se conocen tan solo gracias a representaciones iconográficas, localizadas en cuatro pinturas de Pompeya y Herculano, en las que aparecen asociadas sistemáticamente a la elaboración de perfumes. También a la preparación de perfumes las destina Herón (*Mechanika, II, 43, 4*), en el único texto antiguo en el que se menciona este sistema de prensado por cuñas. Este sistema de prensado aparece formado por un bastidor de madera con una serie de listones horizontales en los que, gracias a un mazo, se van insertando cuñas de madera que desplazan hacia abajo los listones transversales que terminan presionando sobre el cargo. Este tipo de prensas, vinculadas estrictamente a la elaboración de perfumes, habían entrado ya en desuso en el 79 d.C., habiendo sido sustituidas en las perfumerías por las prensas de tornillo directo, por lo que debemos imaginar un uso marginal de las mismas²⁰.

La aceituna, convertida en una pasta gracias a la molienda, continúa con su estrujado para liberar el aceite utilizando los sistemas de presión referidos. La actividad de prensado se repetirá sobre la pasta de aceitunas o *sampsá*, tantas veces como sea necesario, hasta agotar por completo el contenido oleico de la aceituna. Lo habitual es efectuar tres prensados, en los que la calidad del aceite irá disminuyendo, por lo que es importante no mezclar el aceite de las distintas presiones. Los obtenidos en las dos primeras, están destinados al consumo alimentario, mientras el tercero, en que se



añade gran cantidad de agua hirviendo, está destinado exclusivamente a la iluminación, debido a la presencia de sustancias tóxicas en su composición. Así, la presencia de benzopireno, que se produce como residuo de la combustión incompleta de los materiales orgánicos presentes en la aceituna, hace inviable el consumo alimentario de los aceites obtenidos por añadido de agua hirviendo ya que en la Antigüedad no se procede al refinado, ni físico ni mecánico, del aceite, por lo que solo puede destinarse a alimentación el aceite obtenido del prensado en frío.

La temperatura, es junto al añadido de agua, una de las herramientas claves para favorecer la extracción del aceite. El calor beneficia la fluidificación de los compuestos grasos y reduce su viscosidad, que disminuye con el incremento de la temperatura. Los agrónomos latinos conocían bien la importancia de mantener caldeada la sala de prensado, sin embargo no llegan a un acuerdo sobre los beneficios de disponer hogares en los *torcularia* para incrementar la temperatura, debido a que el humo es dañino para el sabor del aceite. Tan solo Plinio recomienda el uso de hogueras en el interior de las salas de prensado, aunque utilizando exclusivamente huesos de aceituna que afectarían menos a la calidad del aceite (*N.H.*, XV, 10 y 22). El resto de autores clásicos recomiendan medidas alternativas, relacionadas con la construcción de las almazaras en puntos alejados de corrientes de aire, cauces de río y lo más soleados posibles²¹. En este sentido, es significativa arqueológicamente la ausencia de hogares en las salas de prensado.

La decantación del aceite

Tras el prensado, y con la mayor celeridad posible para evitar la oxidación del producto, se inicia la fase de decantación destinada a separar el aceite del agua presente de forma natural en la aceituna, el alpechín, y del

agua añadida en el proceso de prensado. La menor densidad del aceite propicia que tras un periodo en reposo esta sustancia suba a la superficie, dejando en el fondo el desecho del prensado. La separación de ambas sustancias puede realizarse simplemente de forma manual, retirando con un cazo el aceite de la superficie o utilizando sistemas mecánicos más complejos. En el primer caso, el aceite, y el agua derivan directamente a una cubeta de recepción similar a las usadas como receptáculo del mosto. En el segundo, a varias cubetas o receptáculos adosados y a veces conectados (*structile gemella*) que adquieren, diversas formas y mecanismos para propiciar la decantación. Cuando las cubetas aparecen conectadas asistimos a una decantación mecánica del aceite. Si estas cubetas aparecen conectadas en su parte alta, tras el reposo, el aceite pasa al siguiente contenedor, donde continúa el proceso de separación del alpechín. Si aparecen conectadas en su parte baja, el líquido trasvasado es el que contiene mayoritariamente alpechín, quedando el aceite en el receptáculo de partida.

La aparición de este tipo de estructuras de decantación sirve como indicador de la orientación oleícola de la prensa a la que están asociadas, ya que, al igual que sucedía con los elementos de molienda, son específicas del proceso de elaboración del aceite.

Después de la separación del alpechín, el aceite ha completado su proceso de elaboración y está listo para ser consumido o utilizado en sus múltiples usos. Aunque a veces detectamos la presencia de *cellae oleariae*, anexas a las zonas de prensado, estos espacios de almacenamiento no poseen una funcionalidad específica en el proceso de elaboración de este producto, sino que están relacionados exclusivamente con las estrategias económicas y comerciales del enclave productivo.





NOTAS:

1. "*Duo sunt liquores humanis corporibus gratissimi, intus vini, foris olei...*" (Plinio, *N.H.* XXII, 114).
2. Cronológicamente estos textos se distribuyen desde época republicana con el libro de Catón titulado *De Agricultura*, en el que trata el cultivo de la vid, el olivo y los *arbores* frutales, hasta época Bajoimperial con la obra titulada *De Re Rustica* firmada por Paladio. El periodo Tardorrepublicano está representado con *De Re Rustica* escrita, en este caso, por el itálico Varrón, mientras un siglo más tarde Columela realiza una exhaustiva exposición de los trabajos agrícolas y ganaderos en su obra también titulada *De Re Rustica*.
3. Para una acercamiento a las estructuras de elaboración del vino y aceite en *Hispania* remitimos a Peña 2010, Noguera y Antolinos, 2013 y Peña 2014 (e.p.), para el resto del Imperio ver el excelente trabajo de síntesis publicado por J.P. Brun, 2004a, 2004b y 2005.
4. El uso de los mismos mecanismos de extracción, para el mosto y el aceite, genera instalaciones de elaboración prácticamente similares para ambos productos. Esto se refleja incluso en la existencia de un único término latino, *torcularium*, para designar tanto a los espacios destinados a la elaboración de vino como de aceite, reflejando, de esta forma, la morfología común de unos y otros. Este problema fue señalado hace tiempo por J.P. Brun en un artículo ya clásico en la bibliografía de referencia (ver Brun, 1993).
5. Entre los trabajos que de forma genérica contemplan la iconografía de la elaboración de vino y aceite ver entre otros Salcedo, 1996; Blanc y Gurry, 1990; Blázquez, 1996; Heras, 1995; López Monteagudo, 1999 y 2006 y Tchernia y Brun, 1999, 68-76.
6. Sobre la dimensión religiosa del vino y las religiones dionisiacas en el mundo romano ver, entre otros muchos, los siguientes trabajos: Cumont, 1927, Jeanmarie, 1970, Lissarrague, 1995, Poux, 2004 y específicamente para la Península Ibérica García Sanz, 1991 y 1994, García Sanz y Bernal, 1994 y Bendala, 1999.
7. Sobre el uso del vino como medicina remitimos a Cristofori, 2008, Brun, 2013 y Tchernia y Brun, 1999: 25-30.
8. Para el estudio de las estructuras de pisa remitimos a Peña, 2010: 67-68 y Peña, 2014 (e.p.).
9. Etnográficamente está constatado su uso de forma habitual en España hasta finales del s. XX, retomándose esta práctica durante los tiempos de carestía tras la Guerra Civil (González Blanco, 1993: 410). Este sistema de presión aparece abundantemente representado en las tumbas egipcias desde el Imperio Antiguo (ver Lestrup, 1992 y Brun, 2004a: 62-64).
10. Las distintas tipologías de las prensas de tornillo directo han sido estudiadas por J.P. Brun, a partir de datos arqueológicos y etnográficos. Este autor plantea, así, una tabla hipológica con ocho variantes dependiendo del material de los componentes y del número de tornillos (ver Brun, 1986: fig. 61). Para el estudio de estas estructuras en *Hispania* remitimos a Peña, 2010:76-81 y Peña,2014 (e.p.).
11. Para un análisis en profundidad de las prensas de viga y el debate historiográfico asociado remitimos a la síntesis recogida en Peña, 2010: 42-48 y Peña, 2013.



12. Los tipos de vino presentes en el mundo romano son muy numerosos, junto con distintas variantes, dependiendo de los aditivos utilizados, se señalan también en los textos antiguos características específicas dependiendo de la región de elaboración o incluso del tipo de cepa utilizado. Para ampliar la información sobre este punto remitimos a Sáez, 1999, Billiard, 1913, Molina, 1998, Tchernia, 1986, 1990 y 2001, Marangou, 2000, Tchernia y Brun, 1999 y Brun, 2013.
13. Para más información sobre las instalaciones vinícolas italianas consultar los trabajos generales de Baratta, 2005 y Brun, 2004b. Para la *Galia* contamos con los estudios de Brun, 2001 y 2005, Brun y Laubenheimer, 2001 y Poux *et alii*, 2011. Mientras para los procesos de vinificación del Mediterráneo oriental y el norte de África, remitimos también al trabajo de síntesis de Brun, 2004b y a los trabajos parciales de Lequément, 1980 y Rebuffat, 1988, para el norte de África, Brunet, 1993, Callot, 1984, Matijasic, 1993 y Frankel, 1999, para la zona oriental y Grecia. Para la zona de Renania ver Brun y Gilles, 2001.
14. Para el estudio de las bodegas hispanorromanas remitimos a Peña, 2010: 85-95 y Peña, 2013.
15. Ver nota 1.
16. Sobre los usos del aceite de oliva remitimos a Brun, 2013, Castel *et alii*, 2009, Amouretti y Comet, 1992 y Amouretti, 1986.
17. Para un conocimiento en profundidad del debate historiográfico ver Peña, 2013 y Peña, 2014 (e.p.).
18. Columela menciona aún dos elementos destinados al tratamiento previo de la aceituna, el *canalis et solea* y la *tudicula*, que estrictamente no pueden definirse como sistemas de molienda. El primero, como correctamente interpretó P. Sáez en 1983 a partir de paralelos etnográficos, constituye un sistema básico de pisado destinado a producciones de subsistencia (Sáez, 1983). El segundo, fue identificado en 1977 por J. P. Laporte, en la zona del norte de África gracias a la localización de unos elementos de bronce llamados tradicionalmente "*masse d'armes*" (Laporte, 1977). Se trata de una especie de trillo vertical, mayoritariamente realizado en madera, sin paralelos etnográficos. En la fachada levantina mediterránea se detecta también un sistema de molienda no mencionado en las fuentes que utiliza grandes cilindros realizados en piedra, que son desplazados con ayuda de palancas sobre una superficie de piedra, acotada formando una cubeta (Callot, 1984). Para una síntesis de estos sistemas alternativos de molturación, con bibliografía detallada, remitimos a Peña, 2010, 37-38.
19. Para un análisis exhaustivo de la *mola suspensa* y de los textos que las acogen y su descripción ver el trabajo de P. Sáez (Sáez, 2013).
20. Para la reconstrucción de las técnicas empleadas en las perfumerías antiguas remitimos a Mattingly, 1990 y Brun y Monteix, 2009.
21. Nuevamente es Columela el autor que ofrece una descripción más precisa sobre las características que debe tener la sala de prensado para asegurar la temperatura más alta posible: "La prensa, principalmente, y las bodegas de aceite deben ser cálidas, dado que todo líquido dilata mejor con el calor y mengua con fríos rigurosos; el aceite, si se congela (lo cual sucede rara vez), se pone rancio. Pero así como estas estancias precisan del calor



natural, el cual procede del clima y las orientaciones, del modo no precisan de fuegos o llamas, puesto que el humo y el hollín alteran el sabor del aceite. Por ello, la prensa debe recibir la luz de la parte del mediodía, para que no tengamos necesidad de usar antorchas o lucernas cuando se preñe la aceituna" (*De R. R.*, I, 6, 18). Vitrubio recomienda también la orientación sur para el *torcularium* (*De Arq.* VI, 6, 3) y Paladio incluso el uso de *hypocausta* (*De R. R.*, I, 20).

BIBLIOGRAFÍA:

- AMOURETTI, M.CI. (1986): *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin* (Annales littéraires de l'Université de Besançon, 328, Centre de recherche d'histoire ancienne, 67). Paris.
- AMOURETTI, M.C. Y COMET, G. (1992): *Le livre de l'olivier*. Aix-en-Provence.
- BARATTA, G. (2005): *Römische Kelteranlagen auf der Italienischen halbinsel*. Barcelona.
- BENDALA, M. (1999): «El vino en el ritual y el simbolismo funerarios en la Roma Antigua», en S. Celestino (Ed.): *El vino en la antigüedad romana: II Simposio de arqueología del vino*. Madrid, 51-62.
- BLANC, N. y GURY, F. (1990): «Étude typologique des corbeilles de vendange sur les sculptures de Gaule romaine», *Arqueologie de la vinge et du vin, Caesarodunum XXIV*. Paris, 31-56.
- BLÁZQUEZ, J. M. (1996): "Técnicas agrícolas en los mosaicos del norte de Africa", *L'África romana XI*, 1, 517-528.
- BRUN, J. P. (1986): *L'oléiculture antique en Provence. Les huileries du département du Var, RANarb, Suppl. 15*. Paris.
- BRUN, J. P. (1993): «La discrimination entre las instalaciones oléícolas et vinícolas», *La production du vin et de l'huile en Méditerranée, BCH Suppl. 26*, 511-537.
- BRUN, J. P. (2001): «La viticulture antique en Provence», *La viticulture en Gaule, Gallia 58*, 69-89.
- BRUN, J. P. (2004a): *Archéologie du vin et l'huile. De la préhistoire à l'époque hellénistique*. Paris.
- BRUN, J. P. (2004b): *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*. Paris.
- BRUN, J. P. (2005): *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine*. Paris.
- BRUN, J.P. (2013): «Los usos antiguos de los productos de la viña y el olivo y sus implicaciones arqueológicas», en J.M. Noguera y J.A. Antolinos (Eds.): *De vino et oleo hispaniae. Áreas de producción y procesos tecnológicos del vino y el aceite en la Hispania romana. Coloquio Internacional, Anales de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Murcia 27-28*, 19-36.
- BRUN, J. P. y GILLES, K. J. (2001): «La viticultura antique en Rhénanie», *La viticulture en Gaule, Gallia 58*, 165-179.
- BRUN, J.P. y LAUBENHEIMER, F. (Eds.) (2001) : *La viticulture en Gaule, Gallia 58*. Paris.
- BRUN, J.P. y MONTEIX, N. (2009): *Les parfumeries en Campanie antique*, en J.P. Brun (Ed.): *Artisanats antiques d'Italie et de Gaule. Mélanges offerts à Maria-Francesca Buonaio*. Napoles, 2009, 115-133.
- BRUNET, M. (1993): «Vin local et vin de cru. Les exemples de Délos et Thasos», *La production du vin et de l'huile en Méditerranée, BCH Suppl. 26*, 201-212.
- CALLOT, O. (1984): *Huileries antiques de Syrie du Nord*. Paris.



- CASTANYER, P. y TREMOLEDA, J. (2007): *Vilauba. Descubrim una vil.la romana*. Figueras.
- CASTEL, C. *et alli*, 2009, "Perfumes in Mediterranean antiquity", *Flavour and fragrance journal*, 24, 326-334.
- CRISTOFORI, A., (2008): "Menecrate di Tralles, un medico greco nella Lucania romana", en G. De Sensi Sestito (Ed.): *L'arte di Asclepio: medici e malattie in età antica. Società antiche*, Soveria Manelli, 71-104.
- FRANKEL, R. (1999): *Wine and oil production in Antiquity in Israel and other Mediterranean countries*. Sheffield.
- HERAS, M^a. A. (1995): "La vitivinicultura altomedieval y la miniatura mozárabe", *Berceo* 129, 97-112. CUMONT, F. (1927): *Les religions orientales dans le paganisme romaine*. Paris.
- GARCIA SANZ, O. (1994^a): "El Baco hispano a través de sus mosaicos", *VI Coloquio Internacional sobre Mosaico Antiguo*. Palencia-Mérida, 327-332.
- GARCÍA SANZ, O. (1991^a): «Liber Pater epigráfico en Hispania: Textos y contexto religioso», *ETF (HistAnt)* 4, 171-198.
- GARCIA SANZ, O. y BERNAL, D. (1994): "Iconografía dionisiaca en lucernas de la Hispania romana", *CuPAUAM* 21, 117-158.
- GONZÁLEZ BLANCO, A. (1993): "Pressoirs à huile d'époque romaine dans la Península Iberica", *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, *BCH Suppl.* 26, 397-411.
- JEANMARIE, H. (1970): *Dionysos. Histoire du culte de Bacchus*. Paris.
- LAPORTE, J.P. (1977): «La tudicula, machine antique a écraser les olives, et les massues de bronze d'afrique du nord», *BA* 10-11b, 167-170.
- LEQUÈMENT, R. (1980): "Le vin africain à l'époque impériale", *Antiquités Africaines* 16, 185-193.
- LESTRUP, A. (1992): "The making of wine in Egypt", *Göttinger Miszellen* 129, 61-82.
- LISSARRAGUE, F. (1995): "Un rituel du Vin: la Libation ", en O. Murray y M. Tecuçan (Eds.): *In Vino Veritas*. Oxford, 126-144.
- LÓPEZ MONTEAGUDO, G. (1999): "Producción y comercio del aceite en los mosaicos romanos", *L' Africa romana XII*, 1, 359-376.
- LÓPEZ MONTEAGUDO, G. (2006): "Sarcófago bajo-imperial del Museo de Arles con escena agrícola ", *AyC XXIII*, 397-407.
- MARANGOU, A. (2000): "Le plus agréable des vins grecs ", en D. Tomasi y Ch. Cremonesi (Eds.): *L'avventura del vino nel Bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma. Simposio internazionale*, Treviso, 71-85.
- MATIJASIC, R. (1993): "Oil and wine production in Istria and Dalmatia in classical antiquity and the early middle ages", *Production du vin et de l'huile en Méditerranée*, *BCH Suppl.* 26, 247-261.
- MATTINGLY, D. J. (1990a): "Painting, presses and perfume production at Pompeii", *OJA* 9, 71-90.
- MOLINA, J. (1998): "Producción y distribución de vinos de baja calidad altoimperiales: la Hirtiola", *El vi a l'antiguitat, economia, producció i comerç a la Mediterranea occidental. II Col.loqui d'arqueologia romana*. 1998. Badalona, 461-464.
- NOGUERA, J.M. y ANTOLINOS, J.A. (Eds.) (2013): *De vino et oleo hispaniae. Áreas de producción y procesos tecnológicos del vino y el aceite en la Hispania romana. Coloquio Internacional, Anales de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Murcia* 27-28, 2011-2012.



- PEÑA, Y. (2010): *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania*. Tarragona.
- PEÑA, Y. (2013): "Variantes tecnológicas hispanas en los procesos de elaboración de vino y aceite en época romana", en J.M. Noguera y J.A. Antolinos (Eds.): *De vino et oleo hispaniae. Áreas de producción y procesos tecnológicos del vino y el aceite en la Hispania romana. Coloquio Internacional, Anales de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Murcia* 27-28, 37-58.
- PEÑA, Y. 2014 (e.p.): "Bodegas y almazaras en Hispania: Estructuras y ámbitos de producción", *AEArq*.
- POUX, M. (2004): *L'Âge du vin. Rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*. Montagnac.
- POUX, M. et al. (eds.) (2011): *Le vignes et le vin dans les trois Gaules*. Paris.
- REBUFFAT, R. (1988): "Les fermiers du désert", *L'Africa Romana* V, 33-68.
- SALCEDO, F. (1999): "La iconografía del vino en el mundo romano", en S. Celestino (Coord.): *El vino en la antigüedad romana: II Simposio de arqueología del vino*. Madrid, 97-115.
- SÁEZ, P. (1983): "Columela, De r.r. XII 52,6: canalis et solea", *Habis* 14, 147-152.
- SÁEZ, P. (1999): "El vino en las fuentes históricas romanas", en S. Celestino (Ed.): *El vino en la antigüedad romana: II Simposio de arqueología del vino*. Madrid, 35-50.
- SÁEZ, P. (2013): "La suspensa mola de Columela y las moleae oleariae", en J.M. Noguera y J.A. Antolinos (Eds.): *De vino et oleo hispaniae. Áreas de producción y procesos tecnológicos del vino y el aceite en la Hispania romana. Coloquio Internacional, Anales de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Murcia* 27-28, 59-76.
- TCHERNIA, A. (1986): *Le vin de l'Italie romaine*, *BEFAR* 261. Roma.
- TCHERNIA, A. (1990): "Le vinification des romains", *Le vin des historins*. Suzel-rousse, 65-73.
- TCHERNIA, A. (2001): "Le gout du vin romain", en J. Maldonado (Ed.): *Actas del I Simposio de la asociación internacional de Hª y civilización de la vid y el vino*. Pto. de Sta. Maria, 49-59.
- TCHERNIA, A. Y BRUN, J.P. (1999): *Le vin romain antique*. Grenoble.





Figura 1.- Mosaico báquico de Écija (Sevilla) con escena de vendimia y pisa de la uva (autor: S. Garcia-Dils)

169



Figura 2.- Ejemplo etnográfico de prensa de tornillo directo



Figura 3.- Representación de una prensa de viga manual en un escifo de figuras negras depositado en el Museo de Bellas Artes de Boston (tomado de Tchernia y Brun, 1999, 71).



170

Figura 4.- Reconstrucción de la prensa de torno de la Villa dei Misteri en Pompeya



Figura 5.- Dolia defossa de la Villa Regina en Boscoreale (Napoles, Italia)



Figura 6.- Vista general de la zona de extracción del mosto y de la cella vinaria con dolia exentos de la Villa de Las Musas (Arellano, Navarra)

171



Figura 7.- Molino aceitero (trapetum) del Anticuario de Boscoreale (Napoles, Italia)



172

Figura 8.- Molino rotatorio cilíndrico y prensa de tornillo de una de las almazaras urbanas de Volubilis (Marruecos)



Figura 9.- Prensa etnográfica de tornillo de la localidad de Latado de Aliste (Trabazos, Zamora)

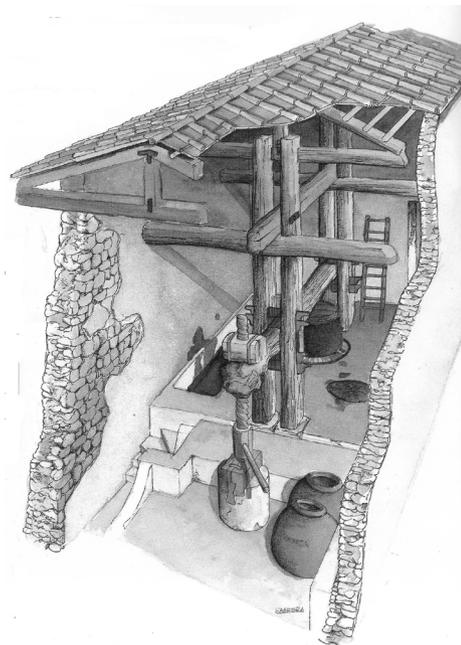


Figura 10.- Reconstrucción de la prensa de tornillo de la villa romana de Vilauba (Gerona) (tomado de Castanyer y Tremoleda, 2007, 28)



Las *villae* romanas. Entre el *negotium* y el *otium*. Los textos literarios como transmisores del modelo de vida de las aristocracias terratenientes¹

Raquel Castelo Ruano¹

Ana M^a López Pérez²

Piedad González²

¹Dpto. de Prehistoria y Arqueología, Universidad Autónoma de Madrid

²Arqueóloga

RESUMEN/ABSTRACT

En este artículo recogemos, si no todos, sí una amplia representación de textos literarios que nos informan sobre múltiples aspectos de las *villae*. Hemos organizado la información obtenida por orden cronológico de los autores y por temas sobre los que éstos trataron

IN THIS ARTICLE WE GATHER, A BROAD REPRESENTATION OF LITERARY TEXTS THAT INFORM US ABOUT MULTIPLE ASPECTS OF THE *VILLAE*. WE HAVE ORGANIZED THE OBTAINED INFORMATION IN CHRONOLOGICAL ORDER OF THE AUTHORS AND ACCORDING THE SUBJECTS THEY DEAL WITH.

173

Palabras clave: Fuentes literarias; *villae* romanas; autores clásicos; épocas republicana, Alto-Bajo imperial y tardoantigua.

Key words: Literary sources; Roman villages; classic authors; Republican period, High-Low imperial and late antiquity.

Las *villae* romanas poseen un notable abanico de posibilidades analíticas y de interpretación que día a día es necesario ampliar más. Por *villa* habrá que entender una realidad amplia que abarque tanto el yacimiento propiamente dicho y conocido a través de la vertiente arqueológica, pero incluido en otra realidad no estrictamente arqueológica como es el *fundus*, es decir, su inclusión dentro de los territorios adyacentes. Para conocer el mundo rural de época romana disponemos de diversos tipos de fuentes (literarias, arqueológicas, toponímicas, iconográficas, arqueométricas, etc.), todas ellas constituyen vías inestimables que nos proporcionan, en conjunto, información abundante acerca de las características de

este tipo de asentamiento romano. Gracias a ellas conocemos: dónde se ubicaban los establecimientos, cuáles habían de ser los condicionantes previos para la elección del emplazamiento de los mismos que facilitarían la comercialización de los productos, la distribución arquitectónica, las características de las salas de representación; la orientación productiva, la relación de los asentamientos entre sí, dentro de un territorio concreto; es decir todas aquellas características que nos ayudan a vislumbrar el modo en el que se organizaba el campo romano, realidad esencial para el conocimiento del mundo antiguo, máxime si tenemos en cuenta que el campo constituyó la base de la economía en la antigüedad. Para elaborar el presente trabajo



hemos seleccionado una serie de autores y sus correspondientes obras literarias, ordenados cronológicamente, iniciando, pues, nuestro recorrido en época republicana y terminando en época tardoantigua, pasando, lógicamente por las épocas alto y bajoimperial. En esta ocasión nos centraremos en las *villae* denominadas como aristocráticas, dejando para otra ocasión, los testimonios literarios referentes a las residencias imperiales.

A través de esta recopilación podremos comprobar, por ejemplo, cómo las riberas de los ríos estaban salpicadas de estas construcciones. Por ejemplo, Plinio el Viejo señalaba que: *el Tiber cerca de Roma, veía por sí solo alzarse sobre sus riberas más villas que todos los demás juntos*. Pero también comprobaremos como éstas podían situarse en las montañas, por ejemplo en Tibur (Tivoli) que fue desde tiempos de los Escipiones una estancia predilecta para los aficionados a pasar temporadas en el campo. En los Montes Albanos el lugar preferido fue *Tusculum* (Frascati) aunque también había suntuosas villas en los alrededores de los lagos Albano y Nemi. Pero, además, existieron villas en playas y ensenadas que bordeaban las costas del lacio, como *Antium* (Anzio) y Gaeta, llegando hasta la Campania, pues localidades como Cumas, Bayas, Miseno, Pozzuoli, Pompeya, Sorrento y Salerno atraían a la sociedad más refinada que disfrutaba en ellas de un ocio prolongado. En ocasiones, los aquejados de una salud delicada buscaban residencias en las zonas más soleadas del sur de Italia, en Lucana o en Tarento.

LOS AUTORES

Época Republicana

Catón (234-149 a.C.), nacido en el seno de una familia de pequeños propietarios en *Tusculum*. Acabada la Segunda Guerra Púnica se dedicó a la administración de su hacienda, con unos métodos que han llegado a nuestros días; métodos que han sido considerados ejemplos de buena y austera administración y que posteriormente puso por escrito en

su **Tratado *Agri Cultura***, el primero sobre la materia. La obra está compuesta por tres libros con dos partes bien diferenciadas. En la Primera Parte trata ordenadamente de: la compra del terreno, la buena administración, del material agrícola y del rendimiento de los cultivos. La Segunda Parte es una recopilación caótica de temas en la que se recogen, por ejemplo, recetas medicinales o preparación de comidas. En la obra deja de manifiesto que prefiere la vida del campesino itálico al refinamiento de la vida ciudadana. Elogia la vida feliz y honrada del labrador, con graneros rebosantes de trigo y bodegas abundantes de vino y aceite y sus granjas pobladas de cerdos, rediles llenos de cabritos, ovejas y despensas llenas de queso, leche, miel, frutas y verduras de todo tipo.

Varrón (116-27 a.C.) originario de Reate, en La Sabina, logró amasar una gran fortuna. Fue propietario de varias villas, pudiendo citar la que poseía en *Tusculum* (junto a los montes Albanos) dominando la campiña romana; en Bayas (Campania) situado a 30 kilómetros de Nápoles; así como la de Casino (actual Monte Casino), al sur del Lacio, en el borde de La Campania, a unos 130 kilómetros al sur de Roma y a unos 60 km. al noroeste de Capua, sobre la Vía Latina. Esta última propiedad fue para Varrón un lugar de reposo y trabajo. Allí tenía su biblioteca, sus manuscritos y sus notas recogidas pacientemente a lo largo de sus lecturas, de sus conversaciones y recuerdos. Tras el triunfo de César sobre Pompeyo en Farsalia, los veteranos de Marco Antonio reclamaron las tierras prometidas en Campania y una partida ocupó la villa de Varrón en Casino (el propio Marco Antonio la usó generosamente en sus orgías) hecho que narra Cicerón en la Segunda Filípica, dejándola, como bien se puede imaginar, en un estado lamentable. César, desde Alejandría ordenó que los bienes le fueran restituidos, pero tras la muerte de éste en el 44 a.C., su biblioteca fue arrasada de nuevo y esta vez de manera irreversible. A principios del siglo IV d.C. Benito de Nursia eligió el lugar y los restos de la villa para fundar la Abadía de Montecasino, tanto, Benito de Nursia como los monjes sabían

que el lugar había pertenecido a Varrón y le honraron, casi como a un fundador (Cubero Salmerón, 2010). Su **Tratado Re Rústica**, es la obra más importante sobre agricultura romana que ha llegado completa, aunque con confusiones y añadidos de copistas. Fue escrita cuando contaba con la edad de ochenta años tal y como él mismo señala en la introducción. La obra está compuesta por tres libros: el Libro Primero, formado por 69 capítulos está dedicado a su esposa Fundania que había comprado una finca y solicitaba de él consejos para cultivarla y sacar de ella el mejor rendimiento. El Libro Segundo dedicado a su amigo Niger Turriano, hombre apasionado de todo lo que se refería al ganado, recoge los diálogos entre varios amigos, grandes propietarios de ganado. El Libro Tercero lo dedicó a su vecino Q. Pinno poseedor de una rica granja, como testimonio de buena vecindad y de los grandes momentos pasados con él, hablando del cultivo de la granja. Trata, sobre todo, de los animales, del cuidado de las piscinas, estanques o viveros para peces tanto de mar como de agua dulce. De interés resultan sus recomendaciones sobre cómo debe ser el suelo de la finca y cómo se miden los campos y su importancia para realizar una buena distribución de los edificios, así como las recomendaciones para construir el edificio dentro de la heredad.

Cicerón (106-43 a.C.): el conjunto del inmenso legado literario de Cicerón es una fuente histórica excepcional sobre uno de los periodos más apasionantes de la historia de Roma, el final de la República. De entre sus obras hemos utilizado **Cartas a Ático, Discursos, Filipica II y Cartas a los Familiares** que nos iluminan, a veces, hasta el más mínimo detalle sobre la vida cotidiana de Cicerón. A través de ellas conocemos detalles de sus innumerables *villae* y de su mansión en el Palatino que compró en el año 62 a.C. por tres millones de sestercios. A lo largo de su correspondencia lo vemos preocupado por lo que constituía una constante en los hombres públicos de su época y de otras muchas: la acumulación de signos externos (casas de campo, fincas, obras de arte, libros, etc.).

Esta preocupación unida al elevado tren de vida diario, hacía que los gastos fuesen con frecuencia desorbitados y obligaba a contraer deudas no siempre fáciles de pagar con los intereses y en los plazos previstos (Rodríguez Pantoja Márquez, 1996). En el año 58 a.C. Cicerón es desterrado como consecuencia de la Ley Clodia y sus bienes confiscados. La casa del Palatino fue saqueada e incendiada; al igual que sus villas de *Tusculum* (que anteriormente había pertenecido a Sila) y Formias (actual Mola di Gaeta, Lacio). A través de estas cartas conocemos que Cicerón poseía en el 55 a.C. dos villas en la bahía de Nápoles, una en Cumas y otra en Pompeya, a la que añadiría una tercera en Puteoli, heredada del banquero M. Cluvio; la de Alba; la de Ancio (vendida a M. Emilio Lépido), la de Ástura (costa del Tirreno, al sur de Anzio); la de Arpino; la casa paterna de los *Tulli*, a la que iba de vez en cuando movido por la nostalgia y en la que hizo todo lo posible por convertirla en una residencia acogedora y atractiva (Segura Munguía, 2005, 70); la de Frusino (interior del Lacio); algún refugio en Anagnia (interior del Lacio) y Sinuesa (también en el Lacio, pero en la costa); así como una red de albergues privados (*deversoria*) a lo largo de las vías de comunicación que unían Roma con sus casas de campo. Contaba con bibliotecas en las casas de Túsculo, Ancio y Formias y en la primera había, además, un gimnasio, pórtico, exedra y numerosas estatuas, algunas de las cuales fueron encargadas a Ático, tal y como sabemos a través de su correspondencia. El territorio Tusculano se convirtió, al final de la época republicana y en el Alto Imperio en una zona privilegiada en la que como hemos visto anteriormente y comprobaremos más adelante, se construyeron gran cantidad de *villae* gracias, sobre todo, a su proximidad a Roma; la belleza del entorno, las preciosas vistas sobre la campiña y el frescor del clima. Estas condiciones hicieron de *Tusculum* uno de los refugios predilectos de numerosas familias nobles romanas. Gracias a los testimonios literarios conocemos el nombre de casi ochenta propietarios, pero si se tienen en cuenta los numerosos restos arqueológicos documentados en el *agertusculanus*, su número hubo de ser mayor, superando el centenar,

aunque no todas fueron grandes y lujosas (Nuñez Marcén y Santos Velasco, 2008,27). Mucho se ha discutido sobre la localización de la villa de Cicerón, proponiéndose varias posibilidades, entre las que destacan: la abadía de *Grottaferrata* y la villa de *Rufinella*, pues en ambos lugares se encontraron vestigios arqueológicos que han querido ser identificados con algunos de los datos aportados por Cicerón en su correspondencia. En el caso de la Abadía de *Grottaferrata* se hallaron, en el transcurso de las reformas realizadas a principios del siglo XVII: un ábaco marmóreo o ara adornada con imágenes que se ha relacionado con el trapezóforo o *mensiferum* mencionado por Cicerón en su Carta a M. Fabio Gallo y que el orador deseaba llevar junto con algunas pinturas a su biblioteca; un herma compuesto por las figuras de Mercurio y Minerva que podría ser el citado por Cicerón, trasladado desde Formias a *Tusculum* y ocho columnas reutilizadas en el interior de la iglesia pertenecientes al pórtico de la villa; además de dos bustos sin cabeza con inscripciones de Catón y Cicerón (Castillo Ramírez, 2005,122). En la villa *Rufinella* se hallaron: un Herma, una cabeza de Sócrates, trapezóforo, capiteles y fragmentos de otras esculturas (Castillo Ramírez, 2005, 78). Como en el caso de la villa de Cicerón ha sido una constante localizar las posesiones de otros propietarios ilustres (Lúculo, Tiberio y Nerón) e identificarlas con los yacimientos que se han ido exhumando a lo largo de las excavaciones arqueológicas distribuidas por las laderas del entorno de la ciudad y sus valles. En cuanto a la villa de Lúculo, construida en dos terrazas, pasó a pertenecer a *Passieno Crispo*, marido de Agripina, la madre de Nerón. Esta villa de la *gens* Claudia pasó a manos de Vespasiano tras la anarquía militar de Galba, Otón y Vitelio, junto a la posesión de la villa de Tiberio y la de Sulpicio Galba que fueron administradas por *T. Flavio Epaphia*. Se ha querido identificar con los restos aparecidos bajo la villa de los *Roccios* y *Varesios*, planta que fue dibujada por Kircher (Castillo Ramírez, 2005,19). El equipo coordinado por J.A. Santos Velasco, que intervino en *Tusculum* entre 1996 y 2003 identificó una villa suburbana que atribuyó a

Asinio Polion, cónsul en el año 40 a.C., aunque no de una manera concluyente. Apoyaría esta hipótesis, la cercanía del lugar del hallazgo de una inscripción (de carácter funerario y hoy perdida) referida a los *Asini Polliones*, pues era costumbre construir los mausoleos en las posesiones familiares; así como, la presencia de sellos en ladrillo atribuibles a la *fligina* de uno de los *officinatores* de aquel personaje. Sin embargo, son otras las asignaciones que se dan a esta villa, como por ejemplo que fuera propiedad de los *Fulvii* (la familia tusculana que más veces alcanzó el consulado); los *Furii* o los *M. Caelius Vinicianus*. Fueran quienes fueran sus dueños la villa fue remodelada y ampliada en época julio-claudia (Nuñez Marcén y Santos Velasco, 2008, 28, 77 y 248).

La villa de Ástura fue la propiedad más apartada y recóndita, la más inaccesible desde Roma en relación a la Vía Apia que atravesaba la Campania. Más concretamente se encontraba a unas siete u ocho millas al sur de Anzio y a unas tres o cuatro jornadas de viaje desde Roma. Ástura era el nombre de un pequeño río, que nacido en los Montes Albanos iba a desembocar en el Tirreno, al sur de Roma. También era el nombre de una pequeña isla que existía en la desembocadura de este río y que con el tiempo quedó unida a tierra firme, a modo de lengua semirrodada por el mar. Al parecer no reunió las características de amplitud y complejidad que sí tuvieron otras de sus muchas propiedades, pero si bien la casa no ofrecía grandes condiciones, sí reunía las necesarias para quien sólo buscaba soledad y aislamiento tras el fallecimiento de su hija Tulia. Considera el sitio como un lugar delicioso frente al mar, con la playa como paisaje desde el cual podía divisarse Anzio, al menos en los días claros. Ástura no fue uno de los lugares considerados habituales para el establecimiento de las residencias vacacionales por parte de los nobles de Roma, pues estos eligieron otros emplazamientos como los ya citados de Túsculo, Anzio, Formias y, los enclaves que desde Cumas a Sorrento jalonaban toda la bahía de Nápoles (Muñiz, 1998, 119-129). Para sufragar tanto gasto contaba con las rentas que pudieran proporcionarle sus propiedades rústicas y urbanas, ya que poseía, procedentes

de su mujer, *insulae* en el Aventino y en el Argileto, ambos barrios humildes de Roma; con las compensaciones de los beneficios de su actividad judicial ya que aunque estaba legalmente prohibido cobrar estos servicios, nada impedía aceptar regalos y presentes de cualquier clase; y con un número considerable de herencias (Rodríguez Pantoja Márquez, 1996).

Época Altoimperial

Marcial (40-104 d.C.), nació en Bilbilis (Calatayud, Zaragoza) ciudad a la que alude en varias ocasiones en sus escritos como en el libro I y X de sus **Epigramas**. Llegó a poseer una pequeña propiedad cerca de Roma y alcanzó el grado de Caballero, lo que le permitió ocupar un lugar importante en los festejos públicos, pero cuando se sintió viejo se acogió al ofrecimiento de una viuda hispana afincada en Bilbilis, de nombre Marcela, que le regaló una quinta en aquella población, donde moriría a principios del s. II d.C. Considera que las *villae* son modelos de buen vivir, pues sus propietarios buscaban en ellas comodidad y descanso, alejados del ruido ensordecedor de las ciudades. Allí su propietario gustaba de disfrutar del placer de la lectura o de la contemplación de las obras de arte. Se trataba de un lugar exclusivo de residencia, apartado de la ciudad, lugar de aislamiento y recreo, que dependiendo del estatus y poder económico de sus moradores, podían ser monumentales y lujosas o modestas, donde no existían actividades agropecuarias o estas estaban relegadas a un segundo plano.

Plutarco (46-120 d.C.). De entre sus obras destaca **Vidas Paralelas**, una colección de veintitrés pares de biografías en las que compara un personaje griego con otro romano. El tomo IV/V trata entre otros personajes sobre Lucio Licinio Lúculo (s.II a.C.) conocido por su gusto por la opulencia y el lujo. A diario organizaba espléndidas cenas, no solo en su casa de Roma situada en el Monte Pincio, sino también en su villa de *Tusculum*.

Columela (4-70 d.C.): Agrónomo gaditano. Debió vivir en la Bética hasta su juventud,

junto a su tío paterno Marco Columela al que cita con cariño y admiración en repetidas ocasiones. Le llama "Agricultor muy entendido y muy activo" y le califica de "hombre erudito en ilustres disciplinas y cuidadosísimo agricultor" de la provincia de la Bética. De él debió aprender los métodos para el cuidado del campo, conocimientos que luego fue perfeccionado con su experiencia personal. Columela se asentó en Roma y allí se dedicó, con entusiasmo, a la agricultura a gran escala, con la que debió hacerse muy rico, moviéndose en los círculos sociales más elevados. Poseyó varias fincas cerca de Roma, situadas en el territorio del Lacio: Ardea, Carseoli y Alba. A menudo se cita una cuarta sobre la que se discute su ubicación, proponiéndose Caere (Etruria); Cerdeña, en la Hispania tarraconense o en Jerez de La Frontera (Cádiz). De sus obras se conservan **De Re Rustica y el Liber Arboribus**. Su obra *De Re Rustica* al igual que la de Varrón centra su interés en las descripciones de los almacenes, lagares, establos, herramientas y labores de campo. Es, en definitiva, una metódica y árida descripción de las faenas del campo, dedicada a las actividades agropecuarias; no obstante, el contacto con la naturaleza se presenta como un bien incomparable ya que proporciona frescor en el caluroso verano, permite olvidar los males de la ciudad, se podía huir del ruido y de la multitud, además de evitar compromisos e imposiciones sociales y reducirse los gastos. La villa servía, por tanto, al ciudadano cansado de la urbe como remanso de paz pero, ante todo, era una granja o factoría de producción agrícola o industrial.

Plinio el Joven (61-113 d.C.) Perteneció a una familia aristocrática propietaria de grandes terrenos agrícolas y administradora de magistraturas municipales. La única verdadera pasión que se aprecia en su vida es su amor a la literatura y su afán por obtener una gloria literaria que lo sobreviviera. Ello se manifiesta por su amor por el campo, donde retirado en alguna de sus numerosas villas puede disfrutar de un ocio que le permita escribir poemas, reelaborar discursos pronunciados en el senado o ante los tribunales de justicia o redactar esas



178

cartas en las que plasma sus ideas sobre los hombres y la vida, basadas en la cortesía, en una refinada educación, en la generosidad o en la sencillez. Sus **Cartas** son una fuente insustituible de información de la vida en las villas romanas de su época. Constituyen el más extenso y particular ejemplo de descripción de un complejo edilicio pero son, también, una de los más notables pinturas literarias del paisaje y de la propiedad agraria que ha legado la antigüedad, siendo un complemento perfecto a los Tratados Agronómicos (Fornell Muñoz, 2009,154-155). Sabemos que Plinio, disponía, al menos de las siguientes *villae*: Tragedia y Comedia, situadas a orillas del Lago *Larius*, actual Lago Como, una de ellas sobre el promontorio de *Bellagio* y la otra en la misma orilla. Las llamaba “sus delicias” y pasaba en ellas algunas temporadas para velar sus intereses o convivir con sus paisanos (Segura Munguía, 2005, 172); la *villa Laurentinus*, próxima a Ostia y al *Vicus Augustinus*, una villa marítima erigida al pie del Tirreno. Como, posteriormente podremos comprobar a través de su Epistolario, estaba constituida por dos cuerpos de edificios separados y dispuestos a lo largo de la playa: el primero formado por ambientes de representación (vestíbulo, atrio, peristilo, *balnea* y gran triclinio que presidía la construcción) además de las estancias de servicio. El segundo cuerpo, circundado por jardines y avenidas estaba reservado al reposo del patrón de la casa (Fornell Muñoz, 2009, 142-144). La propiedad preferida de Plinio parece ser la denominada *in Tuscis*, cerca de la actual *Cittá di Castello* (Segura Munguía, 2005,172). Su descripción es tan detallada como la realizada para la villa Laurentina, similar arquitectónicamente aunque quizá de mayor simplicidad y orden en la organización de las estancias (Fornell Muñoz, 2009, 147-148). Se encontraba situada próxima al municipio de *Tifernum Tiberium* y tras las intervenciones arqueológicas se ha podido determinar que se hallaba bajo la actual villa de los marqueses Capelleti, en el topónimo Colle Plinio (San Giustino, provincia de Perugia). El primer propietario de la finca fue Marco Granio Marcello, miembro del orden senatorial y perteneciente a una *gens* de cierta importancia, presente en La

Campania, especialmente en la colonia romana de Puteoli. Su actividad edilicia es conocida gracias a una completa y muy numerosa serie de sellos impresos en material *latericio*, especialmente tejas. La propiedad debió pasar a manos de su hijo *Granio Marcio*, procónsul de la Bética; posteriormente pasaría a formar parte del patrimonio imperial y por último a manos de Plinio el Joven quien las recibiría por herencia bien por vía materna o a través de su tío Plinio el Viejo. Al parecer existen indicios que la madre de Plinio el Viejo y de Plinia (madre de Plinio el Joven) fuera Grania Marcella, hija de *Granio Marcello*, retornando, así, la propiedad a los descendientes de los *Granii*. La propiedad de Plinio el Joven se ha atestiguado a través del hallazgo de *bolli laterizi* con las letras CPCS (*Caius Plinius Caecilius Secundus*). Tras un abandono o estancamiento de la propiedad, en la segunda mitad del s. II d.C., la villa continuó en uso en época bajoimperial pasando, de nuevo, a ser propiedad imperial (Uroz Saez, 2004, 153-159).

Lucio Anneo Séneca (4 a.C.-65 d.C.): Filósofo, político, orador y escritor romano conocido por sus obras de carácter moralista. Nacido en la provincia romana de la Bética, concretamente en Córdoba, estudió retórica y filosofía en Roma. Quedó profundamente influido por las enseñanzas de los estoicos. En el 49 d.C. tras ser nombrado pretor se convirtió en el tutor de Nerón. La honestidad y moderación que caracterizaron a este emperador durante los cinco primeros años de mandato fueron debidas a la influencia de Séneca, pero hacia el año 62 d.C., Séneca perdió todo control sobre el emperador. De entre sus obras destaca **Las Cartas Morales a Lucillo**, las más famosas y representativas. Nos dan, en verdad, clarísimo concepto de las ideas y del vivir de Séneca, medio austero y medio sibarita, así como de las ideas y del vivir de aquella época.

Época Bajoimperial

Aurelio Prudencio Clemente (348-410 d.C.). Nacido en *Calagurris* (Calatayud) o *Caesaraugusta* (Zaragoza) en el seno de una

familia distinguida cristiana y con buena disposición económica. Su obra **Contra Symmachum** nos permite conocer como las casas de los senadores romanos eran verdaderos museos.

M.Cetio Faventino, autor de la segunda mitad del siglo IV d.C., entre sus obras destaca **De diversis fabricis architectonicae o Artis architectonicae privatis usibus ad breviatus liber** (Las diversas estructuras del arte arquitectónico o compendio de arquitectura) como él mismo indica en la introducción, este libro trata de forma resumida y con un lenguaje bastante elemental algunos aspectos relativos a la arquitectura privada, como por ejemplo, la orientación adecuada de los huecos de las puertas o la luz más apropiada para los ventanales. Como él mismo indica, deja a personas de mayor sabiduría lo que concierne a las ciudades y a lo público en general. Aborda cual debe ser la distribución ideal de una granja, el trazado de la edificación urbana, las proporciones de algunas habitaciones, las formas y emplazamiento de los baños, la construcción de las bóvedas, etc.

Paladio Rutilio Tauro Emiliano: Su **Tratado de Agricultura** cierra la serie de tratados agronómicos que inició Catón en época republicana. Su obra es heredera, por tanto, de una larga tradición latina, cartaginesa y griega; una compilación de las obras más importantes de arquitectura con algunas partes dedicadas a aspectos arquitectónicos. La obra se dirigió a un público de nuevos propietarios agrícolas. Tomó pocas cosas de Catón y Varrón y mucho de Columela, y además en los temas de arquitectura se basó en Vitrubio. La obra se presenta en forma de anuario agrícola tratando importantes aspectos, como por ejemplo, que criterios hay que seguir para elegir una buena finca, precisiones de cómo debe ser el edificio, cómo deben distribuirse las distintas habitaciones, ocupándose también, de dar consejos para la construcción de viviendas.

Quinto Aurelio Simaco Eusebio: Nacido en el seno de una familia rica en propiedades inmobiliarias. Sus propiedades se localizaban

en Roma y alrededores, en Campania, el Lacio, El Sannio, Apulia, Sicilia, *Mauritania Cesariense* y quizá Lucania. De entre sus obras hemos utilizado para la elaboración del presente trabajo: **Cartas**, algo más de novecientas dirigidas a Teodosio y a Graciano, además de a familiares, amigos y dignatarios de su tiempo.

Decimo Magno Ausonio (310-395 d.C.): Nacido en Burdeos, llegó a gozar de alta consideración social y en particular de Teodosio, Simaco y Paulino de Nola. En varias ocasiones y en varios libros cita las construcciones en el campo. En el **Poema Heriolo** (Opúsculo XII) compuesto en el 378 d.C. a la muerte de su padre, Julio Ausonio, nos indica que heredó una propiedad en las cercanías de Burdeos, componiendo el poema: "Sobre una pequeña Heredad" para saludarla. En el **Poema El Mosela**, el más extenso de las poemas y el que más fama dio a Ausonio, narra el viaje que realizó desde Bingen (a las orillas del Rhin) a Neumagen que baña el Mosela; probablemente entre finales del 371 comienzos del 372, con el objetivo político y propagandístico de ensalzar la paz y la civilización romanas que de la mano de Valentiniano I se extendieron en el limes septentrional del imperio. El poder civilizador de Roma se plasma en las múltiples mansiones que pueblan las orillas del río. Equipara a los constructores de las *villae* del Mosela y a sus anónimos constructores con los más famosos de la antigüedad y señala que nada tiene que envidiar los que en ellas viven a los propietarios de Bayas, pues sus casas son dignas de rivalizar con las mejores construcciones de Eubea, Siracusa o Faros. En Las **Epístolas** nos proporciona una rica información a propósito de la vida privada del siglo IV. En cuanto a los **Epigramas** nos interesa el epigrama 48 dedicado a una estatua de mármol colocada en una villa de su propiedad; una finca heredada de su mujer Atusia Lucana Sabina y ubicada en el Pago Lucaniaco. Alvar Ezquerro, señala que mucho se ha escrito sobre las fincas que poseyó Ausonio, realizándose varias hipótesis. Según Grimal Ausonio, sólo poseyó la finca llamada *Lucaniacus*, cerca de *Bourg-sur-Gironde*, que le servía de puerto en sus



desplazamientos fluviales; Loyen le atribuye varias posesiones: una casa en el suburbio oeste de Burdeos (*Navarus*); la villa *Lugaïnac* (pago *Lucaniacus*); una villa cerca de *Saintes* (*Campi Santonici*); una posesión en *Poitou* y una casa en Bazas, también heredada de su padre y otra cerca de *La Bigarre*. Bistaudean considera que el poeta habría dispuesto de una casa en la ciudad de Burdeos (probablemente dote de su esposa Sabina de la que solo guardaba el usufructo) y una finca que él considera heredada de su madre Eonia y compartida con su padre; no obstante cree que no sería extraño que la villa hubiera sido recibida como herencia de su esposa *Atanusia Lucana Sabina*, pues *Lucaniacus* es un topónimo que parece hacer referencia al apellido familiar de ésta. Hopkins sospecha, al igual que otros muchos investigadores que se trata de la misma villa descrita en *De Heriolo*, donde la referencia a los antepasados paternos que la cultivaron (padre, abuelo y bisabuelo) no es más que una manera de ocultar el poco relieve social de esta línea familiar (Alvar Ezquerro, 1999, 68-69). Tal vez a estas posesiones habría que añadir otras tres propiedades rurales de menor importancia, cerca de Bazas, en el país de Buch y en el sureste de Poitiers.

Paulino de Nola: Figura compleja y muy representativa del siglo IV d.C. Procede de la aristocracia senatorial galorromana, nacido en Burdeos en torno al 353/355 d.C. fue un personaje cercano a los principales círculos del poder. Sus escritos permiten conocer el criterio de un personaje de la más alta condición social y cualificado, por tanto, para emitir no sólo juicios sobre el estado de las ciudades de aquella época, sino para conocer la vida de los grandes latifundistas. Viajó a varios países, entre ellos a Hispania, residiendo en *Complutum*. Allí se casó con Terasia (384) propietaria de extensas fincas. Dedicó algún tiempo a recorrer sus propiedades (su patrimonio parece que fue inmenso), a visitar amigos (pertenecientes, también a la aristocracia) y a reuniones con literatos como Sulpicio Severo, Jovio, etc., y a competiciones poéticas. Tuvo un hijo, Celso, que murió a los ocho días de haber nacido,

desde ese momento, Paulino y Terasia vivieron como hermanos y repartieron sus riquezas entre los pobres. En el 393/394 el pueblo de Barcino pidió, por aclamación al obispo que Paulino fuera nombrado sacerdote, hecho que no fue bien visto por el Papa. Paulino y Terasia, tras vender sus posesiones de Hispania, regresaron a Nola y comenzaron la organización de las comunidades ascéticas. En el 408/409 fue nombrado obispo de Nola, cargo que ostentaría hasta su muerte en el 431 d.C. Tanto su actividad episcopal como constructiva fue muy importante ya que, además, de haber mandado reparar la calzada y construir un hospicio, levantó la basílica de los Apóstoles, un baptisterio, varios edificios para los peregrinos y la comunidad que le rodeaba, dotó de agua las fuentes de la gran plaza porticada a la que se abrían las iglesias y renovó la basílica de San Félix. De sus innumerables obras destacan sus **Epigramas**, testimonio de la manera de vivir de los más ricos terratenientes que distraían su ocio con el intercambio de regalos acompañados por otros juegos literarios.

Época Tardoantigua

Paulino de Pella: poeta cristiano del siglo IV d.C., nieto de Ausonio y heredero de una poderosa familia cuyas propiedades se extendían desde Macedonia hasta Aquitania. Fue, por tanto, dueño de grandes extensiones de tierra en la Galia, en las proximidades de Marsella y en Grecia, concretamente en Pella, de dónde le vino el sobrenombre. Durante la ocupación visigoda de Aquitania perdió las tierras que poseía en esta región (tal y como narra en un poema autobiográfico) teniéndose que refugiar en Marsella donde según sus palabras poseía una finca agrícola definida por él como *un campito y un cierto número de esclavos* (Traina, 2011, 113).

Salviano: Sacerdote de Marsella, escribió entre otras obras ***Ad Ecclesiam***, en la que hace alusión a los *fundis*; a **Geroncio**, autor de *La Vida de Melania* y a **Paladio** autor de ***Ad Lausum praepositum Historia quae sanctorum Peatrum Vitas complectitur***. Estos dos últimos autores nos hablan de Melania

la Joven de origen hispano y senatorial. Conocemos que tuvo posesiones en Campania, Sicilia, Mauritania, Britania, Numidia, Roma e Hispania; éstas últimas heredadas por vía de su abuela Melania la Vieja. Sobre la villa de Sicilia, próxima al estrecho de Mesina conocemos que: *paisaje encantador, mármoles, estatuas, baños, piscinas desde las cuales el nadador podía distinguir a un lado el mar, cubierto de embarcaciones; a otro el bosque, entre cuyo follaje se escondían los ciervos y los jabalíes; y alrededor de la muralla señorial, el dominio útil, cuyo cultivo estaba a cargo de 500 siervos.* La villa que poseían en Tagaste: *era un centro artístico e industrial donde centenares de esclavos hacían muebles, máquinas de toda clase y objetos de arte como tapices, platos de oro, cajitas de marfil, pendientes, pulseras, collares de perlas.* Sus ingresos fueron fabulosos, sin contar los ingresos de ella, los de su esposo *Valerio Piniano* alcanzaron la cifra de 120000 piezas de oro anuales; no en vano él pertenecía a los famosos *Valerii* una de las familias senatoriales más rica e influyente de la Roma de finales del siglo IV e inicios del s. V d.C. (Villaverde Vega, 2001). Ambos, por tanto pudieron llegar a reunir una suma de oro incalculable, pues, entre otros datos se conoce que entregó 45000 libras de oro para socorrer a los pobres y mayores, además de sostener monasterios (Blázquez, 1990, 145-186) y su casa estaba iluminada por riquezas como por fuego. El palacio de Roma tenía además valiosas esculturas que fueron entregadas como regalo a la emperatriz María, como luego tendremos ocasión de comentar (Blázquez, 207-208). Melania la Joven y su esposo, Valerio Piniano, tuvieron que enfrentarse a sus parientes como consecuencia de querer deshacerse de su patrimonio. En el año 404 Publícola, padre de Melania falleció en su quinta de recreo de Sicilia y aunque durante años se había opuesto a la vocación ascética de su hija, en su testamento autorizó a disponer como quisiera de su herencia. Liquidaron así su ingente patrimonio compuesto por una serie de grandes fincas ubicadas en Hispania, Galias, Italia, Sicilia. África y Britania. El matrimonio poseía, además, un magnífico palacio en Roma, la *domus Valerii*, que Piniano había

recibido de sus padres; así como ricas joyas, muebles y ropas y varios miles de esclavos. Su primer paso consistió en poner a la venta su casa de Roma y emprender las acciones legales pertinentes para emancipar a los esclavos que servían en ella. Severo, hermano menor de Piniano interpuso una demanda judicial ante el senado, basándose en el hecho de que ni Melania ni Piniano poseían la capacidad legal para enajenar sus bienes. Los senadores, enemigos de la dispersión de los patrimonios aristocráticos, dictaron fallo a favor de Severo. Melania y Piniano tuvieron que recurrir a la corte ya que Constantino el Grande había dispuesto en el año 321 que los varones de veinte años y las mujeres de dieciocho, de vida y costumbres honestas, pudiesen solicitar del príncipe la declaración de plena capacidad (*venia aetatis*), otorgado a título individual, que les permitiera desprenderse de los bienes muebles que consideraran oportunos. No obstante, necesitaban, para enajenar fincas rústicas y urbanas un decreto especial emitido por el gobernador de la provincia o por la curia de la localidad donde se hallasen inscritas, en el caso de Roma, el propio senado. Melania y Piniano sabían que la cámara nunca consentiría en expedir el documento necesario para la venta de su palacio y que, por consiguiente, toda posibilidad de llevar a cabo sus planes dependía de la voluntad del emperador Honorio. Ganarse esta voluntad no era fácil y previamente, era necesario, procurarse de la complicidad de algún destacado personaje de la corte que pudiera interceder a su favor ante la persona de Honorio. Solicitaron ser recibidos en audiencia por la emperatriz María y su madre Serena, mujeres de reconocida devoción y piedad. La entrevista tuvo lugar en el Palatino, en el 404. Gala Placidia, como princesa de la casa imperial debió asistir a la misma. Melania y Piniano llegaron acompañados por un séquito de ascetas y servidores que portaban costosos regalos para la emperatriz María, el prepósito Deuterio y los principales eunucos de la sagrada cámara. Melania contraviniendo el protocolo que exigía que las damas de alto rango senatorial se presentasen en palacio mostrando el cabello artísticamente arreglado y ataviadas con espléndidos ropajes



de seda) acudió vestida con su pobre hábito de lana y con la cabeza cubierta con velo. La emperatriz, que aguardaba al matrimonio en la entrada del palacio, rodeada de su séquito de matronas, obispos y eunucos abrazó a Melania y tomándola de la mano la condujo al interior de la sala de audiencias, donde la invitó a tomar asiento junto a ella en el trono. Después de estrecharla contra su pecho; una vez más y besarla los ojos, hizo un llamamiento a todos los asistentes para recordarles que Melania *despreciando la delicadeza de su educación, su fabulosa riqueza, el fasto de las dignidades y todas las satisfacciones de su vida, no teniendo ni la debilidad ni la pobreza voluntaria, ni ninguna cosa de la que nos fascinan, se ha entregado a una muerte diaria...* La emperatriz y su madre escucharon las demandas de los esposos. Estos expusieron las dificultades legales con las que había topado para deshacerse de sus bienes y como Severo y otros miembros de la familia obstaculizaban su propósito con el apoyo del senado. Solicitaron el patrocinio de las princesas para obtener del emperador la sanción oportuna que les permitiera liquidar su patrimonio. María notificó el asunto a Honorio para que emitiese los correspondientes decretos, ordenando que en cada provincia los bienes de Melania y Piniano fueran vendidos bajo la responsabilidad de los gobernantes y de los magistrados locales. Los documentos fueron redactados y confirmados de inmediato y los solicitantes recibieron su copia. La rapidez con la que se resolvió todo no dejó de sorprender a Melania y su esposo. La emperatriz María, dispuso, además, que los esposos fueran conducidos de vuelta a casa por los eunucos del palacio y que les fuesen reintegrados los obsequios que habían traído consigo. Melania y Piniano, sin embargo, no consiguieron vender el palacio de los Severos, según Geroncio, el edificio era tan vasto y suntuoso que nadie tenía dinero suficiente para adquirirlo (Fuentes Hinojo, 2004, 101-104).

Gayo Solio Apolinar Sidonio (430/433-482/487). Nacido en Lyon, en el seno de una familia de la aristocracia galorromana con rango senatorial. Por parte de su madre estaba emparentado con la casa arvenesa

de Los Avitos, relación que fue reforzada por su matrimonio con *Papianila* (hija de Avito, emperador que entró en Roma antes de acabar el año 455 d.C.). Al casarse, recibió como dote la finca rural de *Avitacum*, situada a orillas del lago *Aydat*, cerca del actual *Clemont-Ferraud*, finca en la que pasó largas temporadas de su vida y que le convirtió en un amante de Auvernia. Es uno de los muchos personajes de primera fila que, oriundos de provincias, la Galia en este caso, desempeñaron un papel notable en la vida pública del imperio. Gozó de gran prestigio al final de la Antigüedad y a lo largo de toda la Edad Media. Su obra literaria constituye el pensamiento de la aristocracia gala a finales de la época romana tardía. Su biografía abarca de lleno el siglo V d.C. En la vida de Sidonio y en su actividad jugó un papel de primera importancia el círculo de amigos. Los *honestiores*, que en aquella época no eran más de cien familias. De este círculo cerrado formaban parte quienes habían desempeñado funciones de relevancia política, tanto en el poder central como en los diferentes organismos de la administración provincial, grandes terratenientes y miembros de la jerarquía eclesiástica. Entre este círculo destacan los Poncios, personajes de Aquitania, en cuyo honor escribió el **Poema 22** dedicado a su villa, que Sidonio había visitado en calidad de huésped y amigo. El poema contiene una descripción detallada de cada una de las estancias de esa noble morada rural. La villa fundada por *Pontius Paulinos*, perteneció a *Pontius Leontius*, un absentista que pasaba largas temporadas en la finca. De interés para nuestro estudio son los **Poemas 18 y 19** que se ocupan de los baños y del estanque de peces que había en la villa del poeta.

DIFERENTES ASPECTOS DE LAS VILLAE RECOGIDAS EN LAS FUENTES

A.- Recomendaciones para la elección del terreno y la construcción

En líneas generales se puede decir que las villas romanas siguieron con bastante fidelidad los preceptos planteados por los autores clásicos en general y por los agrónomos en particular;

lo cual no es sorprendente, pues son normas regidas por el sentido común y la experiencia. El grupo de textos que recogemos en este primer epígrafe nos informa sobre aspectos tan interesantes como: recomendaciones sobre la ubicación de la villa, sobre cómo construirla, las proporciones que debe tener la casa con respecto al recinto, así como las características de las diversas partes que la constituyen.

1.- Emplazamiento cerca de la ciudad

Soy partidario, pues, de que la finca que se compre está situada en un lugar próximo a la ciudad, adonde pueda el dueño desplazarse con frecuencia y anunciar que ha de venir con más asiduidad de lo que realmente tenga pensado, pues con este temor el capataz y los esclavos estarán siempre en sus puestos, más siempre que le presente la ocasión, debe el dueño detenerse en su hacienda, con la condición de que no sea esta una permanencia inactiva y ociosa, pues es deber del propietario laborioso inspeccionar con cierta frecuencia en toda época del año todos los rincones de su campo (Columela I,2).

2.- Recomendaciones de ubicación de la finca

Lo primero que deben tener en cuenta tanto el que posee una finca heredada de sus mayores como el que vaya a comprar una, es conocer qué tipo de zona es la más recomendable, bien sea para que pueda desprenderse de una finca inútil o bien para que pueda comprar una de calidad. Si la fortuna ratifica con su ayuda nuestros deseos, tendremos una finca en un clima saludable, en una tierra fértil, en parte llana, en parte con colinas suavemente inclinadas hacia oriente o hacia mediodía, con zonas de tierra cultivable y con otras silvestres y rugosas y no lejos del mar o de un río navegable por donde pudieran ser exportados los frutos e importados los suministros. La llanura distribuida en prados, tierras de labor, saucedales y cañaverales, lindará con las edificaciones. Unas colinas estarán despobladas de árboles para destinarlas a la siembra exclusiva de cereales; éstos, sin embargo, crecen mejor en las llanuras medianamente secas y grasas que en lugares en pendiente; por esta razón, hasta los campos de trigo más elevados deben ocupar zonas planas, y tener la menor pendiente posible y el mayor parecido con la llanura. Otras colinas serán vestidas de olivos y viñas... (Columela, I,2).

Soliviantas mi espíritu al evocarme la costa campana, pero como nosotros residimos en el campo pranestrino, también disponemos de las mismas dulzuras. Aunque sea

más numerosa la opinión de los hombres que anteponen los lugares costeros a los montañosos, sin embargo, yo considero que para evitar calores son más adecuados los parajes montañosos que los abiertos para el cultivo (Simaco. Libro VII. Carta 37. Simaco a Decio. Fechada en el 397).

3.- Ubicación de la finca junto a un camino cómodo de acceso

Las que tienen en su vecindad medios de transporte apropiados que permiten vender en otro lugar lo que se genera e importar de allí las cosas convenientes para lo que se necesita en la finca, por todo ello son provechosas (...) (...) Los transportes hacen más productiva a la misma finca. Si hay caminos por donde los carros puedan circular con facilidad o ríos cercanos por lo que se pueda navegar, sabemos que por un procedimiento u otro se exportan y traen muchas mercancías de predios (Varrón. Rerum Rusticarum).

Un camino cómodo conlleva muchas ventajas para la finca. La primera y más importante, la propia presencia del dueño quien podrá desplazarse hasta ella de mejor gana si no debe preocuparse de las molestias que ocasionan un camino malo; en segundo lugar, a la hora de importar y exportar, el camino es un factor que aumenta la ganancia de nuestros productos y que disminuye los costes de las importaciones, ya que te cobran menos si las mercancías deben ser transportadas a un lugar de fácil acceso (Columela I,3).

4.- Recomendaciones sobre la situación de la casa en el *Fundus*

El edificio debe ser levantado tanto en una zona salubre como en la porción más salubre de la zona, pues si le rodea un ambiente mal sano, éste proporciona a nuestra salud muchísimos motivos de disgusto. Existen ciertos lugares que, durante el verano, sufren menos el calor, pero resultan ser intolerables en invierno a causa del rigor del frío... Búsquese, pues, entre los excesos de calor y frío; un aire templado, el cual ocupa por lo general la zona media de las colinas... Esta ubicación en la zona media de unas colinas es pues, la mejor, con la precaución de edificar sobre un pequeño promontorio no vaya a ser que un torrente formado por las lluvias descuefe sus cimientos el fluir desde la cima (Columela I,4).

5.- Recomendaciones sobre cómo edificar la casa. Distribución. Tamaño justo

Por una medición poco cuidadosa de la finca erraron muchos, porque unos hicieron la casa menor y otros mayor



de lo que la extensión pedía, siendo ambos errores contrarios a la propiedad familiar y al beneficio, pues los edificios más grandes no sólo los edificamos con mayor coste sino que los mantenemos con mayor gasto. Cuando son menores de lo que pide la finca, los beneficios se suelen perder (Varrón. *Rerum Rusticarum*).

También se tendrá mesura a la hora de comprar una finca; pues solo hemos de adquirir tanto terreno como nos sea menester, para que parezca que hemos comprado una finca que nos sirve de carga y que priva a otros de su disfrute, como hacen los más poderosos, quienes poseen comarcas enteras que ni siquiera son capaces de recorrer y que abandonan a los ganados para que las pisoteen, o a las fieras para que las devasten y expolien, o bien las tienen ocupadas con deudores y esclavos encadenados (Columela. Libro I.3).

Pero tanta importancia tiene conocer la naturaleza de la hacienda y el modo de cultivarla, cómo saber de qué manera debe edificarse la casa y cuál es la distribución más práctica; pues cuenta la tradición que muchos fueron los que cometieron errores en este sentido, como por ejemplo los eminentes varones L. Lúculo y Q. Escéuda, uno de los cuales levantó una casa mayor y el otro más pequeña, de lo que exigía la extensión de la hacienda, hechos ambos que atentaban contra los intereses del dueño. Pues cuando levantamos edificios demasiado grandes, no sólo el coste es mayor, sino que también el mantenimiento nos acerca mayores gastos, por el contrario, cuando sus dimensiones son más reducidas de las exigidas por el tamaño de la finca, la producción se echa a perder, pues tanto los frutos líquidos como los secos que la tierra engendra se estropean con facilidad si se los almacena en lugares no techados o demasiado estrechos. Dependiendo también de las posibilidades económicas de cada cual, el propietario debe estar alojado lo mejor posible, para que venga a su hacienda de mejor gana y pueda permanecer en ella más a gusto... Edifique, pues, el agricultor con elegancia, sin que por ello se convierta en constructor, procurando ocupar con la casa tanto terreno como prescribe Catón: que ni la casa debe buscar campo, ni el campo deba buscar casa (Columela I,4).

La extensión de la casa y el número de sus piezas ha de guardar proporción con la totalidad del recinto, y ha de dividirse en tres: urbana, rústica y fructuaria (Columela, Libro I, Capítulo 6).

La primera diligencia será examinar los parajes en orden a la salubridad por las reglas dadas en el Libro I para

la fundación de ciudades; y después se pasará a construir la casa. Su magnitud debe proporcionarse a la del término que posee, y cantidad de frutos que recoge: la del corral al número de ganado, y juntas de bueyes que debe contener. En él estará la cocina a la parte más abrigada y caliente. Junto a ella estarán las boyeras, y sus pesebres arimados a la pared de la chimenea y parte oriental; porque los bueyes criándose cerca de la lumbre y en sitio claro, no salen erizados de pelo. Los baños están junto a la cocina, a fin de ministrarles de cerca el agua para bañarse los gañanes. El lagar y la almazara estarán también cerca de la cocina para su pronto servicio cuando se saca el aceite: y tendrán inmediata bodega de vino, con ventanas al septentrión; pues si tiene por donde pueda entrar el sol, será el vino turbio y de poca fuerza por causa del calor. La bodega de aceite al contrario, se colocará con ventanas al mediodía y regiones más cálidas, porque el aceite no debe estar congelado, antes siempre líquido con el calor templado. La magnitud de una y otra se proporcionará a la cosecha y número de tinajas; las cuáles siendo de 20 cántaros, constarán de cuatro pies... Los apriscos o trascorrales para ovejas y cabras se harán tan grandes que cada cabeza no tenga menos sitio de cuatro pies y medio cuadrados, ni más de seis. Los graneros se harán en alto, y a la parte del septentrión o del aquilón, para que el grano, refrescado con el aire, no se recaliente, y se conserve largo tiempo; porque los que están a otro aspecto crían gorgojo y otros insectos que lo destruyen. Las caballerizas, singularmente en casas de campo, se pondrán en los sitios más cálidos, pero lejos del calor del fuego porque éste hace las caballerizas erizadas de pelo. Los graneros, heniles, los repuestos de farro y las tahonas estarán traspuestas, para libar del fuego la granja. Si se quiere algún cuarto más primoroso en estas casas de labor, se tomarán las reglas dadas para las de la ciudad, pero con la mira de que este nunca impida el uso de las faenas rústicas (Vitrubio, Libro VI. Capítulo IX).

La primera providencia se dispondrán los espacios correspondientes a cuadras y cocinas en sitios templados, cuidando particularmente algunos extremos de interés. Las boyerizas irán al sur, de modo que los bueyes se hallen vueltos al saliente o a los lugares del hogar, pues se tornan más lustrosos cuando miran hacia la luz. Su anchura será de quince pies, dejando un espacio de ocho pies por cada pareja de más. Las caballerizas se colocarán en sitios templados y se procurará obscurecerlas bastante. Los caballos comerán de este modo sin sobresalto. Los apriscos para cabras y ovejas tendrán cabida en proporción al terreno dedicado a pastos. Las bodegas se orientarán hacia el sector más frío del cielo. Habrá de dárseles luz por

el norte. Con ello el aire fresco conservará los vinos sin alteración en todo tiempo, ya que con el calor se echan a perder. La prensa o lagar para el vino habrá de ir también al norte. En cuanto al aceite se hallará situado al mediodía, con ventanas en la misma dirección. Se conseguirá que el aceite no contenga impurezas ni pierda calidad de sabor. Así mismo, la almazara se colocará también al sur, sus dimensiones habrán de ser las adecuadas a la producción. Los graneros mirarán al norte o al nordeste, con lo que el aire más fresco favorecerá la conservación de la cosecha. De sobra está comprobado que los sitios caldeados producen gorgojos y otras clases de insectos que pueden estropear los granos. Los hórreos, pajares y molinos mejor disponerlos fuera del recinto del caserío. Así, en caso de incendio, quedarán más a seguro los poblados. Caso de que pretendieras levantar un conjunto más confortable podrás tomar como pauta la disposición de las edificaciones urbanas (Cetio Faventino, Capítulo XII).

6.- Inconveniencia de la proximidad de aguas estancadas

No conviene que haya aguas estancas a las proximidades de la casa, ni junto a ella una calzada de importancia. Las aguas estancadas, con el calor, despiden un olor nocivo y engendran esos animales armados de dañinos agujijones que nos atacan en bandadas voladoras... Además, en toda época del año, el moho y la humedad estropean los aperos, el mobiliario y los frutos almacenados o no (Columela. Libro I. Capítulo 5).

7.- Inconveniencia de la proximidad de la casa a una vía de comunicación importante

La calzada es un perjuicio para nuestro patrimonio, a causa de los saqueos que cometen los viajeros que pasan junto a nuestra finca, de la hospitalidad que debemos dar una y otra vez a quienes la solicitan... La casa no debe levantarse ni junto a la calzada ni muy lejos de la calzada... (Columela. Libro I. Capítulo 5).

8.- Ubicación de la casa junto al mar

Una casa frente al mar está siempre bien situada. Cuando es sacudida y salpicada por el oleaje, pero nunca si está fuera de la orilla y entre la casa y el agua no media un espacio de apreciables dimensiones, pues es preferible estar alejado del mar por una distancia larga a una corta, ya que el espacio intermedio exhala vapores muy cargados (Columela. Libro I. Capítulo 5).

(Finca El Laurente) La playa se ve adornada por los techos de las villas próximas, de una maravillosa variedad, y que se extienden a lo largo de ella una veces de forma ininterrumpida, otras intermitentemente, ofreciendo, así, un aspecto semejante al de muchas ciudades, tanto si las ves desde el mar como desde la propia playa. La arena de ésta nada en ocasiones blandamente bajo el pie, cuando el mar permanece en calma durante un largo periodo, pero, en general, está dura por efecto de un oleaje incesante y frontal. Ciertamente, el mar no abunda en peces exquisitos, sin embargo, se pescan en él unos lenguados y unos camarones excelentes. Y mi finca ofrece, además, todos los productos típicos del interior, y especialmente leche, pues en ella se reúne el ganado cuando, volviendo de los pastos, acude en busca de agua y de un poco de sombra (Plinio el Joven. Epistolario. Libro II. Carta 12. Plinio saluda a su querido Galo).

9.-Orientación de la fachada de la casa

La fachada del edificio no esté orientada hacia los vientos hostiles de la región; sino hacia los favorables; pues sucede que la mayor parte de los ríos se cubren de vapores en verano y de frías neblinas en invierno, que, si no son despojadas por una mayor fuerza de vientos que actúen sobre ellos, ocasionan enfermedades a los ganados y a los hombres (Columela. Libro I. Capítulo 5).

10.-Posición de la casa al margen de un río

La casa ha de edificarse cuidando principalmente de que tenga agua dentro de sus límites; si no, lo más próxima posible. Lo mejor es que brote allí mismo, en segundo lugar que penetre de forma permanente. Si, en todo caso, no hay agua fresca, deben hacerse cisternas bajo techado y un estanque a cielo abierto, para que se pueda disponer de agua en un lugar para los hombres, en otro para el ganado.

Yo poseo, César, y ruego que pueda tenerla durante mucho tiempo bajo tu gobierno, una pequeña casita de campo y una humilde residencia en la ciudad. La encorvada palanca de una bomba eleva con mucho trabajo el agua de una concavidad poco profunda, para regar mi huerto resequido; mi casa se lamenta de no tener ni una gota de agua, llegando hasta ella el murmullo de la fuente vecina del Aqua Marcia. El agua que me proporciona príncipe Augusto para mi hogar, será para mí la fuente de Castalia o la lluvia de Júpiter (Marcial. Epigramas. Libro IX. XVIII. La Casa de Marcial no tiene agua).

Si el río está muy alejado de las colinas, y tanto la salubridad del lugar como la elevación de la orilla lo permiten, podrá levantarse la casa sobre sus márgenes, deberá tener cuidado, sin embargo de dejar el río a la espalda de la casa mejor que a su frente (Columela. Libro I. Capítulo 5).

11.-Diversidad del paisaje que rodea a una villa

Me ha conmovido tu interés y preocupación por mí, por el hecho de que, al oír que pensaba pasar el verano en Los Tuscos, me aconsejaste que no lo hicieses por considerarla insalubre. Sin duda, la parte de Tuscia que se extiende a lo largo de la costa es nociva para la salud y causa de enfermedades, pero mi finca se halla lejos del mar, es más, incluso está situada al pie de los Apeninos, los más saludables de los montes... La región es hermosísima. Imagínate una especie de inmenso anfiteatro, tal y como únicamente la naturaleza puede construir. Una amplia y extensa llanura es rodeada de montañas, en su parte superior contienen bosques de gran altura y antigüedad, en ellos la caza es abundante y variada. Desde allí se extienden hasta el pie de las montañas siguiendo la suave inclinación de las mismas, grandes sotos tallares. En medio de éstos se elevan colinas de una tierra muy rica (y, en efecto, no es fácil topar en ellas con una sola piedra, aunque la busques) a las que no aventajan en fertilidad los campos de cultivo situados en las llanuras más regulares, y que un poco más tarde de lo habitual, pero tan bien como en cualquier otro lugar. Por todos lados a sus pies se extienden viñas que proporcionan una apariencia uniforme a una extensa y amplia porción de terreno. Más allá de las viñas, o más bien, en lo que podría ser considerado el margen inferior de éstas, hay plantaciones de árboles. A continuación, encontramos prados y campos de cultivos, unos campos éstos que no pueden labrar sino enormes bueyes y los arados más resistentes.... En los prados, cubiertos de flores que resplandecen como gemas, abundan el trébol y otras plantas siempre tiernas y blandas, como si acabasen de nacer, pues son regadas por arroyos perennes... Te proporcionaría un gran placer observar esta disposición de la región desde lo alto de las montañas. Te parecería contemplar, en efecto, no unas tierras, sino algo así como una pintura de una extraordinaria belleza. En cualquier punto en el que se fijasen tus ojos, esta variedad de elementos y la distribución que adoptan los deleitarían. Mi villa está situada en la parte inferior de una colina, tiene prácticamente las mismas vistas que si estuviese en lo alto de la misma. Tan suave y gradualmente se eleva esta colina y en su inclinación tan imperceptible, que, a pesar de que no crees estar subiendo cuando la recorres. Al llegar a la villa te das cuenta que has subido. A su espalda tiene

los Apeninos, aunque un poco lejos. Procedentes de allí le llegan ráfagas de viento aun en los días serenos y apacibles (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta VI. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).

12.-Recomendaciones para construir la casa en pendiente. Cimentaciones

Quien quiera levantar la casa en lugares en pendiente debe siempre comenzar a construir por la zona más baja de la misma, ya que, al haberse iniciado los cimientos por el punto menos elevado, no solo sostendrán con facilidad la edificación construida sobre ellos, sino que podrán hacer las veces de puntal e infraestructura para aquellas otras estancias que le sean adosadas a su costado superior, si por casualidad se deseara ampliar la casa; y es que las construcciones iniciadas en la zona baja resisten con firmeza aquellas otras que después vienen a descansar sobre ellas. Por el contrario, si una construcción ha sido cimentada en la parte más alta de la pendiente y ya sostiene su inferior a la larga se cuarteará y formará grietas; pues cuando un edificio nuevo se construye junto a uno viejo, éste a base de resistir al que se va elevando, se doblega ante el peso, con lo cual la primitiva construcción amenazará a la que se apoya sobre ella, que, gradualmente sobrecargada por su propio peso, finalmente se desploma. Por ello, este defecto de construcción debe evitarse desde el mismo instante en que comienzas a echarse los cimientos (Columela, Libro I. Capítulo 5).

13.- Recomendación para construir en un paraje elevado

El paraje debe tener cierta elevación y de manera que la fachada esté orientada hacia el punto por dónde sale el sol durante el equinoccio. Dicha posición mantiene en un punto medio y moderado el equilibrio entre los vientos invernales y estivales, y cuanto más al oriente esté el suelo de nuestro edificio, tanto más libremente podrá recibir las brisas en verano y padecer menos en invierno los efectos de las tempestades (Columela, Libro I. Capítulo 5).

14.-La diversidad de ubicación. Las villae del Mosela

Una está, por su situación, colgada del aire en lo alto de una roca; otra levantada en la base que le ofrece la orilla al meterse en el río; ésta se retira y reclama para sí la corriente; recogiénola en un remanso. Aquella, dominando una colina que se alza enorme sobre la corriente, consigue

fáciles perspectivas sobre los campos cultivados o sobre los terrenos y así goza feliz con la contemplación de sus propias tierras. Además, la que está construida con humildes cimientos en los prados regados, compensa las ventajas naturales de un monte elevado y se alza amenazante hasta los cielos con su tejado soberbio, mostrando una torre alta cual la mentífrica Faros. Ésta se ocupa de capturar los peces aprisionados en una garganta cercada de rocas entre unos barbechos soleados; aquella, que se asienta en lo más alto de los collados, sobre los ríos que se deslizan, mira con tenebrosa mirada (Ausonio. El Mosela.8. Las villas del Mosela).

B.- Dualidad de las *villae*: *Negotium/Otium*

A través de los siguientes textos podemos comprobar como el concepto de *villae* reúne dos acepciones complementarias que engloba la realidad plural que se desarrolló en su seno, esto es el *negotium* y el *otium*.

Este era mi sueño: una parcela de campo no muy grande, con huerto y fuente peremne vecina a la casa y por encima un poco de bosque (Horacio, Sátiras 2-6, 1-3).

Si quieres conocer en pocas palabras, Frontón... los deseos de tu amigo Marco, esto es lo que pide: ser cultivador de una tierra, suya y no grande, y disfrutar de un retiro en el campo, en una situación mediocre (Marcial, Libro I, LV. La áurea mediocridad anhelada).

Unas pocas yugadas de Julio Marcial, más fecundas que los huertos las Hespérides se extienden sobre la larga solana del Janículo. Amplios bancales se van deslizando en los collados y una explanada en lo alto del pequeño alcor gozó de un cielo sereno y mientras la neblina cubre los valles, él brilla con una luz especial; las alturas delicadas de la alta ciudad suben suavemente hacia las estrellas. Desde aquí se dominan las siete colinas y se aprecia toda la extensión de Roma e incluso los montes de Alba y Túsculo, y todo el frescor que rodea la ciudad, la antigua Fidenas y la pequeña Rubra y el bosque sagrado cargado de frutos de Anna Perenna, que da una impresión de sangre virginal. Desde allí se ven los vehículos de las Flaminia y Salaria, sin que lleguen los ruidos de sus carros, sin que el chirriar de las ruedas, ni la voz de un jefe de remeros, ni los gritos de los acarreadores de barcas aunque está tan próximo al puente Milvio y vuelven las barcas deslizándose por el agrado Tiber, interrumpen los dulces sueños. A ésta, llamase villa de campaña, o si se prefiere casa de la ciudad, le da

valor su dueño. Puedes pensar que es tuya, tan generosa y liberal, de tal forma está abierta a la amable hospitalidad que le podría tener por el pisado hogar de Alcino o por el de Mularco enriquecido posteriormente. Vosotros los que ahora todo lo encontráis pequeño, trabajad la tierra del fresco Tibur o de Prenestre con cien ligones, y entregad a un solo sobreestante Setia que cuelga de su colina, contad que, según mi gusto, se prefieran a todos ellos las pocas yugadas de la finca de Julio Marcial (Marcial. Epigramas. Libro IV, LXIV. La Finca de Julio Marcial en el Janículo).

Mis campos de los Tuscus (región de Como) han sido arrasados por el granizo. En la región Traspadana se me dice que la cosecha ha sido abundante. La única finca que me proporciona beneficios es el Laurentino. Ciertamente poseo allí más que un techo, un huerto, y enseguida la arena de la playa. No obstante esta finca es la única que me proporcionará beneficios. La razón es que allí escribo muchísimo, y falto de poder cultivar el campo que no tengo, me cultivo a mí mismo por medio del estudio. Y así como en otros lugares puede mostrarle un granero lleno, allí lo que puedo mostrarte repleto es la caja que contiene mis obras. Por consiguiente, si deseas fincas fértiles y que sean inversiones seguras, adquiere tú también alguna de esa costa; cuídate (Plinio. Libro IV. Carta 6. G. Plinio saluda a querido Julio Nasón).

Hace poco que ha venido a vuestras manos legalmente una hacienda de la que me habéis hecho donación con todos sus derechos... "...y ruego a los dioses que todos disfrutemos en común por largo tiempo de estos dones; y que tengamos hijos a los que podamos entregar, por decisión nuestra y siguiendo vuestro ejemplo la hacienda de Ostia (Simaco. Libro I. Carta 6 Simaco a su padre. Fechada con anterioridad al 376).

¿Dónde están mis campos, aquel que en otoño es fecundo en toda clase de productos o aquel otro soleado en invierno, o el que en primavera es el primero en hacer brotar las rosas de la tierra, o el que bajo el sol veraniego está fresco por su bosque y su fuente? (Simaco. Libro I, 58. Simaco a Probo. Fechada hacia el 383).

Nosotros residimos aquí en el campo, dedicados al ocio y disfrutamos del otoño de muchas maneras. Así es: una vez que hemos confiado a los toneles el vino joven que ha manado tras ser batido con los pies y exprimido en la prensa, se tritura en sus molinos el fruto de Sición (ciudad del Peloponeso, famosa por sus olivos) aunque la aceituna temprana se pasa suavemente para producir

aceite verde. Entretanto la cuadrilla de ojeadores remueve las madrigueras de las fieras, así que el campesino corre vacilante de un lado a otro, hacia diferentes tareas. Unos se encaraman sobre escaleras a lo más alto de los árboles; los más quitan las heces a los mostos almenados, algunos indagan los olorosos rastros de los jabalíes gracias al olfato de los perros. Pero todo esto sería más agradable si estuvieras con nosotros.... (Simaco. Libro III. Carta 23. Simaco a Mariniano de Galatia o de Gallaecia que ejerció como Vicario de derecho en Roma. Enviada en el 383 como Vicario a España donde pudo haber apoyado a los priscilianistas. Fechada con anterioridad al 383).

Prefiero tu persona a los hechizos de tus palabras, en contra de ello, tú redimes con cartas tu prolongada ausencia ¿Qué hubiera ocurrido si la abundancia de mieses hubiera estado a la altura de lo esperado y nos hubiera sonreído la riqueza de la vendimia? Tú que no miras para la patria cuando el hombre domina los campos, pasarías en tu reposo rural la mudanza de todas las estaciones. ¿Gozas solo acaso con la caza de aves de las que me has donado una parte? Pero si estuvieras instalado en Roma también disfrutarías en abundancia de estas tentaciones del paladar, pues tendrías a tu disposición al mismo tiempo los productos comprados en el mercado de las exquisiteces y los traídos de tu propiedad de los arrabales de la urbe. ¿Qué voy a decir de que también simules que una enfermedad agita a tu esposa? Si proclamas la verdad, la soledad no conviene a su salud. Ciertamente en Roma hay más medios de curación, es mayor el número de médicos. Mira entonces que no vayas a incurrir en otra clase de suspicacia si debilitas a tu esposa, ya está asediada por la enfermedad, con un retiro vano y una relegación peligrosa (Simaco. Cartas. Libro VIII. Carta 19. A Petruino. Fechada en el 397).

Afirmas que llevas una vida campestre y que fomentas la vejez vigorosa alineando viñas o plantando árboles... Por mi parte, puesto que deseas conocer nuestras actividades, yo me embato con el ocio y el estudio en la morada de la elocuencia latina (Simaco. Cartas. Libro VIII. Carta 69).

En el siguiente texto Ausonio celebra una heredad identificada, como hemos señalado anteriormente, con el pago Lucaniaco: *salve, pequeña heredad, reino de mis antepasados, cultivada por mis bisabuelos, mi abuelo y mi padre, y entregada, ya vieja, a mí por éste último, cuando su muerte prematura llegó ¡Ay! No deseaba gozar de ti con tanta premura. Sin duda, es normal la sucesión del padre, pero la posesión a su lado constituye una suerte más agradable para los*

corazones piadosos. Sobre mi cae ahora el trabajo y las preocupaciones; antes solo me tocaba el placer, mientras que mi padre se ocupaba del resto. Pequeña heredad eres, hay que confesarlo, pero nada hay pequeño para quien tiene un alma ajustada, un alma, digamos, de una sola pieza. Pienso, en efecto, que el objeto debe depender del espíritu y no el espíritu del objeto. Cresó deseó todo; Diógenes nada; Aritippo siembra oro en medio de las syrtis, y a Midas no le basta todo el oro de Lidia, quien no pone límites a sus deseos, no los pone tampoco a sus riquezas. No hay medida para los bienes que la fijada por el espíritu. Pero este dominio mío ¿Qué extensión tiene? Entérate, para conocerme y para conocerte también a ti mismo, si es que puedes. Que bastante difícil es conocerse: tan pronto como se lee la frase: concómete a ti mismo, se olvida. Cultivo doscientas yugadas de sembrados, cien yugadas de viña, y la mitad de pradera; la extensión que ocupan los bosques excede al doble de los prados, viñedos y tierras de labor. Mis labradores, no son excesivos, pero tampoco escasos. Cerca tengo una fuente, un pequeño pozo y un río navegable de aguas puras, que a impulsos de la marea me lleva y me vuelve a traer. Siempre almacenamos cosechas para dos años, pues quien no tiene grandes reservas se expone con prontitud al hombre. Mi finca no está lejos ni cerca de la ciudad: así puedo gozar de mis bienes sin tener que soportar las multitudes, y cuando el aburrimiento me impulsa a cambiar de lugar, me entretengo alternativamente en la ciudad y en el campo (Ausonio. Obras Personales. De Heriolo, opúsculo XII).

C.- Villae como centros productivos: *Negotium*

La villa es un centro de producción, almacenamiento, transformación y distribución de productos agrarios, ganaderos y artesanales que, además de satisfacer las necesidades básicas de los habitantes del asentamiento, debían abastecer a los centros urbanos más próximos y a los mercados de las aldeas cercanas. Esta realidad quedó plasmada arquitectónicamente en lo que ya los propios autores clásicos denominaron, tal y como hemos visto en páginas precedentes como *pars fructuaria* entendiendo como tal, las construcciones rústicas dedicadas a los trabajos allí desempeñados y a las viviendas de los trabajadores. Así, conocemos amplios almacenes formados por centenares de tinajas (*dolia*) semienterradas en el suelo, donde se guardaba el grano recogido en el *fundus*;

establos, graneros, bodegas, despensas, lagares, prensas de aceite y de vino, molinos, hornos de materiales de construcción con los que se abastecían a las villas de material constructivo ante cualquier ampliación o modificación que se efectuara en ella, hornos de cerámica y de pan, herrerías, talleres para el trabajo de la madera, la lana, el vidrio, el hueso o la reparación periódica de los aperos de labranza. La localización, a través de la arqueología, de todas estas construcciones, nos dan cuenta del grado de autarquía que alcanzaron algunas de estas quintas que, al margen de tener una continuidad de todos los trabajos desempeñados y la independencia, en armonía, de la vida campestre, autarquía, que en el caso de algunas villae hispanas llegan a asegurar hasta la asistencia médica, como pone de manifiesto la documentación de ajueres completos de cirujano. El estudio e incluso la localización de este conjunto de edificaciones ha resultado, hasta hace pocos años y salvo contadas excepciones, obviado por parte de los investigadores dedicados al mundo rural romano. Pero es el estudio de la zona productiva el que nos ayuda a conocer cuál fue el grado de autoabastecimiento de estas quintas, la dedicación específica o mayoritaria de cada una de ellas y la evolución que sufrieron cada uno de estos asentamientos a lo largo del tiempo en que estuvieron en funcionamiento; trabajos que fueron la causa de la prosperidad o desdicha económica de sus propietarios y, por tanto, origen del grado de riqueza y monumentalidad o modestia que muestran las zonas residenciales de estas fincas.

Respecto a las propiedades de Fufidio ¿Por qué no se ha podido conseguir nada? (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 227. Brundisio, 3 junio del 47).

Me extraña que hubieses podido conseguir treinta mil sestercios, salvo que hubiese entrado mucho de las fincas de Fufidio (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 225. Brundisio. Abril del 47).

...Tengo que ir a Arpino, pues necesito organizar aquellos terrenillos (...) (...) *Cuando ya haya llegado allí y conozca lo que hay que hacer, te escribiré de inmediato hacia qué fecha voy a volver* (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 317. Finca de Túsculo, quizá 17 de junio del 45).

Creía que era fácil. Todo ha cambiado ahora que estoy más lejos de ti. Pero no tuve más remedio que ponerme a organizar las rentillas de las fincas y no imponer a nuestro Bruto el peso de una consideración excesiva. En efecto, después podremos cultivar más cómodamente nuestra amistad en la finca de Túsculo. Con todo, en este tiempo como él quería verme a diario, y yo no podía ir a su casa, estaba privado totalmente de disfrutar de su finca Tusculana... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 329. Finca de Arpino, 22 de junio del 45 a.C.).

...Mi intención es: hoy a la finca de Túsculo, mañana en Lanuvio; después en Ástura. Pilia tiene dispuesto el alojamiento pero querría también a Ática. No obstante, te perdono. Saludos a la una y a la otra (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 356. Quizá casa de Macio en las afueras de Roma, 8 abril del 44).

El jefe de familia, cuando llega a la granja y, después de saludar al lar familiar, debería hacer un recorrido por la propiedad ese mismo día, si fuera posible; y si no el mismo día, al menos el día siguiente. Una vez que se ha informado de cómo se ha cultivado la propiedad y qué trabajos se ha llevado a cabo y cuales quedan por realizar, deberá conocer el villico (Columela. Capítulo II).

Baso, la villa de Bayas de nuestro amigo Faustino no está ordenada en hileras de mirtos inútiles, y carece de plátanos estériles y de setos de boj bien recortado, ni la ocupan espacios baldíos de terreno, sino que aparece como un verdadero campo rústico. Aquí en todos los rincones aparecen montones de trigo, y las tinajas exhalan el olor de viejos otoños. Aquí al pasar noviembre, cuando ya hace su aparición la bruma, el podador de aspecto inculto, recoge las uvas tardías. En los hontanares y en los valles mugen los toros feroces y los becerros de frentes aún indefensas retozan con pujos de lucha. Vagan en torno todas las manadas del corral, los gansos con sus graznidos agudos, los pavos adornados como con piedras preciosas, el flamenco, las pintadas perdices, las pollas de Numidia como goteadas, y el faisán de los impíos Colcos. Los airosos gallos cubren sus hembras de Rodas, los palomares resuenan al batir de alas de las palomas y gimen aquí los pichones y allá las crías de las tórtolas de color de cera... El huerto ejercita gustosamente a los alegres esclavos criados en la ciudad... (Epigramas. Libro III. LVIII. Villa bien explotada).

He llegado a una quinta, cercana a Roma y deploro los gastos de aquel edificio ruinoso. El granjero me asegura que



no es imputable a negligencia de su parte, que él hace todo lo necesario, pero que la quinta es vieja... Indignado con él, aprovecho la primera ocasión para desahogar mi enojo: es evidente, digo, que estos plátanos están desatendidos: no tienen hojas ¡Qué ramas tan nudosas y reseca! ¡Qué troncos tan feos y nudosos! Esto no ocurriría si alguien cavase en derredor suyo y los regase. El jura... que los plátanos tienen sus años... yo los había plantado, yo había visto sus primeras hojas... (Séneca. Cartas morales a Lucillo, XII 1-2).

A nosotros nos acaricia la brisa del Tibur pero por el contrario exaspera nuestro ánimo lo mal que llevan las cuentas los capataces. El campo no luce por su cultivo, se adeuda gran parte de la cosecha y los arrendatarios no tienen ya ninguna capacidad para atender ni a la administración ni a la labranza, que nos vaya bien (Simaco. Libro IV. Carta 81. Símaco a sus hijos los Nicómacos. Fechada entre el 394-402).

Pongo por delante los respetos de mi salutación y añado seguramente una petición ineludible: la exhibición de nuestro hijo es inminente; para ella deben disponerse caballos de buena raza para los carros. Por eso hemos enviado hacia las Hispanias a unos hombres muy leales con fondos abundantes; para que tras una selección muy diligente compren unos tiros de cuadriga animosos; pero como tememos que la llegada del invierno impida el tránsito de los caballos, te ruego que si la necesidad lo exige, ordenes que durante los tres o cuatro meses de invierno se les suministre pasto en tus propiedades de acuerdo con un número, para que lleguen sin daño al inicio de la primavera... (Simaco. Cartas. Libro IX. Carta 20 Simaco a Baco, propietario de caballos en Hispania).

Obtengo el placer espiritual siempre que recibo el don de tus palabras, pues en aquellas cartas hay una prueba de tu salud y de tu afecto. Además me causa alegría que prometas que te presentarás en breve. Y para que te apresures más a venir, te anuncio que si el favor divino nos sonríe, mi hijo tomará las faces de la pretura el año que viene. Te he escrito de modo más completo sobre esto por medio de los allegados míos a los que hemos encomendado la compra de caballos en Hispania. Pero dado que la ocasión me persuada a ello, también ahora vuelvo a plantear mi petición y te ruego que si por un azar las inclemencias del invierno retrasan el retorno de los caballos, dispongas que nuestros caballos estén estabulados durante unos pocos meses en tus campos y que desde allí partan hacia nosotros cuando comience el tiempo primaveral (Simaco. Cartas. Libro IX. Carta 24. Simaco a Baso. Fechada entre el 399-400).

Asume un aguante digno de un varón y desiste de lamentarte por lo que no puede cambiarse. Todas las desgracias deben percerte más leves después de la de un yerno malvado. Pero ¿por qué te entregas a la inercia y al reposo, y alimentas un dolor ocioso mientras desatienes tu patrimonio?. Tu debes preocuparte de lo que queda de tus bienes, que un usurpador cargado de crímenes ha dejado agotados y lacerados, no vaya a ser que en esta situación crítica del Estado no puedas conservar lo que has recobrado, cuya pérdida habías desdeñado antes (Simaco. Cartas. Libro IX. Carta 123).

Para mí ha sido grato tus escritos, pues la amistad goza con las muestras de consideración mutuas. Pero ojalá la diligencia de mis hombres hubiera imitada la lealtad de tu promesa. Así es, aunque has escrito que ellos habían partido para ejecutar el pago, han aportado una pequeña parte exigua de las rentas y no han tenido pudor en contraer un cúmulo de deudas en un año tan fecundo. Por lo tanto, dignate a asumir el cuidado de nuestros intereses y obligar a los deudores al pago, pues ¿para qué sirve que sean ayudados por tu dedicación y tus favores cuando nuestro provecho no lo percibe? Que te vaya bien (Simaco. Cartas. Libro IX. Carta 130).

En el siguiente texto Ausonio pide disculpas a Paulino por el comportamiento de su administrador, el griego Filón, que se encuentra haciendo negocios en Ebromargo, en casa de Paulino, a costa del poeta.

Filón, que es el administrador de mis propiedades, o como él prefiere el intendente (pues al ser griego piensa que este nombre teñido de dialecto dorio, es más glorioso) añade a sus quejas mis ruegos, que voy a enumerarte yo mismo despacio. Lo verás, tal y como es de cerca; imagen de su propia fortuna, canoso, con pelos largos, hirsuto, huraño, voz destemplada, como el Formión de Terencio, con sus cabellos en punta, ásperos de erizo de mar o mis versos. A menudo, decepcionado por las escasas cosechas, maldijo el nombre de granjero, por haber sembrado tarde o demasiado pronto, y culpando al cielo de su desconocimientos sobre los astros, acusó a los dioses, sin tener en cuenta su culpa... campesino poco atento, labrador, ignorante y más tabernero que despensero recriminaba a la tierra su infidelidad y su esterilidad, y prefirió hacerse comerciante; lo que compra en el mercado, lo cambia con una lealtad a la griega y, más sabio que los siete de Grecia, se ha sumado como el octavo sabio de ellos. Y ahora a preparar trigo candeal con sal vieja y él, un mercader recién llegado ya es rico; se presenta a los

arrendatario, en los campos, en las aldeas y en las ciudades, con su mercancía de sol y sal, recorre en barquichuelas, esquifes, barcas, gabarras o en almadía, el Tarnis (Taru) y el Garona, y transformando mis ganancias en pérdida y sus pérdidas en fraudes, él se enriquece y a mí me empobrece. Ahora, tras llegar de Ebromargo, ha alquilado un local para sus negocios, para traer desde allí en una barcaza (sus mercancías) para mi uso, según dice. Por eso, no cobres demasiado a ese huésped... de modo que pronto y gracias a tu ayuda un navío llegue hasta el puerto de la ciudad y libre a Lucaniaco de un hambre casi como de Perusa e igual que la de Sagunto. Si recibo de tí este favor que te pido, te veneraré más que a Ceres (Ausonio. Libro de las Epístolas. Carta 22. Ausonio envía muchos saludos a su Paulino).

D.- *Villae* como centro de ocio. *Otium*

Si bien es cierto que a partir de fines del siglo II d.C. y sobre todo en la tercera y cuarta centuria de la era, gran número de *villae* presentan un alto nivel de comodidades y riqueza, no todas las partes residenciales de las quintas muestran este grado de lujo, existiendo conjuntos residenciales muy modestos en los que están ausentes los pavimentos musivarios, las pinturas murales, las esculturas, la monumentalidad en las planimetrías; y en los que la calidad de la construcción de las estructuras nos alejan de esta imagen de grandes residencias campestres. En la *pars urbana* de las *villae* nos encontramos con abundante número de habitaciones de diferentes formas y tamaños que se adaptaron a las distintas funciones requeridas por los propietarios; personajes que, con el paso de los siglos, van a ir demandando plantas cada vez más complicadas para las salas de mayor representatividad en las que las formas absidadas, octogonales, trilobuladas, etc., serán cada vez más frecuentes. Fueron estas dependencias las que acumularon las mayores muestras de riqueza y lujo y en las que quedaron plasmadas las inquietudes iconográficas de los *domini*. Sin renunciar, en ningún momento al concepto de *villae* como centro de explotación agropecuaria, éstos pusieron especial atención a la construcción de su *pars urbana*, conforme a criterios arquitectónicos y decorativos largamente meditados de la *privata luxuria*, al servicio de su propia ideología de clase y

en consecuencia con un alto componente de autorrepresentación y de prestigio. Era el lugar que aseguraba al *dominus*, el disfrute de su parte más lúdica de la vida, y que le permitía recibir a amigos y visitantes en una escenografía creada *ex profeso*, en la que determinados elementos propios de las *domus* más ricas podría sumar otras cargadas de artificio, pretensiones, boato e incluso belleza. Así dispondrían de jardines y vegetación, juegos de agua, *balnea* y lujos domésticos de todo tipo como las salas calefactadas, grandes colecciones escultóricas, pictóricas o musivarias, con los que presumir de sus conocimientos sobre mitología clásica o historia romana. Las *villae* integradas en un paisaje de ensueño, con vistas escogidas a la montaña, al mar o en rincones privilegiados de la naturaleza se convertían en unidades de carácter político, social y económico. A partir del s. III el centro de las ciudades no monopolizará la vida pública de la aristocracia, ahora, éstas deberán compartir su antiguo protagonismo con los nuevos escenarios situados en las posesiones rurales. Estas lujosas residencias suburbanas absorbieron recursos que hasta entonces habían servido para construir la imagen prestigiosa de la ciudad. Fue, en este marco, por tanto, donde los aristócratas controlaron su relación clientelar, ya que los nuevos espacios públicos de las ciudades comenzaron a desarrollarse en torno a las iglesias. El modelo de residencia aristocrática construida en el centro de grandes latifundios lo encontramos en los palacios construidos durante el periodo tetrárquico que aunaron los aspectos más representativos de los palacios y la experiencia de las *villae*. La complejidad de sus plantas se puede interpretar como la plasmación arquitectónica de una ideología dedicada a magnificar la figura del *dominus* a imagen y semejanza del emperador y de sus fastuosos palacios.

1.- Tranquilidad de las *villae* frente al ajeteo de la ciudad

Me preguntas ¿por qué voy a mis pobres campos del árido Nomento, al hogar rústico de mi villa? Esparso, el pobre en Roma no puede ni pensar ni descansar.



Me impiden el vivir por la mañana los maestros de escuela, por la noche los panaderos y durante todo el día los martillos de los caldereros. De una parte el ocioso cambista golpea su asquerosa mesa con las monedas acuñadas con la efigie de Nerón, de otra parte el batidor de las pepitas de oro de España golpea la piedra desgastada con su brillante martillo; y no cesa la turba fanática de Belona, ni el náufrago charlatán con su pecho fajado; ni el judío enseñado por su madre a pedir, ni el legañoso importador de cerillas azufradas... A mí me sobresaltan las risas de los que pasan, y Roma está junto a mi almohada. Agotado por el tedio, cuando siento necesidad de dormir, me voy a mi villa (Marcial. Epigramas. Libro XII. LVII. En Roma no se puede pensar ni dormir).

En efecto si preguntas a uno ¿qué has hecho hoy? Te responderá: he asistido a una ceremonia de estreno de la toga viril, he sido invitado a la formalización de un noviazgo o a una boda; tal amigo me ha rogado que acudiese a su casa para firmar como testigo en su testamento, tal otro que lo asistiese como abogado en los tribunales, tal otro que lo aconsejase en tal asunto... todo esto que te parece necesario el mismo día en que lo haces, si te paras a pensar que lo has estado haciendo un día tras otro, te resulta entonces absurdo, y mucho más cuando te has retirado ya al campo. En ese momento, al pensar en ello, te asalta este pensamiento: ¡En qué ocupaciones tan necias he consumido todos estos días! Esta es la sensación que yo tengo de El Laurentino: leo, escribo o me entrego a los cuidados que exige mi salud, pues de la fortaleza del cuerpo dependen los frutos del espíritu.... Tan solo hablo conmigo y con los volúmenes de una biblioteca. ¡Qué vida tan sencilla y conforme a las leyes de la naturaleza! ¡Cómo es dulce este retiro!... En consecuencia, así también tú, tan pronto como se te presente la primera ocasión, deja atrás el estrépito de Roma, abandona esa vida agitada, pero vacía, esas fatigas que a nada conducen, y entrégate al estudio, retirado en el campo... (Plinio el Joven. Epistolario. Libro I. Carta 9. Plinio saluda a su querido amigo Fundanio).

Ya conoces las razones por las que yo prefiero Los Tuscos a cualquier otra finca de Túsculo, Tibur o Praenestre. Pero además de todo esto que ya te he expuesto, el retiro es allí más profundo, más completo, y en consecuencia está más libre de preocupaciones. No hay necesidad de vestir toga, ningún vecino por los alrededores que venga en tu busca. Todo es paz y tranquilidad, lo que contribuye tanto a la beneficiosa que esta región resulta para la salud como la

bondad de su clima y la pureza de su aire. Allí me encuentro en la plenitud de mis fuerzas tanto mentales como físicas. En efecto, ejercito mi mente mediante el trabajo intelectual y mi cuerpo mediante la caza.

Me hubiera decidido a pasar más allá de (la ciudad) de Fundus si me hubiera enterado de que habías llegado a Fornias: dado que ha sucedido de otro modo, me ha parecido oportuno dividir el viaje para disminuir la fatiga. Por eso quedará al arbitrio de la Fortuna confirmar que antes del día quinto de las calendas de agosto estemos recuperándonos en la residencia de Fornias (Simaco. Libro VI. Carta 75. Simaco a sus hijos los Nicómacos. Fechada en el 397).

Es cierto que la quietud del campo me produce placer, pero considero más importante tu voluntad; por eso, si la suerte segunda lo que digo, no faltaré como espectador y convidado a la toma de posesión de tu consulado. Que te vaya bien (Simaco. Libro VII. Carta 30. Simaco a Ático (Prefecto del Pretorio de Italia en el 384 y cónsul en el 397. Carta fechada en el 396).

En el siguiente texto Ausonio invita a Axio Paulo a reunirse en sus posesiones fuera de Burdeos, ciudad que le agobiaba (como Roma a Marcial); las diversiones literarias serán el entretenimiento de estos dos ancianos.

Yo ardo en deseos de visitar la campiña desde los primeros días de la Santa pascua. Pues, tropezar con gente y ver sórdidos cruces de calles llenos de discusiones me resulta fastidioso; igual que el brillo de las estrechas callejas y las plazas que, por la multitud congregada, pierden su nombre. Resuena el eco ruidoso de voces mezcladas: ¡iten, golpea, trae, da, cuidado! Huye un cerdo bien gordo, un perro rabioso de ataque peligroso y unos bueyes desiguales para el carro. De nada sirve meterse en el interior más recóndito de la casa: entran los gritos por los tejados. Esto y todo lo que puede turbar mis tranquilas costumbres, me obliga a dejar las murallas, para buscar los dulces descansos de mi tierra alejada; entretenidos con serias naderías. Allí puedes disponer de tu tiempo, y tienes derecho a no hacer nada o a hacer lo que quieras. Si te das prisa, vente rápido con todo el regalo de tus camenas. Mete en tus carros tus dáctilos, tus clásicos elegíacos, tu metro coriambo, tus epodos, tú música de sandalias o de coturnos (calzado elevado de la Tragedia) (Ausonio. Libro de las Epístolas. Carta 4. Invitación a Paulo).

2.-Las villae remansos de paz y tranquilidad. Lugares de reposo y lugares en los que recibir invitados

Me alegra que te guste tu adquisición en Epiro. Las cosas que te encargué y las que tú creas convenientes para mi finca de Túsculo, procúramelas, por favor, como me escribes, en la medida en que puedas hacerlo sin molestias por tu parte, pues solo en ese lugar descanso de todos mis trabajos y fatigas (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 1. Noviembre del 68 a.C.).

Otra cosa, entérate de nuestro itinerario para que puedas decidir donde vendrás a vernos. Queremos llegar a la finca de Formias el día de los Parialia, allí, puesto que a tu juicio debemos prescindir de las delicias del golfo en las circunstancias presentes, saldremos de Formias el 1 de mayo para estar en Ancio el 3 (pues en Ancio va a haber juegos desde el 4 al 6 y Tulia quiere verlos), de allí pienso ir a la finca de Túsculo, más tarde a Arpino y Roma hacia el 1 de junio. Tú procura que veamos en la finca de Formias, en Ancio o en la de Túsculo (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 28. Ancio hacia el 16 de abril del 59 a.C.). *Escucha ahora mi respuesta a tu pregunta: pienso marchar desde la finca de Formias a Ancio el tres de mayo; de Ancio quiero salir hacia la de Túsculo el siete. En todo caso cuando haya vuelto de la de Formias (quiero permanecer allí hasta el 29 de abril) te lo confirmaré inmediatamente* (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 29. Ancio, 16 ó 17 de abril del 59 a.C.).

Yo quiero quedarme en la finca de Formias hasta el seis de mayo; si no vienes antes de ese día quizá te vea en Roma (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 31, Foro de Apio, 20 de abril).

Por Hércules que me iría a Arpino si no me pareciera que es mucho más cómodo aguardarte en la finca de Formias, pero con tal de que sea hasta el seis de mayo... (Cicerón. Cartas a Ático. Finca de Formias, hacia el 26 de abril del 59 a.C.).

En definitiva, si solo no puedo, estaré mejor con los campesinos que con éstos tan educados; sin embargo, como nada me dices de cierto, te esperaré en la finca de Formias hasta el 5 de mayo (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 35. Finca de Formias, hacia el 28 de abril del 59 a.C.).

Tulio saluda a su querida Terencia: Creo que llegaré a la finca de Túsculo el siete o el ocho. Procura que esté todo preparado y allí. Y es que, probablemente, habrá varios acompañantes conmigo y mi estancia allí será, creo

prolongada. Si no hay bañera en el cuarto de baño, dispónla. Lo mismo digo respecto a lo necesario para el sustento y la higiene. Adiós. (Cicerón. Cartas a familiares. Carta 173. Territorio de Venusia, 1 de octubre del 47 a.C.).

Te veré en la finca de Arpino donde serás recibido al estilo campesino (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 36. Finca de Formias, 29 de abril o 1 de mayo del 59).

Me alegro que la sauna te haya aprovechado; a ver si también te aprovecha la zona de Túsculo ¡Dioses benévolos, cuánto más agradable me resulta aquello! Y si me aprecias – cosa que claramente haces o simulas a la perfección, y que incluso se acomoda a mi ritmo- sea como sea- cuida tu salud, que desde luego hasta la fecha, mientras me has servido, no lo has atendido lo suficiente. No desconoces sus exigencias de buena digestión, descanso, un paseo moderado, masaje vigoroso, una evacuación adecuada. Procura volver con buena salud a fin no sólo quererte más a ti, sino de apreciar más también mi casa de Túsculo (Cicerón. Cartas a los familiares. Carta 219. Roma, según parece, después de octubre del 47 a.C. Tulio saluda a Tirón).

¿Por qué ahora, cuando pierdes tus propiedades con tanta tranquilidad, no eres de la opinión de que, al recibirme como huésped estarás aceptando una tasación a la baja (...) (...) sin embargo, no busco este tipo de cenas que dejan grandes restos de comida; lo que haya que sea exquisito y delicado. Me acuerdo que tú contabas una comida en casa de Famea. Que se celebre con bastante puntualidad y el resto de cosas saldrá del mismo modo. Pero si insistes en invitarme a cenar en casa de tu amigo Matis, lo aceptaré también. En efecto me gustaría ver el talento del que se atreva a servirme a la mesa los platos que describes o incluso un pulpo a la manera de un Júpiter teñido de minio. Créeme, no te atreverás. Antes de mi llegada te alcanzará la fama acerca de mis nuevas exquisiteces: y eso te causará temor y no es posible que pongas alguna esperanza en los aperitivos: los he eliminado por completo, pues antes solía quedarme sin apetito con tus aceitunas y tus longanizas (...) (...) El único gasto que te voy a ocasionar es el que calientes convenientemente mi baño; el resto de cosas será según nuestra costumbre (Cicerón. Carta a los familiares. Carta 190. Cicerón saluda a Peto. Túsculo, mediados de julio del 46 a.C.).

Cuando estaba de vacaciones en mi casa de Túsculo porque había enviado a mis discípulos al encuentro de su amigo... (Cicerón. Cartas a los familiares. Carta 191. Cicerón saluda a Peto. Túsculo, poco antes del 25 de julio del 46 a.C.).



... No hay nada más delicioso que esta soledad, solo interrumpida un poco por el hijo de Amintas ¡Que desagradable charlatanería sin fin! Lo demás no puede ser más atractivo, no vayas a creer: la finca, la playa, la vista al mar, en fin, todo esto. Pero si esto merece una carta más larga y hay que escribir; y el suelo me acucia (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 246. Ástura, hacia el 20 de noviembre del 46 a.C.).

Como yo llevaba diez días con mal vientre y no podía demostrar que estaba bien a aquellos que requerían mi colaboración porque no tenía fiebre, me refugié en mi casa de Túsculo después de haber seguido un ayuno estricto durante dos días que ni siquiera probaba el agua... Pero parece que me ha beneficiado el cambio de aires o también la tranquilidad emocional o quizá la remisión de la propia enfermedad, que ya empieza a declinar...yo me pienso quedar aquí hasta que me restablezca, pues he perdido tanto las fuerzas como el vigor... (Cicerón. Carta 210. Cartas a los familiares. Túsculo, entre octubre del 46 y febrero del 45. Cicerón saluda a Galo).

194

...Me duele el no haber podido llegar a estos parajes como había decidido, pues no hubieran tenido en mi a un huésped sino a un compañero. No eres tú el que está acostumbrado a saciarse con el entrante. Yo llevo el apetito íntegro hasta el huevo y así la ofensiva alcanza el asado de ternera. Aquellas alabanzas que me solías otorgar: persona poco exigente, huésped fácil de tratar... (Cicerón. Cartas a los familiares. Carta 193. Cicerón saluda a Peto. Roma comienzos de agosto del 46 a.C.).

... Ayer llegué a mi casa de Cumas y posiblemente mañana estaré junto a ti. Pero cuando sepa seguro, un poco antes, te lo haré saber. Por otra parte, cuando Marco Capario se me acercó en el bosque Galinario y le pregunté qué hacías, dijo que estabas en la cama porque sufrías dolores en los pies. Evidentemente yo lo sentí, como corresponde, pero de todas formas he decidido acercarme a tu casa para verte, visitarte e incluso cenar, porque creo que no tiene un cocinero afectado por la gota. Así que espera un huésped muy poco voraz y además enemigo de cenas fastuosas (Cicerón. Cartas a los familiares. Carta 198. Cicerón a Peto. Cumas, 21 del segundo mes intercalar del 46 a.C.).

He llegado a mi casa de Cumas con tu amigo, o mejor nuestro Libón el día 21 de noviembre. Pienso estar inmediatamente en mi casa de Pompeya, pero antes te lo haré saber. No sólo quiero que te encuentres bien de salud siempre, sino también mientras estoy aquí. Pues ya ves

después de cuánto tiempo estamos al final, juntos. Por eso, si tienes algún compromiso con la gota, procura retrasarlo hasta otro día. Así encárgate de tu salud y espérame en dos o tres días (Cicerón. Cartas a los familiares. Carta 199, 21 del segundo mes intercalar del año 46. Cicerón a Marco Mario).

... Si vas a escribirle algo a Bruto, y no lo consideras fuera de lugar, échale en cara que no haya querido estar en mi finca de Cumas por la razón que dije. Cuando lo pienso me parece que no ha podido hacer nada de forma más grosera (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 275. Ástura, 3 de mayo del 45 a.C.,).

Si alguien pregunta por qué no estoy en Roma: porque son las vacaciones. Y por qué no estoy en aquellas de mis finquitas apropiadas para estas fechas: porque me resulta difícil soportar tal aglomeración... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 281. Ástura, 9 de mayo del 45 a.C.).

Me alegro de que Mácula haya cumplido su obligación. Siempre me ha parecido su casa de Falerno, un alojamiento idóneo, con tal de que tenga suficiente capacidad para albergar nuestra comitiva. Además no me disgusta la zona... (Cicerón. Cartas a los familiares. Carta 262. Cicerón a Lepta, Ástura, en torno al 27 de agosto del 45 a.C.).

... En la finca de Túsculo estaré mejor porque recibiré con más frecuencia tus cartas y te veré en persona alguna vez; por lo demás las cosas eran más soportables en Ástura y las que irritan me angustian más aquí, aunque realmente están conmigo dondequiera que yo estoy (Cicerón. Carta 290. Finca de Túsculo, 17 de mayo del 45 a.C.).

¡Qué huésped (César) tan importante no me provoque censuras! La verdad es que fue muy agradable; y eso que cuando llegué, el segundo día de los saturnales por la tarde, a la casa de Filipo, la finca estaba de tal manera atestada por los soldados que apenas quedaba libre un comedor donde el propio César pudiera cenar; como que unos dos mil hombres! Me causó gran preocupación lo que pasaría el día siguiente; pero Casio Borba vino en mi ayuda y me dio unos guardias. El campamento estaba en los campos, la finca protegida. El en casa de Filipo el tercer día de los Saturnales hasta la hora séptima y sin admitir a nadie; de cuentas, supongo, con Balbo. Luego paseó por la orilla. Después de la hora octava, el baño. Entonces oyó lo de Mamurra, no cambió de expresión. Le perfumaron, se sentó a la mesa. Seguía un tratamiento emético: come, pues, y bebe sin

reparos y a placer, opíparamente y con aparato; y no solo esto sino bien cocinado y sazonado, con charla agradable, y en fin, muy a gusto. A parte de esto los de su séquito fueron acogidos con suma abundancia en tres comedores: a los libertos de menos categoría y a los siervos no les faltó nada: a los de más categoría los acogí con refinamiento ¿Para qué extenderme? (...) (...) Ahí tienes una recepción, o mejor, un acantonamiento odioso para mí, ya te lo he dicho, pero no desagradable. Yo aquí unos cuántos días y luego a la finca de Túsculo. Cuando pasó por la finca de Dolabela, y en ninguna otra parte, toda la escolta armada a derecha e izquierda junto a su caballo. Lo sé por Nicias (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 353, al parecer, finca de Puteoli, 19 de diciembre del 45 a.C.).

... Y, por Hércules, ya no soy tan aficionado a viajar como solía: me complacían mis casas y su tranquilidad. Mi casa de Roma, que no es inferior a ninguna de mis casas, me proporciona ahora mayor tranquilidad que cualquier lugar totalmente desierto... (Cicerón. Carta a los familiares. Carta 218. Roma, finales de enero o principio del 45 a.C.).

Pensabas cuando me escribiste que yo estaba en mis playas; pero he recibido tu carta el 15 en mi pequeño refugio de Sinuesa... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 362. Casa de Sinuesa, 16 de abril del 44 a.C.).

... Confío a nuestra Pilia toda la finca (de Cumas) y cuanto en la finca hay, al salir el 1 de mayo hacia la de Pompeya... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 369. Finca de Cumas, 1 de mayo del 44 a.C.).

He llegado a la finca de Pompeya el 3 de mayo, después de haber instalado a Pilia la víspera, como te escribí antes en la de Cumas (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 371. Finca de Puteoli, 3 mayo del 44 a.C.).

Desde la finca de Pompeya he sido transportado en barco hasta el hospitalario techo de Lúculo (se refiere a una finca que Marco Licinio Lúculo, hijo del cónsul del año 74 a.C., del cual había heredado una finca en la isla de Nésida, en la bahía de Nápoles (...) (...) He convivido con Pasa en la finca de Pompeya (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 374. Finca de Puteoli, 11 de mayo del 44 a.C.).

Yo creo ahora (pues acabo de llegar a Vibón, a casa de Sica) he navegado... Así es que llegué junto a Sica en siete días desde la finca de Pompeya, después de haber permanecido un día en Velia, donde, por cierto estuve muy a gusto en casa de nuestro Talma y no puede ser acogido

con mayor cortesía, sobre todo estando él ausente (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 414, Vibón, 25 de julio del 44 a.C.).

Me agradaría mucho tus cartas si no hubieses despreciado mi pequeño albergue de Sinuesa. Mi pequeña casa llevará sin duda esta afrenta con un talante hostil, a no ser que me devuelvas todo sobre todas las cosas en mis casas de Cumas y Pompeya... (Cicerón. Carta a los familiares. Carta 339. Roma, 2 de septiembre del 44 a.C. Cicerón saluda a Cornificio).

Mientras te deleitan las aguas Bayas, Castrico, y nadas en las blancas aguas sulfurosas, a mi me tonifica el descanso en mi campo Nomentano, y una humilde casita no onerosa a su campo. Esto es para mí el sol de Bayas, y el voluptuoso Lucrino, esto es para mi, Castrico, vuestras riquezas. Antes me gustaba ir a las aguas tan celebradas, y no me impresionaba el largo viaje, ahora me deleitan los parajes próximos a la ciudad y los retiros cercanos, me basta el poder estar sin hacer nada (Marcial. Epigramas. Libro VI.XLIII. Mi campito me basta).

Con motivo de mi estancia en la finca de mi querida suegra posee en Alsium, finca que en otro tiempo perteneció a Vergino Rufo, el lugar me trajo el recuerdo, no sin cierto dolor, la figura de aquel excelente y notabilísimo varón, que al final de su vida adquirió la costumbre de vivir en ese retiro, al que incluso llamaba pequeño nido de ancianidad (Plinio. Epistolario. Libro VI. Carta 10. G. Plinio aluda a su querido amigo Albino).

Después de los placeres de Tibur me atrevo a invitarte a mi campo de Lavinio.... (Simaco. Cartas. Libro VII. Carta 26. Simaco a Macedonio, un pariente suyo de más edad. Fechada en el 397).

Había decidido ausentarme de casa una larga temporada y descansaba placenteramente con nuestros íntimos en una villa cercana a la ciudad, la llamada Arabiana, pero como el azar revuelve las cosas humanas y nuestros proyectos no siempre se realizan de acuerdo a nuestro deseo, mi descanso se ha interrumpido por una carta del prefecto que mezclaba las inquietudes con una buena esperanza (Simaco. Cartas. Libro II. Carta 57. Simaco a su hermano Flaviano. Fechada probablemente en el 383).

Residía en una propiedad cercana a la ciudad que se encuentra al lado de la vía Apia (La Arabiana) cuando me ha presentado tu carta la persona enviada para ello. Conoces la finca de la que hablamos. En ella he situado

una gran edificación sobre un terreno reducido. Aquí hemos alcanzado durante un tiempo breve un dulce descanso, si es que hay algo dulce en ti. Ahora vuelvo a casa por la festividad de Vesta, sin saber si quedarme con mis conciudadanos o retirarme a las proximidades de la ciudad (Simaco. Cartas. Libro II. Carta 59. Simaco a su hermano Flaviano. Fechado en el 393).

Mientras tu regresas desde Roma a la corte, yo me he entregado a la lectura en mi retiro de las afueras, pues durante mucho tiempo he dejado esta actividad por habérmela obstaculizado una preocupación... Con todo, no hacía mucho que había cambiado la ciudad por el campo, para que el frío de Praenestre me atenuara el calor estival, cuando se ha interpuesto un asunto familiar y ha interrumpido mi reposo (Simaco. Cartas. Libro III. Carta?. Simaco a Eutropio. Fechado en el 379).

He recibido tu carta mientras atendía a mi reposo en la propiedad de mis afueras. La verdad ¿por qué iba a quedarme en Roma cuando tú te ibas?. Por otra parte, el campo que de momento me acoge mira a nuestro Tiber por un lado, que es contiguo a sus aguas. Desde aquí veo con agrado los frutos que llegan cada día a la ciudad eterna... (Simaco. Cartas. Libro III. Carta 55. Simaco a Ricomenes, pagano y comandante de la Guardia Imperial con Graciano entre el 377-378 y nombrado por Teodosio jefe del ejército de oriente en el 383. Fechada en el 389).

Es un tema fecundo recordar el ocio, pero esta admonición precisa un espíritu dueño de sí mismo. A nosotros ni nos permite asentarnos la facción de envidiosos ni hacer un viaje largo la formación de un joven hijo. Por lo cual, en la medida en que podemos, unas veces partiendo y otras regresando, alternamos las diferentes residencias. Sirve de prueba esta carta que ha sido enviada hace poco desde el campo próximo a la urbe y a la que seguirá otra desde nuestro dominio de Cora (localidad del Lacio y propiedad del padre de Simaco) si nada perturba nuestros planes (Simaco. Cartas. Libro VI. Carta 61. Simaco a sus hijos Nicómacos. Fechada en 398).

Ahora añadiremos noticias domésticas y gratas a tu espíritu. Nos acompaña el bien de la salud. A menudo alternamos nuestra estancia en la urbe con otras en el campo más cercano. Únicamente nos debilita vuestra ausencia, pero si venís pronto para que os veamos, nosotros también acompañaremos gustosos vuestro regreso a Campania (Simaco. Cartas. Libro VI. Carta 62. Simaco a sus hijos los Nicómacos. Fechada en el 398).

Oirás con grado que estoy fuera de casa y que me nutro de ocio en la región de Campania, efectivamente, sueles tomar parte de gusto en la prosperidad de los amigos (Simaco. Cartas. Libro VII. Carta 63. A Patricio, jefe del negociado de cartas regias. Fechada en el 396).

Y si la soberbia Tibur te ha saciado, cambia sus encantos por los bosques de Laurento (Lacio) y no temas ser citado a un campo hermoso. A la vista de los que cazan está el mar; una ruta concurrida pasa junto a la villa, con lo que hay acceso llano y abierto hasta las madrigueras mismas de las fieras, y si éstas faltases, no hay duda de que nuestras conversaciones mutuas y el cortejo liberal de obras literarias aventajarían a los placeres de Tarento o de Sicilia (Simaco. Libro VII. Carta 15. Simaco a Atalo, legado del senado romano y Prefecto de Roma en el 409 hasta diciembre que fue nombrado emperador por Alarico. Fechada en el 397).

Con tus elogios del Campo de Tibur pretendes apartarnos del regazo de Campania. Según afirmas, aquí es en tu propiedad rústica denso en cipreses, copioso en fuentes y fresco por su situación elevada. Pero yo anhelaría esas cosas si a ti te hubieran retirado durante una estancia más amplia, ahora, con tu regreso apresurado a la urbe me has dado no sé qué sospecha de que el lugar te habría hastiado. Es verdad que a menudo los placeres producen saturación (Simaco. Cartas. Libro VII. Carta 31. Simaco a Ático. Fechada en el 396).

Cuando me encontraba en el campo mejorando mi andar (está en Formias) gracias a la generosidad de un clima cuyo disfrute me cautiva tras mi dolor (Simaco. Libro VII. Carta 43. Simaco a Adriano. Fechada en el 397).

Es cierto que me han presentado numerosos y variados dones de tu parte, pero me he dado cuenta que con pudor no has querido atribuirte en su totalidad el éxito de tus capturas por los bosques. Así es, has alardeado de haber cazado una liebre gracias a tu rastreo, pero afirmas que el jabalí ha caído en manos de los esclavos? ¿Acaso la pequeñez de la fiera te ha parecido afrentosa para atribuirte a tu gloria? Pero te burlas de esto que digo en broma. Atiende ahora a lo demás que solicitas de mí. He decidido permanecer todavía unos días en Capua; luego deseo pasar este mes entero mudándome entre lugares cercanos y así, si los dioses secundan mi voluntad, podré volver a tomar la Apia, antes de que se aproximen las dificultades del invierno (Simaco. Cartas. Libro VIII. Carta 2. A Alquimio. Finales del 396).

Te asombros de que esté en el campo. Más con mayor razón me pasmo yo de que tú hayas vuelto a la patria común despreciando el reposo rural, salvo que la reiteración del pleito te haya proporcionado un motivo para regresar. De otra manera, como tu espíritu anhela la quietud, preferiría entretenerme en actitudes rústicas. Para mí, que sufro por la enfermedad de mis pies, los arrabales de la urbe me sirven más de alivio que de placer. Mi sensibilidad que está abatida por la enfermedad, no admite ningún deleite, pero espero que si las divinidades se vuelven hacia la inocencia, tú te librarás de poner atención en el tribunal y yo me veré sano por el restablecimiento de mi vigor. Será agradable y sencillo para mí el regreso a Roma o para ti la escapada al campo, donde yo me demoro ahora (Simaco. Cartas. Libro VIII. Carta 18 a Patruino. Fechada en el 397).

Juzgaba por una impresión equivocada, que te abandonabas al ocio; por el contrario, tú ejercitas tu espíritu con la lectura, tu cuerpo con el esfuerzo. Esto indican tus escritos, cincelados con pluma, y tus dones, adquiridos en tus cacerías... (Simaco. Cartas. Libro VIII. Carta 21. A Lucillo. Fechada en el 399).

... Expondré, si te parece bien, donde estoy y qué he hecho, pues la amistad es curiosa sobre todo a cerca de tales materias. La fuente de mis placeres nace en el Golfo de Fornias, una ciudad que se dice que en otro tiempo fue habitada por el pueblo de los lestrigones... He pasado en esa costa unos pocos días de más pero moderándome en sus deleites. Solo me persuadía a detenerme la salubridad del aire y el frío de las aguas. Han estado allí las prendas de mi afecto (los Nicómacos). Por mi añoranza de ellas había salido de nuestra urbe y luego no fue preciso viajar más lejos, porque los que había echado de menos estaban presentes. A continuación he recorrido por decisión suya la ribera que está situada entre Fornias y la costa de Cumas. Ahora debido a las invitaciones mutuas nos trasladamos o a Bayas o a las propiedades de Nicómaco en el Gauro (Monte Barbaro, Campania). De vez en cuando acude a mí un gran número de amigos. No temo que pienses que me recreo en unos lugares tan encantadores y en tan gran abundancia de bienes. Llevamos en todas partes una vida propia de un cónsul y en el Lucrino somos serios. No hay ningún canto en las naves, ninguna glotonería en los banquetes, no se frecuentan baños y ningún joven nada desvergonzadamente. Has de saber que en cuanto a excesos no hay nada que reprochar a esos lugares.

Creo que juzgas que he sido hasta ahora negligente en escribirte al estar asediado por las delicias de Campania. La

condición de estos lugares no es de total entidad que los placeres sepulten una preocupación seria. Todo retumba por necesidades inhabituales y ante su peso han cedido las dulzuras. Por eso he hallado actividad en vez de reposo y no puedo volver con facilidad mi ánimo a estos deberes de la amistad (Simaco. Cartas. Libro VIII.25. A Albino. Fechado en el 396).

Con la información sobre la tranquilidad de la urbe has prolongado en cierto modo mi tiempo de ejercicio de ocio, pues me he permitido estar ausente por un largo periodo de sosiego de la ciudadanía surgido de tus resoluciones, por las que la plebe ha sido reducida a la vergüenza del arrepentimiento. Por lo tanto, ahora, tras la huida de todas las preocupaciones me será posible prolongar unas pingües vacaciones, por decirlo así, aunque no deba anticiparme a mi ánimo a los que es incierto, puesto que soy consciente de mi eterno afecto hacia nosotros, y del ansia con que amo mi patria por delante de todos los placeres de la vida (Simaco. Cartas. Libro VIII. Carta 65. A Lampadio. Fechada en el 398).

Al considerar tu estado de salud nunca he pensado que hostigaras cacerías a las fieras, ni que en los meses de invierno recorrieras los hielos de los Apeninos, realmente parecías más inclinado a las letras que a las fatigas. Tu don silvestre ha puesto de manifiesto una de estas actividades desconocidas en ti; la otra, bien acreditada, ha sido asegurada por el refinamiento de tu carta. Por lo cual serás cantado como seguidor de Apolo y Diana entre los compañeros de ambos, aunque a ti te agrada más la gloria del arte venatorio, según atestiguan tus escritos, pues al descubrir que habías vagado por sotos nevados has brincado con tus palabras por encima de la medida propia de una carta, evidentemente contento de la dificultad y enardecido aún por el resultado de tu actividad montañera. A todo esto hubiera bastado con haber enviado los despojos del Apenino; por el contrario, la adición de más piezas procedentes de tu corral hubiese podido hastiarme si mi amor por ti no hubiera alejado la hartura. Que te vaya bien (Simaco. Cartas. Libro IX. Carta 28 a Máximo).

Me han traído tu carta cuando reposaba en las costas de Campania. Creo que te has enterado por comentarios o lecturas de cuál es la belleza de esta región; tu misiva ha superado los placeres vecinos. He desdeñado por ello los demás deleites que el encanto del lugar me ofrecía y abandonando mi espíritu entero a reposar tú página hasta memorizarla ¡Ojalá hubieras dictado más palabras! No obstante, como he repetido a menudo me han parecido

muchas. Cuídate en lo sucesivo... (Simaco. Cartas. Libro IX.45).

En otro orden de cosas despacho desde el cuarto miliario de la Vía Latina y pronto he de dirigirme al territorio Laurentino, pues es habitual en los afligidos disipar las preocupaciones del espíritu con un cambio de residencia. Que te vaya bien (Simaco. Cartas. Libro IX. Carta 69).

Repasa con mis palabras en el campo para evitar con el fresco de mi albergue prenestrino el ardor del tórrido verano. En ese lugar me halló tu carta.. (Simaco. Cartas. Libro IX. Carta 83).

El espíritu ambiciona asistir a tus votos pero el estado del cuerpo rechaza un viaje largo. Así es: como el ocio es fecundo en enfermedades, me ha encadenado de nuevo el dolor de los pies. Mientras me abandono a la quietud del campo. Por lo tanto, te ruego que concedas a mi deber una tregua justa y permitas que en el intervalo yo falte al intercambio de arras nupciales de vuestra familia para que poco después, una vez sano, me sume al enlace (Simaco. Cartas. Libro IX. Carta 127).

El siguiente texto parece corresponder a la misma circunstancia que la anterior. Una de ellas pudo haberse enviado al padre del novio y la otra al de la novia:

No puede pedirse ansiosamente indulgencia a los amigos, así que reduzco mi discurso a pocas palabras. Cuando reposaba en el campo me ha atacado de improviso la enfermedad habitual de un pie. Por eso, como no puedo cumplir con mis obligaciones, solicito una dispensa de mi deseado deber. Los dioses protectores me darán permiso para asistir gozando de salud a los votos nupciales de vuestra familia (Simaco. Cartas. Libro IX.128).

En el texto que Ausonio escribe a Teón, se burla, incluso con dureza de las ocupaciones y de los gustos literarios de su amigo que vive retirado en el Médoc: *Acaso con tu hermano rodeas ciervos errantes por intrincadas malezas con redes y gran aparato de plumas? ¿O provocas con tus gritos la huida del jabalí que espumea y esperas el animal al acecho? Te advierto, sin embargo, que no debes lanzar tus venablos demasiado cerca de esa fiera rápida como un rayo. Ten cuidado después del ejemplo de tu hermano, que, al levantar su ropa, enseña cerca de sus partes pudendas, feas cicatrices y descubre sus muslos agujereados a la altura del*

traseo y luego las va enseñando por todas partes (Ausonio. Libro de las Epístolas. Carta 11. Ausonio a Teón).

Ausonio manifiesta a Teón su propio afecto y le ruega que vuelva a visitarlo en su villa, cerca de Burdeos, pues hace ya 30 días que no se ven: *Acaso te marchas porque me debes una cantidad que tengo anotada en una tablilla por tratamiento médico, no sea que le la reclame? ¿Apresúrate en un navío y despliega los lienzos ondulantes de su vela: la brisa del noto médulo (viento suave de Médoc) te traerá bajo la tienda colocada en la cubierta y acostado en un lecho de modo que no se mueva la carga de semejante cuerpo. Una sola marea te llevará desde el litoral del Dumniton hasta el puerto de Condate (puerto cerca de Libourne, en la confluencia del Lila y el Dordoña del que no queda nada en la actualidad); si te das prisa y si en lugar de la vela cuando dejen de soplar tus brisas, ordenas de inmediato que el barco avance a remo. Encontrarás preparada una petórrita uncida de mulas: en seguida estarás en el Lucanivilla-Aco. Aprenderás a componer un verso partiendo de una palabra y así imitarás al poeta Lucillo* (Ausonio. Libro de las Epístolas. Carta 14. Fechada en el 383 en adelante).

Ausonio anuncia a su hijo Hesperio que le va a enviar veinte tordos y unos patos de regalo, cazados en sus propiedades. Hesperio debe vivir en su propia casa, pero no lejos de la de su padre: *Igual que el tordo, plaga de la aceituna picena, engorda sus muslos redondeados, o como el que robó de las viñas las uvas en sazón y cuelga enganchado de las redes, que flotan invisibles a las horas del atardecer o tensas al rocío de la mañana: de ellos, que se han dejado coger gustosos, te he enviado desde mis setos dos veces diez tordos, en efecto, han caído a consecuencia de un vuelo precipitado al despertar la aurora. Y además, como botín que nos ha proporcionado una laguna cercana, he añadido unos patos palmípedos que arrasan las aguas con su ancho pico y tienen las patas de rojo púrpura; sus irisadas están pintadas de varios colores y su cuello compite con el de las palomas. No he privado mi mesa de estos manjares: si eres tú el que los come, disfruto más. Que sigas bien para que pueda estar bien* (Ausonio. Libro de las Epístolas. Carta 16. Ausonio saluda a Hesperio. Fechada en el 383).

3.- Aprecio y alabanza a las villae

.. La finca de Túsculo me agrada tanto que solo me encuentro a gusto conmigo mismo cuando voy allí (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 2. Roma poco después del 23 de noviembre del 68 a.C.).

Yo quisiera estar en Arpino el 31; luego dar una vuelta por mis finquitas, que he perdido la esperanza de ver en adelante (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 180, en el camino de Formias a Arpino, 29/30 de marzo del 49 a.C.).

... Y no es por esta razón que voy a abandonar Petrino (nombre del monte que dominaba la región de Sinuesa, lugar donde Cicerón será propietario en abril del 44 a.C. de su deversoriolum sinuessanum) pues tanto la casa como su encantador paraje son dignas de una estancia prolongada y no de alojamiento ocasional... (Cicerón. Cartas a los familiares. Carta 262. Cicerón a Lepta. Ástura, en torno al 27 de agosto del 45 a.C.).

En el siguiente texto, Cicerón se muestra indeciso ante la pregunta de Ático sobre en qué finca disfruta más. Puede tratarse de la finca de Puteoli o la de Cumas: *Por fin, al séptimo día, me ha sido enviada la carta que remitiste el 19; en ella me preguntas, y piensas incluso yo mismo desconozco, si disfruto más con las colinas y las vistas que con el paseo al borde del mar. Es, por Hércules como tú dices, tan grande el encanto de ambos lugares que dudo cuál anteponer* (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 367. Finca de Puteoli, 26 abril del 44 a.C.).

Remito esta carta el dos, al embarcar desde los jardines de Cluvio en una chalupa de remos, después de haber confiado a nuestra Piliá la finca a orilla del Lucrino, el personal y los administradores. En cuanto a mí, hoy mismo voy a caer sobre el pescado salado con queso de Peto, muy pocos días en la finca de Pompeya, luego volver por mar a estos reinos de Puteoli y Cumas ¡Qué lugares tan deseables por lo demás, pero casi rehuibles por la multitud de importunos (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 370. Finca de Puteoli, 2 de mayo del 44 a.C.).

Te lo cuento, estos lugares son encantadores, retirados, desde luego, y libres de testigos si quieres escribir algo. Pero, no sé de qué modo, una casa no amada. De modo que los pies se me van hacia la de Túsculo. Y en todo caso me parece que estas riberillas de pintura paisajística van a provocar una rápida hartura. La verdad es que temo incluso las lluvias... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 392. Ástura (¿), 12 de junio del 44 a.C.).

¿Qué noticias me puedes dar de Como, donde tantas delicias hemos compartido tú y yo? ¿Cómo marcha esa finca, la más encantadora que conozco? ¿Y ese pórtico donde siempre es primavera? ¿Qué me dices del platanar

que tanto nos ha refrescado siempre con sus sombras y del canal de aguas frescas y cristalinas? ¿Sigue tan hermoso el lago que tenéis a vuestros pies y que tanto gozo con su servidumbre os procura? ¿y la alameda de césped suave, a la par que firme por la que tanto placer paseábamos en nuestras literas? ¿Qué me cuentas de esos baños que hasta el último rayo de sol llena y recorre con su calor? ¿Y de esos triclinios en los que tantos nos reuníamos a comer, o de esos otros reservados solo para unos pocos íntimos? ¿o, en fin, de los dormitorios dispuestos unos para reposar durante el día y otros para descansar de noche? ¿Gozan todos estos lugares de tu presencia permanente allí, compartiéndote alternativamente? ¿o acaso, como acostumbrabas, te ves obligado a alejarte con frecuencia de ellos a fin de atender tus negocios? (Plinio el Joven. Epistolario. Libro I. Carta 3, Plinio saluda a su querido amigo Caninio Rufo).

(Finca El Laurente) ¿ya te parecen razonables los motivos por lo que me refugio en este retiro? ¿por los que vengo a vivir en él? ¿por los que la amo? Si aun sigues sin desear pasar aquí una temporada, es que eres un hombre excesivamente apegado a Roma. ¿Pero ojalá lo deseases! Y que, así, a todos estos encantos tan numerosos y tan señalados que posee ya mi modesta finca, se añada uno mayor que todos ellos: poder disfrutar de tu compañía. Cuidate (Plinio el Joven. Epistolario. Libro II. Carta 12. Plinio saluda a su querido amigo Galo).

(Finca Los Tuscos) Me he dejado llevar, además, por mi amor por esta finca, pues amo profundamente todo aquello que yo mismo he comenzado en su mayor parte, o que he llevado a término luego de que hubiese sido comenzado por otros (Plinio El Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolarinar).

... ¿Por qué no estoy yo contigo? ¿Por qué no veo las perlas de Italia, mis finquitas? (Cicerón. Cartas a Ático, Carta 414, Vibón, 25 de julio del 44 a.C.).

Te sorprendes de que mi liberto haya adjudicado a Cornelia los terrenos que yo había recibido en herencia y que le había ordenado poner en venta, pues lo ha hecho sin aguardar a la subasta y estimando en 700000 sestercios el valor de mis cinco doceavas partes de esta propiedad. Añades que estos terrenos podían ser vendidos en 900000 sestercios, razón por la cual me preguntas con tanta mayor insistencia si yo doy por válido el acuerdo al que ha llegado Hermes. Pues bien, así es. Escucha ahora cuales son mis motivos, pues deseo, por un lado, obtener tu aprobación, y por otro, disculparme ante mis coherederos por adoptar en

este asunto una postura diferente a la suya, obedeciendo a un deber superior, siento el mayor aprecio por Cornelia, primero, porque es hermana de Cornelio Rufo, cuya memoria me es sagrada; y en segundo porque fue una de las íntimas amigas de mi madre... Cornelia me hizo saber que deseaba adquirir algún terreno en los alrededores de nuestro querido lago Lario. Yo le ofrecí escoger entre mis propiedades la que más le gustase y pagarme por ella el precio que ella misma fijase, con la sola excepción de aquellas que habían pertenecido a mi padre y a mi madre, pues, éstas no puedo cederlas ni siquiera a ella. Por ello, cuando recayó en mi herencia que incluía estos terrenos de los que me hablas, decidí escribir a Cornelia para comunicarle que iban a ponerse a la venta. Hermes le llevó la carta, y al rogarle ella que le adjudicase de inmediato mi parte, él la complació (Plinio. Libro. Epístolas, VII.11. G. Plinio saluda a su querido abuelo político Fabato).

Como te tratan tus queridos amigos marsos? ¿Qué tal la nueva finca que has adquirido? ¿Te siguen agradando sus campos desde que han pasado a ser tuyos? Ciertamente, este sería insólito, pues una vez conseguido, nada resulta tan querido como se deseaba. A mí las propiedades que me legó mi madre no me proporcionan muchas satisfacciones, y sin embargo, están llenas de encanto a mis ojos, pues proceden de mi madre (Plinio. Libro II, Carta 15. G. Plinio saluda a su querido amigo Valenciano).

Me preguntas extrañado cuales son los motivos por los que me agrada tanto El Laurentino, o si lo prefieres, El Laurente. Dejarás de extrañarte tanto cuando hayas conocido el encanto de la finca, su privilegiado emplazamiento y la extensión de la playa. Se encuentra a una distancia de 17 millas de Roma, de modo que, una vez concluidos todos los asuntos a los que debes atender en la ciudad, tras haber aprovechado bien el día y haberlo dejado todo arreglado, puedes retirarte a descansar a ella. No está comunicada con Roma solo por una calzada pues tanto la Vía Laurentina como la Ostiense conducen hasta ella, con la única diferencia de que debe abandonarse La Laurentina a partir del décimo cuarto miliario y la Ostiense, a partir del undécimo. Tanto de una como de otra sale un camino parcialmente arenoso, que resulta un poco más pesado y largo cuando se va en carro, pero que a caballo se recorre con gran rapidez y comodidad. Una y otra vía presentan, también, un pasaje muy diverso, pues tan pronto la calzada se ve estrechamente rodeada por bosques que salen a su encuentro, como se extiende en toda su desnudez a lo largo de pardos sin fin, donde abundan los rebaños de ovejas, las manadas de caballos y los latos bueyes, que, expulsados de los montes por el frío del invierno,

engordan en esos pastos bajo el suave sol primaveral. La finca satisface ampliamente todas las necesidades de sus habitantes y no resulta costosa de mantener. A su entrada se halla situado un atrio de estilo sencillo dispuesto en forma de letra D alrededor de un patio cubierto, relativamente pequeño, pero muy alegre. Esta parte ofrece un excelente refugio en caso de tormenta, pues está cerrada a los lados por vidrieras transparentes, y en especial, fuertemente protegida por los salientes de los techos... Al otro lado del pórtico, a la altura de las columnas que forman el centro del arco de la D, hay un patio cubierto lleno de encanto; y a continuación un comedor bastante elegante que se mete casi en la playa, de modo que, cuando el mar es agitado por el viento de África, es suavemente salpicado por las puntas de las olas una vez ya rotas. Esta estancia está provista por todos sus lados de puertas y ventanas del tamaño de aquellas, y así, parece que mira hacia tres mares por sus dos paredes laterales y por la otra queda a la espalda de éstos, da hacia el patio cubierto ya citado, hacia el pórtico, hacia el patio abierto, hacia la continuación del pórtico, hacia el atrio; y más allá de él hacia bosques y lejanas montañas. A la izquierda del comedor, pero un poco más alejado del mar, hay un amplio dormitorio, seguido de otro un poco más pequeño, que por una de sus ventanas orientada hacia el oeste, la recoge por la tarde, también desde esta segunda ventana se ve abajo el mar, un poco a lo lejos, sin duda, pero así mismo de una forma más segura. En el ángulo formado por un lado por este segundo dormitorio y por otro por el comedor queda delimitada la zona más bañada por el sol, que no solo conserva bien el calor que recibe, sino que incluso lo intensifica. Allí se encuentran mis cuarteles de invierno y también el terreno acondicionado para que mis sirvientes hagan gimnasia. Allí no sopla nunca el viento, salvo cuando trae nubes. En esos casos se ve privado de su habitual tranquilidad. Contigua a esta zona hay una habitación que adopta una forma curva, a modo de semicírculo, y que sigue el recorrido diario del sol desde todas sus ventanas. En una de sus paredes hay empotrado un armario destinado a servir de biblioteca, que contiene una selección de obras no solo dignas de ser leídas, sino de ser leídas continuamente. Al lado de esta pieza hay un dormitorio, mediando entre uno y otro paisaje, cuyo suelo ha sido elevado lo suficiente como para que pasen por debajo de él una serie de tubos por los que se distribuye de un lado a otro vapor caliente producido por la calefacción, y que permite al mismo regular la temperatura a fin de conseguir que el ambiente de la casa sea saludable. El resto de éste ala está ocupado por las habitaciones de mis esclavos y libertos, la mayor parte de los cuales son tan agradables que podrían acoger también a mis huéspedes. En la otra ala, hay primero un cuarto elegantísimo, luego una habitación que puede

servir como un amplio dormitorio bien como un pequeño comedor, muy luminoso por estar ampliamente iluminado por el sol y recibir en abundancia los reflejos del mar: y tras ella, otra pieza provista de una antecámara, muy apropiada en la misma medida como habitación de verano por su altura, que como habitación de invierno por sus defensas, que la protegen de los vientos (Plinio. Epistolario. Libro II. Carta 17. Plinio saluda a su querido Galo).

La villa de Tibur que ha pasado hace poco a tu propiedad precisa un panegirista con mayor talento. Aunque mi lengua es pobre, en la medida en que pueda haré con mis palabras honores al lugar ¡qué hermosura hay en el emplazamiento de la casa! ¡Qué perspectiva tan extensa desde lo alto hacia el llano! Podría decir que las diosas del Orcomeno (Beocia) frecuentan estas propiedades y que se han esforzado concienzudamente en adquirirte como dueño de su residencia. En consecuencia, prosigue tu actividad y renueva lo que haya sido vencido por el tiempo... (Simaco. Libro VII. Carta 20. Simaco a Atalo. Fechada en el 397).

Con tus elogios del campo de Tibur pretendes apartarnos del regazo de Campania. Según afirmas, aquél es en tu propiedad rústica denso en cipreses, copioso en fuentes y fresco por la situación elevada. Pero yo anhelaría estas cosas si a ti te hubiesen retenido durante una estancia más amplia; ahora, con tu regreso apresurado a la urbe me has dado no sé qué sospecha de que el lugar te había hastiado. Si esto es así, te considero perdonado por Formias, a la que habías renunciado, dado que incluso a ti te desagradó lo que habías preferido. Que te vaya bien (Simaco. Libro VII. Carta 32. Simaco a Ático).

Una vez que hemos vuelto a la patria y a nuestro penates, nos hemos encontrado con algunas situaciones que nos disgustan, ya que asaltos frecuentes golpean nuestra propiedad de Ostia (propiedad heredada de su padre). Pero si vuestros deseos marchan prósperamente, otorgadnos una carta: la alegría que nos producirá puede disipar la nube de la afrenta presente (Simaco. Libro VII. Carta 72. Simaco a sus hijos los Nicómanos).

E.- La grandiosidad de las villae. Lujo y riqueza

No es esta villa que edificaron nuestros antepasados más sencilla y mejor que la tuya tan repulida de Reate (Varrón III, 3,2-1).

Acaso ves aquí madera de citrum u oro? ¿Acaso bermellón o azul de Armenia? ¿O labor de taracea o de

mosaico? Por el contrario todas estas cosas las tienes allí...Pues la tuya está tapizada por cuadros pintados y no hay ninguna huella de Lisipo o Antifilo, hay sin embargo muchas de pastores y labradores (Varrón III, 3,2-5).

A Cretomus le gustaba construir: unas veces sobre la curva ribera de Gaeta; otras sobre las alturas de Tibur; otras en las montañas de Prenestre, preparaba las altas cumbres de sus villas, eclipsando con sus mármoles venidos de Grecia y lejanos países, el templo de la Fortuna y el de Hércules: así, el eunuco Posides eclipsaba nuestro Capitolio.. La locura de su hijo ha disipado toda su herencia queriendo un mármol aún más bello para construir nuestras villas (Juvenal, Sátiras, XIV, 86 y ss.).

Tu posees para ti solo campos dilatados de laureles, hileras de plátanos, bosques de pinos que ocultan sus cabelleras entre las nubes, baños de varias plazas. Para ti solo se alza el elevado pórtico con cien columnas, pisado únicamente por tu pie resplandece el ónice en tus pavimentos, y un casco fugaz hace resonar tu hipódromo polvoriento y murmuran por todas partes arroyos de aguas que se pierden, y se abren en tu mansión atrios dilatados. Pero en tu casa no se oyen los convidados, no se concilia el sueño ¡Qué poco bien vives! (Marcial. Epigrama Libro XII, L ¡Qué escenario para un solo personaje!).

Ahora me dirijo a vosotros, que os dejáis dominar por el lujo tan ampliamente como los otros de la avaricia. A vosotros os digo ¿Cuándo existirá un lago sobre el cual no se proyecten las inmensas edificaciones de vuestras villas? ¿Cuándo veremos un río cuyas riberas no están festoneadas por vuestros edificios. Do quiera surjan veneros de agua caldas allí se levantarán nuevas moradas de placer. Donde el litoral marino se encorve formando una cala deleitosa, allí echaréis vosotros los fundamentos de vuestras construcciones, no quedando satisfechos más que con un solar preparado artificialmente obligando al mar a retirarse hacia dentro. Aunque vuestros palacios resplandezcan por doquier, contruidos unas veces sobre los picos de las montañas, cuando hayáis edificado tanto y tan desmesuradamente, sin embargo no tenéis más que un cuerpo pequeño ¿Para qué os aprovecha esta inmensidad de salas y de cámaras de vuestros palacios? No dormís más que en uno y en realidad no tenéis más que lo poco que usáis (Séneca. Epístola 89,21).

Sucede con la vida de Lúculo lo que con la comedia antigua, donde lo primero que se lee es de gobierno y de milicia, y a la postre, de beber; de comer y casi de francachelas

de banquetes prolongados por la noche y de todo género de frivolidad, porque yo cuento entre las frivolidades los edificios suntuosos, los grandes preparativos de paseos y baños, y todavía más las pinturas y estatuas y el demasiado lujo en las obras de las artes, de las que hizo colecciones a precios de cuantiosas sumas, consumiendo profusamente en estos objetos la inmensa riqueza que adquirió en la guerra, que aún hoy, cuando el lujo ha llegado a tanto exceso, los huertos luculianos se encuentran entre las más magníficas de los emperadores. Así es que habiendo visto Tuberón, el Estoico, sus grandes obras en la costa, cerca de Nápoles, los collados suspendidos en el aire por medio de dilatadas minas, las cascadas en el mar, los canales con pescados, de que rodeó su casa de campo y las otras diferentes habitaciones que allí dispuso, o pudo menos de llamarle Jerges con toga. Tenía en Túsculo diferentes habitaciones y miradores de hermosas vistas, y además, ciertos claustros abiertos y dispuestos para dar paseos (Plutarco. *Vidas Paralelas*, V/IV?, XXXIX).

Cornelia, hija del primer Africano, y madre de los Gracos, poseía una hermosa villa en el cabo Miseno, que luego fue de Mario, a quien censuraban porque era un palacio demasiado elegante para un militar: tenía Mario allí cerca de los de Mesenia una magnífica casa con más comodidades y regalos femeniles de los que corresponderían a un varón que tales guerras y expediciones había acabado. Dícese que esta casa la compró Cornelia por 65000 denarios y que de allí a muy poco tiempo la volvió a comprar L. Lúculo por 500000 denarios (Plutarco. *Vidas Paralelas*, Mario 34).

De cuantos placeres he disfrutado en tus villas de Ocriculum, de Narnia de Cársulas y de Perusia! En la de Narnia hay incluso una sala de baños! Basta para ello una carta mía (pues ya no es necesario ni siquiera que tú escribas) incluso una pequeña carta enviada tiempo atrás ¡Por Hércules! Semejante trato me prueba que no puedo considerarme más dueño que las propiedades que me pertenecen que de las que te pertenecen a tí... (Plinio. Libro I.4).

Conozco el motivo que ha impedido que no hayas podido adelantarte a mi llegada en Campania. Pero aún ausente, estás aquí por todas partes, tanto es, por ejemplo, la abundancia de manjares exquisitos, unos procedentes de Roma y otros del campo, de los que me ha invitado a disfrutar en tu nombre y que yo he aceptado con gran descaro, pero aceptado en definitiva. En efecto, tus sirvientes me suplicaban que lo hiciese, y yo temía que tú te enojases tanto conmigo como con ellos. Si no lo hacía. En lo

sucesivo si no pones cierto límite a tu amabilidad yo mismo lo pondré. De momento, yo he advertido a tus sirvientes que, si me vuelven a servir tantos manjares, haré que se los lleven todos sin probarlos. Me dirás que debo disfrutar de todos tus bienes como si fueran míos. De acuerdo, pero juntamente quiero disfrutar de ellos con la misma moderación que disfruto los míos. Cuídate (Plinio. Libro VI,28. Plinio saluda a su querido amigo Poncio).

Te informo, pues, de todas las obras que se han desarrollado en nuestra casa bajo mi dirección. Se ha fijado mármol a los peldaños de la escalera para embellecerlos; los cuartos de arriba están recubiertos de un revestimiento de incrustaciones, ejecutado tan sutilmente que el conjunto ensamblado da la sensación de ser una sola pieza. Has conseguido columnas por el mismo precio que si te las hubiesen regalado. Creo, si tengo buen ojo, que han sido labradas en piedra de Bitinia. Hasta aquí lo que debías saber. En adelante te daremos información en la medida en que veamos avanzar la obra (Simaco. Libro I. Carta 12. Simaco a su padre. Fechada en el 377).

Aún no nos hemos acercado a la costa de Nápoles para visitar la fortaleza de tus placeres, pero no obstante todo lo que baña el mar tirreno se llena con tu nombre ¿Para qué decir más? Has sucedido en fama a Lúculo. Por eso me admiro más de que algunas veces puedas pensar en otros lugares, a no ser que acaso rehúyas por hastío la opulencia y corrijas tu saturación con un cambio. Pero hasta aquí has estado fuera demasiado tiempo, pienso que con la prolongación de tu austeridad ya te has conciliado el deseo de riquezas... (Simaco. Libro VII. Epístola 36. Simaco a Decio, gobernador de Numidia, de Campania y Prefecto de Roma en el 402. Carta fechada en el 396).

Viven en palacios de mármol, van encogidos de tanto oro como llevan encima, arrastran colas de seda, van pintadas de carmín y además no faltan los jardines y lugares de reposo junto al mar, vinos exquisitos, banquetes espléndidos y un descanso para la vejez (Panciano, siglo IV).

Yo sólo he aspirado a un nivel mediano de vida, próximo a una vida típica de clase media, alejado de toda ambición. Quiero una casa cómoda con grandes apartamentos para las diversas estaciones del año, una mesa buena y bien abastecida, jóvenes y numerosos criados, un mobiliario abundante y apropiado a diferentes usos, una vajilla de gran valor más por el trabajo con que está fabricada que por su peso, artistas de diferentes géneros, que ejecutan inmediatamente lo que les ordeno, caballerizas repletas

de caballos bien alimentados y para los paseos carrozas seguras y elegantes.... Mi espíritu está captado por la costumbre de no hacer nada, por el descanso familiar, por los múltiples ventajas particulares de mi mansión más que sobre abundantemente abastecida de grandes y refinados gustos y toda clase de bienes, que era posible disponer en una tan dura época (Paulino de Pella, Euchariosteieon).

Un muro cubierto de losas de mármol asciende hasta las cubiertas doradas e imposible sería ocultar estos materiales, pues la opulenta riqueza de esta casa se niega a permanecer ignorada, y desvela sus bienes en la propia forma de cubrir su tejado. Tras esta portada, y comunicando con dos edificios, se levantan dos galerías de un pórtico desconocido por las dos Osas. Sobre la galería del fondo, que asciende en pendiente suave se encuentran las habitaciones angulares, que toman un aspecto curvo, de tal forma que, desde sus esquinas simétricas, contemplan ligeramente al bien dicha galería. De esta forma el mismo edificio puede contemplar el sol naciente desde su extremo curvo de la derecha, enfrentarse al medio día con el centro de su fachada, y ver el crepúsculo desde la izquierda. Ningún inconveniente tiene esta triple orientación, sino que, por el contrario, el atrio en forma de media luna aprovecha totalmente el sol... (Sidonio Apolinar. Poema 22).

F.- La *pars urbana*

La multiplicidad de espacios arquitectónicos que constituyen la *pars urbana* corresponden a una sociedad determinada, con unos gustos y un ceremonial específicos, generalmente, bastante rígidos que responden a una etiqueta y a unos códigos sociales establecidos. Para el recibimiento de clientes y deudores se requieren espacios concretos, ambientes de representación que jugaron un papel muy importante en la vida de la casa, pues el dueño tenía el deber de recibir a menudo y con gran esplendor. Dichos ambientes, por sus dimensiones, decoración y posición estaban en grado de reflejar aquella imagen que el *dominus* quería ofrecer de sí mismo, además de poner de manifiesto la necesidad de representación de una aristocracia adinerada y consciente de su poder, que quiere hacerse valer mediante obras arquitectónicas grandes e innovadoras, además de suntuosamente amuebladas y decoradas. Estas arquitecturas, a las que podríamos denominar como

“palaciales”, representativas de la nueva clase alta, estuvieron inspiradas en las residencias imperiales por lo que requirieron una decoración que estuviera a la altura y que no sólo se compuso del empleo de materiales lujosos, sino también de pinturas y estatuas. Tenemos constancia, tal y como se puede apreciar en un grafito pintado en una pared de la ciudad de Pompeya, que en algunas ocasiones podrían alquilarse estos espacios: “En las posesiones de Julia Espuria, hija de Félix, se alquilan un baño muy cómodo y bien equipado para gente distinguida, tiendas con sus habitaciones y comedores (en el primer piso) desde el 13 de agosto hasta el 13 de agosto dentro de seis años, durante cinco años completos. Si a alguien le interesa, póngase en contacto con nosotros”.

1.- Características que debe reunir la *pars urbana*

La parte urbana ha de dividirse en aposentos de invierno y de verano, de tal manera que los dormitorios de invierno miren hacia el punto por donde sale el sol en esta estación, y los comedores hacia el punto donde se oculta el sol en el equinoccio. Por su parte, los dormitorios de verano deben mirar hacia el sur equinoccial, debiendo estar orientados los comedores de esta época hacia el punto por donde sale el sol en invierno. Los baños se orientarán hacia el occidente estival, para que tengan luz desde poco después del mediodía hasta el atardecer. Los lugares de paseo estarán dispuestos al sur equinoccial para que reciban en invierno la máxima calidad del sol y en verano la mínima (Columela. Libro I. Capítulo 6).

A los banqueros y publicanos les corresponden espacios abiertos, acogedores y seguros contra los ladrones, mientras que abogados y retores, espacios elegantes y cómodos para reuniones de muchas personas (Vitruvio. Libro VI Capítulo 8).

Los personajes de alto linaje que en la gestión de su cargo y magistratura deben ocuparse de los asuntos que se deben al Estado, tendrán habitaciones dotadas de vestíbulos altos y regios, atrios y peristilos muy espaciosos, grandes y largos corredores, majestuosos jardines y pasadizos amplios conformes con el decoro que corresponde a su majestad: tendrán igualmente que encontrar espacios para bibliotecas, pinacotecas y basílicas que recalquen



la misma magnificencia de las obras públicas, porque frecuentemente en las habitaciones de tales personajes se celebran coloquios públicos, porque frecuentemente discuten causas privadas (Vitruvio. Libro VI).

La altura de los comedores y de las restantes habitaciones de la casa será, por norma, igual a la mitad de la suma de la longitud y de la anchura de su planta. Para las exedras y salones cuadrados, se añadirá la mitad del lado a su medida total para obtener la altura. Las pinacotecas y talleres de bordado se instalarán al norte, de forma que los colores de los cuadros y de la púrpura de los tejidos se conserven sin menoscabo, pues en sitios caldeados estarán expuestos a deterioros (Cetio Faventino, Capítulo XV).

Debe cuidarse que todos los edificios están bien iluminados los del campo lo pueden ser fácilmente, por no impedirlo paredes vecinas; pero en la ciudad la elevación de las paredes externas, o la estrechez del lugar suelen impedir las luces. Se recomendará de este modo: por la parte que la impide, hasta el lugar en que la luz se necesita, y si de ella arriba se descubre bastante porción de cielo; habrá allí luz suficiente y desembarazada; pero si lo impiden los travesaños, las soleras o las contignaciones, se tomará por lumbrecas o descubiertos en el tejado. En suma siempre se abrirán ventanas hacia donde se pueda ver el cielo, para que sean claros los edificios. Y si la luz es sumamente necesaria en los triclinios y demás viviendas, lo es mucho más en los tránsitoos, bajadas y escaleras pues en estos parajes suelen encontrarse muchas veces los que van y vienen cargados de cosas”

204

2.-El peristilo-jardín y el agua

El peristilo se utiliza como centro articulador de las residencias aristocráticas. La columnata del peristilo se convierte en un distintivo de lujo y ornamentación. Desde tiempos republicanos (s.II-I a.C.) los dirigentes romanos erigieron en la ciudad *horti*, como consecuencia de la suntuosidad y costumbres de que trajeron las victorias romanas en oriente; en clara relación con los *paradeisoi* de las ciudades orientales o los jardines que dieron fama a la ciudad de Alejandría (Bendala Galán, 2011). Queremos recoger aquí las palabras de Eslava Galán en su obra sobre La Roma de los Césares: *en las mansiones de los nuevos ricos hay incluso varios esclavos jardineros. La posesión de extensos y elaborados jardines se ha convertido, últimamente en símbolo de estatus*

social, hasta tal punto que algunos viven en casa estrecha con tal de poder lucir en su jardín infinidad de verdes. Es curioso que esta congestionada ciudad (Roma) donde los problemas de espacio son cada vez más acuciantes, existan, sin embargo, tantos jardines y huertos... El nuevo rico que posee un jardín puede llegar a convencerse de que es una persona culta y de pensamiento cuando pasea, abstraído en sus negocios entre mirtos, violetas, narcisos, adelfas o yedras. O cuando se sienta en marmóreo banco e intenta leer a Epicteto a la sombra de los copudos plátanos, de los verdes laureles o de los afilados y hospitalarios cipreses (Eslava Galán, 1989).

Es muy probable que los griegos hubiesen elaborado tratados sobre jardinería, que sin duda debieron de influir en el cultivo de los jardines romanos. Estos preceptos debieron contener algunos consejos de carácter práctico y estético y hasta prescripciones para alimentar a los pavos reales o echar a volar pájaros de entretenimiento, actividades de las que hay testimonio a través de los relieves y pinturas murales. La jardinería como arte especial se menciona en Cicerón en una de sus cartas, ésta consistía en colocar plantas entre columnas y en podar los árboles de diferentes maneras creando composiciones; una práctica que según J.M^a Blázquez se puede observar en el mosaico de la villa de *Els Ametllers*. Plinio indica que con las plantas, los jardineros hacían diferentes figuras y escenas. A veces la superficie destinada a las plantas – *viridarium*- quedó reducida al mínimo y éstas pudieron estar suspendidas sobre los estanques a través de armazones de madera y pérgolas o reducidas a jardineras de mármol o mampostería (García Entero, 2003-2004). A partir de las representaciones musivarias y pictóricas y a través de los análisis polínicos, se ha podido determinar que especies se utilizaron en la ornamentación de jardines: viñas, olivos, laureles, palmeras, pinos, cipreses, salvia, mirtos, jazmines, higueras, albaricoqueros, manzanos, perales, membrillos, naranjos, romero, tomillo, rosales trepadores y adelfas. A pesar de esta variedad de especies, fueron los olivos, el laurel, el mirto y otros árboles de hoja perenne los más cultivados, habitualmente, en general plantas muy decorativas que conservaban siempre el verdor frente a la efímera belleza y embriagadores aromas que

proporcionaban los árboles frutales y las flores (García Entero, 2003-2004,68).

J.M^a Blázquez en su estudio sobre Los Jardines en la España romana, señala que en las proximidades de las grandes ciudades había viveros cuya misión era abastecer de plantas y flores a los jardines de las casas; extremo que podemos comprobar a través de un texto de Varrón en *Rerum Rusticarum* en el que señala lo siguiente: *y así, alrededor de la ciudad es provechoso cultivar huertos a gran escala, por ejemplo violetas o rosaledas* y a través de Plinio, el Viejo, procurador de la *Tarraconense* en época flavia (74 d.C.) menciona en su *Historia Natural*, el cultivo de rosas en las proximidades de *Carthagonova*. En los jardines, no solo había plantas y animales, sino también esculturas, moda que se impuso en Roma hacia mediados del s. I a.C. En este sentido tenemos varias cartas de Cicerón a su amigo Ático en las que le dice que le proporcione estatuas de Grecia para los jardines de sus villas; así como los testimonios de otros propietarios de fincas que pedían para los jardines de sus residencias en el campo, esculturas de bronce o piedra que recreaban evocadores ambientes con referencias, principalmente, de carácter dionisiaco, aunque también hubo cabida para connotaciones bucólicas, cinegéticas o bien en forma de hermas; además de muebles y *oscilla*, en estos últimos se representaban escenas dionisiacas, teatrales o bucólicas, y al moverse con el viento, ahuyentaban cualquier acción hostil. Sin lugar a dudas reforzaban el prestigio social de su propietario. La decoración escultórica de los espacios ajardinados pudo, también, ser enriquecida mediante la colocación de mascotas petrificadas: perro, conejos, tortugas o ranas: *Ella estaba en el jardín de su casa que era un vergel. Una zona para recreo de los ojos. En torno a él había un pequeño murete y a cada lado uno de sus cuatro lados tenía un pórtico sostenido por una fila de columnas. Por dentro, al abrigo de las columnas había flores, un chorro fluía de una fuente, y alrededor se había construido un estanque de forma cuadrada* (Aquila Tacio. Lucipa y Clitofonte, I,15).

El jardinero que se encargaba de cuidar el jardín de Cicerón en la villa de Túsculo debía

abastecer al dueño con flores, frutas y verduras y podía quedarse el resto de los productos, sin embargo, parece que Cicerón no estaba obteniendo últimamente ningún fruto, a pesar de haber invertido en una serie de mejoras y de ahí que quiera traspasar el arriendo a Paredro a fin de estimular así al jardinero. Tras llamar la atención a Motón, un jardinero algo remiso en cumplir con sus obligaciones, Cicerón recibía tantas flores de su parte que no sabía qué hacer con ellas: *Anima a Paredro a que sea él quien alquile el jardín; así impresionarás al propio jardinero. El desvergonzado de Helicón pagaba 1000 sestercios sin instalar un solanar (se trataría de adecuar el lugar del jardín para que las plantas recibieran la mayor cantidad de sol posible), ni un canal de desagüe, ni una valla, ni un almacén ¿Quiere reírse este sujeto de nosotros con un gasto tan importante?. No le des tregua a este hombre, tal como yo he hecho con Motón y así hiervo de coronas de flores* (Cicerón. Cartas a los familiares, Carta 219. Tulio saluda a Tirón. Roma, según parece, después de octubre del 47 a.C.).

Cicerón había salido el último día de junio de viaje a Grecia, aunque no llegó más lejos de Siracusa, y volvió a Túsculo a finales de agosto, en el curso de este viaje se alojó en casa que Trebacio poseía en Velia, aunque el dueño no estaba presente: *tú si me escuchas como acostumbras, mantendrás estas posesiones que has recibido de tu padre, pues no sé que temen los habitantes de Velia y no dejarás atrás al Halete (río de Lucania, actual Alento), un noble río, ni abandonarás la casa de Papirio (la propiedad pudo pertenecer a Lucio Papirio). Aunque, sin duda ésta contiene loto, con el que suelen ser retenidos los extranjeros, sin embargo, si lo arrancas, tendrás un amplio horizonte. Pero, ante todo, parece especialmente oportuno en las actuales circunstancias tener un refugio: lo primero, una ciudad cuyas habitantes te aprecian, después una casa y tus propios campos, situados en un lugar apartado, saludable y atractivo...* (Cicerón. Cartas a los familiares, carta 333. Cicerón saluda a Trebacio. Velia, 20 de julio del 44 a.C.).

Otra cosa: criticas la estrechez de mis ventanas, pues bien, has de saber que censuras la ciropedia, pues Ciro, al decirle yo eso mismo, me contestó que la visión de los jardines no resulta tan agradable si las aberturas son tan anchas... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 23).

Tales explicaciones son válidas para las construcciones urbanas y también para las rústicas, exceptuando que en

la ciudad los atrios, normalmente, están contiguos a las puertas de acceso y en el campo los peristilos que imitan los usos y las modas urbanas, se encuentran en primer término, a continuación, los atrios con pórticos pavimentados alrededor (Vitrubio. Libro VI, 5,7).

El peristilo que se dispone a través, se hará un tercio más largo que hondo. Las columnas tan altas como la anchura de los pórticos. Los intercolumnios no serán menores de tres diámetros del imoscapo, ni mayores a cuatro. Pero si fueran dóricas, se formará el módulo como se dijo de este orden en el libro IV, por el cual y según las leyes de los triglifos, se distribuirán las columnas (Vitrubio. Libro VI. Capítulo IV.).

Baso, la villa de Bayas de nuestro amigo Faustino no está ordenada en hileras de mirtos inútiles, y carece de plátanos estériles y de setos de boj bien recortado... (Marcial. Epigramas. Libro III.LVIII. Villa bien explotada).

(Finca Los Tuscos)... *en verano desde la hora sexta y en invierno un poco antes, invita, por así decirlo al sol a entrar en una galería que sobresale ligeramente del resto de la villa y que posee una longitud proporcional a su anchura. Acoge numerosas estancias, e incluso un atrio de estilo antiguo* (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).

Marcial en el siguiente pasaje alude al jardín que tenía la villa que le había sido regalada por Marcela en Bilbilis: *Este bosque, estas fuentes, esta sombra entretendida con los pámpanos dirigidos, este cauce de agua fertilizante, estos prados y rosaledas que no ceden a Paestum de dos cosechas, el verdor de estas hortalizas, que no se hielan ni en el mes de enero, y la anguila que nada en un estanque cerrado, y esta torre blanca llena de palomas de nieve como ella, tales son los obsequios de mi señora. A mi vuelta, después de siete lustros, Marcela, me ha regalado estas casas y este pequeño reino. Si Nausica quisiera darme los huertos de su padre, yo podría decir a Alcinoos: prefiero los míos* (Marcial. Epigramas. Libro XX. XXX. La hacienda que me regaló Marcela).

"He de recordar los atrios sembrados de verdes prados (Ausonio. El Mosela.8. Las Villas del Mosela, 335).

Y los tejados resplandecientes sobre innúmeras columnas (Ausonio. El Mosela.8. Las Villas del Mosela, 336-337).

Como ya hemos señalado fue frecuente que los jardines de la *villae* estuvieran adornados

con arbustos tallados en formas diversas, arte conocido como *Ars Topiaria*, de esta práctica se tienen también diversos textos literarios:

Delante de la galería hay un amplio parterre con avenidas, rodeado por un seto de boj arreglado de modo que adopta formas muy variadas. Desde allí descendiendo un ligero pendiente un cuadro de césped adornado con figuras de animales hechos en boj, enfrentadas todas unas a otras. Abajo se extiende una explanada cubierta de un acanto tierno y casi me atrevería a decir ondulante. Alrededor del acanto discurre un camino delimitado a uno y otro lado por árboles mantenidos a pequeña altura y podados de modos diversos. Tras ellos, hay un paseo de forma circular que ciñe el boj multiforme y los arbustos enanos por efecto de la mano del hombre. Todo esto está protegido por un muro de piedra que arbustos de boj, cortados de manera escalonada, cubren y ocultan a la vista. Al otro lado se extiende un prado digno de ser contemplado por la belleza de la que lo ha provisto la naturaleza, como son por el arte con el que han sido dispuestas esas partes de la villa que acabo de describir. A continuación, hay campos de cultivo y muchos otros prados y arboledas (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).

Esta disposición y encanto de los distintos cuerpos de la villa los supera con mucho el hipódromo. Tiene una puerta en su parte central, y así, tan pronto como alguien entre en él todo el recinto se ofrece por entero a sus ojos. El circuito interior está rodeado de plátanos, y éstos se hallan cubiertos de hiedra, lo que hace que, así como las copas de estos árboles lucen un hermoso color verde fruto de sus propias hojas así sus troncos lucen en verde que es el de las hojas de otra planta. La hiedra se extiende libremente por los troncos y las ramas, y a su paso une los plátanos más próximos entre sí. En medio de estos crece el boj. A su vez los arbustos de boj más exteriores respecto de la línea de los plátanos están circundados de laureles, que añaden su propia sombra a la de aquellos. Ésta es una de las dos rectas que delimitan el hipódromo y en su extremo se curva en un semicírculo y cambia de aspecto. El semicírculo está rodeado de cipreses, que lo cubren de una espesa sombra, por lo que es fresco y oscuro; y al mismo tiempo, en varias plazoletas circulares que contienen en su interior (y hay unas cuantas) recibe directamente y en abundancia la luz del sol. Esto permite que crezcan también rosales en esta zona y que se pueda alternar el frescor de las sombras con un sol que no resulta nada desagradable. Al final de esta curva que posee variados y múltiples encantos, comienza la segunda recta que delimita el hipódromo, que no está

compuesta de una sola avenida, pues está dividida en varias calles paralelas delimitadas por setos de boj. En ellas, ya se extienden por aquí pequeños cuadros de césped, ya nacen por allí arbustos así mismo de boj, y éstos arreglados de mil formas distintas, a veces de letras que componen bien el nombre de la finca, bien el del jardinero. Tan pronto se elevan también pequeños mojones de piedra como crecen árboles frutales. De modo que, en medio de una construcción fruto de la más refinada civilización, surge de repente, por así decirlo, una representación del campo, que parece haber sido llevado hasta allí, sigue luego, hacia el interior, una zona adornada con dos hileras de plátanos enanos. Tras éstos hay acanto por todas partes, un acanto flexible y blando, y así mismo todo tipo de figuras vegetales y de nombres sobre el boj (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).

El peristilo que describe Sidonio en el texto siguiente tiene forma de media circunferencia, con una parte central recta, que corresponde al diámetro y que mira al sur, y una curva, cuya vertiente izquierda está orientada al oeste y la derecha al este. En el centro de la recta está situada la entrada, a la curvan dan en forma de abanico, las habitaciones: las más alejadas entre sí forman las alas y las más cercanas los cuernos.

A partir de aquí se presentan a la vista dos pórticos que corresponden u están puestos por delante, a las dos partes de la casa; ambos le son desconocidos a los dos carros de la osa (es decir que no miran al norte), a uno de ellos, que se extiende en una suave curva, miran también, curvas habitaciones de las alas que están un poco vueltas hacia adentro. Todo este espacio mira por la curva de la derecha hacia el este, por la parte frontal hacia el sur, por la curva izquierda hacia el oeste y recibe los rayos del sol durante todo el día en el peristilo en forma de media luna (Sidonio Apolinar. Poema 22. Burgo de Poncio Leoncio).

Tuerces a la izquierda: un amplio pórtico te recibe, abovedado y con pasillos rectos hacia donde pende sobre el borde del cortado y se levanta una verdadera selva tupida de columnas de piedra (Sidonio Apolinar. Poema 22. Burgo de Poncio Leoncio).

Teníamos, en efecto, una propiedad impresionante, y en esta propiedad hay un lugar donde bañarse en el más espléndido mundo. Por un lado está el mar, por otro

un bosque de olores varios, donde corren los jabalíes, los ciervos, gamos y otros animales de caza; desde la piscina mientras uno se baña, se puede ver por un lado, los barcos empujados por el viento, por otro las bestias salvajes en el bosque (Geroncio, Vida de Melania, 18).

El agua unida a la decoración musivaria, parietal y escultórica y quizá a la fauna, formarían un conjunto de simbología perfectamente meditada, que, junto, a su valor como refugio donde disponer de tranquilidad, favoreciendo el *otium* debió de ejercer un importante papel de representación y prestigio. Los estanques del peristilo se adornaron con temas marinos, una forma de introducir, artificialmente, el placer del mar en la casa pudiéndose, también, cultivarse en ellos diversas especies de peces, tal y como se puede apreciar en la casa de *Castorius*, donde se documentaron ánforas encajadas en la obra del estanque central o en la Casa de *Sertius* (Timgad) en cuyo estanque se embutieron recipientes fijados horizontalmente, destinados a la desovación de los peces. Estas fuentes situadas frente a los espacios de prestigio, como los *oeci* o los *triclinia*, eran una manera más de evidenciar la posición social del dueño de la casa durante la celebración del *convivium*, en el que los invitados, reclinados sobre sus lechos, no solo disfrutaban de excepcionales vistas al jardín, además eran advertidos de las riquezas marinas de las que podrían disfrutar durante el banquete, excepcionalidad acrecentada en residencias alejadas de la costa (García Entero, 2003-2004). Vemos, como los ambientes residenciales incorporaron la naturaleza domesticada o salvaje como representación del orden y la prosperidad que Roma representaba.

No he visto lugar más umbroso en verano; por doquier, agua corriente en abundancia... y se ha puesto allí, además, un estanque y surtidores de agua (Cicerón. Carta a Quinto. III, 1-3).

¡Oh dulce litoral de la templada Fornia! A ti te prefiere sobre todos los demás lugares Apolinar, cuando huye de la ciudad del severo Marte y cansado deja todas las preocupaciones que lo llenan de inquietud. No admira ni el dulce Tibur de su casta esposa, ni los retiros de Túsculo o

del Álgido, ni Praenestre, ni Ancio. No le mueven el deseo ni la sonriente Circe, ni la dárdena Gaeta, ni Marica, ni el Liris, ni la Salmacia bañada por las olas del Lucrino. Aquí la superficie del mar se riza con una brisa ligera, no está muerto el mar, sino que una barcaza viva con la ayuda del aura apacible mueve el bajel pintado, lo mismo que llega el fresco saludable moviendo la púrpura de la joven a la que no gusta el calor. Ni el sedal de pescar busca su presa en la larga bahía, sino que es echado desde la cama o desde la alcoba y puede verse desde lo alto el pez que se engancha. Si alguna vez Nereo siente sobre sí el reino de Eolo la mesa segura de sus provisiones se ríe de las tempestades, la piscinas crea rodaballos y los lobos dentro de la casa, la morena delicada acude a la voz de su amo, el nomenclátor (siervo al cuidado de los peces, en sentido metafórico) llama a su mujol conocido y los viejos salmonetes se acercan cuando los invitan a hacerlo. ¿Cuándo permites, tú, Roma, disfrutar de estos goces? ¿Cuántos días le concede al año pasarlos en Formia, al que está inmerso en los negocios de la ciudad? ¡Felices porteros y felices encargados del campo! ¡Estas delicias están preparadas por vuestros señores y las disfrutáis vosotros! (Marcial. Epigramas. Libro Libro X, XXX. Villa de Apolinar en Formia).

(Finca Laurente) *El paseo está rodeado de boj, y donde no hay boj, de romero. En efecto, en la parte que está protegida por los salientes del techo, el boj crece en abundancia, pero en las zonas en las que se encuentra a cielo abierto y sin protección alguna, es azotado por el viento y salpicado por el agua del mar, aunque le llega de lejos, se seca. Dentro de este paseo hay un parral, joven aun, pero que produce ya una agradable sombra, y en cuyos alrededores el suelo es muy suave y blando incluso para el que camina descalzo. El jardín está formado principalmente de moreras e higueras, pues esa tierra es quizás la más apropiada para este tipo de árboles, siendo poco propicia, por el contrario, para los demás. De esta vista, no inferior en belleza a la del mar, disfruta el citado comedor, lejos del mar (Plinio el Joven. Epistolario. Libro II, Carta 12. Plinio saluda a su querido amigo Galo).*

(Finca Los Tuscus) *Hacia la mitad de la galería hallamos adosada a ella y ligeramente metida hacia dentro de un ala del edificio que incluye un pequeño patio interior al que dan sombra cuatro plátanos. En medio de estos árboles una fuente de mármol rebosa siempre de agua y baña con suave riego los plátanos de alrededor y la vegetación que crece a los pies de éstos... (Plinio el Joven. Epistolario.*

Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).

(Finca Los Tuscus) *Hay en ella una pequeña fuente, en la fuente una pila, y alrededor de ésta numerosos caños que, al mezclar el sonido del agua que conducen, procuran el más placentero de los murmullos (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).*

(Finca Los Tuscus, refiriéndose al hipódromo) *En muchos lugares han sido colocados, además, bancos de mármol, que a los que se hallan fatigados del paseo les resultan tan agradables como el propio pabellón. Al lado de estos bancos hay pequeñas fuentes, y por todo el hipódromo suena el rumor de los arroyos que, conducidos por un sistema de canales, van por donde la mano del hombre les lleva. Con ellos se riegan ora unas plantas ora otras, y en ocasiones todas ellas simultáneamente (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).*

C. Hirrio inventó antes que los demás un vivero exclusivamente de morenas y cedió en préstamo seis mil morenas para las cenas del triunfo del dictador César, pues no quiso darlas a cambio de dinero ni de otras mercancía. Los estanques hicieron que se vendiera esta villa, menos que modesta en cuatro millares de sestercios (Plinio. Historia Natural. Libro LV (81).171).

Después se puso de moda el amor por un pez en particular. En Baulos, en la zona de Bayas, el orador Hortensio tenía un estanque en el que había una morena a la que quería tanto que dicen que, cuando murió la lloró. En la misma casa de campo, Antonia, hija de Druso, le puso unos pendientes a una morena a la que tenía gran cariño, su fama atrajo a algunos visitantes (Plinio. Historia Natural. Libro IX. LV (81) 172).

Cuentan que una morena propiedad del romano Craso, que estaba adornada con pendientes y collaritos guarnecidos de piedras preciosas al igual que una gentil moza, cuando Craso la llamaba, reconocía su voz, emergía a la superficie y todo lo que le ofrecía lo cogía pronta y gustosamente para comérselo. Según he oído, Craso lloró cuando la morena murió y la enterró. Y al decirle un día Domicio: insensato ¿lloras a una morena muerta? Respondió y dijo: yo lloro a una bestezuela pero tu has enterrado a tres esposas y nunca las has llorado (Claudio Eliano. Historia de los Animales. Libro VIII.4).

4.- *Balnea*. Ubicación. *Hypocausta*. Empleo de mármoles y abastecimiento de agua

En las *villae* no podían faltar los *balnea*, pues el baño era rito obligado y tradicional entre los romanos antes del *convivium*.

(Finca El Laurente) *Ciertamente, a un hombre sencillo le basta una pequeña aldea, y precisamente solo me separa de otra finca. En esta aldea hay tres baños públicos, lo que supone una gran comodidad si, por casualidad, al llegar de repente a la finca o al quedarte muy poco tiempo en ella hace que no merezca la pena calentar los baños de ésta (Plinio el Joven. Epistolario. Libro II. Carta 12. Plinio saluda a su querido amigo Galo).*

(Finca Los Tuscos) *En la galería una amplísima habitación emplazada justo enfrente del comedor, mira por una de sus ventanas hacia el parterre; y por las otras hacia el prado, pero por delante de éste hacia la piscina situada bajo las ventanas y como al servicio de estancia, pues le procura un gran placer tanto el rumor que deja oír como por su belleza. En efecto, el agua, que cae desde arriba, al chocar contra el mármol se cubre de una blanca espuma. Esta habitación se mantiene en todo momento a una temperatura suave en invierno por ser ampliamente bañada por el sol. Contiguo a ella se halla el hipocausto, que, si el día está nublado, calienta la pieza con vapor de agua, supliendo, así la fuerza del sol. Viene, a continuación, el vestidor de los baños, una habitación grande y alegre, y sigue a ésta la estancia destinada a los baños de agua fría, en la que hay una piscina amplia y umbría. Si deseas tener mayor espacio para nadar o hacerlo en agua más templada, dispones para ello de otra piscina en un patio adyacente. Y junto a ella tienes un pozo en el que puedes refrescarte luego, si no te agrada la tibieza del agua. A la estancia de los baños de agua fría está adosada la de los baños de temperatura intermedia, sobre la que la luz del sol cae con mucha generosidad, si bien ésta cae con mayor generosidad aun sobre la habitación de los baños de agua caliente, dado que esta sobresale respecto al resto de la villa. En ella hay tres piscinas: dos expuestas al sol y la tercera un poco más retirada, lejos de la sala destinada al juego de la pelota, lo suficientemente amplia como para que puedan practicarse en ella al mismo tiempo muchos tipos de juegos de pelota entre varios grupos de jugadores (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).*

Hoy te escribo desde la villa de Escipión el Africano, donde reposo, no sin haber adorado a sus Manes y el altar que sospecho sea el sepulcro de tan ilustre varón...yo he

visto esta villa edificada con sillares, la muralla que rodea el bosque, las torres levantadas de lado y lado para defender el edificio, la cisterna excavada bajo edificios y campos que podría abastecer a un ejército entero, la cámara de baño estrecha y oscura ya que nuestros padres no tenían por caliente una pieza que no fuera oscura. Grande fue mi placer al comparar las costumbres de Escipión y las nuestras; en aquel rincón bañaba su cuerpo, fatigado por rústicos trabajos aquel hombre, horror de Cartago, al cual Roma debió no haber sido saqueada una vez más. Pues era hombre que se ejercitaba en el trabajo, y, según costumbre de los antiguos, domaba él mismo la tierra. Bajo este grosero techo había habitado, este pobre pavimento le había sostenido. ¿Quién resistirá hoy bañarse de aquella manera? Nos creemos pobres y rústicos si las paredes no relucen entre incrustaciones de Numidia, si no están rodeadas de mosaico, trabajo difícil realizado a la manera de pintura, si el techo no muestra artesonado de cristal, si la piedra de Trasius antes era rara curiosidad de algún templo no reviste las piscinas en las cuales nos sumergimos los cuerpos desecados por una fuerte exudación, si el agua no mana de grifo de plata y aún hablo de baños plebeyos ¿Qué diríamos de los baños de los libertos? ¡Cuántas estatuas, cuántas columnas que no sostienen nada, colocadas solamente por prurito de dispendio; cuántas cascadas precipitándose numerosas! A tal punto han llegado nuestras costumbres viciosas que ya no queremos pisar si no es sobre gemas. En este baño de Escipión vemos abiertas en los muros de piedra, más que ventanas, pequeñas rendijas que dan paso a la luz sin dañar la fortificación. Hoy, en cambio de unos baños que no estuviesen dispuestos de manera que amplias ventanales recibieran la luz del sol a cualquier hora del día, hasta el punto que pidiésemos bañarnos y curtir nuestra piel y contemplar desde la bañera los campos y la marina, los tildaríamos de escondrijo de escarabajos. Así vemos que unos edificios que atrajeron numeroso concurso y la admiración de todos cuando fueron inaugurados, hoy son rechazados como casas anticuadas, de manera que el lujo encuentra siempre manera de sorprenderse así mismo. Es que antiguamente los baños eran escasos y poco adornados. Pues ¿por qué era necesario adornar una cosa que costaba un cuarto de as y no era creada para el placer, sino para la utilidad?. El agua no ascendía del fondo de la bañera, ni se renovaba continuamente, ni concedían ninguna importancia a la transparencia del agua en que tenían que dejar suciedades... ¡De cuánta rusticidad es acusado por algunos hoy día Escipión, porque no dejaba entrar la luz a su estufa por anchos ventanales, porque no se tostaba a pleno sol, mientras esperaba que le llenasen el baño para ser allí cocido! (Séneca. Cartas Morales a Lucilio. Libro Undécimo. Carta LXXXVI).

Para instalar los baños, habrá de escogerse una habitación, que mire al poniente invernal o al mediodía. Por tal disposición se irá calentando desde que el sol empieza a bajar hasta el atardecer, que es la hora más apropiada para el baño... Las dimensiones de los baños se adecuarán al número de personas que habrán de frecuentarlos o a las preferencias del usuario particular. En todo caso, la anchura alcanzará solo los dos tercios de su longitud, pues el calor del fuego conseguirá actuar con mayor eficacia en el sentido latitudinal de las salas. La luz entrará por las ventanas orientadas al poniente invernal o mediodía. Para los baños de verano se dispondrán hornos de acuerdo con la superficie del local, situando las piscinas al norte o nordeste. Se procurará que reciban luz por ventanales orientados en la misma dirección. Así, proporcionarán el frescor más sano y grato a los cuerpos. En las casas de campo se instalará el baño contiguo a la cocina, para que los esclavos puedan prestar con mayor facilidad sus servicios (Cetio Faventino. Capítulo XVI).

¿Los baños cuyos suelos humean por sus regueros, cuando Múlciber sacado de su ardiente profundidad, hace rodar sus llamas deseadas a través de tuberías de estuco, acumulando el vapor encerrado por el calor que se despiden? Vi yo mismo cómo gentes cansadas de los muchos sudores del baño, desdeñaban los estanques y los fríos de las piscinas para disfrutar de las aguas vivas, luego reanimados por la corriente, golpeaban el helado río con su ruidoso nadar (Ausonio. El Mosela.8. Las villas del Mosela, 337-345).

En el siguiente texto, Sidonio compara su casa de Avitaco y el paisaje que desde ella disfruta, con los baños de Bayas, el Vesubio, el Gauro y el lago Lucrino, en la bahía de Nápoles:

Si tú, quienquiera que seas, te dignas visitar mi Avitaco, seguro que no te desagradará ¡Que lo que tú posees te guste de la misma forma! El techo se eleva emulando el cono de Bayas (posiblemente el Vesubio, próximo al balneario de Bayas, en La Campania) y una punta semejante brilla sobre su empinado vértice. Un río cantarín, que cae desde la cumbre de una colina contigua, suena más que las aguas que fluyen del Gauro. La rica Campania renunciaría al Lucrino si pudiera contemplar la gran extensión de nuestro lago. Aquella ribera está adornada de erizos rojizos: en nuestros peces, visitante, encuentras las dos cosas si te agrada y compartes mis alegrías con corazón apacible, tú, quienquiera que seas, reproduces Bayas en tu imaginación (Sidonio Apolinar. Poema 18).

Sobre los baños de su casa de campo, el poeta describe la instantánea inmersión en la piscina de agua fría, después del baño en la piscina de agua caliente; ésta dura tan poco que sólo la mirada puede disfrutar del agua: *Entrad en el agua fría después de los baños ardientes para que la onda, con su frescor dé solidez a la cálida piel; y aunque solamente sumerjáis vuestros miembros en ese líquido, vuestras miradas nadan por nuestro lago (Sidonio Apolinar. Poema 19).*

En la zona norte se levanta un pórtico estival, al que llega un suave calor de las termas de invierno templándose así temporalmente. Este sector alejado se encuentra, claro está, especialmente preparado para el frío, pues un lugar alejado de las fauces de Leo soporta mal la rabia de la Osa Lycoania. Las termas de arriba se nutren del agua de un río lejano; esta agua, al proceder de un lugar más elevado, cae en cascada por la montaña, y captada en anchos canales, se distribuye mediante profundas canalizaciones. Del lado del poniente, tras los oscuros graneros, se encuentra la casa de invierno de los dueños; allí chisporrotea un buen fuego que devora cuantas astillas le traen; oleadas de aire caliente salen de la incandescencia y circulan por los tubos de la chimenea para, una vez perdida su violencia, extenderse por todo el edificio difundiendo un calor moderado (Sidonio Apolinar. Poema 22).

5.- Bibliotecas y pinacotecas permitieron a los propietarios manifestar sus intereses intelectuales y estéticos.

Conserva tus libros, y te ruego que no desesperes de que lleguen a ser míos. Si lo consigo esto, superaré a Craso en riquezas y despreciaré cuantas tierras y praderas existan (Cicerón. Cartas a Ático. Libro I. Carta 4).

No trates con nadie acerca de tu biblioteca, aunque encuentres algún aficionado entusiasta. Reservo la totalidad de mis cortas economías para esta adquisición, que será recreo de mi vejez (Cicerón. Cartas a Ático. Libro I. Carta 10).

Cuida también, de no deshacerte de tu biblioteca. Consévala como me prometes (Cicerón. Cartas a Ático. Libro I. Carta 11).

Ahora (por decirte algo de mis asuntos) debes saber que L. Papiro Preto, hombre íntegro y partidario mío de corazón, me ha ofrecido en regalo la biblioteca que le ha

legado L. Claudio. Necesito gran manera obras griegas que espero encontrar en esa biblioteca y trabajos latinos que se encuentran en ella.. (Cicerón. Cartas a Ático. Libro Primero. Carta 20).

... También quisiera que pienses, siguiendo tu promesa, el modo de formarme una biblioteca.. (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 3. Roma antes del 13 de febrero del 67).

No se te ocurra prometer a nadie tu biblioteca, aunque encuentres a un aficionado ansioso, pues yo estoy reservando todas mis pequeñas economías para conseguir ese consuelo de mi vejez (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 6. Finca de Túsculo, mayo 67).

Guárdate de ceder tus libros a nadie, resérvamelos como me escribes (Cicerón. Cartas a Ático. Roma, agosto del 67).

... Peto, como te escribí con anterioridad, me ha regalado todos los libros que le dejara su primo. Este regalo suyo depende del interés que tú te tomes. Si me estimas, encárgate de que sigan intactos y me lleguen: nada me daría mayor alegría; cuida con interés, por favor, no solo los griegos sino también los latinos. Este pequeño presente lo consideraré un regalo tuyo (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 21, Roma, junio del 60).

Tráeme de la biblioteca de mi hermano Quinto, el tratado de la Ambición de Teofastro (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 23).

Me has proporcionado un gran placer al mandarme el libro de Serapión del cual, por cierto, dicho sea entre nosotros apenas entiendo la milésima parte; he ordenado que te lo paguen al contado para que no lo endoses a la cuenta de regalos (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 24. Ancio, primera mitad de abril del 59).

Tus hombres me han decorado la biblioteca con sus trabajos de obra y sus etiquetas. Felicítalos, te lo ruego (Se trata de la Biblioteca de Túsculo, adquirida en el 68 y perteneciente con anterioridad a Cátulo) (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 80. Ancio, poco después del 20 de junio).

Biblioteca de la finca deliciosa, desde donde el lector contempla la ciudad próxima, si queda algún lugar entre los poemas más elevados para mi Talía, puedes colocar aunque sea en el anaquel más bajo estos siete libritos que te envió corregidos por la mano de su autor. El valor se lo

dan las correcciones. Pero tú, que por este ofrecimiento de mi pequeño regalo serías conocido y celebrado en todo el mundo, guarda esta prenda de mi cariño ¡Oh biblioteca de Julio Marcial! (Marcial. Epigramas. Libro VII, XVII. A la Biblioteca de Julio Marcial).

Los dormitorios y las bibliotecas deben mirar al oriente, pues su uso requiere luz matinal; también porque en estas bibliotecas no se pudren los libros: pero si están al mediodía o poniente, los destruye la polilla y la humedad; pues los vientos húmedos que vienen de dichas partes engendran y mantienen la polilla; y esparciendo sobre los libros vapores húmedos, se enmohecen y corrompen (Vitrubio. Libro VI. Capítulo XIV).

Los dormitorios y bibliotecas se orientan al saliente, supuesto que su utilización requiere preferentemente la luz matinal. Por otra parte, los lugares que miran al mediodía, se ven de ordinario más afectados por la humedad, ya que los vientos, al soplar cargados de ésta, acaban enmoheciéndolo todo (Cetio Faventino. Capítulo XIV).

6.- Los *triclinia*

211

Características constructivas y orientación

La longitud de los triclinios será dupla de su latitud. La altura en general de salones y salas oblongas se hará sumando la longitud y la latitud, y dando a la altura la mitad de la suma; pero siendo cuadrados se dará a la altura ancho y medio (Vitrubio. Los Diez Libros de Arquitectura. Libro VI. Capítulo V. 23-24).

Serán tan largos y anchos que pueda haber dos triclinios, uno enfrente del otro, con el espacio necesario alrededor (Vitrubio. Los Diez Libros de Arquitectura. Libro VI. Cap.VI.25).

Situanse de cara al septentrion, y hacia donde se vean vergeles, con sus puertas en el medio (Vitrubio. Los Diez Libros de Arquitectura. Libro VI. Capítulo VI.25).

Los triclinios de invierno y los baños deben mirar al poniente invernal, por necesitar de la luz a las horas de la tarde, y también porque el sol junto al ocaso, despidiendo su calor y rayos directamente conserva tibias aquellas regiones a tales horas. Los triclinios de primavera les entra el sol por aquella parte, y quedan templados a las horas de su uso. Los de verano, hacia septentrion porque esta región no es como las otras, que son calurosas en el solsticio, pues libre

del curso del sol está siempre fresca, y su uso es saludable y gustoso (Vitrubio. Los Diez Libros de Arquitectura. Libro VI. Capítulo VII).

Los comedores de invierno se orientarán por norma al poniente invernal; ya que en ellos se precisa siempre la luz del atardecer. El sol, al ponerse, le proporcionará adecuadamente, y además, habida cuenta de su mayor intensidad, caldeará agradablemente el local (...) (...). Los comedores de primavera y de otoño habrán de instalarse al levante, para que así resulten más acogedores en los momentos y épocas en que suelen usarse. Los de verano, en cambio, se orientarán al septentrión, supuesto que este punto cardinal es más fresco que los restantes, y en tiempo caluroso, proporcionará una agradable sensación de bienestar a los cuerpos (Cetio Faventino. Capítulo XIV).

La altura de los comedores y de las restantes habitaciones de la casa será por norma igual a la mitad de la suma de la longitud y de la anchura de la planta (Cetio Faventino. Capítulo XV).

212

Importancia de la luminosidad y del disfrute de los jardines

Y a los lados sus ventanas valvadas para gozar desde los mismos lechos la vista de los vergeles (Vitrubio. Los Diez Libros de Arquitectura. Libro VI. Cap.25).

(Villa El Laurente) *Contiguas a él, por su parte de atrás, hay otras dos estancias desde cuyas ventanas se ven, abajo, la entrada de la finca y un huerto de gran fertilidad. En esa zona se extiende una galería cerrada que diría construida a expensas del Estado y que se halla provista de ventanas a uno y otro lado. Éstas son abundantes en la parte que da hacia el mar, y tienen sus correspondientes ventanas enfrente en la parte que da hacia el huerto, pero en un número menor. Todas ellas, cuando el día está sereno y apacible, permanecen abiertas sin que ello cause ninguna molestia; y cuando por un lado o por otro el día es agitado por el viento, se pueden abrir en esas mismas condiciones aquellas que estén en la parte donde no sopla el viento* (Plinio el Joven. Epistolario. Libro II. Carta 12. Plinio saluda a su querido amigo Galo).

(Villa El Laurente) *Un comedor bastante elegante que se mete casi en la playa, de modo que cuando el mar es agitado por el viento de África, es suavemente salpicado por las puntas de las olas una y otra vez rotas. Esta estancia está provista por todos lados de puertas y ventanas del tamaño*

de aquellas, y así parece que mira hacia tres mares por sus paredes laterales y por la que está frente a los comensales. Por la otra parte que queda a la espalda de estos da hacia el patio abierto ya citado, hacia el pórtico, hacia el patio abierto, hacia la continuación del pórtico, hacia el atrio y más allá de él hacia los bosques y lejanas montañas (...) (...) En la otra ala hay primero un cuarto elegantísimo, luego una habitación que puede servir bien como un amplio dormitorio, bien como un pequeño comedor, muy luminosa por estar ampliamente bañada por el sol y recibir en abundancia los reflejos del mar (...) (...) Allí se eleva una torre que incluye dos habitaciones en su planta baja y otras tantas en lo alto, además de un comedor desde el que se ve todo el ancho mar, una extensísima porción de la playa y otras fincas de encanto extraordinario. Hay, así mismo, una segunda torre que dispone en su parte superior de una pieza desde la que se ve el nacimiento y la puesta del sol, debajo de éstas, de una amplia despensa y de un granero y en la parte baja de un comedor que, cuando el mar está agitado, no sufre de él más que su fragor y estruendo. Desde él se ve el jardín y el paseo que gira en tono a este jardín (...) (...) El jardín está formado principalmente por moreras e higueras, pues esa tierra es quizás la más apropiada para este tipo de árboles, siendo poco propicia, por el contrario, para lo demás. De esta vista, no inferior a la belleza del mar, disfruta el citado comedor, lejos del mar. Contiguas a él, por su parte de atrás, hay otras dos estancias desde cuyas ventanas se ven, abajo, la entrada de la finca y un huerto de gran fertilidad (Plinio el Joven. Epistolario. Libro II. Carta 12. Plinio saluda a su querido Galo).

(Villa de Tuscos) *Al comienzo de la galería sobresale fuera de ella un comedor. Desde su puerta se ve el extremo del parterre, y más allá el prado y una gran extensión de campo; desde sus ventanas se pueden contemplar, por un lado, el costado del parterre y la parte más saliente de la villa, y por otro lado, el bosque y la espesura que rodean al cercano hipódromo* (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).

(Villa Tuscos) *y contiguo a él un comedor de uso cotidiano y apropiado también para invitar a los amigos. Éste mira, por un lado, hacia el patio interior, y por otro, hacia la galería y todas aquellas partes de la finca hacia las que aquélla da* (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).

(Villa de Tuscos) *Un comedor emplazado en medio de ella recibe una brisa muy saludable procedente del valle*

de Los Apeninos. Por detrás. Parece dejar entrar las viñas por sus enormes ventanas e igualmente por su puerta, pero en este caso a través de la galería. El lado del comedor que carece de ventanas da a unas escaleras por las que los sirvientes, a través de un pasaje que queda oculto a los ojos, traen los platos en los banquetes importantes (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).

Multiplicidad de comedores

Hoy cenamos en Apolo, que era el nombre de uno de los más ricos salones de la casa, en lo que no echaron de ver que los chasqueaba, porque, según parece, cada cenador tenía arreglado su particular gasto en manjares, en música y en todas las demás prebendas, y así con solo oír los criados donde disponer la cena, y en Apolo, la tasa de gasto era de cincuenta mil dracmas (Plutarco. Vidas Paralelas. Libro V. XLII).

La decoración

Ya habíamos llegado al comedor. Allí, en la antesala, estaba el procurador recibiendo cuentas y lo que me causó mayor admiración fueron unos fascios con hachas colgadas en el marco de la puerta y cuyo extremo inferior terminaba como un espolón de bronce de un navío con la siguiente inscripción: A Gayo Pompeyo Trimalción, Seviro Augustal. Se lo dedica su tesorero Cínamo. Con la misma dedicatoria colgaba, también de la bóveda, una lámpara de dos brazos. En cada una de las dos hojas de la puerta había sendos cuadros: uno, si no me falla la memoria, con esta inscripción: la antevíspera y la víspera de las calendas de enero nuestro dueño Gayo cena fuera de casa. El otro representaba la órbita lunar y los siete planetas. Unas bolitas de distintos colores marcaban los días fastos y nefastos (Petronio. El Satiricón. Segunda Parte. La cena de Trimalción).

Resulta inconveniente adornar los comedores de invierno con pinturas de gran tamaño, porque, durante la estación invernal, llegarán a oscurecerse con el humear constante de cirios y lámparas. Por la misma razón sus bóvedas habrán de ser lisas y planas (Cetio Faventino, Capítulo XXV).

Vuélvete a la izquierda: he aquí que te recibe un amplio pórtico, está cubierto con bóveda, y sus galerías son rectilíneas. Casi colgado del borde de una pendiente abrupta, se yergue un bosque pétreo, compuesto por apretadas columnas. Por ahí se entra en un alto comedor, con puerta de doble batiente. Al lado se encuentra una

conducción realizada en metal fundido, el agua cae desde arriba a un pilón situado delante de la puerta, y los peces que han seguido el canal se encuentran nadando en un comedor... agitado por el oleaje" (Sidonio Apolinar. Poema 22, 208-211).

Triclinia con fuente *ad aedicula* o *water triclinium*

(Refiriéndose al lecho que había en el Hipódromo) Al final de todo ello, nos encontramos con un amplio lecho semicircular para comer construido con mármol blanco y cubierto por un emparrado. Sostienen este emparrado cuatro columnas de mármol de Caristos. Del interior del lecho fluye un agua abundante a través de una serie de caños, como si el peso de los que se reclinan sobre él la empujasen hacia fuera. Esta agua cae sobre una piedra excavada con este fin y va a parar a una pila de mármol muy fino. Allí es regulada de tal modo por un sistema que permanece oculto a los ojos de los comensales, que llena en todo momento la pila sin llegar nunca a rebosarla. En los bordes de la pila, se colocan las bandejas con las entradas y los platos más consistentes, mientras que los platos más ligeros pasan de unos comensales a otros flotando en el agua sobre figuras que representan pequeñas naves y aves de todo tipo. Enfrente una fuente echa y recibe agua. En efecto, ésta, tras ser lanzada hacia arriba, cae sobre sí misma y por medio de una serie de conductos enlazados entre sí es absorbida y desaparece... (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).

Número de comensales

Estuvimos en tu casa, Manciano, sesenta invitados y se nos sirvió ayer nada más que jabalí... (Epigramas. Libro I. XLIII. Comida escasa).

Los lechos

... Saturado de todo esto, manda sacar los tableros envueltos de las mesas redondas, y pide que le muestren los ricos pies de marfil suspendidos en el aire y después de haber medido cuatro veces un lecho de seis plazas taraceado de conchas, se lamenta que no es bastante grande para su mesa de cidro... (Marcial. Epigramas. Libro IX. LIX Mamurra va de compras).

Nos llevaron a una estancia contigua en la que había tres divanes preparados y otras muestras de suntuosidad ostentadamente preparadas (Petronio. Satiricón, 21,5).

Triclinio es el cenáculo y se llama así por los tres lechos de los comensales: entre los antiguos, en el lugar donde se disponía el banquete se instalaban tres lechos, tumbados en los cuales se comía. En griego, Kliné significa lecho o yacija para comer, y de ahí deriva el vocablo triclinium (San Isidoro. Etimologías. Libro XV,3).

La Sigma

Estela, Nepote, Canio, Cereal, Flaco ¿venís? Mi sigma tiene siete plazas, somos seis, añade a Lupo (Marcial. Epigramas. X. XLVIII. Menú del convite de Marcial).

Recibe un lecho en forma de luna creciente, incrustado con nácar. Pueden acomodarse ocho personas: vengan todos mis amigos (Marcial, Epigramas. Libro XIV, LXXXVII. Lecho circular en torno de la mesa).

Al alcance de la mano se encuentra la primera o si lo prefieres la última torre. Aquí será costumbre que los señores coloquen su sigma de invierno. Muchas veces sentado en esta altura visible desde lejos contemplaré el monte querido a nuestras Musas y también a las cabras, pasearé en estos bosques de laurel y confiaré en que la temblorosa Dafne tenga fe en mí (Sidonio Apolinar. Poema 22, 212-216).

Los triclinia y los aviaria

En la isla hay una columnita y en su interior un eje que en lugar de mesa sostiene una rueda radiada, de tal modo que en el extremo donde suele estar la llanta, hay una tabla arqueada ahuecada como un panero de 2'5 pies de ancha y palmo de alta. Está a cargo de un sirviente que la mueve de tal forma que todas las cosas tanto de beber como de comer se ponen al mismo tiempo y se mueven hacia todos los comensales (Varrón, III, 3.5-15).

7.- Los Cubicula

(Finca el Laurente) *Contiguo a él hay un aposento para pasar la noche y dormir en él. Allí no se oyen las voces de los sirvientes, el rumor del mar o la violencia de la tempestad, no se ve el resplandor de los relámpagos y no siquiera la luz del día, sino con las ventanas abiertas. La causa de un retiro tan profundo y tan apartado se halla en el hecho de que un pasillo interior separa las paredes del dormitorio y del huerto, ahogando, así cualquier sonido por medio de este vacío intermedio. Adosado a este dormitorio hay un pequeño hipocausto que, a través de un estrecho conducto*

emite o retiene, según lo requieran las circunstancias, el calor producido por un horno situado bajo él. Encontramos a continuación una antecámara y un dormitorio orientados hacia el sol cuya luz reciben tan pronto como el astro sale por la mañana y continúan recibiendo después del mediodía, pues aunque a partir de entonces les llega oblicuamente, aun así les sigue llegando. Cuando me retiro a este pabellón, me parece incluso que me hallo lejos de mi finca, lo que me produce un gran placer, y especialmente con ocasión de las saturnales, cuando, durante esos días en lo que todo está permitido, el resto de la casa se llena de un alegre griterío. De este modo, en efecto, ni yo soy una molestia para las diversiones de mis sirvientes, no ellos lo son para mis estudios (Plinio el Joven. Epistolario. Libro II. Carta 12. Plinio saluda a su querido amigo Galo).

Dentro de este ala hay asimismo un dormitorio que no deja pasar la luz del día, ni grito, ni sonido alguno". "En uno de los extremos de la citada galería cerrada y construida dentro de ella, hay un dormitorio que mira hacia el hipódromo, las viñas y las montañas. Contiguo a éste se halla otro dormitorio que recibe mucho sol, especialmente en invierno" "En el otro extremo de la galería hay un dormitorio al que la propia galería ofrece unas vistas no menos agradables que las viñas..." (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).

8.- Gabinete de Estudio

(Villa de Los Tuscos. Hipódromo) *Un pequeño pabellón situado justamente enfrente del lecho proporciona a éste tanto encanto como recibe de él. Resplandece por la blancura de su mármol, su puerta, que sobresale del resto de la construcción está rodeada de plantas por todos los lados, y otras plantas y árboles pueden verse desde sus ventanas superiores e inferiores ya sea que se mire hacia arriba o hacia abajo. En este pabellón hay un pequeño gabinete de estudio que se halla en un lugar retirado del resto de la pieza como si formase parte de ésta, pero constituyese, al mismo tiempo una habitación diferente. Hay en él un lecho y ventanas en todas sus paredes, y sin embargo, permanece en la penumbra como consecuencia de la sombra que lo envuelve. En efecto una parrá muy floreciente trepa y asciende por todo el tejado hasta su punto más alto. Tumbado en su interior, te encuentras como en medio del bosque, sólo que no debes preocuparte por la lluvia como en el bosque* (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).

9.- Taller textil

Contiguo a este edificio (palacio de invierno) se puede ver un taller textil que el fundador ha osado construir en imitación al templo de Palas. En este santuario donde un día se dirá que antaño la esposa venerable del excelso Leoncio, quien como ninguna otra dama entrada en la familia Poncia se enorgullece de compartir la suerte de su ilustre marido, despojaba de su lana las ruecas sirias, entrelazaba los hilos de seda por entre las cañas ligeras, o hilaba el metal dúctil que hinchaba el huso de hebras de oro (Sidonio Apolinar. Poema 22, 192-199).

10.- Galería porticada

(Finca Laurente) Delante de esta galería hay un amplio parterre con avenidas y perfumado de violetas. Por otro lado, todo el calor que recibe del sol, la galería lo intensifica gracias a la reverberación de su luz. Pero del mismo modo que retiene el sol, también impide el paso de aquilón y lo rechaza, y así, hace tanto calor delante de ella, como frío detrás. Detiene igualmente el soplo del viento de África, y de ese modo aplaca y pone fin a los dos vientos mas opuestos, oponiendo a uno, uno de sus costados y al otro, el otro. Tanto encanto posee en invierno, pero éste es aún mayor en verano. En efecto, en este tiempo, hasta el mediodía refresca la temperatura del parterre la sombra de la galería y después del mediodía esta misma sombra refresca la zona del paseo y del huerto que está más próxima a la galería. Y así, a lo largo del transcurso del día, desde las primeras horas de la mañana hasta que se pone el sol, la galería proyecta a un lado y a otro su sombra, a ratos más pequeña y a ratos más larga. La galería por su parte queda especialmente al abrigo del sol en el momento en que éste, ardiendo con la mayor intensidad, está en su punto más alto. Además, si se abren sus ventanas, deja entrar y salir el Céfito, de modo que su ambiente nunca está cargado como resultado de que el aire no corra y se estanque en su interior (Plinio el Joven. Epistolario. Libro II. Carta 12. Plinio saluda a su querido amigo Galo).

11.- Gabinete de Estudio

(Villa El Laurente) En medio de su otra pared nace de forma absolutamente encantadora un pequeño gabinete de estudio que puede añadirse al dormitorio o separarse de él por medio de vidrieras transparentes y unas cortinas, según se cierran las vidrieras o se dejen abiertas. Este gabinete consta de un lecho y dos sillas. Los pies del lecho dan al mar, a su espalda tiene la finca, y a su cabecera los

bosques. Y todos estos lugares se ven desde otras tantas ventanas de tal modo que uno puede observarlos por separado o, si lo prefiere, al mismo tiempo (Plinio el Joven. Epistolario. Libro II. Carta 12. Plinio saluda a su querido amigo Galo).

12.- El Programa ornamental

Tuvo un gran peso en la determinación de la función social de los distintos espacios. El aparato decorativo jugó un papel indiscutible en la edificación de las residencias de las élites. Éstas convertían las habitaciones en vehículo fundamental para expresar su riqueza personal y su estatus político y social. En este sentido la decoración elegida constituyó un símbolo de lenguaje de autorrepresentación del *dominus*. Éste exponía determinadas imágenes en su vivienda para comunicar su estatus a los visitantes y, sobre todo constituía, de este modo su propia conciencia. El disfrute de las estancias de representación demostraría que el propietario de la vivienda se encontraba inmerso dentro de un proceso social competitivo. Las funciones de este desarrollo fueron intentar reafirmar un puesto dentro de la cadena de relaciones sociales, a través de la exposición y la exhibición de sus bienes materiales. La decoración de una habitación, de un modo u otro, no fue algo irreflexivo o aleatorio, sino una acción motivada por unos hechos y unas causas que producirían unos determinados efectos tanto en el habitante de la vivienda como en los posibles visitantes. En el siguiente texto se recoge una escena de *salutatío* o saludo matutino, realizado al amanecer en el que los clientes saludaban al señor y recibían, de forma simbólica, la propina; este ritual era un sistema garante de la estabilidad de la sociedad y un articulador de los órdenes; una ceremonia de visualización de las relaciones sociales.

... Esta es, así, pues, ahora mi vida: por la mañana recibo en casa a muchos hombres de bien, aunque entristecidos, y también a los alegres vencedores que me presentan sus respetos muy obsequiosos y afectuosos. Cuando la recepción acaba, me sumerjo en mi actividad literaria o escribo o leo. Acuden incluso quienes me escuchan como si fuese un hombre sabio, porque lo soy un poco más que



ellos. *A continuación concedo todo mi tiempo al cuerpo...* (Cartas a los familiares. Carta 193. Cicerón saluda a Peto. Roma a comienzos de agosto del 46 a.C.).

13.- Decoración escultórica

Si puedes encontrar algunas cosas dignas de un gimnasio para el lugar que tú conoces, por favor, no pierdas la ocasión... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 2. Roma poco después de noviembre del 68).

... Quisiera que tú te ocupes de hacerme llegar cuanto antes lo que, según escribes, me has comprado y dispuesto (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 3. Roma antes del 13 de febrero del 67).

He pagado a Lucio Cincio, de acuerdo con tu carta, los veinte mil cuatrocientos sestercios por las estatuas de Megara. Tus Hermes pentélicos con cabeza de bronce, acerca de los cuales me hablas en la carta, me agradan plenamente ya desde ahora; por eso quisiera que los mandes junto con las estatuas y demás objetos que te parezcan apropiados a ese lugar, a mis preferencias y a tu buen gusto, en la mayor cantidad y con la mayor rapidez posible, pero sobre todo los que te parezcan apropiados para el gimnasio y el pórtico; pues tengo tanto interés en esta cuestión que he de recibir tu ayuda, aun cuando también poco menos que la censura de otros. Si no está el barco de Léntulo, flétamelas donde te parezca (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 4. Roma después del 13 de febrero del 67).

Las esculturas de Megara y los Hermes que mencionabas en tu carta los espero con impaciencia. Todo cuanto tengas de ese género y te parezca digno de la Academia (en la finca de Túsculo debía haber dos gimnasios, uno llamado el Liceo y el otro, más pequeño, denominado la Academia), no dudes en mandármelo y cargarlo a mi cuenta. Este es un género de diversión: las cosas que son especialmente digna de un gimnasio, ésas busco. Léntulo promete sus barcos. Te ruego que atiendas esto con prontitud (Cicerón. Cartas a Ático. Roma marzo/abril del 67).

Mis estatuas y los Hermeracles quisiera que, como escribes, los embarques en cuanto puedas hacerlo con la mayor comodidad, y también, si lo encuentras, alguna cosa apropiada para el lugar que no desconoces, sobre todo aquello que en tu opinión lo sea para la palestra y el gimnasio. Precisamente aquí sentado te escribo, de forma que el propio lugar me lo recuerda. Además te encargo unos bajorrelieves que pueda incrustar en el estuco del atrio

pequeño y dos brocales labrados (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 6. Finca de Túsculo, mayo del 67).

Quisiera que mandes cuanto antes las cosas que me conseguiste para mi Academia; resulta admirable el placer que me causa no ya el disfrute de ese lugar, sino incluso su evocación (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 7. Roma, agosto del 67).

Las estatuas que me conseguiste fueron desembarcadas en Cayeta (puerto próximo a la actual Gaeta, la finca de Túsculo estaba allí cerca) y no las he visto, pues me ha sido imposible salir de Roma. Mandé a alguien a pagar los fletes. Te agradezco muchísimo que me hayas conseguido con prontitud y a bajo precio (Cicerón. Cartas a Ático, Carta 8. Roma, finales del 67).

... Lo que me escribes del hermatema me resulta sumamente grato: es una decoración apropiada para una Academia, porque Hermes es adorno común en todos los gimnasios y Minerva singularmente del mío (se trata de un Hermes con cabeza de Atenea, diosa de la sabiduría y protectora, por tanto, de la Academia). Así pues, quisiera que, como me escribes, decorees este lugar con la mayor cantidad posible de otras obras. Todavía no he visto las estatuas que me mandaste antes: están en la finca de Formias, adonde ahora pienso trasladarme. Las voy a llevar todas a la finca de Túsculo. Y si alguna vez empiezo a tener de más, decoraré Cayeta.

Me encanta tu Hermatena, y está tan bellamente colocada que todo el gimnasio parece su exvoto. Te lo agradezco mucho (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 10, Roma poco antes del 17 de julio del 65).

Cicerón no quiere las esculturas que le ha comprado Galo y quiere endosárselas a Damasipo: *Pero todo querido Galo, resultará fácil si has adquirido aquellas cosas que yo deseaba y por el precio que yo quería. Y de todas formas, estas cosas que escribes que has comprado no solo las aceptaré, sino que también me resultan agradables. Por eso comprendo perfectamente que tú, habiendo recurrido no solo a la afinidad sino también a tu cariño, has comprado las cosas que te agradan como persona – un hombre exquisito en todos sus gustos, tal como yo siempre te he considerado – por pensar que son dignas de mí. Me gustaría que Damasipo mantuviese su intención, pues todas estas compras no tengo deseo de ninguna. Sin embargo, tú, ignorante de mi propósito, has comprado cuatro o cinco estatuas por un precio que creo que no vale*

toda la colección de estatuas del mundo. Compara estas *Bacantes* con las *Musas de Metelo* (Metelo Escipión, cuya villa en Tibur acabó en manos de Antonio, subastó parte de sus esculturas y Cicerón se planteó adquirirlas) ¿en qué se parecen? En primer lugar nunca hubiera pensado que estas musas costaran tanto, y además sólo lo hubiera pagado con la aprobación de todas las musas. Pero, con todo, encajaban en mi biblioteca y se adecuaban a mis estudios literarios. Ahora bien, ¿dónde tengo sitio en casa para unas *Bacantes*? Aunque me digas que son hermosas. Lo sé perfectamente y las he visto con frecuencia. Si me hubiesen gustado, yo te habría encomendado específicamente comprar estatuas conocidas por mí. Pues suelo adquirir estatuas para que adornen un rincón de mi palestra como si fuese un gimnasio. Pero ¿qué hace conmigo, un defensor de la paz, una estatua de Marte? Me alegro de que no hubiese ninguna de Saturno, pues hubiera pensado que las dos estatuas me habían conseguido la deuda. Hubiera preferido una de Mercurio; creo que hubiera podido conducir la trasacción con Avieno felizmente. El soporte de mesa que te habías destinado, si aún te gusta, será tuyo. Pero si has cambiado de opinión, evidentemente me la quedará yo. Con este dinero de la adquisición, desde luego, yo habría comprado más a gusto una vivienda de paso en Terracina para no molestar a los que siempre me alojan(...) (...) sea como fuere si he de quedarme con estas compras, quisiera que me informaras dónde están, cuando serán enviadas y en qué tipo de transporte. Y si Damasipo cambia de opinión, ya encontraré algún otro Pseudo-Damasipo, aunque salga perdiendo (Cicerón. Cartas a los familiares. Carta 209. Cicerón saluda a Mario Fabio Galo, Roma, diciembre del 46 a.C.).

Con el dinero que he obtenido de la herencia he comprado, recientemente, una estatua de Corinto, pequeña, sin duda, pero llena de encanto y expresividad, al menos en lo que a mis conocimientos de esta materia me permiten juzgarla. Estos son probablemente muy limitados en cualquier materia, y en esta, en concreto lo son sin la menor duda, sin embargo, incluso yo soy capaz de apreciar una estatua como ésta. Se trata de un cuerpo desnudo que no puede ocultar sus imperfecciones, en el caso de que tenga alguna, ni dejar de mostrar abiertamente sus cualidades. Representa a un anciano de pie. Sus huesos, músculos, tendones, venas e incluso arrugas se perciben con toda nitidez, como si fueran las de una persona viva. Sus cabellos son escasos y han desaparecido por completo, por la parte de delante; la frente es amplia, la cara arrugada y el cuerpo delgado. Sus músculos son flácidos, sus pechos caen blandamente y su vientre está hundido hacia dentro.

Su espalda deja ver la misma edad, en la medida en que una espalda puede hacerlo e incluso el bronce de que está hecha, según permiten apreciarlo las partes en las que conserva su verdadero color, es antiguo, y de los que ya no se ven hoy día. En fin, todo en esta figura es tan hermoso que los escultores no pueden apartar sus ojos de ella, y los simples amantes de este arte se deleitan al mirarla. Esto fue lo que, a pesar de ser un mero aficionado, me incitó a comprarla. Además, la compré no para guardarla en mi casa (y eso que no tengo en ella ninguna estatua de bronce de Corinto) sino para exponerla en algún lugar frecuentado de nuestra patria... (Plinio el Joven. Epistolario. Libro III. Carta 6. G. Plinio saluda a su querido amigo Annio Severo).

En el siguiente pasaje, Aurelio Prudencio Clemente aboga por la conservación de las estatuas de los dioses como obras de arte para ornato de la ciudad y de las casas: *Lavad, magnates, esos mármoles manchados de podrida sangre. Permitido sea que las estatuas, obras de grandes artistas, se alcen puras. Que ellas lleguen a ser bellísimos ornatos de nuestra patria y que una mala usanza, sin ya color alguno, no mancille los monumentos del arte tornando otra vez al pecado* (Aurelio Prudencio Clemente. *Contra Symmaco*. Libro Primero 502-506).

En el texto que veremos, a continuación Ausonio hace referencia a una estatua que representa al dios romano *Liber* y en el que se ha querido ver que Ausonio pudiera conservar una tradición que los antepasados de su mujer debieron traer de *Lucania*, la doctrina órfico-pitagórica, por la que el poeta parece sentir un gran afecto: *Los hijos de Ogigo me llaman Baco, Osiris soy para los egipcios, los iniciados invocan a Farnaces, los indios me creen Dionisio, la religión romana, Liber, el pueblo árabe Adaneo y el pago Lucaniaco, dios universal* (Ausonio, Epigrama 48).

14.- Decoración pictórica en peristilos y diversas estancias

Al otro que veo venir para acá es a tu colega, Cneo Tremelo Escofra, que fue uno de los veinte comisariados para parcelar los campos de la Campania, varón cultivado en todas las virtudes, que se tiene por el romano que mejor conoce el cultivo del campo ¿Acaso no es verdad? Digo yo, pues sus fincas, por cómo están cultivadas, son para muchos un espectáculo más placentero que los regios edificios de otros, ya que vienen a ver sus villas, no para



ver pinacotecas como en la casa de Lúculo, sino oporotecas (colección de frutales) (Varrón. Re Rústica).

... En los pórticos de mi casa de Túsculo me he construido unos rincones de lectura y quisiera adornarlos con pinturas: es más, si hay algo de este tipo de decoraciones que me guste es la pintura... (Cicerón. Cartas a los familiares. Carta 209. Cicerón saluda a Marco Fabio Galo. Roma diciembre del 46 a.C.).

(Villa de Tuscos) *El ala contiene igualmente otra habitación fresca y umbrosa merced al plátano más próximo a ella. El friso de sus paredes ha sido esculpido en mármol, y está adornada con pintura que representa ramas de árboles y aves posadas en ellas, y que rivaliza con el mármol en hermosura* (Plinio el Joven. Epistolario. Libro V. Carta 6. Plinio saluda a su querido amigo Domicio Apolinar).

Allí se puede ver cómo el padre de Farnaces sumerge en el mar los caballos sacrificados al Júpiter, y lleva el tridente. Se pensaría que los cuerpos de los animales han sido truncados por el hacha y que son reales las heridas, rojas por la sangre derramada. Está presente el horror real de los golpes y la cuadriga muerta presta vida al cuadro. De una parte el rey del Poto asedia Cicico con una armada numerosa, pero de otra el Cónsul Lúculo trae fuerzas aliadas y el soldado de Mitridates obligado a sufrir los rigores extremos del hambre enviada al enemigo asediado. Aquí un soldado romano, lleno de ardor sale a nada del mar y transporta un mensaje seco a pesar de tener todo el cuerpo mojado (Sidonio Apolinar. Poema 22, 158-168).

Detrás de esta construcción (taller textil) con sus paneles enlazados se encuentra una brillante composición que representa los orígenes de los circuncisos judíos. La Pintura resplandece para la eternidad; el paso del tiempo no ha deteriorado los colores de sus figuras (Sidonio Apolinar. Poema 22, 200-204).

G.-Los arquitectos encargados de la construcción de la *pars urbana*

... Pero si a las restantes desgracias se añade lo que me dijo Crisipo que se prepara con relación a mi casa (tú nada me indicaste)... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 212. Epiro, quizá mediados de marzo del 48 a.C.).

...Y si estás de acuerdo en seguir actuando respecto al santuario como empezamos, me gustaría que animes y estímulas a Claucio. Pues incluso si nos parecería mejor

en otro lugar, creo que debemos aprovechar su trabajo y sus consejos. Tú ¿quizá mañana a la finca? (Cicerón. Cartas a Ático, carta 212, Epiro, quizá mediados de marzo del 48 a.C.).

... Por otro lado he aquí que mis albañiles, desplazados a por trigo, al volver de vacío traen el rumor muy extendido de que en Roma todo el trigo es transportado a la casa de Antonio. Pánico seguramente, pues me lo habrías escrito. Corumbo el de Balbo todavía no ha aparecido; su nombre me resulta conocido; se dice que es un arquitecto excelente... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 357. Finca de Túsculo, 9 de abril del 44).

... Primero me deleitan sobremanera las propiedades de Cluvio (heredadas en el 45) y respecto a tu pregunta de por qué he hecho venir a Crisipo (arquitecto liberto de Vetio Ciro, se me han derrumbado dos tiendas y las demás tienen grietas; de forma que solo los arrendatarios sino incluso los ratones han emigrado. Los demás llaman a esto desastre; yo ni siquiera incomodidad (...). Pero, no obstante se ha iniciado, siguiendo por cierto el consejo y la iniciativa de Vestorio, un plan de reconstrucción tal que este daño resultará ventajoso... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 363. Puteoli, 17 de abril del 44).

Tales cosas en una inmensa comarca contemplan las granjas que se inclinan en rocas de cumbres amenazantes, a las que separa el centro de la corriente, que viaja haciendo tortuosos meandros y las villas adornan sus orillas alternativamente... Tal vez estuvo aquí Dinocrates, el arquitecto del palacio de Tolomeo, cuya pirámide se levanta, en forma de cono, hasta su cobertura a cuatro aguas y devora ella misma sus propias sombras... Merece la pena creer que estos arquitectos u otros parecidos, levantaron en tierras de los belgas escenarios magníficos: las villas, adornos de los ríos... Y para que las generaciones futuras no puedan concebir duda alguna sobre la identidad del fundador, se ha colocado a la entrada una piedra, que indica los nombres de quienes proyectaron los edificios (Ausonio. El Mosela.8. Las villas del Mosela).

H.- Las reformas constructivas en las *villae* y la importancia de construir bien

Para levantar una nueva casa deseaba un solar junto a Nápoles que era de tu propiedad y confina con la mía; tú repartes conmigo las obras de Lúculo y para que mi pudor no rechace tu oferta, dices que no te parece tener derecho sobre lo que confieso que no había sido mío. Permite por lo menos te deba gratitud. Y sin duda no es lícito que yo recobre

deslealmente lo que puedo recibir de buena fe. Añades, además, incitaciones con las que excitas mi posición constructora: un pórtico de arcada doble, la obra sólida e imperecedera se extiende a lo largo de muchos pasos; lo que construyo está próximo y el espacio intermedio puede unirse con un pequeño trabajo de edificación. Pero como aumenta el gasto, mientras me esfuerzo en imitar lo antiguo con lo nuevo temo comprender que tú quieras concederme más de lo que puedo reparar (Simaco. Cartas. Libro II, 60. Simaco a su hermano Flaviano. Fechada antes del 395).

Se os ha encomendado la reforma y rescate de la propiedad del Sammio (región del Lacio). Sólo me has informado con retraso de que los campos han sido desprovistos de sus accesorios (Simaco. Cartas. Libro VI, 11. Simaco a sus hijos los Nicómacos. Fechada entre el 394-402).

Vivo en el retiro de las afueras, pues por una parte las molestias de la urbe me hastían y por otra me agrada la placentera renovación de una villa apropiada para el otoño. Además la llegada de amigos me proporciona la afluencia de personas que es lo único que se considera honorable en Roma (Simaco. Cartas. Libro VI, 32. Simaco a sus hijos los Nicómacos. Fechada en el 397-398).

Así es, tras el retiro en Tibur prolongamos en Roma nuestro indolente reposo. Pero no siempre somos negligentes en desarrollar actividades: en casa se reparan las grietas de las paredes deterioradas porque el primer constructor antepuso el disfrute de la solidez y prefirió la rapidez en su uso, a la seguridad de los que le sucedieran. Vosotros levantáis obras que son nuevas y han de perdurar largo tiempo, ya que las habladorías han difundido que habéis ejecutado trabajos equiparables a los de Lúculo. Y sin embargo no cederemos ante vosotros en el volumen de gasto, pues representa un coste semejante disponer una sola vez algo sólido que renovar a menudo lo que se cae de nuevo. Que os vaya bien (Simaco. Cartas. Libro VI, 70. Simaco a sus hijos los Nicómacos. Fechada entre el 394-402).

Me has puesto enteramente ante los ojos el emplazamiento de mi mansión y una especie de bosquejo de la construcción; la distribución que se ha revelado de este modo ha demostrado las partes que aún se están levantando y las ya completas. Por ello, en tanto me acaricia la suavidad de tu página paso por alto momentáneamente acusar de negligencia a los míos, que en la construcción se han quedado en el movimiento de tierras. No obstante

quiero que recorras de nuevo (el camino) y reprendas (a nuestro administrador con una severa alocución). Debes actuar en lugar de mi bilis para que conjeture a partir de tu reprimenda el daño tan grande que ha de tener de mi indignación si no se ocupa de lo que ha omitido (Simaco. Cartas. Libro IX, 17. A Venusto, un pariente de Nicómaco Flaviano, el menor).

I.- Problema de lindes y asalto a propiedades

No llevo mal haber llegado a un arbitraje con un hermano. Censorio, sobre los espacios costeros a cambio de alguna pérdida de nuestra parte. Queda que se separen las mansiones interponiendo un muro, no vaya a ser que con la desaparición de las pruebas del dictamen traten de extender una vez más esa estrecha proximidad u otros límites. Que os vaya bien (Simaco. Cartas. Libro VI, 11. Simaco a sus hijos los Nicómacos. Fechada en el 394-402. Anterior a la carta 9).

Sobre el límite de la mansión de Bayas (ciudad campana, famosa en la antigüedad por sus diversiones) mi hermano Censorio (gobernador de Numidia) intenta renovar una reclamación a la que ha sabido que he puesto fin hace algún tiempo, con los agentes de mi hijo Pompeyano. Así es: los inspectores a los que habíamos recurrido dijeron que nuestras propiedades estaban divididas por el muro que desciende entre los edificios desde lo alto del monte, pero el nuevo propietario cree que puede anularse el dictamen. Te ruego, por consiguiente que recurriendo a nuestro amigo Félix (cuestor del palacio imperial en 395-397 y Prefecto de Roma en el 398) te dignes ser juez de la verdad y se refiere esta vana tentativa cuando se exprese ante tu venerable persona. Luego, cuando se haya explicado a mi hermano Censorio la resolución del dictamen anterior, que se le permite añadir a su edificación y a las nuevas construcciones, únicamente diez pies (2'96 m.) más allá de sus fábricas, de manera que los terrenos de las partes estén delimitados tanto por el acuerdo comprendido en la resolución como por la construcción interpuesta entre ellos. Que os vaya bien (Simaco. Cartas. Libro VI, 9. Simaco a sus hijos los Nicómacos. Fechada 394-403).

Tras la expresión de respeto de mi salutación, tranquilo ya partí, añadido una queja relativa a mi casa. Como suele suceder en ausencia de los dueños, la malicia del negociado del gobernador provincial no ha dejado nada de los campos de mi propiedad que poseemos en la Mauritania Cesariense (capital en Cesaréa, hoy Cherchell, Argelia, formaba parte de la diócesis de África). Las quejas que he remitido



a menudo ante el dirigente de la provincia no han sido tenidas en cuenta por la apatía del que juzga. Por eso, dado que los remedios menores no son útiles, hemos acudido a los mayores. Te ruego que prestes ayuda para que no desaparezca un bien arruinado por tantos prejuicios. Debes a tu fama y a mi amistad dignarte secundar particularmente la justicia de esta demanda (Simaco. Cartas. Libro VII. Carta 66. A Alipio, se trata de Faltonio Probo Alipo, Vicario de África en 3788 y Prefecto de Roma en el 391. Fechada en el 378).

J.-Compra-Venta de propiedades. Consejos para una buena compra

Los siguientes textos aportan datos muy interesantes sobre el funcionamiento del mercado de inmuebles rústicos y suburbanos, los procedimientos de contactos entre vendedores y compradores, la formulación de precios de venta y las negociaciones para llegar a acuerdos sobre los mismos. En ellos se trata, también, de las peculiaridades que encierran las ventas que proceden de herencias y los sistemas de pago que resultaban aceptables (Muñiz Coello, 1998, 128-129).

Quando piense adquirir una propiedad, ten presente lo siguiente: no comprar con impaciencia, ni escatimar esfuerzos en examinarla, ni contentarte con recórrela una vez; cuantas más veces vayas, tanto más te agradará lo que sea bueno. Presta atención al aspecto de los vecinos: en una buena región habrán de tener un buen aspecto. Procura entrar en la propiedad y examinar cómo puedes salir de ella. Que tenga un buen clima que no esté expuesta a las catástrofes; que valga por la bondad del suelo y por su propia calidad. Si es posible, que se halle al pie de una montaña, que esté orientada al mediodía, en una zona salubre. Que haya abundancia de obreros y un buen abrevadero; que se encuentre cerca de una ciudad importante o el mar o un río por que circulen embarcaciones, o una vía buena y concurrida. Que se encuentre en esos campos que no cambian con frecuencia de propietarios, en los que se sientan arrepentidos de haberlo hecho lo que hayan vendido propiedades. Que tengan buenas edificaciones. Procura no despreciar a la ligera las indicaciones de otro. Cuando llegues a la granja, observa si hay muchas prensas y tinajas; donde no los haya, ten por seguro que el producto está en proporción. Que no exija gran equipamiento; que se halle en buen emplazamiento. Observa que el terreno sea del

menor equipamiento posible y que no resulte costoso. Ten presente que el campo es idéntico a la persona: por muy productivo que sea, si implica mucho gasto, no queda gran cosa. Si me preguntas cuál es el mejor predio, te diré lo siguiente: de todos los terrenos, en el mejor emplazamiento de cien yugadas de tierra, la viña es la primera, sobre todo si produce mucho vino; en segundo lugar la huerta de regadío, en tercero un sauzal, en cuarto un olivar, en quinto una pradera, en sexto una llanura de trigo, en séptimo un bosque de corta, en octavo lugar una arboleda y en noveno un bosque bellotero (Marco Porcio Catón. Capítulo I).

Por lo que compraste una finca que quieres hacer rentable cultivándola bien, y me pides que yo mismo la atienda, lo intentaré y no solo te aconsejaré yo mismo, mientras viva, lo que sea conveniente hacer, sino también después de mi muerte (Varrón. *Rerum Rusticorum*).

... la finca que vaya a comprarse debe ser revisada en varias ocasiones, pues a simple vista no muestra sus cualidades ocultas, ni negativas, ni positivas, las cuales se evidencian con mayor facilidad a quienes la vuelven a visitar con posterioridad (Columela, Libro I. 4).

La casa de Rabirio en Neapolis, que tú ya tenías medida y completamente edificada en tu imaginación, la ha comprado Marco Fonteyo por ciento treinta mil sestercios. He querido que lo sepas por si todavía tiene algo que ver con tus planes (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 2. Roma, poco después del 23 de noviembre del 68 a.C.).

No tendrás que acusarme otra vez de negligencia. Pero tú, que tan poco tienes que hacer, procura ser igualmente exacto conmigo. M. Fonteyo acaba de comprar la casa de Rabirio en Nápoles, casa que tú habías medido y reedificado ya en proyecto y por la que éste ha pagado ciento treinta mil sestercios. Conviene que te enteres de esto por si piensas todavía en el asunto. Paréceme que mi hermano se porta con Pompeyo tan bien como podemos desear. Ahora se encuentran juntos en sus propiedades de Arpino... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 6).

¿Qué otra cosa te diré? ¿Qué? Esto. Messala acaba de comprar la casa de Antonio en cuatrocientos treinta y siete mil sestercios. ¿Qué me importa? Dirás. Esta compra demuestra que hemos realizado un gran negocio; tal vez conseguirá hacer comprender a muchas gentes que puede resumirse al bolsillo en los amigos para hacer una adquisición... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 14).

Mi hermano Quinto, que ha comprado las tres cuartas partes del edificio de Argileto por setecientos veinte mil sestercios, intenta vender su posesión de Túsculo de comprar, si es posible, la casa de Pacilo (la compra se realiza a los coherederos de la casa, situada en uno de los barrios más populosos de Roma, entre el foro y la Subura (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 14. Roma 13 de febrero del 61 a.C.).

*Había venido a visitarme a Laodicea (Marco Fabio, un epicúreo) y, cuando era mi deseo retenerlo a mi lado, se ha visto de repente trastornado por una carta de una crueldad extrema en la que se decía que su hermano Quinto había puesto a la venta la propiedad de Herculano de la que era copropietario. Marco lo ha tomado mal y piensa que su hermano, persona poco sensata, se ha visto empujado a esa decisión bajo la influencia de sus enemigos. Ahora, si me aprecias, mi querido Peto, encárgate tú de todo el asunto y libra a Fabio de inquietud. Necesitamos tu autoridad, tu consejo e incluso tu influencia. No permitas que entren en pleitos dos hermanos y que se batan en procesos infamantes. Los enemigos de Fabio son Matón y Polión ¿Hay que añadir alguno más? No, ¡Por Hércules! Ya no podría poner por escrito qué agradecido te quedaría si devolvieses a Fabio la tranquilidad. Él piensa que depende de ti, y me ha convencido (Cicerón. Cartas a familiares. Carta 114. Leodicea, segunda mitad de febrero del 50 a.C. Cicerón, *imperator*, saludo a Peto).*

En el siguiente texto se menciona la compra de la casa de Cicerón en el Palatino. Se trata de una de las mansiones más grandes que había en el barrio aristocrático por excelencia, El Palatino, símbolo de la *dignitas* alcanzada. Plutarco señala, al respecto, que la compra de esta mansión había tenido la finalidad de facilitar la visita de una clientela que resultaba muy numerosa, gracias a sus riquezas. Probablemente, la compra se haría con el apoyo económico de G. Antonio Híbrida, gobernador de Macedonia y de Publio Sila, tal y como señala J.A. Beltrán en la introducción de la edición de Cartas a los familiares. Cartas 1-173).

Por ello, os ruego encarecidamente y con insistencia que en consideración mi persona tratéis a Gayo Valgio Hipiano con la mayor generosidad posible y llevéis el asunto con él de tal forma que la propiedad que posee en la comarca de Fregelas (actual Ceprano, una pequeña población junto al río Liris, en territorio volsco y vecina a más conocida Arpino) comprada a vosotros pueda disfrutarla libre de impuestos y

de cargas. En el caso de obtenerlo de vosotros, consideraré que me habéis hecho un gran favor (Cicerón. Cartas a los familiares. Carta 62. Fecha y lugar inciertos, se ha propuesto el año 63 o el periodo 47-45 a.C. Marco Cicerón saluda a los cuatroviros y a los decuriones).

... Contagiado por tu entusiasmo, en el sentido de que tiempo atrás me habías manifestado tu deseo de éxito en mi compra de la casa de Craso, he adquirido precisamente esta mansión por tres millones y medio de sestercios – poco después de tu nota entusiasta. El caso es que ahora, te lo aseguro, estoy tan endeudado que estaría dispuesto a participar en un complot si se me acogiese (Cicerón. Cartas a los familiares. Carta 4. Mediados o finales de diciembre del 62. Marco Cicerón saluda a Publio Sestio).

Pues éstos son mis planes sobre los asuntos públicos; en cuánto a los privados, tengo grandes dificultades. Mi casa se está edificando, tú sabes con que gasto y con qué molestias. Se está preparando la finca de Formias que no puede ni abandonar ni ver. La de Túsculo la he puesto a la venta, aunque no me resulte fácil renunciar a una propiedad de las afueras... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 74, Roma, principios de octubre del 57 a.C.).

Respecto a la finca de Lanvinio, en cuanto me enteré de la muerte de Famea (tío abuelo de Tigelino, el favorito de César y Octavio) he deseado, si la República llegara a subsistir, que la compre alguno de los míos, no pensé, sin embargo, en ti, que eres el más mío de todos: sé, en efecto, cuánto sueles buscar por año y cuánto en tierras, y he visto, no solo en Roma, sino incluso en Delos tu digamma (una marca en el registro de Ático). Con todo, pese a ser bonita, yo la estimo de menos valor que la estimaba bajo el consulado de Marcelino, cuando pensaba que esos jardincillos cerca de la casa que entonces tenía en Ancio me resultarían más agradables y de menor precio que si me ponía a reparar la finca tusculana (destruida por Clodio). Mi deseo era quinientos mil sestercios. Actué a través de Precio: él proporcionaría la cantidad cuando la pusiera en venta; no quiso. Pero ahora pienso que todo eso está por los suelos debido a la escasez de moneda. A mí por supuesto me vendría muy bien; o mejor a los dos si tú la compras; pero no pases por alto la propiedad que ese mismo tiene en Ancio: es totalmente encantadora. Aunque a mí todo eso me parece ya condenado a la devastación (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 176. Finca de Formias, 17 de marzo, 49 a.C.)

... Me equivoqué sobre la finca de Famea en Lanvinio: me habría imaginado la de Troya. Yo la quería por quinientos

mil, pero vale más. Con todo me encantaría que compraras ésa si viera alguna esperanza de disfrutarla (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 180, Finca de Formias, 23 de marzo, 49 a.C.).

Por las últimas supe que no se han vendido los predios. Procura, pues, que por medio de ti se la sustente. Respecto a lo de Frusino (a veinte kilómetros al oeste de Arpino. Allí pretendía Cicerón comprar una finca, cosa, que, al menos por estas fechas, no hizo) será una cosa muy conveniente para mí, si es que llego a disfrutarlo (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 215. Campamento de Pompeyo, 15 de julio del 48 a.C.).

Respecto a la adquisición de la finca de Frusino ya hace tiempo que conoces mi deseo. Aunque entonces mis asuntos estaban en mejor situación y no me parecía que iban a llegar a tal punto de desesperación, sigo, no obstante deseando lo mismo. Mira la forma de hacerlo. Y, por favor, en la medida en que puedas, procura que haya de dónde conseguir yo dinero para los gastos necesarios... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 244, Brundisio, quizá mediados de marzo del 47 a.C.).

222

En los siguientes textos, relacionados con la adquisición de terrenos para construir un monumento a su fallecida hija Tulia, Cicerón se muestra como un experto agente de compraventa de fincas, veterano financiero que conoce bien el comportamiento del mercado y de las conductas de sus participantes (Muñiz Coello, 1998, 126). Los textos hacen referencia al hecho que Cicerón quiere encontrar un lugar apropiado para levantar un monumento consagrado a la memoria de su hija Tulia. Encomienda esta misión a su buen amigo Ático, pero, al parecer la capilla de Tulia nunca llegó a construirse. Serán muchas las posibilidades que Cicerón baraje, pudiendo citar entre éstas, tal y como señala Muñiz Coello las siguientes: la villa de Túsculo; los *Horti Drusiani* (Jardines de Druso) lugar que estuvo siempre entre los preferidos; los *Horti Siliani* (Jardines de Silio, Ostia). El hecho de no estar habitados por su propietario supondrá para Cicerón un dato que implicará una buena disposición, por parte del vendedor, a no obstaculizar la venta y, por tanto a negociar su precio. Ático le sugerirá como fórmula de pago que recurra a una *aestatio*, es decir ofrecer como pago una finca cuya tasación (*eastatio*) previa, alcance

un precio similar al pedido por Silio por sus *Horti*. El precio que Cicerón manifestó estar dispuesto a pagar debía ser muy inferior al solicitado por el propietario; no obstante, éste decidió adecuarse a él pero rebajando la oferta. Así desgajó de la finca una de sus partes y la desvinculó de la venta, tratándose de la parte que más interesaba a Cicerón. La participación se llevó a cabo y la compra quedó en suspenso. Se propusieron también: los jardines de Lamia (pronto desechados); la villa de Casio (tan solo mencionada una vez); los *Horti* de Lucio Aurelio Cotta; el interés de Cicerón por esta propiedad (contigua a la de Silio, en Ostia) fue también muy breve; *Horti* en el Trastevere, propiedad de Damasippo, a orillas del Tiber (Roma). Damasippo fue un “traficante” de obras de arte que se encontraba arruinado por aquellos años. Su propiedad del Tibur se encontraba, por tanto, en venta pero dividida en parcelas de tamaño similar y precio fijo. Otras propiedades consideradas fueron: Finca de Escápula; tras el suicidio de Escápula, Cicerón se interesó por la propiedad, ya que ésta se adecuaba, perfectamente a sus necesidades. Se conoce que llegó a visitar la propiedad acompañado por su arquitecto particular *Vettio Chysippo* llegando a comentar las reformas susceptibles de mejorar el interior de la vivienda. Sin embargo, antes de la compra, Cicerón conoció los nuevos planes de César que traerían como consecuencia que esta finca en el Campo de Marte quedaría rodeada de edificios, por lo que harían perder, a la propiedad, el carácter suburbano y por tanto, la imposibilidad de retirarse a ella a descansar. Por último, otras tres propiedades fueron contempladas por Cicerón como lugar de emplazamiento del monumento de Tulia: *Locus Publicanus*, propiedad de tres individuos: Trebonio, Cusnio y Rebelio, que, al parecer se encontraba en bastantes malas condiciones, por lo que pronto descartó esta idea; la propiedad de Clodia y la de Quinto Estaberio, cerca de Pompeya (Muñiz Coello, 1998, 119-136).

La isla de Arpino (situada en el río Fibreno, a un par de kilómetros de la finca de Cicerón, es el segundo emplazamiento para el santuario de Tulia que toma en

consideración) permite una auténtica divinización, pero me temo que pueda ser menos apreciada por lo apartado de su emplazamiento. Tengo en la cabeza, pues, los jardines, que visitaré, con todo, cuando vuelva (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 259. Ástura, 16 de marzo del 45 a.C.).

Para los jardines, puesto que estás de acuerdo, reúne algo; ya conoces mis cuentas. La verdad es que si se retira algo de Faberio (su secretario que adelantaba una suma importante de dinero a Cicerón) no hay dificultad. Pero incluso sin él parece que voy a intentarlo. Por cierto que están en venta los de Druso y quizá también los de Lamia y Casio (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 260, 17 de marzo del 45 a.C.).

Respecto a los huertos, te insisto una y otra vez, tengo que poner a contribución todos mis recursos y los de quienes sé que no me han de faltar (pero podré con los míos). Hay incluso cosas que podría vender fácilmente. No obstante, sin vender y librándole a quien yo le compré un interés no superior a un año, puedo conseguir lo que quiero, si tú me ayudas. Los más accesibles son de Druso, porque ansía vender. A continuación, creo los de Lamia, pero está ausente. Con todo mira si puedes husmear algo. Silio no usa en absoluto los suyos y con los intereses podrá mantenerse facilísimamente. Toma el negocio como tuyo y no tengas en cuenta lo que interesa a mi patrimonio, del que yo no me preocupó, sino lo que quiero y por qué lo quiero (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 261. Ástura, 18 de marzo del 45 a.C.).

Respecto a los jardines de Druso, el precio que tú me escribes lo había oído yo también, y creo, te lo puse en la carta de ayer. Pero, sea cual sea el precio, bien comprado está lo que uno necesita... le he escrito a Sica, porque trata con Lucio Cota. Si no se remata lo de los del otro lado del Tiber, Cota tiene algo en Ostia, en un lugar muy concurrido pero de escasa extensión, más que suficiente, con todo, para este propósito. Quisiera que lo pienses, pero no se te vaya a ocurrir asustarte por esos precios de los jardines: yo ya no necesito ni plata, ni vestuario, ni los lugares agradables de antaño; lo que necesito es esto. Veo incluso quienes me pueden ayudar. Pero habla con Silio, pues no existe nada mejor. Se lo he encargado también a Sica... (Cicerón. Carta a Ático. Carta 262, Ástura, 19 de marzo del 45 a.C.).

Sica me ha escrito con detalle acerca de Silio, y también que te ha comunicado el asunto, cosa que tú confirmas en tu carta. A mí me gusta el asunto y las condiciones, pero con todo preferiría al contado y no por tasación, porque Silio

no va a querer propiedades de placer; por mi parte, así como puedo contentarme con las rentas que ahora tengo, sería difícil con menos ¿De dónde pues en metálico? Sácale a Hermógenes seiscientos mil sestercios, tanto más cuanto que va a ser necesario; en casa veo que hay otros seiscientos mil. Para el dinero restante, pagaremos intereses a Silio hasta liquidarlo con lo de Faberio o incluso algún deudor de Faberio. También habrá algo de otros sitios. Pero organiza tú todo el asunto... Yo desde luego prefiero con mucho éstos a los jardines de Druso: nunca han admitido comparación... en cuanto a este solaz de la vejez de que hablas en tu carta, ya se han realizado las acciones concernientes al asunto... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 264, Ástura, 21 de marzo del 45 a.C.).

Respecto al asunto de Silio, aun cuando no desconozco las condiciones, pienso que hoy sabré todos los detalles por Sica. En cuanto a tu afirmación de que no conoces lo de Cota, está después de la finca de Silio, que en mi opinión te es conocida: una finquita miserable y minúscula, sin terreno, un espacio insuficiente para cualquier cosa que no sea la que yo pretendo. Voy detrás de lo concurrido que es. Pero si se lleva a término lo de los jardines de Silio, o sea, si tú lo llevas a término (pues todo depende de ti), no hay evidentemente nada que pensar sobre Cota... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 266, Ástura, 23 de marzo del 45 a.C.).

Hoy, según me escribes, Silio. Así que mañana, o mejor cuando puedas, a su encuentro. Escíbeme si cuando lo hayas visto hay alguna novedad... Respecto a los jardines, te lo ruego, arréglalo. Lo principal es lo que ya sabes; luego viene el hecho de que yo también necesito algo; porque no puedo estar en medio del tumulto ni apartado de vosotros. Para mí proyecto no encuentro nada más apropiado que este lugar. También necesito tu opinión sobre este otro asunto: estoy persuadido (tanto más cuanto que a mí entender tú compartes esta opinión) de que Balbo y Opio sienten por mí una profunda estima? ¿Y si les comunicas con cuánto interés y por qué quiero los jardines, pero que la operación es posible sólo si se liquida Faberio? ¿Serían entonces garantes? Incluso si hay que hacer alguna reducción pagando de inmediato, empújalos hasta donde sus posibilidades les permiten; porque la totalidad no ofrece esperanzas. En definitiva, observarás si son proclives a ayudarme en mi proyecto... Considéralo un solaz de la vejez, como me escribiste, o bien un sudario. Respecto a aquel sitio de Ostia (propiedad de Lucio Aurelio Cota) no hay ni que pensar. Si no conseguimos este (no lo creo posible de Lamia) habrá que probar Damasippo (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 268, Ástura, 25 de marzo del 45 a.C.).



Yo, como te escribí ayer, quisiera, si *Silio* es como tú piensas y *Druso* no se presta con facilidad, que abordes a *Damasippo*. Creo que ha hecho en la orilla, parcelas de no sé cuántas yugadas, asignándoles precios fijos, que yo no conozco. Escríbeme, pues, todas tus gestiones... (Cicerón. Cartas a *Ático*, Carta 269, *Ástura*, 26 de marzo del 45 a.C.).

... Me preguntas cuáles es el precio máximo que he decidido y en cuánto sobrepasan éstos a los jardines de *Druso*. Nunca me he acercado: conozco que la villa de *Copino* (pretor en el 49, formaba parte de la propiedad de *Silio*) es vieja y nada grande y el bosque notable, pero no el rendimiento de ambos, aunque creo conveniente que lo sepamos. Pero, yo debo valorar uno u otro de esos lugares más en función de mis circunstancias que de las ventas. Me gustaría que meditaras si puedo conseguirlas o no; si vendiera lo de *Faberio*, no dudaría en dar remate, incluso al contado, a los de *Silio*, siempre y cuando se le induzca a vender. Si no los pusiera en venta, volvería a *Hermógenes*. También puede sernos de gran ayuda en un pago al contado. Por tu parte, permíteme, te lo ruego, tener el espíritu que debe tener uno que ansía comprar; sin embargo, soy tan esclavo de mi ansiedad y dolor que desearía tenerte de guía (Cicerón. Cartas a *Ático*. Carta 272. *Ástura*, 29 de marzo del 45 a.C.).

... Tú, con todo, si hay algo con *Silio*, confírmame, por favor, incluso el mismo día en que llegue a casa de *Sica*, y especialmente la parte de terreno que quiere separar. Pues ese extremo que me escribes, mira no vaya a ser precisamente el lugar por cuyo motivo he pensado, como bien sabes, en la totalidad... (Cicerón. Cartas a *Ático*, Carta 273, *Ástura*, 30 de marzo del 45 a.C.).

... Me has escrito, con todo, no sé qué sobre *Clodia* ¿Dónde está o cuándo vendrá?; me gusta esta propiedad, tanto que sólo la supera *Otón*. Pero no creo que ella vaya a vender (pues le deleita y tiene mucho); y la dificultad de lo otro se te escapa. Pero, te lo ruego, esforcémonos por imaginar algo para satisfacer mi anhelo. Yo pienso salir de aquí el 16, pero a la finca de *Túsculo* o bien a casa; de allí quizá a *Arpino*... Cuando lo sepa seguro, te escribiré (Cicerón. Cartas a *Ático*. Carta 282, *Ástura*, 10 de mayo del 45 a.C.).

... Si quieres saber mis opiniones: primero lo de *Escápula*; después lo de *Clodia*, luego, si *Silio* se niega y *Druso* actúa de forma abusiva, lo de *Cusinio* y *Trebonio*. Creo que hay un tercer dueño; estoy seguro de que fue *Rebilio*. No obstante si a ti te parece bien, la finca de *Túsculo*, como me has hecho notar en una de tus cartas, estaré de acuerdo contigo. Concluye ya de una vez este asunto del modo que

sea, vuelvo al santuario. Si en este verano no está terminado lo que ves todavía sin empezar, pensaré que no he expiado mi culpa (Cicerón. Cartas a *Ático*. Carta 283, *Ástura*, 11 de mayo del 45 a.C.).

...Respecto a *Otón*, desconfío, quizá porque lo anhelo. No obstante, su propiedad supera incluso mis posibilidades, sobre todo con un competidor muy interesado, rico y encima heredero. Detrás mi deseo estaría en lo de *Clodia*. Pero si esos no pueden logarse, consigue el que quieras... Mira también los de aunque no están los dueños. Pero, como te escribí ayer, piensa también en la finca de *Túsculo*, no se nos vaya a escapar el verano, lo cual ciertamente no se puede permitir (Cicerón. Cartas a *Ático*, Carta 284, *Ástura*, 12 de mayo del 45 a.C.).

... En cuanto a tu recurso a *Mustela* (uno de los herederos de *Escápula*) como agente tienes una persona muy adecuada y totalmente de mi parte ya desde lo de *Ponciano*. Consigue, pues algo; y ¿qué otra cosa sino que haya acceso para un comprador?: lo cual puede conseguirse a través de uno de los herederos. Pero pienso que *Mustela*, si se lo pides, lo conseguirá. Me habrás facilitado así el lugar que deseo para mis proyectos y además un solaz de vejez: aquellas propiedades de *Silio* y de *Druso* no me parecen suficientemente adecuadas para un padre de familia ¿qué?, ¿estar todo el día sentado en una finca?. Así pues, preferiría las de ahí, primero la de *Otón*, luego la de *Clodia*. Si no se logra nada, habrá que seguirle el juego a *Druso* o echar mano de la finca de *Túsculo*... (Cicerón. Cartas a *Ático*. Carta 285, *Ástura*, 13 de mayo del 45 a.C.).

Respecto a la parte de *Virgilio* (uno de los herederos de *Escápula*) estoy totalmente de acuerdo; obra, pues, en consecuencia. De hecho, esto será lo primero; inmediatamente detrás lo de *Clodia*. Y si ninguno de los dos, temo que voy a armar un alboroto y lanzarme sobre *Druso*. No tengo freno en mi pasión por lo que ya conoces. Vuelvo, pues, una y otra vez a pensar en la finca de *Túsculo*: lo que sea antes que no dejarlo terminado este verano (Cicerón. Cartas a *Ático*, Carta 286, *Ástura*, 14 de mayo del 45 a.C.).

Respecto a *Mustela*, como me escribes, si bien es una gran empresa. Por eso me inclino más hacia *Clodia*. Aunque en los dos casos hay que tantear lo de la deuda de *Fberio*; respecto a lo cual no se hará ningún daño si hablas algo con *Balbo* de que quiero comprar, como, por cierto, sucede realmente, y que no puedo sin ese dinero, ni me atrevo mientras la situación no se aclare. Pero ¿cuándo va a estar *Clodia* en Roma y en cuánto valoras su propiedad? Tengo los ojos puestos directamente en

ello, no porque no prefiera lo otro, sino porque la propiedad es grande, y la competición, con alguien muy interesado, rico y encima heredero... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 288. Lanuvio, 16 de mayo del 45 a.C.).

... Es necesario que me procures los de Escápula o los de Clodia. Pero parece tener algunas dudas respecto a Clodia ¿la fecha de su llegada, o si están a la venta?.. (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 294. Finca de Túsculo, 21 de mayo del 45 a.C.).

Respecto a los jardines he tenido noticias por tu carta y por Crisipo (liberto de Vetio Ciro y arquitecto). En la finca, cuya falta de atractivo bien conozco, veo que no se ha cambiado nada o casi nada; en cambio elogia los baños mayores y dice, a propósito de los menores, que pueden transformarse en residencias de invierno. Hay pues, que añadir un pequeño paseo cubierto; aún si lo hago tan grande como hice el de la finca de Túsculo, costará, en ese lugar, casi la mitad menos. Por otra parte, para el monumento que quiero hacer, nada parece más adecuado que un bosque, que yo conozco; pero entonces no tenía gran afluencia de gente, ahora oigo que grandísima, nada me gustaría más... Falta que, si Faberio me liquida la famosa deuda, no te preocupes por el precio: quiero que superes a Otón; pienso, no obstante, que éste no va hacer locuras: me parece, en efecto, que conozco al hombre. Por otra parte oigo que le ha ido tan mal que no lo veo como comprador... Pero ¿a qué argumentar? Si consigues que Faberio liquide, compraremos aunque sea a precio alto, si no, ni siquiera podemos a precio bajo; entonces, a Clodia. Del lado de ella me parece tener esperanzas por el hecho de que cuesten mucho menos y la deuda de Dolabela ya parece dispuesta, de forma que incluso confío en pagar al contado... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 300. Finca de Túsculo, 27 de mayo del 45 a.C.).

...Pero aborda a Otón, como me escribes. Acaba, mi querido Ático ese asunto; pues no encuentro ningún otro sitio donde estar. En cuanto al precio, esto es lo que me viene a la mente: Gayo Albano es un vecino próximo; él ha comprado mil yugadas a Marco Pilio, si la memoria no me falla, por once millones y medio de sestercios. Evidentemente todo cuesta menos ahora... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 302. Finca de Túsculo, 28 de mayo del 45 a.C.).

... Me gustaría que te ocupes de que se lleve el paquete a Vestorio y que des a alguien el encargo de averiguar si hay en venta alguna finca rural de Quinto Estaberio en Pompeya

o en Nola... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 313. Finca de Túsculo, 9 de junio del 45 a.C.).

... Pero casualmente Capitón empieza a hablar de la ampliación de la urbe: se va a desviar el Tiber desde el puente Mulvio a lo largo de los montes vaticanos; se va a llenar de construcciones el campo de Marte y en cambio el otro campo, el Vaticano, se va a convertir en una especie de Campo de Marte. ¿Qué dices? , exclamé, pero yo tenía que ir a la sala de subastas a por los jardines de Escápula, si tenía una buena posibilidad. Guardáte de hacerlo, me dice, pues esa ley se aprobará, ya que César lo quiere. No me ha causado problema oírlo, pero en cambio me sienta mal que se haga. Y tú, ¿qué me dices? Aunque ¿a qué preguntar? Conoces la diligencia de Capitón en averiguar a fondo las novedades. No cede ante Camilo... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 330, Finca de Túsculo, quizá el 9 de julio del 45 a.C.).

... Vuelvo ahora a tu carta. Se rumorea, escribes, que voy a vender lo que tengo junto al lago (lago Lucrino, donde estaba su propiedad de Cumas), y a ceder, en todo caso, a Quinto la minúscula villa, incluso previo pago, para que se instale allí, como te ha dicho Quinto hijo, a Aquilia – con su dote- yo a decir verdad no tengo ningún pensamiento de vender, excepto si encuentro algo que me guste más. Por su parte, Quinto no se preocupa, en absoluto, de comprar dadas las circunstancias: bastante le atormenta la devolución de la dote (de Pomponia, de la que se había divorciado... (Cicerón. Cartas a Ático. Carta 367. Finca de Puteoli, 26 abril del 44).

Te precipitas (Antonio) sobre la finca que (Varrón) tiene en Casino. Marco Varrón, hombre respetabilísimo y notable intachable ¿con qué derecho, pregunto?.. Más aún ¿quién dice que la finca de Varrón en Casino fue puesta en venta? Dices que enviaste a Alejandría a uno para que se comprara a César... ¿Y qué? Si incluso César te escribió para que lo devolvieras... no solo el dueño sino cualquier amigo, vecino, huésped o administrador se apartará de aquellas posesiones. Pero ¡cuantísimos días de orgías sin freno pasaste en aquella finca! Desde la hora tercia se bebía, se jugaba, se vomitaba. Oh, casa desgraciada, cuán diferente era tu dueño!... ¡Cuán diferente era el dueño que antes te poseía! Marco Varrón quiso que fuera refugio de sus estudios, no de pasiones ¡Qué cosas se decían, se pensaban, se escribían antes en aquella finca!... pero, en verdad, siendo tú su inquilino, que no su dueño, resonaba todo con los gritos de los borrachos, se anegaban los pavimentos en vino,



rezumaban las paredes, los jóvenes de buena cuna se mezclaban con los de alquiler, las prostitutas con las madres de familia. Venían a saludarte de Casino, de Aquino, de Interamnos, nadie era recibido (Cicerón. Discursos. Filípica II, 103).

(Pompeyo) volverá a comprar los jardines, la casa, algunas propiedades urbanas que posee Antonio. Pues perderá de buen grado el dinero, las ropas, el mobiliario, el vino, que aquel tragaldabas malgastó. Recuperará a Dolabela su finca albana y la de Formias, y de Antonio, También Túsculo (Cicerón. Discursos. Filípica XIII, 11).

Me alegro profundamente que le hayas comprado un terreno y deseo que esta adquisición te resulte provechosa. No te sorprendas de que te felicite en este lugar de la carta, pues es casi el mismo sitio de la tuya en la que me comunicabas que la habías comprado ¡ya eres un terrateniente! Tienes que abandonar las costumbres de la ciudad. Te has convertido en un campesino romano ¡Cómo me imagino esa visión tuya tan agradable! Pues me parece verte comprando los aperos del campo, hablando con un granjero, reservando las semillas durante los postres en el paño de tu ropa. Sin embargo, lo que es fundamental es que me duele igual que a ti no haberte asistido en aquel momento. Pero no tengas dudas, querido Tirón, de que yo te voy a ayudar, si la fortuna me lo permite, especialmente, porque sé que esta propiedad ha sido adquirida como un bien para los dos... (Cicerón. Cartas a los familiares. Carta 337. Cicerón saluda a su querido Tirón. Atenas, comienzos del mes de agosto del 55 a.C.).

También se tendrá mesura a la hora de comprar una finca; pues solo hemos de adquirir tanto terreno como nos sea menester, para que parezca que hemos comprado una finca que podemos gobernar, no una finca que nos sirva de carga y que priva a otros de su disfrute, como son capaces de recorrer y que abandonan a los ganados para que los pisoteen o a las fieras para que las devasten y expolien, o bien las tienen ocupadas por deudores y esclavos encadenados (Columela, Libro I, 3).

La finca que vaya a comprarse debe ser revisada en varias ocasiones, pues a simple vista no muestra sus cualidades ocultas, ni negativas, ni positivas, las cuáles se evidencian con mayor facilidad a quienes la vuelven a visitar con posterioridad (Columela. Libro I, 4).

Tranquilo, mi amigo íntimo, quiero comprar un pequeño terreno que ha puesto en venta una persona que dicen es

amiga tuya. Te ruego que procures que lo compre por su justo precio, así se alegrará de haberlo comprado. En efecto, una mala compra siempre resulta poco grata, y en especial, porque parece que echa en cara a su dueño su necesidad. Espero que el precio de este terreno le convenga, pues mi querido Tranquilo lo encuentra lleno de encantos. Su proximidad a Roma, la comodidad del viaje, las dimensiones de la casa, ni demasiado grande ni demasiado pequeña, o la extensión de sus campos de cultivo, que parece la adecuada para distraer a alguien de sus preocupaciones sin llegar a resultarle una carga. Ciertamente, a un propietario amante del estudio, como es éste, le es más que suficiente un terreno que le permita simplemente levantar de vez en cuando la cabeza de su trabajo, dar descanso a sus ojos, andar tranquilamente de un lado a otro de sus límites, recorrer una y otra vez un mismo sendero, conocer todas sus vides y el número exacto de árboles. Te he contado todo esto para que sepas que agradecido me estaría yo contigo por la tuya, si él pudiese comprar esa pequeña finca, en la que se encuentran tantos atractivos, y lo hiciese de una forma tan ventajosa para él que no tuviese luego que arrepentirse de ello, cuídate (Plinio. Epístolas. Libro I, 24. Plinio saluda a su querido amigo Bebio Hispano).

En este texto, Plinio se refiere a la adquisición de la finca de Los Tuscos, próxima a *Tifernum Tiberium*. Conocemos, también, por otras fuentes de la época que el precio de una tierra en Italia eran mil sestercios en terrenos no cultivados y entre dos mil quinientos y tres mil sestercios en terrenos con viñedos. Dado que las tierras que Plinio desea comprar no están todas ellas cultivadas, a una media de dos mil sestercios por yugada, se ha estimado la extensión en unas 2500 yugadas, unas 625 hectáreas. Estas tierras habrían requerido entre 50 y 70 arrendatarios, para ser cultivadas en su totalidad: Te escribo para pedirte un consejo, como acostumbro, sobre una posible inversión. Una finca contigua a mis tierras, y que incluso por un lado se adentra un poco en ellas; está en venta. Esta posee muchos encantos que me atraen. Sin embargo, otras consideraciones no menos importantes me echan atrás. Me atrae, en primer lugar, el hecho de que es siempre algo hermoso unir un terreno a otro; y en segundo lugar, el que no será menos útil que cómodo poder visitar dos fincas de una sola vez y en un solo viaje, tenerlas bajo la dirección del mismo administrador y a cargo prácticamente del mismo personal subalterno, habitar y embellecer una de ellas, y la otra tan solo mantenerla en buen estado. En este gasto incluyo ya los gastos de

mobiliario, de los sirvientes de la casa, de los jardineros, de los artesanos e incluso de los útiles de caza. Pues es muy importante tenerlas reunidas en un solo lugar, y preferible a que se hallen dispersos en varias fincas. Temo, por contrario, que sea poco prudente someter unas posesiones tan extensas a los mismos cambios climáticos y a los mismos azores. Me parece más seguro hacer frente a los cambios de la fortuna y por medio de la adquisición de propiedades en diferentes regiones. Es además, muy agradable cambiar de paisaje y cielo, y viajar de una forma u otra. Por otro lado, y éste es el motivo fundamental de mis dudas, el terreno es fértil y rico, posee agua en abundancia e incluye cultivos, viñedos y bosques. Éstos últimos proporcionan mucha madera y, en consecuencia, un beneficio que, si bien es pequeño, también es estable. Sin embargo, esta tierra tan afortunada se encuentra abandonada debido a la falta de medios de los agricultores que los cultivan. En efecto, el anterior propietario vendió repetidas veces los bienes que los arrendatarios de sus tierras le habían ofrecido como garantía, y así, aunque, por un tiempo redujo los atrasos que éstos le debían, finalmente los privó de todos sus recursos y la falta de éstos hizo crecer de nuevo los atrasos. En consecuencia debe proveerse a los arrendatarios de todo lo necesario, lo que supondría un gran gasto, pues habría que proporcionar esclavos de confianza, dado que, por un lado yo me niego a servirme de esclavos encadenados en mis propiedades y, por otro, ningún propietario de esa región los utiliza tampoco. Me falta decirte aún por cuanto parece que puede comprarse la finca. Su precio es de tres millones de sestercios. Llegó a valer hace unos años cinco millones, pero la actual escasez de arrendatarios y los tiempos tan difíciles que vivimos han hecho bajar tanto los beneficios de sus tierras como su precio. Si te preguntas, si puedo reunir con facilidad estos tres millones de sestercios, ciertamente, he invertido todos mis bienes en mis fincas, no obstante, dispongo de los intereses que me proporcionan algunos préstamos, que he hecho, y no me será difícil obtener a mi vez, un préstamo. Además podré obtener algún dinero de una suegra de cuyos bienes dispongo como si fueran míos. Así pues, que esto no te preocupe, si no hay ningún otro motivo que te haga parecer desaconsejable la adquisición de esta finca. Te ruego, simplemente, que examines todos los pros y los contras de la operación con el mayor cuidado... (Plinio. Epistolario. Libro III. Carta 19. G. Plinio saluda a su querido Calvino Rufo).

Os había escrito que se había acordado con el vendedor un precio por la casa de Capua, nada me respondéis sobre su confirmación (Simaco. Cartas. Libro VI. 11. Simaco a sus hijos los Nicómacos. Fechada 394-402).

En el siguiente texto se hace referencia a que León tenía la propiedad, a la que Simaco se refiere, sujeta a una hipoteca u otras cargas: *Deseo de verdad que dispongamos abundantemente de riquezas en tu patrimonio familiar hasta tal grado que puedas adquirir predios fértiles, pero preferiría que aplicaras tus ojos y tu deseo a nuevas compras sin daño ni afrenta para los amigos. Me explico, yo había comprado a sus antíguísimos propietarios la hacienda Postumianense (propiedad del senador Postumiano, muerto en el 366). Con derecho limitado y sin que hiciera mención alguna a tu participación, y por primera vez soy emplazado ahora a una requisitoria tuya para que abandone una posesión prácticamente ya arraigada, cuyo precio no es tan modesto que resulte un placer haberla comprado. Por eso, aunque puedo oponerme a ti por medio de leyes y resistirme al deseo de aquel cuyo asunto se trate, no obstante te doy la posibilidad de que digne desembolsar a Euscio, uno de mis hombres, que está enterado de lo esencial, el dinero que dimos al vendedor, si es que con todo prefieres adquirir lo nuestro, a liberar lo tuyo de la atadura sujeta* (Simaco. Carta. Libro IX. Carta 30. Simaco a León).

227

En el siguiente texto, Ausonio reclama y sueña con el regreso de su discípulo, que se encuentra en Hispania, mientras su patrimonio de Burdeos está siendo vendido: *Tengo la confianza de que si el Padre y el Hijo de Dios reciben las palabras piadosas de los que oran, tú podrás regresar debido a mi súplica, para que no tengamos que llorar la casa saqueada y las posesiones de mi viejo Paulino repartidas entre cien propietarios, mientras tú vagas a lo ancho y largo de la extensa Hispania, sin acordarte de tus viejos amigos, confiado a otros extranjeros. Ven, honra nuestra, mi mayor preocupación... ¿Cuándo llenará mis oídos esta noticia? He aquí a tu Paulino que ha llegado, ya deja las nevadas ciudades de los iberos, ya entra en los campos Tarbélicos, ya pasa bajo los tejados de Ebromargo, ya penetra en los dominios vecinos de su hermano, ya viene río abajo; ya está a la vista; ya su proa enfrenta la corriente, y su entrada en las bocas del puerto se celebra un recibimiento multitudinario de gentes que le salen al encuentro, pasa de largo su casa y casi va a llamar ya a tu puerta* (Ausonio. Libro de las Epístolas. Carta 24. Ausonio a Paulino).

Vendidas sus fincas en Hispania, en Aquitania, en la región de Tarragona y en la Galia, (Melania) se reservó solo las de Sicilia, Campania y África y las utilizó para mantener los monasterios (Paladio. Historia Lausiaca, 61,5).

Por culpa de la invasión bárbara no pudieron (Melania y su esposo) liquidar todas sus tierras por lo que quedaron algunas sin vender; un fiel, al que Dios estimuló el corazón, pudo vender una parte en las regiones de Hispania, que estaban en paz. Obteniendo un poco de oro, lo llevó a los bienaventurados en Jerusalém (Geroncio. Vida de Melania, 37).

CONCLUSIONES

A través, por tanto, de los textos que aquí hemos recogido podemos determinar, a modo de recapitulación final las características que debe reunir una villa. En primer lugar, a la hora de adquirir una finca se debe conocer en profundidad el tipo de terreno que se adquiere con el fin de disponer de una tierra fértil. De gran importancia es adecuar el espacio de la casa al tamaño de la finca y disponer los diferentes espacios que la configuran en los lugares adecuados. Para su emplazamiento deberán elegirse, preferentemente, las zonas medias de las colinas. Deben situarse cerca de caminos por donde los carros puedan circular con facilidad o próximos a ríos navegables, con el fin de poder facilitar el tránsito de mercancías, así como el desplazamiento del propietario cuya residencia habitual es la ciudad. Debe evitarse construirla junto a una vía de comunicación importante, pues esta ubicación conllevaría la posibilidad de saqueos y las continuas solicitudes de hospitalidad, además del ruido producido por el chirriar de las ruedas de los carros. Como hemos indicado, líneas arriba, la villa debe estar situada en un lugar próximo a la ciudad con el fin de que el dueño pueda desplazarse con frecuencia y que en dichos desplazamientos, el *dominus*, se encargue de inspeccionar, con atención y detenimiento el *fundus*. La villa, es pues, un lugar para mantenerse alejado del ruido y ajetreo de la ciudad, un ruido provocado por los maestros de escuela, los panaderos, los caldereros, los cambistas, los batidores de polvo de oro, los ladridos de los perros. Sin embargo, debe estar lo suficientemente cerca de la ciudad para que el *dominus* pudo estar alternativamente, en uno u otro lugar, e incluso, una vez terminados los asuntos de la ciudad y tras haber aprovechado bien el día,

retirarse a ella a descansar. Los textos nos permiten incidir en el concepto de villa, pues esta conlleva el *negotium* y el *otium*; vemos por tanto, como a los *domini* les preocupaba la rentabilidad de sus campos y cómo era una necesidad que éstos se informaran, antes de entregarse al ocio, de cómo se había cultivado su propiedad y que trabajos se habían llevado a cabo. Pero como bien hemos dicho son lugares para el ocio y el descanso, descanso que a veces se veía interrumpido por actos de carácter público que tenían lugar en la ciudad en la que residían habitualmente. Además, en algunos textos se puede entrever que, a veces, el mundo de los placeres podía llegar a provocar saturación. Fueron lugares en los que recibir invitados a los que agasajar con baños en los *balnea*, banquetes en los espacios conviviales, cacerías en los bosques próximos y a los que deleitar con competiciones poéticas, lecturas, etc. Pero, también, fueron espacios donde disfrutar de la soledad, del paisaje, un paisaje cambiante, pues los ricos propietarios poseían *villae* en diferentes provincias romanas e incluso, dentro de cada provincia en lugares diferentes; pues, como se desprende de algunos autores, éstos cambios venían bien para disipar las preocupaciones del espíritu, pero además, porque se consideraba poco prudente poseer en un mismo territorio varias propiedades ya que éstas estarían sometidas a las mismas condiciones climáticas y si éstas llegaban a ser, en algún momento, desfavorables se podrían ocasionar grandes pérdidas.

Los textos nos indican, también, cuáles son las características que debe reunir la *pars urbana* y la orientación más conveniente para cada uno de los espacios que la configuraban (*balnea*, bibliotecas, *triclinia*, *oeci*, *cubicula*). Se daba gran importancia a la iluminación y, por tanto, a la apertura de grandes ventanales, sobre todo en los *triclinia*, con el fin de poder contemplar no solo el paisaje circundante sino también el jardín, rodeado por un peristilo columnado. A través de las citas de los autores clásicos se pueden conocer las especies vegetales que decoraban estos ambientes ajardinados: mirtos, plátanos, boj con el que hacían figuras, rosales, lotos y verdes



praderas. En estas residencias tuvo gran peso el programa ornamental; se adornaban con esculturas, a veces copias de los más afamados escultores, como por ejemplo Lisipo, llegándose a crear auténticas colecciones que decoraban sus gimnasios (academias), sus jardines porticados y demás estancias; se recubrían de mármoles procedentes de las más diversas canteras, tanto del mediterráneo como de oriente; elevadas columnatas en los pórticos; ónice para los suelos; pinturas murales; revestimientos de incrustaciones; abundante mobiliario; vajillas de metales preciosos, etc.

De interés resultan las referencias a los arquitectos que construyeron estas residencias palaciales, conservándose, entre otros los nombres de Crisipo, Claucio o Corumbo, llegando a comparar a alguno de ellos hasta con Dinocrates (famoso arquitecto de época helenística, planificador de la ciudad de Alejandría) e incluso, en ocasiones, se dejó constancia en las mismas edificaciones,

a través de inscripciones, de los nombres de los arquitectos que habían planificado alguna de estas residencias. Las *villae* fueron objeto de numerosas reformas constructivas, hecho que se constata muy bien a través de las excavaciones arqueológicas. Las fuentes nos hablan de la presentación ante los propietarios de dibujos y tal vez maquetas de las obras a realizar; de ampliaciones, con la construcción de pórticos o de reparaciones de paredes deterioradas por el paso del tiempo. Algunos autores, nos informan, también sobre los problemas de lindes o de los asaltos a propiedades; además, nos proporcionan datos relativos a la compra-venta de propiedades, de gran interés para conocer el funcionamiento del mercado de inmuebles rústicos y suburbanos, los procedimientos entre vendedores y compradores; la formulación de precios de venta y las negociaciones para llevar a acuerdos sobre las mismas. En ellos se trata, también, de las peculiaridades que encierran las ventas que proceden de herencias y los sistemas de pago que resultaban aceptables.



NOTAS:

1. Este trabajo se enmarca dentro de la línea de investigación: Arqueología de la arquitectura y de la construcción en Hispania romana (Bética y Lusitania), englobada en la Unidad Asociada ANTA. CSIC-UAM

FUENTES LITERARIAS:

- AURELIO PRUDENCIO (Ed. 1981): *Obras completas*. Edición Bilingüe. Versión Española de Alfonso Ortega. Introducción general, comentarios, índices y bibliografía de Isidoro Rodríguez, Biblioteca de Autores Cristianos. Madrid.
- AUSONIO (Ed. 1990): *Obras II*. Traducción y notas de Antonio Alvar Ezquerro. Ed. Gredos. Madrid.
- CICERÓN (Ed. 1996): *Cartas I. Cartas a Ático*. Introducción, traducción y notas de Miguel Rodríguez-Pantoja Márquez. Biblioteca Clásica de Gredos, 223. Madrid.
- CICERÓN (Ed. 1996): *Cartas II. Cartas a Ático*. Introducción, traducción y notas de Miguel Rodríguez-Pantoja Márquez. Biblioteca Clásica de Gredos, 224. Madrid.
- CICERÓN (Ed. 2008): *Cartas III. Cartas a los familiares*. Introducción, traducción y notas de J.A. Beltrán. Biblioteca Clásica de Gredos, 336. Madrid.
- CICERÓN (Ed. 2006): *Discursos VI. Filípicas*. Introducción, traducción y notas de M^a José Muñoz Jiménez, Gredos. Madrid.
- CLAUDIO ELIANO (Ed. 1996): *Historia de los animales (Libros I-VIII)*. Traducción y notas de J.M^a Díaz-Regañón López. Planeta de Agostini. Madrid
- COLUMELA, LUCIO JULIO MODERATO (Ed.1988): *De los trabajos del campo*. Ministerio de Pesca, Industria y Alimentación. Madrid.
- MARCIAL MARCO VALERIO (Ed. 1986): *Epigramas*. Texto, introducción y notas de José Guillén. Instituto Fernando el Católico, Zaragoza.
- FAVENTINO (Ed. 1979): *Las diversas estructuras del arte arquitectónico o compendio de arquitectura*. Colección La Arquitectura técnica en sus textos históricos. Colegio Oficial de aparejadores y arquitectos técnicos. Oviedo.
- *Grafitos amorios Pompeyanos* (Ed.1995): Introducción, traducción y notas de Enrique Montero Cartelle. Editorial Planeta de Agostini. Madrid.
- PALADIO RUTILIO TAURO EMILIANO (Ed. 1990): *Tratado de Agricultura. Medicina Veterinaria. Poema de los Injertos*. Traducción, Introducción y notas Ana Moore Casas. Gredos. Madrid.
- PETRONIO (Ed.1995): *El Satiricón*. Introducción, traducción y notas de Lisardo Rubio Fernández. Planeta de Agostini. Barcelona.
- PLINIO EL JOVEN (Ed.): *Epistolario (Libros I-X). Panegírico del emperador Trajano*. Cátedra. Letras Universales. Madrid.
- PLINIO (Ed. 2002): *Historia Natural*. Edición de J. Cantó et alii. Cátedra. Letras Universales. Madrid.
- SÉNECA (Ed. 1984): *Cartas Morales a Lucilio (II)*. Traducción J. Bofill y Ferro. Ediciones Orbis, S.A. Madrid.
- SÉNECA (Ed. 1995): *Epístolas morales a Lucilio (Libros I-IX)*. Traducción y notas



- I. Roca Meliá. Planeta de Agostini. Barcelona.
- SIDONIO APOLINAR (Ed. 2005): *Poemas*. Introducción y notas de Agustín López Kindler. Gredos. Madrid.
- SIMACO (Ed. 2000): *Cartas. Libros I-V*. Introducción, Traducción y notas de José A. Valdés Gallego. Biblioteca Clásica de Gredos, 281. Madrid.
- VARRÓN (Ed. 2010): *Rerum Rusticarum. Libro III*. Traducción y comentarios de J. Ignacio Cubero Salmerón. Secretaría General Técnica de la Junta de Andalucía. Sevilla.
- VITRUBIO POLÓN, MARCO (Ed. 1987): *Los Diez Libros de Arquitectura*. Traducción y comentarios por José Ortiz y Sanz. Prólogo Delfín Rodríguez Ruiz. Akal. Madrid.

BIBLIOGRAFÍA:

- BENDALA GALÁN, M. (2011): "En torno a *Emerita Augusta*, urbes, suburbium y territorium", en J. M. Álvarez Martínez y P. Mateos Cruz (Coord.): *Actas Congreso Internacional 1910-2010: El Yacimiento Emeritense*. Mérida, 247-266.
- BLÁZQUEZ, J.M. (1990): "Problemas económicos y sociales en la vida de Melania la Joven y en la Historia Lausiaca de Paladio", *Aportaciones al estudio de la España romana en el Bajo Imperio*, 103-11. Madrid.
- BLÁZQUEZ, J.M. (1990): "La crisis del Bajo imperio en occidente en la obra de Salviano de Marsella. Problemas económicos y sociales", *Aportaciones al estudio de la España romana en el Bajoimperio*, 205 y ss. Madrid.
- BLÁZQUEZ, J.M. (2001): "Los jardines en la Hispania romana", *Historia de los Parques y jardines en España*, 21-35. Madrid.
- CASTILLO RAMIREZ, E. (2006): *Tusculum I. Humanistas, anticuarios y arqueólogos tras los pasos de Cicerón. Historiografía de Tusculum. SS. XIV-XIX*, Biblioteca Itálica. Monografías de la Escuela Española de Historia y Arqueología en Roma, 28.
- CUTHBERT BUTLER, D. (1904): *Paladio. La Historia Lausiaca I. Una discusión crítica. II. El texto griego en textos y estudios*. Cambridge.
- ESLAVA GALÁN, J. (1989): *Roma de Los Césares*. Ed Planeta. Barcelona.
- FORNELL MUÑOZ, A. (2009): "Las epístolas de Plinio el Joven como fuente para el estudio de las villae romanas", *Circe*, 13, 139-155.
- FUENTES HINOJO, D. (2004): *Gala Placidia*. Ed. Nerea. San Sebastián.
- MUÑIZ COELLO, J. (1998): "Cicerón y el santuario de Tulia. Teoría religiosa y práctica financiera", *Arys*, 1, 119-137.
- NUÑEZ MARCÉN, J. y SANTOS VELASCO, A. (2001): "La villa suburbana", en J.A. Santos Velasco (ed.). *Tusculum III. El área extramuros: la villa romana y la iglesia medieval. Biblioteca Itálica. Monografías de la Escuela Española de Historia y Arqueología en Roma*, 30. L'Erma di Bretschneider. Roma.
- PANIAGUA AGUILAR, D. (2006): *El panorama literario técnico-científico en Roma. SS. I-II d.C. Et Docere et delectare*, Acta Salmanticensa. Estudios filológicos, 312. Salamanca.
- SEGUIA MUNGUÍA, S. (2005): *Los jardines en la Antigüedad*. Universidad de Deusto. Bilbao.
- TRAINA, G. (2011): *428 después de Cristo. Historia de un año*. Akal. Madrid.

- UROZ SAEZ, J. (2004): "Evolución del hábitat en la villa de Plinio el Joven (San Giustino, Perugia, Italia)", *Revista Bienes Culturales, Instituto del Patrimonio Cultural de España*, 3, 152-159.
- VILLAVERDE VEGA, N. (2001): *Tingitania en la Antigüedad Tardía (ss. III-VII). Autoctonía y Romanidad en el Extremo occidente mediterráneo*, Real Academia de la Historia. Biblioteca Archaeologica Hispana, 11. Madrid.





El banquete nobiliario en la Castilla del siglo XV. Ritualidad y consumo

M^a Concepción Quintanilla Raso

Universidad Complutense de Madrid

RESUMEN/RÉSUMÉ

Este trabajo se centra en uno de los aspectos más destacados del modo de vida de la nobleza en la Corona de Castilla a finales de la Edad Media: las prácticas alimenticias. Se abordan su contenido, formas, y manifestaciones, y en él tienen cabida las diversas realidades complementarias, entre las que destacan los niveles de riqueza y consumo, los aspectos del ceremonial, el desarrollo de las fórmulas de relación horizontal, entre nobles, y vertical, centrada en el servicio, y, además, la dimensión política, dado que, a menudo, las relaciones con la monarquía se representaban en actos en los que se compartía la mesa con los reyes.

CE DOCUMENT MET L'ACCENT SUR L'UN DES POINTS FORTS DE LA VIE DE LA NOBLESSE DANS LE ROYAUME DE CASTILLE À LA FIN DU MOYEN AGE: LES PRATIQUES ALIMENTAIRES. IL ABORDE LE CONTENU, LES FORMES ET MANIFESTATIONS, ET EN ELLE, ILS PEUVENT ACCUEILLIR DIVERSES RÉALITÉS COMPLÉMENTAIRES, PARMIS LESQUELLES DES NIVEAUX DE RICHESSE ET DE LA CONSOMMATION, LES ASPECTS CÉRÉMONIELS, LA MISE AU POINT DE FORMULES DE RELATION HORIZONTALE ENTRE LES NOBLES ET VERTICALES, AXÉ SUR LE SERVICE, ET AUSSI LA DIMENSION POLITIQUE, CAR, SOUVENT, LES RELATIONS AVEC LA MONARCHIE REPRÉSENTÉE DANS LES ÉVÉNEMENTS QUI ONT PARTAGÉ LA TABLE DES ROIS.

233

Palabras clave: prácticas alimenticias, nobleza, Corona de Castilla, finales Edad Media, ceremonial.

Mots clé: les pratiques alimentaires, noblesse, le royaume, de Castille, fin du Moyen Age, cérémoniels

INTRODUCCIÓN

En estas líneas introductorias conviene plantear algunas consideraciones sobre los objetivos, métodos y fuentes con que se aborda este trabajo.

En primer lugar, es necesaria una precisión acerca del grupo en el que se va a centrar, que no es otro que la alta nobleza. Se trataba de señores de título y grandes del reino, una alta nobleza cortesana, tanto por su pertenencia o aproximación al entorno de la corte regia, como, además, porque habían venido desplegando, especialmente a lo largo de la baja Edad Media, una clara tendencia a la imitación de las pautas

que proporcionaban a la casa y corte regias su esplendor. Respecto a las coordenadas espacio-temporales en las que se va a desenvolver el trabajo, corresponden a la Corona de Castilla, durante la segunda mitad del siglo XV y los primeros años del siguiente, en coincidencia con los gobiernos de Enrique IV y de los Reyes Católicos, prolongados hasta el cambio de rumbo de la monarquía bajo Felipe I y Juana, con la apertura a las aportaciones exteriores, en especial, a las importantes influencias flamencas y borgoñonas, consolidadas definitivamente bajo Carlos I.

En este contexto, vivir noblemente se convirtió en una cuestión de estatus, y el

estudio de los escenarios, valores y pautas de conducta propios de la vida nobiliaria se fundamenta sobre dos ideas principales. La primera consiste en el hecho innegable de que en la existencia nobiliaria no había ningún aspecto privado y nada era simple; todo tenía proyección pública y se desarrollaba con complejidad y trascendencia, incluido lo cotidiano, es decir, el modo en que individual y colectivamente satisfacían sus necesidades físicas, como la vivienda, el vestido o la alimentación. Y la segunda, estrechamente relacionada con la anterior, tiene que ver con la tendencia de la nobleza –por su propio *ethos*- a vivir una vida *cum dignitate*, una existencia caracterizada por un ambiente de exhibición de prestigio y de poder (Quintanilla Raso, 1999).

Del amplio lienzo en el que se plasmaban las formas de vida de los linajes y casas nobles se ha seleccionado un trozo significativo, que hace referencia a una de las vertientes de lo cotidiano: las prácticas alimenticias, en su amplia dimensión de contenidos, formas y manifestaciones de la comida en el ámbito de la vida nobiliaria. Se trata de un aspecto que, lejos de tener un carácter reduccionista, por el contrario, incluye diversas perspectivas de enfoque y múltiples realidades complementarias. Porque es indudable que, en el estudio de las prácticas alimenticias de los grandes señores, entran en juego cuestiones bien distintas. Entre ellas, los niveles de riqueza y consumo, aspectos propios de la perspectiva económico-patrimonial; los aspectos del ceremonial, enmarcado en la óptica antropológico-cultural; el desarrollo de toda una serie de fórmulas de relación, desde los estrechos lazos de parentesco propios de la estructura de linaje hasta los vínculos de solidaridad jerárquica entre los miembros del grupo noble, sin olvidar la jerarquización propia del servicio, todo ello dentro de un necesario enfoque social; y, además de todo lo anterior, en la comida noble no faltaba la dimensión política, dado que, a menudo, las relaciones con la monarquía se representaban en actos de comensalidad con los reyes (Quintanilla Raso, 2011).

La Historia de la Alimentación se ha convertido, desde hace décadas, en una especialidad, un campo de investigación serio y riguroso. En el ámbito de la Historia Medieval ha venido interesando desde los años 70, y ha alcanzado grandes logros, especialmente en el ámbito de la Corona de Aragón, por parte de seguidores, que se han ido introduciendo en su estudio, no tanto desde un punto de vista reducido a la gastronomía, sino en tanto que son investigadores de las sociedades medievales (Riera i Melis, 1995-96; 2005).

Tiene, como tal especialidad, sus objetivos, y sus métodos y se ha venido desarrollando en conexión con diversas ciencias, como la Ecología, la Economía, la Sociología, o la Antropología. Se sirve, además, de fuentes de investigación caracterizadas por su diversidad y su complementariedad. Algunas de ellas presentan un carácter más específico, como la Literatura gastronómica. Pero otras responden a un sentido más amplio y general. Entre ellas conviene aludir, por un lado, a las fuentes artísticas -escultura, pintura, miniatura...; y, por otra parte, a los testimonios escritos, que van desde las fuentes jurídicas, a las crónicas y textos narrativos a los literarios, y, desde luego, en este panorama tienen también interés las fuentes diplomáticas.

Los testimonios artísticos representan una excelente forma de aproximación al tono de la vida altonobiliaria bajomedieval. Empezando por la arquitectura, con su capacidad para expresar un mensaje de poder a partir de los edificios nobiliarios. Destaca, en especial, la grandiosidad arquitectónica de las fortificaciones y castillos señoriales, con su centro de gravedad en la torre del homenaje, y lo mismo sucede con los palacios nobiliarios urbanos, hacia los que mostraron sus preferencias los señores de título en la baja Edad Media. Por eso, esas grandes Casas han dejado su espléndida huella arquitectónica en nuestras ciudades. Así lo hicieron los Velasco, duques de Frías, en la Casa del Cordón en Burgos; los Mendoza, duques del Infantado, en el Palacio del Infantado en Guadalajara; o los Ribera, Adelantados Mayores de Andalucía y, posteriormente marqueses de Tarifa, en el



magnífico palacio mudéjar denominado “Casa de Pilatos”, en Sevilla, por mencionar tan sólo algunos ejemplos.

Las posibilidades que ofrecen las representaciones artísticas, en tapices, retablos y paredes, presentan gran importancia, en tanto que nos han legado una visión muy completa y detallada sobre múltiples aspectos de la vida cotidiana y, entre otros aspectos, de todo lo relacionado con los banquetes. Así sucede, por ejemplo, con las miniaturas de manuscritos que ilustran sobre comidas ceremoniales, como es el caso de la ilustración de la famosa Cena del rey Baltasar con sus cortesanos, inserta en la espléndida Biblia de la Casa de Alba, compuesta hacia 1420 y conservada hoy en el Palacio de Liria (Domínguez Rodríguez, 1995; Pérez Monzón, 2007).

Capítulo aparte lo componen las diversas fuentes escritas, entre las que debemos mencionar los tratados nobiliarios, abundantísimos para el período bajomedieval. Algunos son de carácter general y nos proporcionan datos sobre pautas de conducta, valores y actitudes de los señores de título, como los de Diego de Valera, -por ejemplo, su Ceremonial de Príncipes (*Çyrymonial...*)-. Gran interés presentan también los textos literarios, y, sobre todo las fuentes narrativas. De entre las numerosas crónicas biográficas, hay algunas especialmente ricas en informaciones, como la Crónica de Don Álvaro de Luna (*Crónica...*, Ed. 1940). Y, sobre todo, otra, que debe ser aquí tenida en cuenta como una de las más expresivas, la del condestable Miguel Lucas de Iranzo, que nos describe la vida del personaje en sus distintos escenarios: político, militar y cortesano, entendiendo este último en el sentido de su propia corte nobiliaria en la Jaén (*Relación...*, Ed. 2001). Precisamente en relación con esto último, la obra ofrece un sinfín de detalles referentes a la vida cotidiana del noble y su corte, describiendo los elementos de la cultura material que los rodeaban, y narrando con especial detalle las ceremonias, ritos, fiestas religiosas y caballerescas, y, naturalmente, los frecuentes banquetes, con la presencia de sus vasallos, criados y servidores.

Finalmente, las fuentes diplomáticas contribuyen al incremento de nuestros conocimientos sobre el tema en cuestión. Interesan especialmente aquellos en los que se daba noticia del nivel patrimonial y la rentabilidad económica, como los testamentos, que detallaban los bienes a repartir, y, sobre todo, otro tipo documental específico y de extraordinario interés: los libros de cuentas y los inventarios de propiedades y rentas, realizados a menudo “*post mortem*”, que pueden contener no sólo una relación escueta, sino que, a veces, ofrecen una valoración económica más precisa, con datos de rentabilidad anual de las propiedades, incluyendo, además una descripción de sus características, todo lo cual permite la aproximación al tema de que se trata, el nivel de vida y las pautas de consumo, en el ámbito altonobiliario.

COMER Y BEBER NOBLEMENTE

Como es bien sabido, comer y beber, aparte de hechos biológicos, son también realidades sociales y culturales. Por ello, abordamos a continuación el denso tema de la alimentación en el seno del grupo de la nobleza cortesana, en sus múltiples vertientes, socio-económica, cultural, política y ritual-simbólica (Labère, Ed., 2010)).

1.- La alimentación de la nobleza, cuestión de estatus

Algunas de las primeras ideas a tener en cuenta son la relación entre las prácticas alimenticias y los grupos sociales, y la necesidad del estudio de esta cuestión observando la adecuación a cada época. Así, por tanto, en el caso de la nobleza, como en todas las facetas de la vida noble, puede decirse que también en lo referente a los usos gastronómicos, se aprecia una importante evolución, según los períodos. En la historia de la nobleza distinguimos un primer período con la existencia de grupos aristocráticos, poderosos, pero poco articulados en sus estructuras internas y faltos de la definitiva caracterización de derechos y privilegios, que fue seguido por una etapa plenomedieval



de conversión de la aristocracia en nobleza, con plena definición de sus privilegios y de su hegemonía, y una etapa tardomedieval caracterizada por la consolidación de poderes y patrimonios y el desarrollo de valores culturales propios de la cortesanía.

Pues bien, del mismo modo, podemos observar determinados cambios en sus prácticas y en sus actitudes en general, en lo referente a la comida. Así, sabemos que era propio de la aristocracia altomedieval la tendencia al exceso por el exceso, hasta conducir a la glotonería y la embriaguez; del mismo modo, el panorama cultural de la época incidía en las prácticas alimenticias, caracterizadas por la sencillez en el servicio de mesa, la simplicidad en la presentación, la escasez en las vajillas y demás elementos, así como en la rudeza en las actitudes. Con el paso del tiempo, en cambio, los miembros del grupo noble, manteniendo la tendencia a la abundancia de comida, desarrollaron, sin embargo, por un lado, el lujo y exqu coastumbres que los plebeyos, porque son de mejor naturaleza... más afables, humanos y con menos malicia (Mártir Rizo, reed., 1979).

236

Esta idea se mantuvo de forma generalizada en el ambiente, penetrando hasta la Modernidad, de modo que la encontramos en tratados del siglo XVII, que planteaban una especie de determinismo fisiológico, expresado, como lo hizo el clérigo Mártir Rizo, en los siguientes términos:

El que desciende de antiguo y claro linaje está alimentado de otra forma... con moderada abstinencia o templanza, con delicados y sutiles manjares; y por esto trae natural y hereditariamente más sutiles humores, lo cual es causa de utilizar el ingenio, elevar el entendimiento, purificar y engendrar más limpia sangre y más pura, de la cual resulta mayor perfección en la gallardía de su condición, en sus virtudes... mayor hermosura y mejor disposición... manifestando en sí una oculta deidad, diferente de la apariencia de los hombres inferiores que... (alimentados de forma grosera) no mueven con su presencia a respeto y veneración... y los nobles de claro linaje son mejores y de mejores costumbres que los plebeyos, porque son de mejor naturaleza... más afables, humanos y con menos malicia (Mártir Rizo, reed., 1979).

Naturalmente, la rotunda opinión de este autor –que, según vemos, no se complacía en destacar la abundancia de la alimentación, sino la exqu coastumbres que los plebeyos, porque son de mejor naturaleza... más afables, humanos y con menos malicia (Mártir Rizo, reed., 1979).

2.- Las prácticas alimenticias. Lo comido y lo servido

En cuanto a la diversidad de alimentos presentes en las mesas nobles, podemos afirmar que el principal era la carne. En los primeros siglos medievales era más abundante la derivada de la práctica de la caza mayor. En cambio, en siglos posteriores fue predominando el consumo de la obtenida de sus grandes cabañas de ganado –carnero, cabrito, vaca, ternera, cerdo-. En este apartado, cabe destacar, además, la altísima frecuencia de consumo de todo tipo de aves –gallinas, pavos, palominos, perdices, etc.-, siempre



presentes en el menú nobiliario, como nos indica la mencionada Crónica del Condestable Iranzo, que habla de, literalmente, *muchas gallinas e perdizes* (*Relación...*, Ed., 2001, 95).

El pescado, de mar y de río, tenía su lugar en las mesas de los grandes señores, y su consumo fue desligándose, poco a poco, del calendario litúrgico, de modo que su presencia respondía preferentemente al gusto de sus consumidores. No faltaban, aunque estaban menos presentes, las verduras y las frutas, que se consumían por piezas, o en confitura, y se mencionan también las almendras, pasas, confites y dulces diversos, como se lee en la Crónica de Iranzo: *pasteles y quesos frescos y quesadillas, e otras frutas* (*Relación...*, Ed., 2001, 95).

Y, finalmente, para completar la dieta alimenticia de las grandes mesas, hay que mencionar los panes –redondos, con cortes, etc.–, y las bebidas: el vino –a veces aromatizado con especias–, y el agua, que, al parecer, podían consumirse a veces mezclados, en jarros de metal o de cristal.

Respecto a la preparación de los alimentos, sabemos que en los siglos altomedievales las cocinas se encontraban cercanas a los salones y comedores, a los que, por tanto, llegaban constantemente, la suciedad y todas las otras sustancias propias de esos ámbitos. Por el contrario, entre los cambios propios de la época bajomedieval se observa el cuidado por evitar esta proximidad, situando las cocinas, en la medida de lo posible, separadas, en la planta baja, y con techos más altos, mientras los comedores se hallaban, por lo general, en otra planta alta, bien ventilados y liberados de humos y olores.

Decenas de cocineros y ayudantes trabajaban para la manipulación de las materias primas destinadas a la alimentación nobiliaria, mediante las diversas técnicas de hervidos, cocidos y asados, para su presentación en dos tipos de platos: unos de consistencia líquida o pastosa y otros, los más importantes, de textura firme. Las distintas fuentes permiten saber que se consumían, entre otros platos,

potajes de cabrito y otras carnes, buñuelos elaborados con queso fresco, huevos, harina y piñones, o empanadas de carne o de pescado, por ejemplo de anguila,

Entre los condimentos, se usaba preferentemente la grasa animal, y resultaba frecuente la preparación de salsas, algunas muy consistentes, elaboradas, por ejemplo, con higadillos de ave, almendras, miga de pan y yemas de huevos. En cuanto a la constante utilización de las especias, los estudiosos de la historia de la alimentación bajomedieval insisten en cuestionar la idea de que su razón radicaba en la necesidad de disimular la presentación de alimentos en estado de descomposición, para afirmar que, por el contrario, el uso de azafrán, pimienta, canela, jengibre, nuez moscada, clavo o cardamomo, entre otras, era muy abundante en el caso de las mesas nobles debido a razones de refinamiento gastronómico y, en todo caso, a su carácter de prevención contra la enfermedad. Algo similar cabe decir acerca de la costumbre de aderezar los alimentos con las conocidas hierbas aromáticas, como menta, orégano, tomillo, o romero, por mencionar algunas. Y respecto a los edulcorantes, está documentado que, tras el uso más antiguo de la miel, posteriormente se incorporó la utilización del azúcar.

La cuestión no radicaba sólo en la cantidad, diversidad y calidad de los productos y el recetario que se seguía en la cocina, sino también, en la presentación y el servicio de mesa, cada vez más refinados, de los que gozaban los grandes nobles en su alimentación cotidiana.

En principio, eran dos las comidas fuertes del día, a mediodía y por la noche. Lo ordinario era que consistiesen, cada una de ellas, tanto la comida como la cena, en cuatro “servicios”, presentados consecutivamente, cada uno con distintos platos, para elegir, y acompañados, en todo momento, del pan, el vino y el agua. El primer servicio –denominado *los antes*– se trataba de una especie de aperitivo, con frutas, ensaladas, o incluso embutidos. El segundo servicio se componía de alimentos presentados

en forma más o menos líquida o cremosa, como caldos y potajes. A continuación, el tercer servicio representaba el cénit de la comida, y en él se consumían los platos fuertes, como las carnes y pescados, asados y a la parrilla. Finalmente, el cuarto lo integraban *los postres*, generalmente dulces, compotas, quesadillas, etc., pero nunca frutas.

Habitualmente, entre “servicio y servicio”, se llevaban a la mesa unos platos de continuidad, unos *entremeses*, cuya característica principal estribaba en que eran alimentos que podían ser cogidos sin mirar, para no perder la atención de la música o el espectáculo que, por lo general, amenizaban el banquete. En las comidas más ligeras, sabemos que se reducían, o incluso quedaban suprimidos, los aperitivos, así como los postres.

3.- Riqueza y complejidad del banquete nobiliario

238

Gracias a las fuentes iconográficas, los testimonios pictóricos y los inventarios de propiedades, podemos conocer el aspecto general de los lugares convertidos en escenarios donde tenían lugar las comidas nobiliarias y los preparativos realizados (Antoranz Onrubia, 2001).

El primer paso en el complejo desarrollo de este tipo de banquetes consistía en la preparación del comedor o comedores en cuestión, espacios de habitación, amplios y bien ventilados, situados, por lo general, en la primera planta del castillo o del palacio urbano.

La sala de comer debía resultar confortable, y para ello se procedía a iluminarla, con hachones y candelabros, y a decorarla y vestirla, mediante una serie de elementos, en cuyas formas y colores se observa un indudable sentido simbólico. Entre los elementos textiles destacaban alfombras, mullidos cojines de terciopelo, así como tapices y doseles, a menudo con escudos heráldicos.

En lo referente al mobiliario, existían poco elementos fijos, de forma que, por lo general, había que colocarlos para la ocasión,

empezando por los más imprescindibles, como las mesas, que, en general, eran montadas con un tablero sobre caballetes. Las diversas fuentes nos indican que, en ocasiones, se disponía una mesa individual, preferentemente con dosel, en un lugar destacado, señalando la presidencia, mientras que, en otras ocasiones, el lugar presidencial quedaba indicado por la posición central que el dueño de la casa ocupaba en una mesa compartida. A continuación, se disponían los asientos, a veces bancos, pero, sobre todo, sillas y estrados, a menudo personalizados con los escudos de armas.

Las mesas se vestían con manteles elaborados con ricas telas –las *holandas* mencionadas en los documentos de inventarios- con brocados, y acompañadas de manteles más pequeños, los *paños de mesa*, una especie de servilletas. Sobre las mesas vestidas se colocaban algunos elementos destacados, como los saleros, pimenteros y azucareros, para aderezar los alimentos, o las *navetas*, recipientes en forma de bajel, para dejar las viandas no consumidas. Se disponían también en las mesas toda una serie de piezas que, como los “platos de manjar”, “plateles”, escudillas, tazas, tazones, copas, “vasicos”, jarros, fuentes, candeleros, aguamaniles, etc., integraban las ricas vajillas nobiliarias. Estas vajillas de las grandes casas nobles estaban compuestas por centenares de piezas y eran de plata, o plata dorada, o incluso algunas de ellas contenían piezas de oro, de forma que tenían un alto valor intrínseco –que se estimaba calculando su peso en marcos y onzas-, a lo que, a menudo se unía el valor estético derivado de la calidad de su talla. La cubertería era, en cambio, más sencilla, y hay pocos testimonios de tenedores, aunque sí están documentadas las “brocas” –de dos o tres púas, usadas para sostener la carne mientras se trinchaba-, así como las cucharas o las “cucharas de cazuela grandes”, y los cuchillos, de diferente tamaño, para que los utilizaran los encargados de trincar las viandas antes de ofrecerlas a los comensales, como se describe en el conocido tratado de Enrique de Aragón, Marqués de Villena¹.



Precisamente, en relación con las vajillas es necesario aludir a un importante elemento del mobiliario de estos comedores, los *aparadores*. Se trataba de muebles con estantes, en los que se exponían para ser vistas numerosas piezas que no se estaban usando en ese momento, con un claro objetivo de exhibición de riqueza. En relación con esto, en la Crónica de Don Alvaro de Luna se lee que *los aparadores do estaban las vajillas estaban a la otra parte de la sala en las quales avia muchas gradas cubiertas de diversas piezas de oro y plata* (Crónica..., Ed. 1940, 220).

Sentados los comensales para compartir la comida en un acto de cohesión parental del linaje y de sociabilidad entre los miembros del grupo, empezaba la ceremonia demostrativa de la capacidad de mando y dominio de los servidos sobre sus servidores, así como de la correspondiente dependencia de éstos, respecto de los primeros. El servicio de la comida noble implicaba una indudable jerarquización social, una rica estética de gestos y de formas, y una escenografía adecuada. La ostentación propia del modo de vida noble encontró una proyección singular y bien caracterizada en las comidas y banquetes.

En ello intervenían una pléyade de miembros del servicio doméstico, de diferente rango y nivel, en número suficientemente elevado como para hacer frente a las complejidades propias de los banquetes, y, al mismo tiempo para dar muestras del poderío del gran señor. Todos ellos, bien ataviados y cumpliendo sus distintas funciones, se encargaban de servir los numerosos alimentos ricamente condimentados y presentados, bajo las pautas de un exquisito protocolo bien establecido, practicando una gestualidad cortesana con movimientos elegantes, rítmicos y precisos.

Los oficios principales eran los de mayordomo—quesolía llevar unavarademandando— y el maestresala, encargados de disponer los sitios y de dar las órdenes pertinentes para la prelación de los manjares, al tiempo que precedían a los oficiales encargados de servir el banquete —los senescales, los reposteros de mesa—, y recibían de ellos las bandejas y

platos -a veces cubiertos con paños-, para su presentación directa a los señores. Por debajo, actuaba un numeroso conjunto de servidores, -“oficiales de boca”-, que, por estar en contacto con la comida y la bebida, debían ataviarse con buenas vestiduras y tener una presencia agradable, así como los escanciadores y coperos, portadores de jarras en las que recogían de los botilleros el vino y el agua para servirlos en la mesa. Con función específica aparecía también el trinchante de carne, que debía demostrar habilidad al trocear los alimentos. Y, finalmente, hay que aludir a otros criados y pajes de nivel inferior, y recordar a los marginados respecto del servicio directo, pero cuya función resultaba imprescindible, como los que trabajaban en la cocina.

El servicio de mesa estaba perfectamente regulado en cada uno de sus pasos y gestos en estas cortes, en las cuales respondían a una cualificación y ejercían sus funciones de acuerdo con una específica gestualidad situada entre lo práctico y lo simbólico. Un ejemplo de ello lo encontramos en el ritual de *hacer la salva*, relacionado con la necesidad de que los servidores se responsabilizaran de la necesidad de preservar la vida y la seguridad de los comensales. Para ello, todos los responsables del servicio de mesa debían evitar cualquier contaminación de los alimentos que pudiera dañar la salud, con un gesto práctico, pero cargado de simbolismo, que consistía en la prueba o “catar ceremonial”, para evitar que llegase a los comensales ningún alimento en mal estado. Se trataba de una práctica, en principio, propia de la monarquía, e imprescindible en las comidas regias, pero sabemos que la cúspide nobiliaria, en su deseo de imitación de la gestualidad debida a la monarquía, incorporaron la *salva* o prueba ritualizada de los alimentos y las bebidas en cada uno de los pasos a seguir hasta llegar al plato y copa del comensal por parte de cada uno de los intervinientes en el servicio, desde los de rango inferior, hasta los de posición más elevada. Así, se convirtió en un derecho propio de los representantes de la nobleza de título en su nivel superior, es decir, de los titulares de los ducados, y los reyes la incluyeron en el conjunto de prerrogativas y

honoros debidos a los duques, según se pone de relieve en fuentes documentales. Tal es el caso del nombramiento de duque de Frías por parte de los Reyes Católicos a Bernardino de Velasco, condestable de Castilla y conde de Haro en 1492, en el que se lee lo siguiente:

Don Fernando e doña Ysabel por la graçia de Dios Rey e Reyna....es nuestra merçed quevos yntituleis e nombréis Duque de la vuestra çibdad de Frías e que vos sea fecha la salua e todas las otras solepnidades que se acostumbraron e son devidas a los otros Duques de nuestros reynos (Documento..., 2006, 324-325).

En relación con esto, la limpieza e higiene en el acto de la comida, de acuerdo con los parámetros de la época, quedaban de manifiesto con la costumbre inicial del lavado de manos, para lo que los criados presentaban los correspondientes aguamaniles y las toallas para el secado, según se lee en las cónicas, como en la de don Miguel Lucas de Iranzo:

E desde que todos los maestresalas, uno en pos de otro, venían a la dicha sala con el aguamanos, levantábanse todos en pie e sus capellanes bendizian la mesa (Relación..., Ed., 2001, 135).

Con todo, el ritual del banquete nobiliario no acababa en la presentación y la correspondiente ingestión de manjares suculentos, primorosamente aderezados y ricamente presentados, sino que implicaba otra dimensión relacionada con los aspectos culturales y el mecenazgo propio de los grandes nobles.

El desarrollo del banquete palaciego incluía escenificaciones, con intervención de la representación teatral y la poesía, a cargo de personal cualificado inserto en estas cada vez más nutridas y cualificadas cortes nobiliarias, a imitación de la corte regia. Y, en este contexto, de forma muy especial conviene señalar la importancia de la música y la presencia de músicos y ministriles en los banquetes monárquicos y en los de los grandes nobles (Antoranz Onrubia, M^a A, 2010).

Por un lado, la música contribuía a amenizar, pero sobre todo, a dignificar y

destacar la grandeza y espectacularidad de los banquetes nobiliarios. Pero, por otra parte, esta práctica artística desempeñaba en esas comidas otra función específica, de carácter práctico, a la vez que simbólico, porque a través de sonidos musicales, generalmente de viento, se llamaba la atención de los comensales, que se aprestaban a observar cada una de las entradas de las comidas desde la cocina al comedor. Los músicos se colocaban en los extremos de las salas, en una especie de estrado, desde donde advertían la llegada de los platos, para anunciarla con la fanfarria consistente en los fuertes sonidos de sus instrumentos: trompetas, tambores, panderos y chirimías. Además de estas funciones en el desarrollo de la comida, la música, así como la danza, eran prácticas habituales a su término, cuando se alzaban las mesas para oír recitativos y cantos, o para danzar al son, preferentemente, de música de cuerda, a cargo de juglares que tañían sus instrumentos.

El lujo y la ostentación, tanto en la gastronomía, como en la presentación, llegaban a su culmen en las ocasiones especiales, entre las cuales estarían las fiestas, en general (Ladero Quesada, 2004). Los banquetes festivos eran frecuentes entre los grandes señores, dado que la fiesta encerraba en sí misma algunos contenidos que se adecuaban perfectamente a la vida noble, como la capacidad de consumir y de gastar y el gusto por la ostentación, la tendencia a la sociabilidad, y la disponibilidad de tiempo para el ocio, así como la posibilidad de desarrollar un *otium cum dignitate*.

Un sentido especial, dentro de esas ocasiones festivas, lo ocupaban los festejos nupciales, las “fiestas de boda y tornaboda” (Beceiro Pita, y Córdoba de la Llave, 1990). En ocasiones, estas conmemoraciones incluían espectáculos taurinos, dotados de un específico simbolismo relacionado con la capacidad genésica de los contrayentes –en especial del novio-, simbolizada por la sangre derramada por el animal, e indispensable en un grupo social definido por el afán de reproducción (Álvarez de Miranda, 1962). Algunos de los testimonios



más detallados de banquetes nupciales los encontramos en la Crónica de don Miguel Lucas de Iranzo, donde se describen con todo detalle sus, literalmente, *magníficas bodas con doña Teresa de Torres, prima del conde de Haro y nieta del Adelantado Mayor de Andalucía*, aludiendo a los ritos religiosos, pero también a los espectáculos, los espléndidos cortejos a caballo y a pie, presenciados por numerosos vecinos de la ciudad, y, naturalmente, a los banquetes celebrados durante los días de las fiestas en la corte giennense del Condestable:

E en aquella principal mesa de la dicha sala se asentaron a comer los dichos señores condestable e condesa (y otros comensales) los dichos señores, como todos los otros, fueron muy abastados de muchos pavos e de todas las otras aves e manjares e confecciones e vinos que se solían e podían dar a mesa del más alto príncipe del mundo. Syrvía, pues, en la mesa del dicho señor condestable el comendador mayor de Montizón, su hermano, por maestresala. E así aquella como a todas las otras mesas, servían otros cavalleros e fijosdalgo de su casa, mayordomos, maestresalas e pajes e otros oficiales...con tanta discreción e buena ordenança, que no es persona que lo pueda creer...Y esto se continuó a noche y a mañana cada día de quantos las fiestas duraron, que fueron veinte e tres días....Pasado el comer y alçadas las mesas, tocaron las dulçainas...y el dicho señor condestable comenzó de dançar con la señora condesa...e así todos los otros...que bien lo sabían fazer...(al otro día, tras la misa) entrávanse en la sala de abaxo, donde estava aparejado la mesa e aparador de plata para comer...e traíen el manjar, con los tronpetas e atabales e chirimías tocando e tañiendo delante. Y así fazían a la copa e a cada manjar que traían...E acavando de dançar, mandava cantar cosantes e rondeles...E a la noche, venido el tiempo del çenar...descendíase a la sala de abaxo, con los tronpetas e atabales e chirimías...donde todas las cosas estavan adereçadas para la dicha çena...(y tras danzar y cantar) despidíanse todos, y retraíese a dormir (Relación..., Ed., 2001, 41-44).

4.- Comer y beber con los reyes. Comensalidad y privanza

En su afán de poder, la alta nobleza procuró siempre la aproximación a la monarquía, tanto en un sentido real, como simbólico, y eso se tradujo, entro otras manifestaciones, en el hecho de compartir mesa con los reyes (Aurell, Gauthier y Virlouvet, 1992)). La comensalidad

alcanzó importancia, como consecuencia de las fórmulas de acercamiento entre ambos poderes, nobiliario y monárquico, en función de la relación de servicio-gracia.

En la Corona de Castilla, en primer término, cabe indicar que en muchas ocasiones los grandes señores dispensaban sus atenciones a los monarcas, ofreciendo en sus palacios grandes banquetes, que, en líneas generales, iban acompañados de fiestas caballerescas, justas, torneos, etc. de los que se encuentran numerosos testimonios, especialmente en las fuentes crónicas. Pero ahora interesa, sobre todo, señalar la comensalidad en el contexto de las gracias y mercedes otorgadas por la Corona a los grandes nobles.

A menudo, la monarquía recompensó los servicios nobiliarios con el derecho a comer en la mesa regia en alguna ocasión especial. Un caso bien documentado lo constituye la ceremonia por la que Enrique IV, el 15 de marzo de 1458, nombró a Miguel Lucas de Iranzo, primero barón, a continuación conde y, por último le invistió como condestable. En ese acto ceremonial celebrado en el Alcázar de Madrid, se incluyeron rituales específicos relacionados con la comensalidad del rey con este su vasallo, hombre de confianza, que la Crónica describe de este modo:

El dicho señor rey tomo al dicho baron e conde don Miguel Lucas por la mano e púsolo cabe sí, a la mano derecha. E luego, Beltrán de la Cueva, mayordomo del dicho señor rey, por su mandado, troxo con otros dos cavalleros que tras él venían un confitero de oro, con çiertas espeçias e confaçiones e una copa de oro. E el dicho señor rey comió de las dichas espeçias e confaçiones e bevio de la dicha copa; e así mesmo, con su mano, dio al dicho conde don Miguel Lucas de las dichas espeçias e confaçiones que comiese, e la dicha copa con que beviere; de lo qual así mesmo comió e bevió"...acabado todo lo susodicho, el dicho señor rey e la dicha señora reina se posaron a comer. E por su mandado, aquel día comio con su alteza, en su mesa, el dicho condestable don Miguel Lucas (Relación..., Ed., 2001, 3-11).

Este tipo de gestos que simbolizaban la proximidad, no sólo física, sino simbólica, de la monarquía respecto de los grandes nobles

de su entorno, se mantuvo durante el reinado de los Reyes Católicos, y se documenta, entre otras fuentes, en la respuesta misiva que Diego de Valera envió en 1480 a los monarcas para informarles sobre el protocolo a seguir en el nombramiento de marqués de Moya, con que iban a favorecer a Andrés de Cabrera:

E luego un rey darmas en alta boz dize "nobleza, nobleza, nobleza, quel muy alto e muy exçelente príncipe e señor nuestro señor el rey yllustra e faze marques de tal lugar a Fulano", e luego las trompetas suenan, e el rey se asienta a comer e el nuevo marques sirue del aguamanos al rey e el rey le dize "marques comed conmigo" e el nuevo marques pone la rodilla en el suelo e se asienta al cabo de la mesa, e al fin del comer e como el rey ha beuido le dize "marques beued", e poniendo la rodilla en el suelo otra vez beue lo quel rey ha dexado en su misma copa, e despues de comer quel rey se retrae envíale la ropa que ese dia vistió al nuevo marques...e cabalga vestida la ropa quel rey le dio e con el todos los Grandes que por entonçe en la corte se fallan y los ministriles e tronpetas....e a la noche acostúmbrese el tal nuevo marques leuar consigo a çenar alguno de los Grandes que lo acompañaron e despues de la çena el tal marques acostunbra fazer largueza a los ofiçiales de armas e trompetas².

242

5.- La influencia flamenco-borgoñona en la Corona de Castilla

Al final del medievo, se difundió entre la monarquía y la alta nobleza un fastuoso ceremonial, de mayor estilización cortesana, importada del ámbito flamenco-borgoñón. La etiqueta con la que los Duques de Borgoña lograron situarse a la cabeza de la magnificencia y la grandiosidad de las cortes europeas despertó la admiración de todos los reinos, incluida la Corona de Castilla.

En el contexto de tales ceremoniales, caracterizados por su espectacularidad y su refinamiento, las comidas tenían una importancia primordial, y llegaron a su cénit en el ámbito flamenco-borgoñón en el siglo XV. Entonces triunfó una forma especial de desarrollar los banquetes, caracterizados por un verdadero culto a la superabundancia alimentaria, y una extraordinaria espectacularidad, de forma que, a veces los

alimentos se servían en forma de esculturas comestibles, en plataformas con ruedas, tapadas con velos para la sorpresa, etc.. Destacaba, además, la cantidad de manjares, así como la compleja y refinada gastronomía, de forma que la desmesura en cantidad y calidad parecía ser su objetivo principal. Y desmesurado era también el servicio de mesa, con la intervención de un personal numerosísimo.

Este modo de "banquetear a la borgoñona" triunfó definitivamente con ocasión de la boda del Duque Felipe el Bueno (1430), en que se produjo la mezcla de la suntuosidad habitual de la corte de Borgoña con el despliegue festivo del ritual del enlace, al mismo tiempo que, en este ambiente de esplendor, el denominado Gran Duque de Occidente puso en práctica su gran proyecto político, estratégico y simbólico: la creación de una de las Órdenes nobiliario-caballerescas más prestigiosas de Europa: la Orden del Toisón de Oro (Benoît-Jeannin, 2006). Precisamente el funcionamiento de la misma dio lugar a la celebración de numerosas reuniones –capítulos o asambleas-, presididas por el Duque, como gran maestre, en las que, junto a otros actos festivos y de representación –torneos, justas, funerales, oficios religiosos-, no faltaban los banquetes palaciegos, con objetivos de sociabilidad, pero también de ostentación y exhibición de lujos y riquezas. Entre ellos, merece la pena recordar el "Banquete del Faisán", organizado por Felipe el Bueno, con el objetivo de escenificar un ambicioso programa político para situar al ducado flamenco-borgoñón como una nueva potencia naval en el Mediterráneo, que se celebró en Lille el domingo 17 febrero 1454. En él, el Gran Duque intentó atraer a la flor y nata de la nobleza y los príncipes centroeuropeos para la organización de una nueva Cruzada, tras la caída de Constantinopla en manos de los turcos, instándoles a formular sus votos o compromisos sobre la cabeza de un faisán vivo, ricamente adornado con joyas. La fastuosa comida estuvo servida por centenares de personas, y animada por una representación de la toma de Jerusalén por los cruzados en 1099 y todo un espectáculo con



presencia de las virtudes, símbolos religiosos y caballerescos, etc. en un despliegue teatral sin precedentes, con actuaciones musicales en la gran sala del palacio. La desmesura en la comida, las fuentes que manaban vino, y otros muchos detalles, sirvieron para engrandecer aún más la imagen del banquete de tipo borgoñón (Caron, 2010).

El influjo borgoñón en el ceremonial se extendió desde allí hacia Castilla en el último tercio del siglo XV, durante la época de Carlos el Temerario, María de Borgoña y Maximiliano. Luego, sus contenidos, sus formas y su fondo lleno de simbolismo fueron transmitidos directamente por Felipe el Hermoso, y, más tarde, definitivamente implantados por Carlos I (Domínguez Casas, 2006; Fernández de Córdova, 2013).

Este desarrollo ceremonial mucho más suntuoso y refinado, frente a la mayor sencillez de los usos castellanos, fue difundido en Castilla desde la primera venida de Felipe el Hermoso y Juana (Calderón, 2001), de tal modo que el banquete “a la borgoñona” fue utilizado como un medio de propaganda política respecto de la nobleza; y, al mismo tiempo, se convirtió en un reto para los grandes nobles, que fueron adaptando sus usos y sus gustos a los rasgos y detalles de este fastuosa etiqueta.

A este propósito, el cronista Lalaing, señalaba el interés del Archiduque borgoñón por exhibir su grandeza, lo que se tradujo en que trajo a Castilla una abultada corte de servidores, y se desplazó con numerosos bienes muebles. Entre ellos, destacaban unos ricos tapices, algunos de ellos con el curioso tema del *convivium* moralizante, o comida moralizada, con escenas como la de “la condena de la cena y el banquete”, que paradójicamente vestían y adornaban las salas donde se celebraban tales comidas grandiosas y ceremoniales que en ellos se censuraban; y, naturalmente, no faltaban entre esos bienes transportados hasta tierras castellanas, además de las joyas, un aparador cargado con 3.000 marcos de vajillas de oro para los banquetes (Zalama, 2006).

En este punto, se observa la tendencia a la imitación por parte de la nobleza castellano-leonesa. Así, el duque de Frías dio alojamiento en Burgos, en su espléndido Palacio del Cordón, a los Archiduques, y les ofreció un banquete ceremonial el 20 de febrero de 1502, en el que exhibió un rico aparador con numerosas piezas de plata, o engastadas en oro, tazones de porcelana, copas de cristal, jarras de jaspe, copas de amatista, saleros de nácar, etc.. En esta cuestión de las lujosas vajillas, llegó a plantearse una rivalidad entre monarquía y nobleza, por un lado, y entre los propios miembros de la nobleza titulada, por otro. Por ejemplo, en Toledo, donde los Reyes Católicos ofrecieron a Felipe y a Juana una cena, sabemos que rivalizaron cinco aparadores: el de los monarcas, compuesto por entre 800 y 900 piezas de vajilla; el del duque de Alba, con 700 piezas, y muchas de ellas de oro; el del duque de Béjar con unas 600 piezas; y el del conde de Oropesa, compuesto por en torno a 700.

Después, Felipe I, en su breve reinado, recompensó a los grandes nobles de su entorno, tanto flamencos y borgoñones, como algunos castellanos, como Juan Manuel, señor de Belmonte de Campos -hombre de su confianza a quien convirtió en el primer castellano miembro de la Orden del Toisón de Oro-, mientras consolidaba el proceso de estilización de la cultura cortesana, más allá de las sobrias maneras castellanas. Y la alta nobleza, sin desdeñar las influencias culturales italianas, desarrolló sobre todo la tendencia a la imitación del “estilo hispano-flamenco” en los aspectos caballerescos, en la vida de la corte, el arte, y, desde luego, en el ceremonial, en general, y en los banquetes.

Esta tónica fue continuada durante el gobierno de Carlos I, cuya educación y gustos borgoñones, fomentados en la corte de su tía Margarita, significaban un nuevo orden en las formas de representación de la monarquía, y también de la propia nobleza. En el inicio de su reinado, en 1519, el monarca decidió celebrar en Barcelona un Capítulo de la Orden del Toisón, en el que nombró caballeros de la



misma a otros ocho grandes nobles castellanos –los duques de Alba, de Béjar, de Escalona, de Frías, del Infantado y de Nájera, así como el marqués de Astorga y el conde de Melgar- y a uno de Cataluña, el duque de Cardona (Azcárraga, 2001). Además, bajo su gobierno, el estatuto de la Grandeza nobiliaria adquirió carta de naturaleza, supeditado a su voluntad y criterio, encargado de decidir cuántas y cuáles Casas nobles debían ser insertas en dicha situación de preeminencia (Quintanilla Raso, 2006). Y, al compás de todas estas medidas, se producía el acercamiento de la nobleza a la monarquía, y se consolidaban el fasto y esplendor del ceremonial borgoñón en la vida cortesana, en particular, y en los banquetes, en especial, tanto en la corte regia, como en las cortes nobiliarias.

CONCLUSIÓN

244

A finales de la Edad Media, la estilización de la cultura –tanto material como intelectual- queda patente en el seno de una nobleza

cortesana, en cuya forma y tono de vida se observa no sólo una “estética del lujo”, sino de una verdadera “ética del lujo”, demostrativa de la superioridad de grupo social al que le estaba reservado en exclusiva el ocio, el goce y la suntuosidad.

En la vida de la alta nobleza castellanoleonese, comer era un acto solemne, una ocasión de mostrar la cohesión de linaje y la sociabilidad jerárquica, y, desde luego, una evidente demostración de poder y de riqueza.

Las comidas palaciegas se desarrollaban en escenarios apropiados no sólo para la plasmación del goce estético del lujo propio del grupo nobiliario, sino también para la puesta en valor del prestigio y del liderazgo social que marcaba las distancias entre servidor y servido. Y el desarrollo del banquete se caracterizaba por un protocolo y una ritualidad que fue creciendo con el tiempo, hasta alcanzar cotas elevadísimas, al asumir las pautas del banquete borgoñón.





NOTAS:

1. *Arte Cíсорia o tratado del arte del cortar del cuchillo*, don Enrique de Aragón, marques de Villena, (ed. facsimil), Madrid, 1981. Las denominaciones de los elementos de vajilla y cubertería están tomados de un documento del Archivo Ducal de Medinaceli, Priego, 7-1, fechado en La Rambla, 14 de agosto de 1518, correspondiente a la Casa de Aguilar, que ostentó el Marquesado de Priego desde 1501 (Quintanilla Raso, M^a C, 1979).
2. Se conserva en la Biblioteca Nacional de Madrid, Mss. 10445 (Quintanilla Raso, M^a C, 2006, pp. 321-324).

BIBLIOGRAFÍA:

- ÁLVAREZ DE MIRANDA, A. (1962): *Ritos y juegos del toro*. Madrid.
- ANTORANZ ONRUBIA, M^a A. (2001): "Banquetes en la pintura gótica española. Imágenes del siglo XV", *El Marqués de Santillana 1398-1458. Los albores de la España Moderna*. Vol. IV. La época, Hondarribia, 99-137.
- ANTORANZ ONRUBIA, M^a A. (2010): *La mesa de los reyes. Imágenes de banquetes en la Edad Media*. Zamora.
- AURELL, M., GAUTHIER N. Y VIRLOUVET, C. (1992): "Le roi mangeur et les élites à table", en *La sociabilité à table Commensalité et convivialité à travers les âges*. Actes du Colloque de Rome. Roma, 118-132.
- AZCÁRRAGA, J. de (2001): *La insigne Orden del Toisón de Oro*. Madrid.
- BECEIRO PITA, I. y CÓRDOBA DE LA LLAVE, R. (1990): *Parentesco, poder y mentalidad. La nobleza castellana. Siglos XII-XV*. Madrid.
- BENOÎT-JEANNIN, M. (2006): *Histoire de la Toison d'or. La prodigieuse aventure d'un ordre éblouissant*. Bruselas.
- CALDERÓN, J.M. (2001): *Felipe el Hermoso*. Madrid.
- CARON, M^a. T. (2010): "El banquete de los votos del Faisan y la fiesta de corte borgoñona", en K. de Jonge, B. J. García, y A. (Coords.): *El legado de Borgoña. Fiesta y ceremonia cortesana en la Europa de los Austrias (1454-1648)*. Madrid, 21-34.
- CAUCHIES, J.M. (ed.) (1998): *À la cour de Bourgogne. Le duc, son entourage, son train*. Bruselas.
- CEBALLOS-ESCALERA Y GILA, A. de (Dir.) (2000): *La insigne orden del Toisón de oro*. Madrid.
- *Crónica de don Álvaro de Luna*, ed. J. de Mata Carriazo, Madrid, 1940.
- *Çyrymonial de principes compuesto por Mosen Diego de Valera al muy magnifico y ynclito señor don Juan Pacheco duque de Escalona y marques de Villena*, Biblioteca Lorenzana, manuscrito n^o 208.
- Documento del Archivo Histórico Nacional, Nobleza, Frías, 599/14 bis, fechado en Granada, 20 marzo 1492 (Quintanilla Raso, 2006, 324-325).
- DOMÍNGUEZ CASAS, R. (2006): "Estilo y rituales de corte", *Felipe el Hermoso. La belleza y la locura*. Burgos, 89-115.
- DOMÍNGUEZ RODRÍGUEZ, A. (1995): "Dos Biblias iluminadas en Toledo en



torno a 1420: La Biblia de Alba y la Biblia romanceada escurialense”, *Flanders in a Europe Perspective*. Leuven, 473-485.

- FERNÁNDEZ DE CÓRDOVA (2013): “L’impact de la Bourgogne sur la cour castillane des Trastamare”, en Werner Paravicini (Dir.): *La Cour de Bourgogne et l’Europe. Le rayonnement et les limites d’un modèle culturel*, Beihefte der Francia, Band 73, 593-630.
- LABÈRE, N. (ed.) (2010): *Être à table au Moyen Âge*, Casa de Velázquez. Madrid.
- LADERO QUESADA, M. Á. (2004): *Las fiestas en la cultura medieval*. Barcelona.
- MÁRTIR RIZO, J.P. *Historia de la muy noble y muy leal ciudad de Cuenca*, Madrid, 1629, reed. Barcelona, 1979.
- PÉREZ MONZÓN, O. (2007): “La imagen del poder nobiliario en Castilla”, *Anuario de Estudios Medievales* 37/2, julio-diciembre, 907-956.
- QUINTANILLA RASO, M^a C. (1979): *Nobleza y señoríos en el Reino de Córdoba. La casa de Aguilar (siglos XIV y XV)*. Córdoba.
- QUINTANILLA RASO, M^a C. (1999): “La Nobleza”, en J.M. Nieto Soria (Dir.): *Orígenes de la Monarquía Hispánica: propaganda y legitimación (ca. 1400-1520)*. Madrid, 63-103.
- QUINTANILLA RASO, M^a C. (2006): “El engrandecimiento nobiliario en la Corona de Castilla. Las claves del proceso a finales de la Edad Media”, en M^a C. Quintanilla Raso (Dir.): *Títulos, Grandes del Reino y Grandeza en la sociedad política. Fundamentos en la Castilla Medieval*. Madrid, 17-100.
- QUINTANILLA RASO, M^a C. (2011): “Vivir, comer, beber. Niveles de vida y consumo en las Casas de la nobleza cortesana bajomedieval, *Comer, beber, vivir: consumo y niveles de vida en la Edad Media Hispánica*, XXI Semana de Estudios Medievales de Nájera, Logroño, 245-278.
- *Relación de los hechos del muy magnífico e más virtuoso señor, el señor don Miguel Lucas, muy digno Condestable de Castilla*, ed. de Cuevas Mata, J., del Arco Moya, J., y del Arco Moya, J., Jaén, 2001.
- RIERA I MELIS, A. (1995-1996): “Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental en la baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos privilegiados”, *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 16-17, 181-205.
- RIERA I MELIS, A. (2005): “Las alimentaciones cristianas en Occidente durante la Edad Media”, en J. Salas Salvadó, P. García Lorda y J.M^a Sánchez Ripollés (Eds./Coords.): *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Barcelona, 185-216.
- ZALAMA, M. Á. (2006): “Felipe I el Hermoso y las artes”, *Felipe el Hermoso. La belleza y la locura*. Burgos, 17-48.





Los alimentos en el ciclo Festivo español

Consolación González Casarrubios

Etnóloga

Prof. Honoraria Dpto. de Prehistoria y Arqueología, Universidad Autónoma de Madrid

RESUMEN/ABSTRACT

En este artículo se ha analizado la presencia de los alimentos vinculados, en primer lugar a las celebraciones relacionadas con el ciclo vital y en segundo a los que aparecen con motivo de las celebraciones de tipo universal, patronal y grupal. Como rituales alimentarios en ellas, destaca el pan que se ofrece al santo/a que se conmemora, por numerosas causas, siendo la más común el darle gracias por los favores recibidos. Estas ofrendas son transportadas en la procesión, en ocasiones por jóvenes oferentes que lo llevan a la cabeza e incluso la propia imagen puede ser portadora. Todas estas ofrendas, una vez bendecidas, son repartidas y consumidas a modo de comunión general, o, se guardan como un preciado amuleto. Pero no todos los alimentos que aparecen en las fiestas tienen estas características, algunos simplemente figuran como icono creativo de nuevas festividades.

IN THIS CONTRIBUTION, THE PRESENCE OF ASSOCIATED FOOD HAS BEEN RESEARCHED, NOT ONLY IN CONNECTION WITH LIFE CYCLE, BUT THOSE WHICH ARISE CAUSED BY COMMON, SAINT PROTECTORS AND GROUP CELEBRATIONS ALSO. AS SOME RITE MEALS HIGHLIGHTS THE BREAD OFFERED TO THE RELATED SAINT, DUE TO SEVERAL REASONS, MEANLY TO THANK FAVOURS. THESE OFFERINGS USED TO BE CARRIED IN PROCESSION, SOMETIMES BY YOUNG PEOPLE ON THEIR HEADS, OR PLACES IN THE IMAGE. ALL OFFERED MEALS, ONCE BLESSED, ARE DISTRIBUTED AND CONSUMED IN A SHARED COMMUNION, OR KEPT AS AND APPRECIATED AMULET. BUT NOT ALL FOODS IN THIS KIND OF CELEBRATIONS SAVE THE SAME PURPOSE. SOME OF THEM ARE SIMPLY A SIMBOL OF NEW FESTIVITIES

247

Palabras clave: pan ritual, adquisición de alimentos, ofrendas, jóvenes oferentes, reparto, comidas comunales.

Key words: Rite bread, food acquirement, offerings, young offerers, delivery, communal banquets.

INTRODUCCIÓN

Analizar el ritual festivo en general, de forma exhaustiva, es algo complejo, dado lo extenso y amplio de su contenido. Por tanto, nos vamos a detener en un aspecto concreto que aparece en casi la práctica totalidad de las celebraciones, se trata de los alimentos que están presentes y forman parte de diferentes rituales durante las festividades que tienen lugar a lo largo del año.

Centrándonos en este aspecto, que analizado desde distintos parámetros, se puede decir que *el beber y el comer son el fundamento de la mayoría de las fiestas* (González Turmo, 1992, 40). Pero este consumo de alimentos o mejor dicho su presencia en las fiestas, en muchas de ellas, cumplen una función específica, son como un eslabón de esa cadena que va uniendo los distintos rituales festivos. También el consumo de alimentos en locales públicos, especialmente en los bares del lugar, se intensifica e incluso sirven como punto



de unión y de convivencia entre los distintos miembros de la comunidad, lo que sucede de forma extraordinaria, especialmente con motivo de las fiestas patronales, al producirse la participación de toda la comunidad local y romperse esas barreras sociales, que están presentes durante el resto del año.

Conocido de todos es, que desde la más remota antigüedad, han aparecido restos de alimentos, en diversas excavaciones, que han formado parte de distintos rituales llevados a cabo por grupos de sociedades como ofrenda a sus dioses con motivo de sus solemnidades. Muchas de estas ofrendas, como por ejemplo las ofrecidas a la diosa romana Ceres, se han transmitido de generación en generación, a través de los tiempos y han sido cristianizadas por la iglesia católica, perviviendo hasta nuestros días.

248

Con el fin de analizar las distintas funciones que conlleva la presencia de los alimentos en el ritual festivo vamos a desgranarlos teniendo en cuenta el papel que desempeñan, ya que no cumplen la función nutriente habitual para la persona, como lo harían si formasen parte de la alimentación cotidiana. Es decir su presencia es más simbólica y ritual y tiene un significado específico formando parte de ese engranaje de actos que se van sucediendo durante toda la celebración. Por todo ello, analizaremos, el sentido que tienen en las fiestas y porque están presentes en ellas, la forma de ofrecerlos, de transportarlos, cuando y donde se bendicen y finalmente como se adquieren y se consumen.

Por tanto, centrándonos en los alimentos que cumplen una función ritual, en primer lugar es conveniente el agruparlos en dos grandes bloques, el primero son los alimentos que aparecen con motivo de las fiestas que tienen lugar vinculados a los ritos de paso, de nacimiento, matrimonio y muerte. El segundo de ellos es el centrado en las solemnidades que se van sucediendo a lo largo del año, distribuido entre distintos tipos de festividades denominadas, a grandes rasgos, de tipo universal, patronal o grupal.

LOS ALIMENTOS EN EL CICLO VITAL

Deteniéndonos en los ligados al ciclo vital y presentes en los distintos ritos de paso, hay que señalar, que estas celebraciones afectan a un grupo reducido de la comunidad local, es decir se trata de celebraciones eminentemente familiares y por tanto en las que únicamente va a participar la unidad familiar o a lo sumo aquellos familiares y amigos que son expresamente requeridos.

Así pues la madre nada más parir a su hijo, tradicionalmente, era objeto de numerosos presentes alimenticios por parte de familiares y amigos, con el fin de facilitar su recuperación. Pero centrándonos en los ritos de paso, sin duda en la boda y en menor medida la muerte, los alimentos y especialmente el pan jugaban una función importante.

Cuando se aproximaba la fecha de la ceremonia de la boda, era frecuente la elaboración de panes muy ornamentados que serían consumidos en el banquete nupcial. Pero antes de comerlos, se llevaban a la ceremonia religiosa donde el sacerdote los bendecía y la recién casada en el banquete cogía un pedazo de ese pan bendito que guardaba en el arca, donde había llevado su ajuar y lo conservaba celosamente durante toda su vida. Este pan bendito, se convertía en un amuleto, y gracias a él nunca faltaría en la casa el pan, es decir no habría penurias económicas, contribuía a su fertilidad y evitaba las desavenencias matrimoniales.

La costumbre de elaborar panes muy ornamentados, con motivo de la boda, ha estado extendida por toda la geografía española, no obstante en algunas regiones ha cobrado mayor importancia, como sucedía entre los maragatos leoneses. Aquí se elaboraba un pan en forma de muñeco que llevaba incrustado en los ojos unas monedas y formaba parte de la denominada "carrera del bollo" que protagonizaban los amigos del contrayente y el ganador obtenía el preciado trofeo. Por otra parte una de las amigas de la novia portaba una rosca, que era consumida,

una vez bendecida, por las amigas de la novia, cuyo significado era conseguir la fertilidad para la nueva pareja.

Como una prueba de lo común que era la presencia del pan en la boda, se puede recurrir al cuadro pintado por Sorolla titulado "Castilla: la fiesta del pan", donde queda perfectamente reflejada su importancia al ser mostrado por diferentes mujeres, que visten a la usanza tradicional, en tierras castellanas de León, Zamora y Salamanca.

El banquete de la boda era otro acto donde evidentemente los alimentos jugaban un protagonismo, pues para esta ocasión se guardaban los alimentos más preciados, especialmente los procedentes de la matanza del cerdo y se elaboraban copiosos y suculentos guisos, para ser consumidos entre todos los convidados, como lo deja reflejado Cervantes en *El Quijote* al describir las bodas de Camacho.

Por último, al llegar la muerte, de nuevo el pan estaba presente, pues no hay que olvidar la importancia que tenían los alimentos que acompañaban al difunto en su viaje a la otra vida, de ello, la cultura egipcia nos ha dejado numerosas muestras que lo evidencian. Pero hasta fechas recientes se ha mantenido el banquete funerario en que participaban todos los que acudían a velar al difunto y acompañar a los familiares e incluso se repetía cuando llegaban fechas claves, como el novenario de la muerte o el aniversario. El pan, en esta ocasión carecía de ornamentación, a lo sumo llevaba grabada una cruz. Se ofrecía en la misa de novenario o en el aniversario e incluso algunas personas en su testamento indicaban que se repartiesen una serie de kilos de pan entre los más necesitados a cambio de que rezasen por su alma (Figura 1a y 1b).

LOS ALIMENTOS EN EL CICLO FESTIVO ANUAL

El segundo grupo, en que los alimentos aparecen, es el vinculado al ciclo festivo anual y a diferencia de los vinculados al ciclo vital, que en su mayoría han desaparecido, en este

ciclo festivo se encuentran en plena vigencia y su presencia se va sucediendo a lo largo del año festivo.

Algunos de ellos se pueden considerar como el preámbulo de la llegada de determinadas celebraciones, especialmente en las consideradas de tipo universal y vinculadas al ciclo anual, como son la Navidad, el Carnaval o la Semana Santa. Con motivo de las fiestas de Navidad, se elaboran, turroneos y un sinfín de dulces realizados de forma artesanal, antaño en los hogares, y, en la actualidad de forma industrial, a excepción de los realizados por las monjas de los conventos, que por estas fechas navideñas cobran un relevante protagonismo y muestran las diversas variedades gastronómicas, locales y regionales.

La celebración del Carnaval también lleva consigo la presencia de numerosos alimentos para su consumo, que con frecuencia es excesivo, se impone el comer determinados alimentos de mucha sustancia, la mayoría provenientes de la matanza del cerdo, que como es habitual, se ha realizado en fechas invernales próximas a los días de carnaval. Tales son los excesos que se producen en el consumo de determinados alimentos, que en algunos lugares, por ejemplo en diversos pueblos albacetenses el martes de Carnaval es conocido por San Reventón.

Este exceso en la ingestión de alimentos se justifica plenamente si se tiene presente que unos días después comienza la Cuaresma, época penitencial que lleva consigo la prohibición de numerosos alimentos como por ejemplo el comer carne y a diferencia se produce un gran consumo de pescado ligado a la práctica religiosa de la abstinencia. Como representación de esta época penitencial y ligada a la duración y consumo de alimentos se encontraba la representación de figuras femeninas que encarnaban a una mujer vieja, conocida popularmente por "la vieja cuaresmera". Esta figura, representaba a la cuaresma y tenía siete piernas indicadoras, a modo de calendario, de la duración de este

periodo cuaresmal. Al finalizar cada semana, generalmente los pequeños de la casa, le cortaban una pierna y a la mitad de este periodo se partía esta figura por la mitad. Ese día se celebraba una pequeña fiesta en la que se permitía consumir alimentos prohibidos en este periodo penitencial, lo que suponía un día de asueto.

Otros dulces que nos delatan la época de Semana Santa son las clásicas torrijas, con las variedades características de cada región. Los hornazos y monas de Pascua también son representativos de estas fechas, especialmente se consumen el domingo de Pascua de Resurrección, cuando ya está permitido comer carne. Así los hornazos aparecen rellenos de tocino, carne, chorizo, etc. y suelen llevar un huevo cocido en la parte superior. La presencia del huevo cuenta con una simbología muy importante pues conocido es ya, desde el mundo clásico, como el huevo es símbolo de vida. Por tanto, que estos panes lleven su correspondiente huevo, nos indica que para el culto católico se conmemora la resurrección de Cristo y por tanto la nueva vida. La presencia de los hornazos o monas de pascua hay que ligarla de nuevo a otros ciclos como el vital pues es frecuente que los padrinos del bautizo sean quienes se lo regalen a sus ahijados o el novio a la novia y viceversa.

La ofrenda de alimentos

Todos los alimentos que están presentes en las fiestas hasta ahora mencionadas, son elaborados para su consumo. Por el contrario aparecen otros alimentos en las denominadas celebraciones de tipo patronal y grupal, que se ofrecen bien de forma individual a cargo de un devoto, bien colectiva, por medio de la cofradía o de toda la comunidad local, cuya función es la de dar gracias al Santo/a que se venera por algún favor recibido, como acción de gracias, o bien, ofrecerlo para conseguirlo. Pero la presencia de alimentos no se limita a las ofrendas de pan, aunque sí es preciso señalar que el pan ha sido objeto de ofrecimientos desde la más remota antigüedad, pues conocido de todos es que se ha considerado, el

alimento clave de la humanidad. Tal ha sido su relevancia que para la religión católica el pan se convirtió en el cuerpo de Cristo y este requisito se tenía presente ya desde su elaboración. Una muestra de ello se contempla, por ejemplo, en la selección de harina que consta en el Libro de Oficios del Monasterio de Guadalupe, allá por el siglo XV para la elaboración de las sagradas formas, *este trigo de las hostias, ha de ser alvar e de lo mejor que se pudiere aver...* (Navarro, 2007, 304).

Otros alimentos se encuentran presentes como ofrenda, especialmente la presencia de animales que se ofrecen y sacrifican para elaborar, con su carne, diversos guisos. Ritual común en numerosas celebraciones, que es inviable el enumerar, no obstante nos detendremos en alguna. Por ejemplo, en Puertollano (C. R.) al llegar *la fiesta del Santo Voto o de Ntra. Sra. de Gracia, en la octava de la Ascensión. Su origen data del s. XIV, cuando una gran epidemia asoló la población, dejando sólo trece vecinos. Como recuerdo de este hecho, se hace un gran guiso con la carne de tres vacas que se cocinan en trece calderas, una por cada superviviente de la peste, y se convida a todos los asistentes. Según creencia popular, el comer la carne de las calderas evita todo mal, por ello acuden gentes no sólo de Puertollano, sino de los pueblos de alrededor.* (González Casarrubios, 2004, 81-82).

Por el contrario, el cumplimiento de un voto, en numerosas poblaciones era muy frecuente y consistía en no consumir distintos alimentos, especialmente carne, como acción de gracias por alguna liberación de determinados males como por ejemplo la plaga de la langosta que tanto daño ocasionaba en los campos sembrados de cereal o plantados de viñas. Estos votos quedan perfectamente documentados en las Relaciones Topográficas, mandadas realizar por el rey Felipe II. A modo de ejemplo se pueden citar algunas de la provincia de Ciudad Real, así en Socuéllamos *...en las fiestas es costumbre..de que en la vigilia no se mate carne en la carnicería pública. Ni se dé sin obligar a los vecinos a ayuno ni a pecado sino que en su casa coma cada uno lo que*



tuviere por bien... O en Torre de Juan Abad ...y el día de Santa Bárbara dicen las vísperas en la ermita...Y van en procesión a ella...y tienen votado de no comer carne las vísperas de los dichos días ...e que se votaron por los frutos de la tierra y por la salud del pueblo y por la langosta y granizo y pestilencia (Viñas, 1971, 477 y 537).

En cuanto al ofrecimiento de animales vivos hay que destacar lo extendido que se encuentra, con motivo de la fiesta de la Candelaria, que *se rememora la presentación de la virgen en el templo, para su purificación, según la ley de Moisés, cuarenta días después del parto...La suelta de palomas y tórtolas simboliza su pureza, y la ofrenda que los más pobres llevaban al templo* (Sánchez, 1998, 74). Este día en numerosas poblaciones son ofrecidas estas aves por las madres con hijos lactantes para pedir la protección de la Virgen.

Si contemplamos la forma de ofrecer los alimentos, hay que señalar que es frecuente ofrecer la materia prima sin elaborar es decir la harina con la que se amasarán los panes rituales, la carne para realizar con ella succulentos guisos o en menor cuantía otros alimentos. Pero el oferente, no debe ocuparse solamente del ofrecimiento de la materia prima, como pueden ser una serie de kilos de harina para la elaboración del pan ritual, o la carne de un animal para cocinar cualquier succulento guiso. También debe ocuparse de todo el proceso de elaboración, para ello, es frecuente recurrir a familiares y amigos solicitando su ayuda, para realizar esas tareas que requieren un tiempo, pues no hay que olvidar que muchos de estos panes rituales llevan una esmerada ornamentación. Por ejemplo en Villanueva de Alcardete (To) al llegar la fiesta patronal de San Jorge, las “caridades de San Jorge”, como vulgarmente son conocidos, requieren una masa de pan sin levadura muy fina, que presenta distintas formas siendo frecuentes las de corazón, o las de flor y lo más original es la profusa decoración impresa que cubre toda la cara superior con diferentes motivos geométricos y en la parte central, lleva marcada la imagen de San Jorge, que aparece

tallada en la impronta del sello con el que se imprime (Figura 2).

Por el contrario cuando el ofrecimiento es colectivo, los miembros de la cofradía o las personas en quien deleguen serán los responsables de la preparación. Así se realiza por ejemplo en la fiesta de Santo Domingo de la Calzada (La R.), para la elaboración de los singulares “molletes” que son encargados al panadero del lugar por la cofradía del Santo. Se trata de unos panecillos, de pequeño tamaño, amasados sin levadura, muy finos y coloreados con anilina amarillenta y en la cara superior llevan impresa la imagen de un ahorcado en recuerdo del milagro que hizo Santo Domingo de resucitar a un peregrino que, fruto de una mentira, había sido ahorcado y a modo de orla aparecen los símbolos de los distintos milagros que fue haciendo este Santo.

La adquisición de alimentos, en ocasiones, cuenta con un determinado privilegio, que consiste en dar licencia a todos los vecinos cazadores, que lo deseen, para salir al campo a cazar conejos, la víspera de la fiesta y ofrecer toda la caza. Este ritual se mantiene por ejemplo en Arcicollar (To) con motivo de la fiesta patronal de San Blas, o en Almorox (To) al llegar el Carnaval de Ánimas, al igual que en Cadalso de los Vidrios (M) donde se denomina este ritual salir “a caza de votos”(Figura 3).

No obstante también se ofrecen alimentos ya elaborados en numerosas celebraciones, por ejemplo en Helechosa de los Montes (Ba) en los altares que se instalan con motivo de la fiesta del Corpus Christi, los devotos depositan un sinfín de dulces que el sacerdote bendice cuando imparte la bendición con la custodia.

Otra forma de adquirir alimentos, ya elaborados, es a cargo de la Cofradía, cuyos miembros recorren la población, casa por casa, como por ejemplo sucede en Almonacid del Marquesado (Cu) durante la fiesta de La Candelaria y San Blas o en Almedina (C.R.) en la fiesta de Ánimas con el fin de que los vecinos ofrezcan distintos tipos de alimentos para ser consumidos por los miembros



de la cofradía o ser entregados a los más necesitados (Figura 4).

Cuando se menciona la forma de ofrecer determinados alimentos, frente a lo generalizado que se encuentra el entregar la materia prima con antelación, el presente ya elaborado se lleva, habitualmente a la iglesia. No obstante en algunos lugares se realiza de una forma peculiar, por ejemplo en Sorbas (Al) los devotos de San Roque, durante la procesión, le lanzan a su paso, desde los balcones las roscas ofrecidas, que la población infantil se apresura a conseguir antes que caigan al suelo y se partan en mil pedazos (Figura 5).

También es relevante el señalar como en ocasiones esas ofrendas se realizan de la materia prima sin elaborar, no con antelación para ser transformadas, sino durante la procesión, lo que tiene lugar, por ejemplo en Periana (MI) donde los devotos echan directamente los granos de trigo en una especie de tolva que lleva San Isidro en sus andas. Con motivo de esta celebración, a modo de rito de fertilidad para los campos es frecuente el ir esparciendo granos de trigo detrás de la yunta de bueyes que procesiona detrás del santo, como sucede en Rascafria (M).

También es frecuente que con motivo de las fiestas patronales sea la cofradía o la corporación municipal a quien corresponde el proporcionar una serie de alimentos, que serán consumidos en el denominado “refresco” o colación que antaño consistía en convidar a todos los presentes, a modo de comunión general, a tostones o garbanzos tostados y limonada. Este convite ha sufrido unas variaciones en los últimos tiempos ya que, el mayor poder económico de la sociedad, ha supuesto el aumento y variedad de viandas, pues al reparto tradicional se han añadido una serie de alimentos tanto salados como dulces.

Pero la presencia de alimentos ofrecidos a determinados Santos/as no se limita a la presencia de panes, sino que son frecuentes las ofrendas de productos del lugar, vinculadas a su producción local. Por ejemplo en zonas

ganaderas se ofrecen corderos, en las agrícolas cereales, productos de la huerta...

Transporte de alimentos

Puede realizarse de diferentes maneras, siendo muy común el transportarlos durante el cortejo procesional de diversas formas. Por ejemplo, en distintos lugares, son las jóvenes del lugar a quienes corresponde su transporte, especialmente cuando a panes se refiere. Este ritual se puede considerar como una reminiscencia de las procesiones en que iban las jóvenes oferentes llevando sus presentes a las diosas paganas y que la iglesia a través de los tiempos ha cristianizado. Ejemplos de jóvenes oferentes portando panes se encuentran vigentes en numerosos puntos de la geografía española. Por la ubicación geográfica de los panes de estas características *que han llegado hasta nuestros días, pensamos que debieron de estar muy extendidos por el Antiguo Reino de Aragón y sus zonas de influencia* (Sirvent, 2013, 40).

El poder acceder a ello es un privilegio, pues en ocasiones hay que esperar varios años para conseguirlo ya que el número de oferentes es limitado e incluso lo pierden, si antes contraen matrimonio. Esto sucede en San Pedro Manrique (So) con motivo de la celebración de San Juan donde aparecen las tres mómidas o jóvenes solteras del lugar con el cestaño a la cabeza que contiene varias roscas y los “arbujuelos” o ramas cubiertas de masa.

En otros ejemplos es un número abierto de jóvenes e incluso pueden desfilan en distintos días también las casadas, lo que conlleva a su vinculación con los ritos de paso, hecho que se constata en la fiesta de Santo Domingo de la Calzada, donde los “molletes” los exhiben las doncellas y las prioras, en los cestos que portan a la cabeza e incluso al inicio de la procesión es portado, a modo de escultura, un ahorcado, realizado con la masa del pan coloreada. Pero la presencia del pan continúa presente ya que los bueyes que tiran de la carreta en la procesión, también llevan estos panes sobre su testuz colgando del yugo



(Figura 6). Incluso se transporta la carne de los terneros en una carreta, para ser guisada una vez finalizada la procesión. De nuevo en Torremanzanas (Ali) son las claverías quienes llevan, a la cabeza, unos panes de gran tamaño durante la procesión en honor de su patrón San Gregorio, pero en esta localidad serán los festeros, elegidos por sorteo entre los miembros cabeza de familia de la localidad, *cada uno deberá proporcionarse su pareja, la cual será su acompañante durante los días de la fiesta. La persona elegida suele ser su mujer, hija o cualquier familiar preferentemente joven.* (González Casarrubios, 1985, 46) (Figura 7).

De nuevo en honor de su patrón San Blas, en Montánchez (Cc) *más de medio centenar de jóvenes, ataviadas con el traje tradicional, componen un cortejo ordenado en dos largas filas; sobre sus cabezas van las ofrendas, dulces y tartas colocados encima de unas bandejas rectangulares, adornadas con telas blancas de las que penden flecos y encajes* (Sánchez, 1998, 82).

Muy destacada y frecuente en numerosas celebraciones patronales es la presencia de estas jóvenes oferentes, como ya se ha descrito. Pero hay que señalar, que de nuevo aparecen con motivo de determinadas fiestas grupales en que la mujer juega un marcado protagonismo, lo que sucede al llegar la fiesta de Santa Águeda. Por ejemplo en Escatron (Zg) en la procesión del Pan Bendito desfilan numerosas jóvenes con el pan que han recogido en casa del mayordomo y que lo depositan en unos originales cestos que portan a la cabeza. Continuando con las celebraciones grupales, en que la mujer cobra un protagonismo, de nuevo con motivo de la fiesta de la Candelaria, junto a las ofrendas de palomas es muy frecuente el ofrecer tartas muy ornamentadas que se exhiben en la procesión como por ejemplo en Alcalá la Real (Ja) o en Fresnedoso de Ibor (Cc) donde se lleva la "torta de piñonate", (Figura 8) al igual que lo ofrecen en Monroy (Cc) junto a diversos dulces y las consabidas palomas. Continuando con las ofrendas que las jóvenes portan a la cabeza, no hay que olvidar las denominadas "tablas" cargadas con dulces y frutas, que se exhiben con motivo de la Navidad en Albalá (Cc).

A diferencia de todos los ejemplos mencionados en que las portadores son exclusivamente mujeres casadas, mozas y niñas, existe algún ejemplo donde los portadores de las frutas de sartén, que se llevan a la cabeza en grandes barreños de barro son los sargentos, hecho que se constata en el carnaval de Animas de El Torrico (To). Una denominador común, que se repite en todas las fiestas donde figura el transporte de alimentos, bien en la cabeza o sujetos con las manos, es la forma de vestir, que en todos los rituales tanto hombres como mujeres visten a la usanza tradicional, lo que les diferencia del resto de la comunidad local.

Pero el transporte del pan puede ir más allá es decir el propio Santo será a quien corresponda llevar uno o varios panes en el cortejo procesional. Por ejemplo San Jorge lleva una caridad colgada del cuello de su caballo en Villanueva de Alcardete (To), o la Candelaria, que procesiona en La Alberca (SI) con una rosca o "pica" muy decorada con palomas y otros símbolos que cuelga de un brazo, mientras que con el otro sujeta al niño que lleva otra más pequeña colgada del cuello (Figura 9). San Roque, en Cutanda (Te) que lleva atadas al cuerpo varias roscas de considerables dimensiones, o San Sebastián en Lubrin (Al), que procesiona, con varias roscas de gran tamaño a sus pies. En ocasiones el propio santo, con frecuencia San Sebastián, aparece envuelto en ramas, generalmente de olivo, de las que cuelgan rosquillas y naranjas, como sucede en Malpica de Tajo (To), por ejemplo, entre otras muchas poblaciones.

Pero en ocasiones el pan forma parte de la ornamentación del ramo con el que se procesiona. Estos ramos que presentan grandes dimensiones, son portados en andas y muy comunes en diversos pueblos asturianos, con motivo de sus fiestas patronales, donde su estructura presenta forma piramidal muy ornamentada con elementos vegetales y por supuesto con roscas de pan. Pero la presencia del ramo se puede contemplar en otras poblaciones por ejemplo en Garciotum (To), igualmente con motivo de sus fiestas



patronales. En otros lugares, por ejemplo en Valverde de los Arroyos (Gua) aparece en la festividad del Corpus Christi. Aquí, el ramo se transporta a modo de estandarte, en el cortejo procesional, y se limita a una estructura de forma esférica construida con varas de madera de la que cuelgan, en la zona central, distintas roscas bañadas con clara de huevo (Figura 10).

En ocasiones la importancia de estos panes benditos es tal, que se amasan de menor tamaño, que los elaborados para ser repartidos y los devotos se los cuelgan de la solapa, es decir que se convierte en un signo de identidad de la fiesta, así sucede por ejemplo en Villanueva de Alcardete (To) con las caridades, durante la fiesta de San Jorge o en Castellón de la Plana donde con motivo de la fiesta de la Magdalena se elaboran unas roscas de reducido tamaño con esta finalidad.

La bendición de alimentos

Es frecuente que cuando los alimentos forman parte del ritual festivo sean previamente bendecidos para así cumplir sus fines protectores. Bendición que suele impartir el sacerdote bien al inicio de la procesión, o al finalizar la misa.

Pero, excepcionalmente, algunos de estos alimentos y especialmente los panes que han procesionado, portados a la cabeza por jóvenes oferentes no son bendecidos, lo que sucede, por ejemplo, en las móndidas de San Pedro Manrique (So). O, en numerosas ocasiones aparecen alimentos que son consumidos por toda la comunidad local a modo de unión y amistad y que no son previamente bendecidos.

Adquisición y consumo de alimentos

Y para hacer partícipe a toda la población de estos panes, en especial, a todos los devotos que lo desean se les reparte, bien al finalizar la misa, una vez benditos y partidos en pequeños pedazos con el fin de que todos puedan conseguirlos. Así se realiza por ejemplo en Torremanzanas (Al), donde los grandes panes que han procesionado, a la cabeza de

las panbenditeras, se cortan en pequeños pedazos para ser repartidos entre todos los asistentes, con el fin de que al consumirlos tengan la protección de San Gregorio. O en Tiedra (Vall) donde solamente las mujeres reciben un pedazo del pan bendito al salir de la iglesia ya que en la fiesta de Santa Águeda únicamente pueden participar las mujeres. En otros lugares son los miembros de la Cofradía quienes se encargan de repartir los panecillos o caridades, de pequeño tamaño, casa por casa o bien a la salida del templo, como por ejemplo hacen los Hermanos en Rozalen del Campo (Cu) con motivo de la fiesta de Santa Quiteria (Figura 11).

Este reparto, a veces, puede estar supeditado a los deseos de quienes los han transportado, por ejemplo en San Pedro Manrique (So), las móndidas se los entregan a las autoridades o a sus amistades.

Pero en algunas ocasiones los panes benditos, se guardan colgados en un punto visible de la casa con el fin de tener la protección del santo en el hogar durante todo el año como sucede por ejemplo en Santo Domingo de la Calzada (La R.) donde los molletes se colocan en un lugar privilegiado para tener la protección del Santo. O bien para comerlos en caso de contraer la enfermedad, hecho que se constata con las roscas bendecidas el día de San Blas, que se guardan para comerlas y curarse si se contrae cualquier mal en la garganta, ya que este Santo es el patrono contra dichos males.

Otros alimentos, son elaborados para ser consumidos exclusivamente por los miembros de la cofradía y solamente ellos tienen derecho a participar en la comida de Hermandad o de Cofradía. Este requisito es muy frecuente con motivo de numerosas celebraciones, por ejemplo en Camuñas (To) con motivo de la festividad del Corpus Christi comen por separado la Cofradía de Pecados y la de Danzantes (Figura 12).

Otra forma, muy común, de conseguir estos panes y alimentos en general, es mediante compra o subasta, práctica muy frecuente, por



ejemplo, cuando se ofrecen productos de la tierra, que siempre son subastados. Todo lo recaudado es destinado a la Cofradía para sufragar los gastos de la fiesta o para dedicarlo a obras pías.

Otros se elaboran para ser repartidos y consumidos entre todos los miembros de la comunidad local y forasteros que han acudido a la fiesta, fenómeno que se encuentra muy extendido, especialmente con motivo de las fiestas patronales. Por ejemplo es muy común el realizar una caldereta con la carne de uno de los toros o vaquillas que se han lidiado y comerla entre todos los presentes, como símbolo de unión entre toda la comunidad (Figura 13). También por iniciativa municipal se ha instituido el consumo de ciertos alimentos o más común ha sido la elaboración de una comida, formada por los más diversos alimentos, en la que todos han participado por estar invitados. Este hecho se ha producido con motivo de las fiestas patronales, en que junto al popular refresco o convite ofrecido por la cofradía, la corporación municipal se ocupa de la elaboración de un cocido, una paella, unas migas, o cualquier otro tipo de comida, que, en ocasiones, al variar el signo político de la corporación municipal y para destacar su protagonismo también se cambia la comida.

Los líquidos

Hasta ahora los alimentos a los que nos hemos referido son sólidos pero los líquidos es decir una serie de bebidas también han tenido una presencia específica con motivo de las distintas festividades. En primer lugar hay que hablar del vino, por la gran simbología que le acompaña, pues no olvidemos como para la religión católica el vino se convierte en la sangre de Cristo y este hecho se tiene presente ya desde su elaboración. Así se detalla en el Libro de los Oficios del Monasterio de Guadalupe lo que hay que repartir *cada día, has de dar un barril de minbres que faze tres o quatro açunbres de vino tinto y que sea claro lo más que pudieres, porque quando es mucho tinto, pégase al cálix y sienten pena los sacerdotes porque no toman la sangre a su voluntad* (Cabanés, 2007, 259).

En numerosas ocasiones, el vino se convierte en la sangre del animal, en este caso de la vaquilla como sucede, por ejemplo, con las fiestas de las vaquillas simuladas, muy comunes en la comunidad de Madrid. Durante el desarrollo de la fiesta en un momento determinado se produce la muerte fingida de la vaca y el vino se transforma en su sangre, que todos los mozos acuden a beber, pues al beber la sangre del animal, éste le transmite su fuerza. En otros lugares, en lugar de vino los mozos beben limonada, con la misma simbología (Figura 14).

Al igual que ya se ha comentado como en numerosas celebraciones la comida comunal, cobra una gran importancia en el desarrollo de los distintos rituales, no hay que olvidar que las bebidas también ocupan un lugar destacado dentro del ritual festivo. Así es frecuente que en las distintas localidades se repartan una serie de bebidas en el llamado "refresco", junto a diversos alimentos, que de igual forma les compete elaborar a los miembros de la cofradía o de la corporación municipal. Se trata de bebidas, que son denominadas de diferentes formas según las regiones, con pocos grados de alcohol, siendo el vino el protagonista que se mezcla con otras bebidas con el fin de conseguir una bebida apta para todos los presentes a la fiesta desde los más pequeños a los más ancianos.

Lanzamiento de alimentos

Al hablar de los alimentos en las fiestas se ha señalado como su función principal es la de ser consumidos o guardarlos a modo de amuleto protector. Pero también hay que señalar como en ocasiones aparecen alimentos formando parte del ritual festivo, que su destino no es el consumo o la protección sino el lanzamiento, que manteniendo su función ritual, en ocasiones, se introduce como un divertimento y puede llegar a convertirse en el generador y protagonista de la fiesta. Esto se puede observar por ejemplo, en la presencia de tubérculos que son lanzados por la población infantil al Jarramplas y que éste debe soportar, como parte del cumplimiento de su promesa,



hecha a San Sebastián en El Piornal (Cc). O en Fuente el Fresno (C. R.) donde con motivo de las fiestas patronales de Santa Quiteria la harina cumple una doble función. Por una parte se hacen unas tortas con harina, aceite, agua y anís llamadas "caridades", que se bendicen y reparten por todo el pueblo, de casa en casa dos días después. Esa misma noche es conocida como "de la harina", pues todo el pueblo, mayores y pequeños se lanzan unos a otros harina, por lo que el pueblo amanece al día siguiente blanco. (González Casarrubios, 2004, 212).

La presencia de otros alimentos que se utilizan como arma arrojadiza, de nuevo aparece por ejemplo en Buñol (Val) en la denominada fiesta de la Tomatina, por los miles y miles de kilos de tomates que se lanzan unos a otros en una incruenta batalla. O en Tarazona (Te) donde, de nuevo miles de kilos de tomates son lanzados al "cipotegato". Las bebidas, concretamente el vino, también son lanzados en determinadas fiestas, como sucede por ejemplo en Haro (La R.) donde con motivo de la denominada *Batalla del vino* se emplean unos setenta mil litros de vino como líquida e incruenta munición (Sánchez, 1998, 280).

Por último, vinculado a los lanzamientos de alimentos, no se pueden dejar de citar el lanzamiento de caramelos que se encuentra presente en la inmensa mayoría de las cabalgatas que tienen lugar, especialmente con motivo de las fiestas de Carnaval y la víspera de los Reyes Magos.

FIESTAS DE NUEVA CREACIÓN

Por el contrario la presencia de alimentos en fiestas de reciente creación también aparece como generador de potenciar distintos alimentos que como icono de la economía de la zona han generado una determinada fiesta, por ejemplo la fiesta del Azafrán en Consuegra (To) (figura 15). O la del Ajo en Las Pedroñeras (Cu), y un sinnúmero más de fiestas repartidas por toda la geografía. En las páginas anteriores se ha tratado de señalar una serie de alimentos

presentes en numerosas celebraciones, que se han mantenido y transmitido de generación en generación. Pero también hay que señalar aquellos que se han incorporado recientemente y que forman parte de ese ritual festivo. Como ejemplo se pueden señalar las comidas creadas por iniciativa municipal y que forman parte de la fiesta patronal o bien las que han surgido en fiestas de reciente creación. Centrándonos en este segundo tipo, puesto que de las anteriores ya se ha hablado, es interesante el analizar por qué aparecen determinados alimentos. En primer lugar no hay que olvidar la importancia que se le está dando al llamado turismo cultural, que, en ocasiones, rememora un hecho histórico. Por ejemplo la llamada "Ruta del Emperador" que tiene lugar desde Aldeanueva de la Vera (Cc) hasta Cuacos (Cc). En esta ruta participan miles de personas que a su paso por cada una de las poblaciones, que forman parte del recorrido, son agasajados por los vecinos de las distintas localidades, ofreciendo en la primera de ellas chocolate con churros, en otras dulces acompañados de vino, etc. (Figura 16).

O los numerosos concursos de alimentos, previamente elaborados, como por ejemplo la paella, signo de identidad de Valencia, que forma parte de los diferentes actos que se desarrollan durante las fiestas de numerosas poblaciones, por ejemplo en Burjasot (Va) con motivo de la Asunción de la Virgen María.

Para finalizar hay que señalar como distintas actividades domésticas que estaban presentes en la vida cotidiana y relacionadas con el autoabastecimiento, como sucedía por ejemplo con la matanza del cerdo, en la actualidad se han ritualizado y se han convertido en generadores de una festividad al haber perdido su función habitual. Ya no son necesarias para solventar las necesidades de una población pero al estar tan implicadas en ella se han convertido en un elemento festivo, al que acude todo el que lo desea y participa en las distintas tareas, para consumir a continuación los productos recientemente elaborados.



LOS ALIMENTOS COMO PARTE DE UNA ACTIVIDAD LABORAL

Una nueva función que alcanzan ciertos alimentos, está ligada a las actividades laborales, tanto vinculadas al ciclo agrícola como al ganadero. Por ejemplo, era muy frecuente entre ganaderos cuando se ajustaba o contrataba a los pastores se cerraba el compromiso comiendo un cordero que compartía el ganadero con los pastores. Vinculado al ciclo agrícola, eran frecuentes las comidas, que a modo de confraternidad, se celebraban al finalizar la cosecha de cereal, cuando se traía el último carro cargado con la mies. Aparecía muy ornamentado y coronado con una cruz de espigas, por lo que se decía vulgarmente en la localidad hoy es "la cruz de fulano..." refiriéndose a que ese agricultor daba por finalizada la recogida de la cosecha. Se consideraba una fiesta de acción de gracias y de confraternidad, que solo implicaba a los trabajadores de la casa, que ese día tenían el privilegio de compartir esos alimentos con el dueño de las tierras y éste invitaba, entre otros

alimentos a garbanzos tostados, "tostones", ensalada y vino. Pero este tipo de fiestas se repetían al finalizar las tareas de la recogida de la aceituna, o al terminar la vendimia de la uva.

CONCLUSIONES

Como conclusión a todo lo expuesto se puede señalar que la presencia y funciones de los alimentos a lo largo del ciclo festivo son muy diversas. De todos, hay que destacar la presencia del pan, que sirve como ofrenda, ritual que se practica de muy diversas maneras, y, como símbolo de unión entre todos los presentes, a modo de comunión general, al ser repartido, una vez bendecido y finalmente consumido. Pero no solamente aparece el pan sino que están presentes otros alimentos, que en sí mismos pueden o no cumplir un ritual específico, pero siempre sirven como elemento de unión entre todos los participantes a la fiesta, se trata de las comidas comunales organizadas por distintas agrupaciones de índole religiosa o civil.

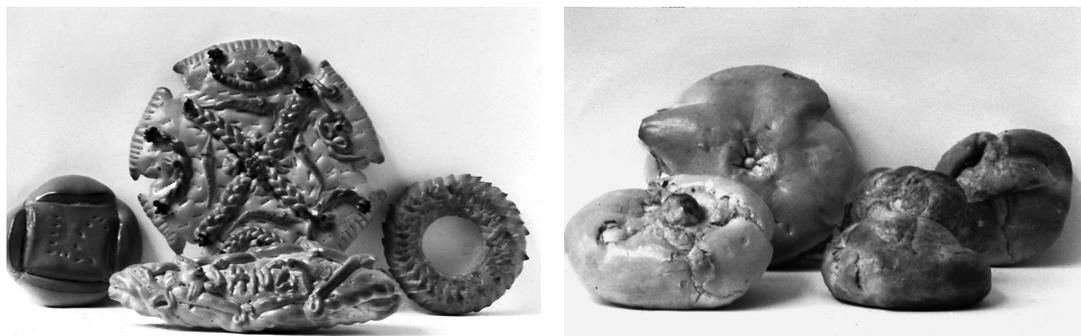




BIBLIOGRAFÍA:

- GONZALEZ CASARRUBIOS, C. (1985): "La fiesta de San Gregorio en Torremanzanas". *Narria. Estudios de Artes y Costumbres Populares*, 37-38. Madrid.
- GONZALEZ CASARRUBIOS *et alii* (2004): *Las fiestas populares de Castilla-la Mancha*. JCCM. Albacete.
- GONZALEZ TURMO, I. (1992): "Rituales alimenticios y ocasiones festivas (1)". *El Folklore andaluz. Revista de Cultura Tradicional*, 8. 39-53.
- NAVARRO ESCOLANO, A.M. (2007): Horno. *Libro de los Oficios del monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe*. T. I. Ministerio de Cultura. Madrid.
- SIRVENT, M^a Concepción (2013): "Otros panes rituales". *Fiestas San Gregorio 2013. Torremanzanas*, 40-47.
- VIÑAS, C. y PAZ, R. (1971:) *Relaciones Histórico-Estadísticas de los pueblos de España hechas por iniciativa de Felipe II*. Ciudad Real. CSIC. Madrid.





Figuras 1 a-b.- Panes de boda y de muerto. MATP



Figura 2.- Mujeres elaborando las "caridades". San Jorge. Villanueva de Alcardete (To)



Figura 3.- Subasta de conejos cazados por los vecinos. Carnaval de Ánimas. Almorox (To)



Figura 4.- Diablos pidiendo alimentos por las casas. La Candelaria y San Blas. Almonacid del Marquesado (Cu)

260



Figura 5.- Lanzamiento de roscas ofrecidas a San Roque. Sorbas (Alm)



Figura 6.- "Mollete" colgado del yugo del buey que desfila en la procesión de Sto. Domingo. Santo Domingo de la Calzada (La R.)



Figura 7.- Claveriasas portando el pan bendito. San Gregorio. Torremanzanas (Ali)



Figura 8.- Mayordoma portando la "torta de piñonate". La Candelaria. Fresnedoso de Ibor (Cc)



Figura 9.- La Candelaria con la "pica" o rosca en el brazo. La Alberca (Sa)



Figura 10.- Ramo procesional. Corpus Christi. Valverde de los Arroyos (Gu)



Figura 11.- Reparto de "las tetas de Santa Quiteria". Rozalen del Monte (Cu)



Figura 12.- Comida de la cofradía de Pecados. Corpus Christi. Camuñas (To)



Figura 13.- Elaborando la caldereta con la carne del toro, para la comida comunal



Figura 14.- Fiesta de la Monda de la Rosa del Azafrán. Consuegra (To)



Figura 15.- Los judíos beben “ la sangre” de la vaquilla. San Sebastian. Fresnedillas de la Oliva (M)



Figura 16.- Reparto de alimentos. Ruta del Emperador. Cuacos (Cc)





NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE ORIGINALES

1.- Los trabajos deberán presentarse mecanografiados en formato DIN A-4 por una sola cara con un máximo de 30-35 líneas, con un margen mínimo de 4 cms. Todas las páginas deberán ir numeradas. Las notas se presentarán al final del manuscrito. La extensión máxima del trabajo será de 10.000 palabras y 10 ilustraciones. No se aceptará ninguna contribución que haya sido publicada en otra revista o vaya a serlo.

2.- Cada texto debe estar precedido de una página que contenga el título del trabajo, el nombre y apellidos del autor (es), así como una dirección, un teléfono de contacto o dirección de correo electrónico.

265

3.- En el encabezamiento del trabajo, bajo el título y antes que el resumen, se indicará el nombre del/los autor(es), así como el centro o centros en los que trabajen.

4.- Los trabajos contarán siempre con un resumen en castellano y un abstract en alguno de los idiomas oficiales de la Unión Europea, con un máximo de 10 líneas para cada uno de ellos. Además se deberá acompañar de un máximo de seis palabras clave tanto en castellano como en uno de los idiomas oficiales de la Unión europea.

5.- Con el original se entregará una copia en soporte magnético en formato textos Word. En la etiqueta se indicará el título del trabajo, autor(es).

6.- Todas las ilustraciones deberán numerarse correlativamente, independientemente de que se trate de fotografías, dibujos, gráficos o tablas. Los dibujos incluirán escala gráfica. No se pueden realizar reproducciones a color. Deberán tener la calidad suficiente para su reproducción y deberán adjuntarse en archivo aparte del texto, en formato JPG. Los pies de las figuras deberán incluirse en hoja aparte con los datos completos de su identificación.

7.- Las referencias bibliográficas deberán hacerse siempre del modo siguiente:

7.1.- En las citas en el texto se pondrá el apellido del autor en minúscula, seguido del año de publicación y la (s) página(s) y figura (s) separadas por comas. Estas citas figurarán en el texto entre paréntesis, no al final, ni a pie de página. Por ejemplo: (Abad Casal, 1983,185); L. Abad (1983,185) indica que...

7.2.- Las notas largas y comentarios irán al final del texto con las referencias bibliográficas igual que en 7.1.



8.- Al final del trabajo se incluirá una lista bibliográfica, ordenada alfabéticamente según el primer apellido del autor (es). Si de un auto se incluyen varias obras, se ordenarán de la más antigua a la más moderna. Si hay obras de un autor en un mismo año, se distinguirán con letras minúsculas (a,b,c, etc.) que se incluirán en las referencias 7.1.

8.1.- Cuando se trate de un libro o monografía se citará por este orden: apellido(s) del autor(es) en mayúscula, seguidos por la inicial del nombre propio. A continuación se indicará el año de publicación entre paréntesis, dos puntos. el título en cursiva y el lugar de edición. Ejemplo: GARCÍA Y BELLIDO, A.(1949): *Esculturas romanas de España y Portugal*. Madrid.

8.2.- Cuando se trate de un artículo o capítulo de una revista o monografía, se pondrá el apellido(s) del autor(es) en mayúscula, seguidos por la inicial del nombre propio. A continuación se indicará el año de la publicación entre paréntesis, el título del artículo entre comillas, nombre de la revista en cursiva, volumen o número de páginas, separados por comas. Ejemplo: ABAD CASAL, L. (1983): "Un conjunto de materiales de la Serreta de Alcoy", *Lucentum*. 2, 173-197. En el caso de que los títulos de las revistas vengan abreviados, deberán utilizarse las abreviaturas de *L'Année Philologique*, *American Journal of Archeology* o *Archäologische Bibliographie*, indicando siempre el sistema utilizado.

266

9.- NOTA FINAL: El comité de redacción no se responsabiliza de las erratas o errores tipográficos que puedan aparecer en la publicación, por lo que ruega a los autores que cuiden al máximo los textos que entregan en soporte informático, dado que la reproducción se realizará a partir de los mismos, ya que no se remitirán pruebas de imprenta a los autores por razones de coste. Así mismo, el Comité de Redacción se reserva el derecho de devolver los originales que no se correspondan con la línea de la Revista, o que no cumplan estas normas de redacción.

ENTREGA DE ORIGINALES:

Asociación Española de Amigos de la Arqueología
Apartado de correos: 14.800 MADRID
info@amigosarqueologia.com



