



PHICARIA

ENCUENTROS INTERNACIONALES DEL MEDITERRÁNEO

I CONGRESO

SOBRE LA PRODUCCIÓN
EN LAS SOCIEDADES MEDITERRÁNEAS

LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Arqueología, historia y futuro de la dieta mediterránea

PHICARIA

Encuentros Internacionales del Mediterráneo.

I Congreso sobre la producción en las sociedades mediterráneas.

La producción de alimentos. Arqueología, historia y futuro de la dieta mediterránea.

© de los textos y las imágenes:

Sus autores.

© de esta edición:

Universidad Popular de Mazarrón.

Concejalía de Cultura.

COORDINACIÓN

José María López Ballesta.

COMITÉ CIENTÍFICO

Sebastián Ramallo Arcas.

María Milagros Ros Sala.

María del Carmen Berrocal Caparrós.

Jesús Bellón Aguilera.

Fernando Guil Cid.

Juan Francisco Belmar González.

PORTADA

Muher.

IMPRIME

I.G. Novoarte, S.L.

ISBN: 978-84-616--3667-9

Depósito Legal: MU-339-2013

Impreso en España / Printed in Spain

ÍNDICE

CULTIVOS Y RÍTMOS AGRARIOS: EL INICIO DE LA AGRICULTURA Y LA DOMESTICACIÓN DE LAS PLANTAS. Ramón Buxó Capdevilla	13
LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN LAS CIUDADES FENICIAS DEL SURESTE DE IBERIA. Carmen Ana Pardo Barrionuevo y José Luis López Castro	27
PASADO, PRESENTE Y FUTURO EN LA GESTIÓN INTEGRAL DE AGUAS ORIENTADAS AL RIEGO DE CULTIVOS AGRÍCOLAS: LA DESALACIÓN Y REUTILIZACIÓN COMO HERRAMIENTAS DE APOYO SOSTENIBLE AL CICLO DEL AGUA. Enrique Guardia Gómez	41
PRESENTE Y FUTURO DE LA DIETA MEDITERRÁNEA. Paula M. Perigo Bayonas	57
SABORES, MERCADOS E IDENTIDADES EN EL MEDITERRÁNEO. Jesús Contreras y Joan Ribas	71
NUTRICIÓN Y SALUD: DIETA SALUDABLE Y ALIMENTOS FUNCIONALES. Dr. Salvador Zamora Navarro y Dra. Francisca Pérez Llamas	81
LOS SILOS MEDIEVALES DEL YACIMIENTO DE "LOS VILLARES" (MURCIA). Jesús Bellón Aguilera y Benjamín Rubio Egea	101
LA DIETA AVÍCOLA EN EL SIGLO XV-XVI: CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE AVES EN EL CASTILLO DE MONTSORIU (MONTSENY). Violeta Novella Dalmau y María Saña Seguí	109
PRODUCCIÓN Y CONSUMO CÁRNICO A INICIOS DEL NEOLÍTICO: ANIMALES DOMÉSTICOS EN EL POBLADO DE LA DRAGA (BANYOLES) (5300-5000 CAL BC). Vanessa Navarrete Belda y María Saña Seguí	119
LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA EN EL MARRUECOS ANTIGUO: DE LA PRODUCCIÓN A LA DISTRIBUCIÓN. Mohamed El Mhassani	129
RITUALES Y COMENSALIDAD EN ÉPOCA CAMPANIFORME: LOS CASOS ITALIANOS DE PADRU JOSSU, SANLURI Y FOSSO CONICCHIO, VITERBO. Claudia Pau y Antonio Ruiz Parrondo	141
EL CONSUMO DE PESCADO Y MARISCO EN EL MUNDO FENICIO. Laura Moya Cobos	151
EL VALLE MEDIO DEL EBRO, ZONA DE IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN ÉPOCA ROMANA. Oihan Mendo Goñi	159
LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO EN EL POBLADO IBÉRICO DE SANTA CATALINA DEL MONTE. LA ALBERCA DE LAS TORRES (MURCIA). Carlos Martínez Martínez y Noelia Labrador Pérez	169
EL TORCULARIUM BAJOIMPERIAL DE CADIMA. Oscar López Jiménez, Victoria Martínez Calvo y Francisco Llidó López	177
UN CENTRO COMERCIAL DEL s.IA.C. EN LA ALTA ANDALUCÍA, EL CERRO DE LA ATALAYA EN LA HIGUERA (JAÉN). Vicente Barba Colmenero y Alberto Fernández Ordoñez	181

**EL VALLE MEDIO DEL EBRO, ZONA DE IMPORTACIÓN Y
EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN ÉPOCA ROMANA**

OIHAN MENDO GOÑI

EL VALLE MEDIO DEL EBRO, ZONA DE IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN ÉPOCA ROMANA

OIHAN MENDO GOÑI

Las culturas mediterráneas con vocación expansiva anteriores al poder romano, tanto la griega como la fenicia, tuvieron cierto grado de influencia en la cultura alimenticia de los pueblos indígenas peninsulares con los que entraron en contacto, sobre todo a través de la importación de alimentos, y en algunos casos a la implantación de nuevas especies (BLÁZQUEZ, 1997). Pero sin duda, no será hasta la integración de la península, en el ya famoso proceso conocido como romanización, cuando las costumbres culinarias indígenas muten en otras propiamente romanas y por lo tanto netamente mediterráneas, fenómeno materialmente visualizable en la evolución formal y técnica de las producciones cerámicas en uso.

De este modo podemos afirmar que durante los cuatro primeros siglos de nuestra era, a lo largo y ancho del imperio, desde *Germania* hasta *Africa* y desde *Hispania* hasta Egipto, la dieta consumida por sus habitantes era, con muy pocas variantes determinadas por el clima, casi idéntica. De entre todos los productos, los obtenidos del cultivo de la triada mediterránea, componían la base del sistema alimenticio romano. En primer lugar el grano, cebada y trigo especialmente, que eran los alimentos básicos de la plebe y con los que se obtenía la harina, utilizada luego para la elaboración de los populares panes o papillas (*pultes*). En segundo lugar, el aceite, importantísimo producto en el organigrama alimenticio romano y utilizado también como combustible o engrasante. En tercer y último lugar la uva y su derivado, el vino, siendo este último bebida apreciadísima por la cultura romana, donde alcanzaría cotas de refinamiento comparables a las actuales.

Además de estos tres alimentos, también eran muy consumidas las legumbres (lentejas, garbanzos o habas) y las verduras (cebolla, col, berza), preparadas en sopas o potajes.

Respecto a la carne, hay que señalar que su utilización no era muy abundante entre las clases bajas, consumiéndose casi exclusivamente cerdo, ovino, vacuno y algún ave de co-

rral, puesto que los animales eran más utilizados para producciones secundarias como lácteos, huevos o lana (ESCRIBANO, 2000). Entre las clases altas la variedad cárnica era mayor, añadiéndose ciervos, jabalíes u otros animales de caza, precisando, también, de una elaboración más cuidada, siendo muy apreciadas las vísceras, hoy tan denostadas. El pescado, indispensable en cualquier dieta mediterránea era otro gran protagonista, consumido en zonas costeras fresco y en el interior en salazón.

El consumo de fruta (manzanas, higos o ciruelas) venía determinado en gran medida por la disponibilidad ecológica del entorno, y algunas de ellas, melocotones o albaricoques, eran consideradas como exóticas y exclusivas. A todos estos elementos hemos de añadir la recolección de frutos secos y silvestres, que actuaban como complemento nutricional.

Por último quedan por mencionar tres elementos básicos en la dieta romana, las especias, la miel, utilizada como edulcorante y la sal, principal sazonador y conservante en época romana.

La génesis de la introducción de estos productos en las sociedades indígenas, como las del valle medio del Ebro, está estrechamente relacionado con el propio proceso romanizador.

El valle medio del Ebro, compuesto por la mitad sur de Navarra, Álava y La Rioja se integró en la órbita romana entre el 179 a.n.e., momento de fundación de la ciudad de *Graccurris* por el general Tiberio Sempronio Graco, y el 44 a.n.e., fecha de la batalla de Andagoste (OCHARAN, *et. al*, 2002), reflejo de los últimos coletazos de integración de este territorio, anterior a las Guerras Cantabras. Como vemos, las unidades legionarias tienen gran protagonismo en los hitos romanizadores del valle medio y alto del Ebro, pero además, tal y como explican Morillo y Salido (2010), la administración militar intentaba mantener dentro de las legiones un nivel de vida equiparable al de un ciudadano romano, lográndose éste, en gran parte, gracias a la alimentación. El vino, aceite, grano, legumbres, frutas y salazones consumidos por

los legionarios¹ deberán ser en un primer momento importados de otras zonas ya integradas en la administración romana, pero en los territorios donde eran de fácil cultivo, como el valle del Ebro, no tardarán en promocionarse la producción de alimentos propiamente mediterráneos destinados al abastecimiento militar y urbano.

El valle medio del Ebro, con un clima soleado aunque con inviernos fríos, era una zona adecuada para el cultivo tanto de vid como de olivos y cereales. Además, el Ebro, articulador de toda esta área y sus numerosos afluentes (Aragón, Arga, Ega), permitían el cultivo de verduras y hortalizas. No hay que despreciar la cercanía del valle medio del Ebro respecto al Cantábrico oriental, ya que éste es un territorio muy apto para la producción de frutas, la ganadería y obviamente la producción de pescados y derivados como el *garum*. Pero además, tenemos que tener presente, que el Cantábrico oriental, tan abrupto en general, cuenta con una serie de estuarios, fondeaderos y puertos naturales que son perfectos para la carga y descarga marítima de productos primarios, entre ellos alimentos exclusivos con destino el valle del Ebro.

Otro aspecto que debemos tener en cuenta a la hora de estudiar la exportación e importación de materias primas, es la configuración del sistema poblacional romano, que en el valle medio del Ebro y el Cantábrico oriental se alargará hasta mediados del siglo I d.n.e. De este modo, surgirán una serie de ciudades y enclaves de tamaño medio o pequeño² en cercanía o relación con los cursos fluviales. Este fenómeno ciudadano resulta importante ya que “la ciudad, más que producir ella misma, pone en movimiento los procesos productivos de excedentes en el campo” (CHIC, 1999: 253), destinados a su propio abastecimiento o en menor medida a la exportación. Las ciudades de nuestro entorno que ejercen de puntos redistributivos son *Pompaelo* (Pamplona, Navarra), *Veleia* (Trespuentes, Álava), *Vareia* (Varea, La Rioja) y en el Cantábrico *Oiasso* (Irún, Gipuzkoa). A pesar de ello, durante la época romana, se calcula que la mayoría de la población, en torno a un 75,77% (CARRERAS, 1996: 107), vivía en áreas rurales, *vici* o *villae* dedicadas a labores agropecuarias. Desgraciadamente, a falta de prospecciones más profundas en el área del valle medio del Ebro, nuestro conocimiento de las áreas rurales y su articulación es limitado. En cualquier caso, resulta claro que las *villae* se ubican en relación con las principales vías de comunicación terrestres y fluviales (GARCÍA, 1995), tal y como demanda

Columela en su tratado agrícola (*De Re Rustica* I, 2, 3), puesto que una buena localización facilitaba la exportación e importación de productos³. Por lo tanto, además de tener una vocación de autosuficiencia en lo que a materias primas se refiere, las fincas agrícolas producirán una serie de excedentes destinados a compradores públicos o privados que serán los encargados de su transporte hacia las áreas demandantes.

Entramado viario y transporte de alimentos en el valle medio del Ebro.

Para que el estudio de la comercialización de productos en el valle medio del Ebro sea completo, resulta imprescindible, como es obvio, un repaso de las principales vías de comunicación con las que contaba éste territorio. Desgraciadamente al igual que ocurría en el caso del poblamiento, respecto a la red viaria únicamente conocemos en profundidad las mallas primaria y en cierto modo secundaria (*viae publicae*), desconociéndose por completo la red de calzadas encargada de articular los espacios rurales (*viae vicinales*). A pesar de ello, el conocimiento sobre la malla es suficientemente amplio como para poder extraer conclusiones sobre los circuitos de importación y exportación de alimentos, al menos durante el alto imperio (S. I-II d.n.e.).

Como podemos observar en el mapa (**Fig. 1**) el entramado viario forma una malla cuasi reticular con dos vías principales, la 1/32 y 34 del Itinerario de Antonino⁴ en sentido este-oeste y la *Tarraco-Oiasso* o la *Deobriga-Flavio-briga* en sentido norte-sur. Además de estas vías terrestres, el valle medio del Ebro tenía otras dos vías de comercialización, la *via maris* y el propio río Ebro. La ruta cantábrica era utilizada tanto por una navegación de altura, que únicamente paraba para repostar en su viaje hacia el Atlántico norte, como por otra de bajura, encargada de comercializar los productos a escala regional (ESTEBAN, 2003: 20). En lo que al Ebro concierne, su utilización como ruta de transporte, al menos oleico, queda constatada por un pasaje clásico que lo denomina *oleum flumen* (Avieno, *Ora Maritima*, 505), ya que el propio río era el encargado de comercializar el aceite producido en sus riberas.

En un sentido amplio, el valle medio del Ebro forma un gran nudo viario que pone en relación el Mediterráneo con el Atlántico y la *Galia* con *Hispania*. Para hacer posible la organización de este espacio, la administración se sirvió de

¹ Las cantidades de cada producto que recibía cada legionario estaban contabilizadas. En el caso de aceite cada soldado contaba al año con 48 librae (CARRERAS, 1997: 169) y en el del vino 98,55 litros anuales aproximadamente (MENENDEZ 2002: 456).

² Calagurris 3728 habitantes, Pompaelo 3495, Veleia 2795 (MONFORT, 1996: 104-105).

³ Ejemplo de ello es la *villae* situada en la ribera del Ebro en Dehesa de Baños, Chipriana (Zaragoza). (VILLANUEVA, 1994: 131).

⁴ Estas vías eran las encargadas de conectar Asturica Augusta (Astorga) importante ciudad del militarizado y rico en metales NW peninsular, con el mediterráneo a través de Tarraco (vía 1/32) y Aquitania mediante el importante centro redistribuidor de Burdigala (vía 34).

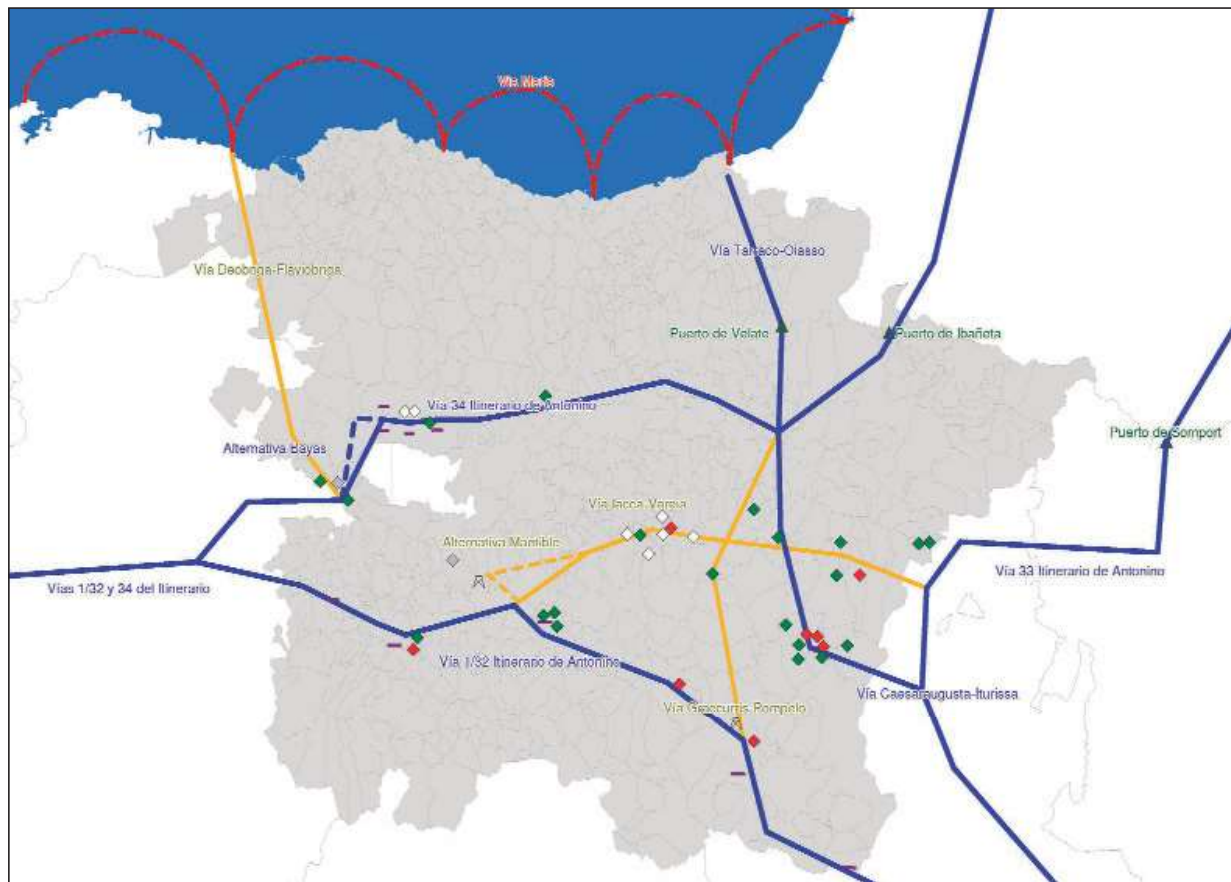


Figura 1. Entramado viario durante época romana. Elaboración propia.

tres ciudades en las que convergen vías y productos: *Pompaelo*, *Vareia* y *Oiasso*.

Vareia (Varea, La Rioja) era, según Plinio el Viejo, el último punto navegable del Ebro (Plinio *NH* III, 3. 21) y por lo tanto debió de contar con un puerto fluvial donde embarcar productos agrícolas de la zona y TSH de *Tritium Magallum* (Tricio, La Rioja) con destino a la costa catalana y el Mediterráneo. Estos productos llegarían a *Vareia* a través de la vía 1/32, calzada encargada de cohesionar la zona riojana. En el caso de *Oiasso* (Irún, Gipuzkoa), el puerto marítimo se ha identificado arqueológicamente, datándose su periodo funcional entre los siglos I y II de nuestra era (UR-

TEAGA, 2003). Gracias a él y a la vía que conectaba *Oiasso* con *Pompaelo*, la ciudad se convirtió en un importante punto de redistribución y carga de productos primarios y manufacturados, entre ellos TSH de Tricio, lo que corrobora el contacto entre el circuito marítimo y el valle medio del Ebro⁵. Por último, *Pompaelo* (Pamplona, Navarra) era la ciudad encargada de articular todo este territorio, bisagra entre el Cantábrico y el Mediterráneo, gracias a una red de comunicaciones que le ponía en contacto con todas las regiones limítrofes importantes en el circuito comercial, Aquitania, el NW peninsular, el valle del Ebro y el Cantábrico oriental.

⁵ Se ha propuesto tal dinamismo para el puerto irunés que incluso se le ha supuesto una *statio* destinada al cobro del portoria, impuesto del 2 o el 2,5% sobre la circulación de mercancías y que era cobrado en especie por funcionarios estatales. (OZCARIZ, 2007).

Hemos de tener muy presente que a excepción de lugares y sectores muy concretos, como la producción oleica bética o vinícola layetana, la mayoría del comercio alimenticio se efectuaría a nivel local o interprovincial, puesto que el comercio a larga distancia tiene unos costes intermedios prohibitivos, que excepto en productos con alto coste añadido la hace económicamente insostenible. El ejército era el único capaz de soportar estas cargas y sólo gracias a la intervención de la administración estatal mediante la *annona militaris* (CARRERAS, 1997: 156). Por ello, debemos pensar que la mayor parte de las exportaciones alimenticias del valle medio del Ebro estaban destinadas a las regiones limítrofes, norte de *Hispania* y sur de la *Galia*, y es por ello que no se han localizado producciones masivas de ánforas en el valle medio del Ebro, ya que la producción alimentaria no tenía vocación de largo alcance.

Los encargados de comercializar los productos alimenticios eran una serie de comerciantes conocidos como *mercatores*, *negotiatores* y *navicularii*⁶ que actuaban por iniciativa privada o mediante un contrato del estado. Para el transporte mercantil éstos intermediarios se servían de carretas, generalmente de cama rectangular y ruedas macizas (*plaustra*), si el transporte debía realizarse por vías terrestres (CALERO, *et. al.*, 2008: 418) y de barcos de distinto calado (*ponto*, *rathis*, *scopha*), si el transporte era acuático (ESTEBAN, 2003: 13-14).

En cuanto a los recipientes en los que transportar los alimentos, el valle medio del Ebro presenta la peculiaridad de tener una concentración muy baja tanto de ánforas olearias béticas, como de vinícolas catalanas y gálicas. Es por ello que, como demandan Morillo y Salido (2010), deba ponderarse en mayor medida el uso de sacos, odres (*cullae*) y barriles para el transporte de mercancías⁷, ya que su papel en el transporte ha sido minusvalorado en la historiografía, quizá debido a su invisibilidad arqueológica. A estos recipientes perecederos deben añadirse los realizados en mimbre, puesto que un estudio reciente (CASTAÑOS, *et. al.*, 2010) ha probado que éste era el mejor material para el transporte de ostras, manteniéndolas en un estado apto para el consumo entre 7 y 12 días, tiempo suficiente para que los *mercatores* las transportasen al interior. Todos estos recipientes tienen la ventaja de que son más flexibles que los cerámicos, rompiéndose con menos facilidad y siendo por tanto, más aptos para el transporte terrestre.

Testimonios arqueológicos de producción e importación alimentaria.

La producción y la importación de alimentos son arqueológicamente rastreables a tres niveles: arquitectónico, cerámico y arqueobotánico o arqueozoológico. Mediante el primero pueden identificarse estancias destinadas al almacenaje (*granarium*, *horreum*, *siri*) o a la producción alimenticia, como las típicas piscinas de las *cetaria*. El estudio de la fabricación y distribución de la cerámica, ánforas primordialmente aunque no exclusivamente⁸, permite localizar centros de producción, distribución y recepción de materias primas. Por último, los cada vez más frecuentes estudios arqueobotánicos y arqueozoológicos, van ayudándonos a conocer tanto el medio ecológico circundante como los alimentos consumidos en cada yacimiento de época romana.

A continuación realizaré un breve repaso de las evidencias arqueológicas que permiten afirmar que el valle medio del Ebro era un importante punto de exportación e importación de alimentos.

Debemos comenzar con la producción cerealística, puesto que el valle del Ebro era, al igual que en la actualidad, importante productor de grano (BELTRÁN, 2002: 190). La administración fue, durante el alto imperio, uno de los mayores compradores de grano, para asegurarse el abastecimiento de la ciudad de Roma, el ejército y los periódicos actos de evergetismo estatal. Desgraciadamente los materiales utilizados para su transporte, como sacos, suelen resultar invisibles arqueológicamente y excepto en casos excepcionales, como cuando se identifican *granarium*, es difícil relacionar un almacén con la producción cerealística. A pesar de ello se han logrado identificar dos almacenes relacionados con la acumulación de grano en el valle medio del Ebro, uno en el recinto militar de Atxa (Vitoria, Álava) (MORILLO, *et. al.*, 2010: 158; GIL, 1995) y otro en la villa romana de San Esteban (Falces, Navarra) (MEZQUÍRIZ, 1987). El destino de esta producción pudieron ser zonas deficitarias como la vertiente atlántica, que si bien produjo grano (PEÑA-CHOCARRO, 1997: 686), debió contar con un suministro adicional, procedente por su proximidad del valle del Ebro.

En el caso de la producción vinícola, los vestigios arqueológicos resultan mucho más esclarecedores. La mayoría de testimonios de ánforas vinarias que tenemos en el valle medio del Ebro se fechan en épocas muy tempranas, en torno al cambio de era. Las formas predominantes son la Dressel

⁶ Los tres son comerciantes, pero mientras los *negotiatores* eran generalmente los encargados de los transportes de larga distancia, los *mercatores* se encargaban de hacer llegar esos productos a los puntos más recónditos del territorio. Los *navicularii* eran simplemente los comerciantes especializados en el transporte marítimo (GARCÍA, 1999).

⁷ Un ejemplo iconográfico de la importancia de este tipo de recipientes lo tenemos en la pátera de Otañes, donde está claramente representado un carro cisterna de tipo galo destinado al transporte de líquidos.

⁸ Otros productos importados manufacturados, como cerámica, vidrio o metal trabajado, también son un buen indicador de la procedencia de los alimentos a los que acompañaban.

2-4 o la Pascual 1 procedentes de Cataluña⁹, aunque también se han localizado formas gálicas como las Gauloise 1 y 3 (FILLOY, 1997: 343). Estas formas constatan la importación de caldos desde la zona layetana y catalana alrededor del S. I d.n.e, pero que debieron ser prontamente sustituidos por una producción a nivel local, como lo demuestra la *figlina duorum Gallorum*, situada probablemente en las inmediaciones de *Calagurris* (Calahorra, La Rioja) (LUEZAS, 2000: 18). Esta factoría estaba dedicada a la producción de contenedores que albergasen e hiciesen transportable la producción vinícola de los alrededores.

De este modo, a partir de finales del S. I d.n.e. y con una perduración que en algunos casos llega hasta el S. IV d.n.e., encontramos gran cantidad de *villae* dedicadas a la producción vinaria, tanto en Navarra (Falces, Funes, Arellano, Monteagudo, Liédena), como en La Rioja (Villamediana de Iregua, Berceo, Medrano). De entre todos estos lugares destacan las *villae* de Funes y Arellano, la primera por contar con cuatro salas de pisado con sus respectivos lagares, en una labor claramente industrial (GARCÍA, 1995: 236), y la segunda, por contar con dependencias para la producción y almacenaje de vino entre los S. I-IV d.n.e, donde destaca una impresionante *cella vinaria* que todavía conservaba al excavar 34 *dolia* (GARCÍA, 1997: 586).

El tercer elemento que compone la tríada mediterránea y que contó con una producción de importancia notable en el valle medio del Ebro es la oleica. Al igual que ocurre en la producción de vino, contamos con algunos ejemplos de ánforas olearias béticas (Beltran IA, Beltran II, Dressel 20), pero en porcentaje muy bajo respecto al que debería, lo que nos lleva a pensar en una producción local de aceite en el valle medio del Ebro a partir del principado de Augusto (BELTRÁN, 2002: 201).

Los establecimientos dedicados a la producción oleica son numerosos: el Cerrao (Sada, Navarra) con *torcularia* y dos lagares (S. I-IV d.n.e.), Liédena (Navarra) con un trujal y un lagar (S. IV) (GARCÍA, 1995: 238)¹⁰, y diversos ejemplos en La Rioja (Eras de San Martín, Hornos de Moncalvillo, Murillo del río Leza, Turrios). El aceite producido en estos lugares tenía diversas categorías, desde el excelente *flos olei* (aceite virgen), hasta otro no apto para el consumo humano y reservado como engrasante o combustible de lucernas.

Gran parte de este aceite se destinaría al consumo local, pero otro buen porcentaje debió exportarse a regiones limítro-

fes, en especial a la vertiente atlántica y el NW peninsular, sin despreciar el comercio hacia el este a través del Ebro (*oleum flumen*). Pero sin duda, tanto el Cantábrico oriental como los campamentos del NW fueron los principales demandantes del aceite producido en el valle medio del Ebro, debido a su necesidad de abastecer al contingente legionario y a las lucernas con las que se trabajaba en las minas. El transporte del producto oleico debió realizarse mayoritariamente mediante odres reforzados con pez, a juzgar por el bajo porcentaje de ánforas olearias tanto béticas como de otro tipo halladas en estos recintos militares (CARRERAS, 1997: 168-169). Esto refuerza la teoría de que el transporte se realizó por vía terrestre, utilizando la ruta 1/32 del Itinerario de Antonino en el caso del NW, y la *Tarraco-Oiasso* en el caso de la vertiente atlántica, ya que los odres son más adecuados para el transporte terrestre por su mayor flexibilidad frente a las ánforas.

En lo que respecta a los productos alimenticios de procedencia animal, cárnicos sobre todo, presentan un problema de interpretación, ya que resulta casi imposible averiguar en que casos son productos importados, a no ser que se trate de especies desconocidas en la zona. En el caso de los yacimientos del valle medio del Ebro, la mayor parte de restos corresponden a la tríada formada por vacas, ovejas y cerdos (ESCRIBANO, 2000: 207), que eran los que formaban el sustento cárnico principal, complementado con alguna pieza de caza (ciervo, jabalí y conejo) y en algunos casos con aves de corral (CASTAÑOS, 2007-2008: 1165). Como podemos deducir es prácticamente imposible saber si estos animales provenían de alguna región limítrofe, pues todas son especies de sobra conocidas en épocas anteriores en el valle del Ebro.

El total del consumo piscícola de esta zona, exceptuando las especies fluviales, sabemos que era importado. De esta manera sólo en el territorio histórico de Álava, se han constatado en niveles romanos restos de: anguilas, sardinas, doradas, meros, rodaballos y lenguados (ESCRIBANO, 2000: 205). Resulta evidente que para poder importarse pescado al interior, los productos deben someterse a procesos de conservación, mediante escabechado, secado, ahumado o salazón (FERNANDEZ, 2002), proceso que se realizaría en los propios hábitats costeros. Algunas de estas factorías de salazón, llamadas *cetaria*, también fabricaban la famosa salsa, producto de la maceración de fragmentos de pescado, llamada *garum*. En el Cantábrico oriental tenemos dos localidades cercanas a *Oiasso*, cuyos nombres actuales vienen derivados del *cetaria* romano, Getaria (Gipuzkoa) y Gué-

⁹ Gracias a los sellos localizados en dos asas anfóricas procedentes del yacimiento de Cabriana (Burgos), se ha podido determinar su procedencia de los centros de Sta. Eulalia de Ronçana y Torre Llauder (Mataró) (FILLOY, 1997: 343), por lo tanto contenedores del famoso vino layetano.

¹⁰ García (1995) también nos informa de un posible establecimiento miliciano en la propia villa de Liédena, destinado, quizá, a la protección del producto agrícola.

thary (Aquitania, Francia) (ESTEBAN, 2003: 24), que además cuentan con restos romanos, evidencias de una producción casi industrial de productos pesqueros en el Golfo de Vizcaya. Buena parte de ésta mercancía pesquera la importaba el valle medio del Ebro, introduciéndose en él de la mano de *mercatores* a través de las vías norte-sur, *Oiasso-Pompaelo* y *Flaviobriga-Deobriga* (Fig. 1).

Otro producto de procedencia marina importado con intensidad por el valle medio del Ebro eran los mariscos y moluscos. De entre toda la variedad identificada, el que mejor representa el proceso romanizador son las ostras, puesto que este producto es casi inexistente en zonas del interior en épocas anteriores y a partir de la introducción del modelo alimenticio romano su presencia se multiplica, hallándose restos de estos animales en casi todos los yacimientos de entidad. Como he mencionado anteriormente, recientes estudios de arqueología experimental han deducido que el mejor material para el transporte de ostras en condiciones óptimas es el mimbre (CASTAÑOS, *et. al.*, 2010), lo que prácticamente imposibilita su visibilidad arqueológica, al igual que ocurre con odres y toneles.

De soslayo, al mencionar los procesos de conserva, hemos citado un producto que tiene una importancia meridiana tanto en éste proceso, como en las propias necesidades alimenticias humanas, la sal. En el territorio que estamos estudiando hay tres puntos donde la obtención de sal mediante salinas se remonta, al menos, hasta época bajoimperial: Salinas de Oro (Navarra), Salinas de Léniz (Gipuzkoa) y Salinas de Añana (Álava). Pero existían otros métodos de obtener sal, mediante insolación en zonas costeras (ESTEBAN, 2003: 26) o directamente importándola por vía marítima desde Normandía (IGLESIAS, 1994: 61). El transporte de este producto debió realizarse mayoritariamente mediante sacos, por lo que es difícil su seguimiento arqueológico.

En cuanto al edulcorante romano universal, la miel, sabemos que la apicultura estaba bastante desarrollada en la cultura romana, pero hasta ahora hemos sido incapaces de determinar con exactitud como se efectuaba su transporte. Digo hasta ahora, porque se han identificado en diversos puntos del tercio norte de la Península y Aquitania (Fig. 2), una serie de fragmentos correspondientes a una producción de ollas de cerámica común, con borde plano de sección triangular y decoración incisa producidas en el valle del Ebro que

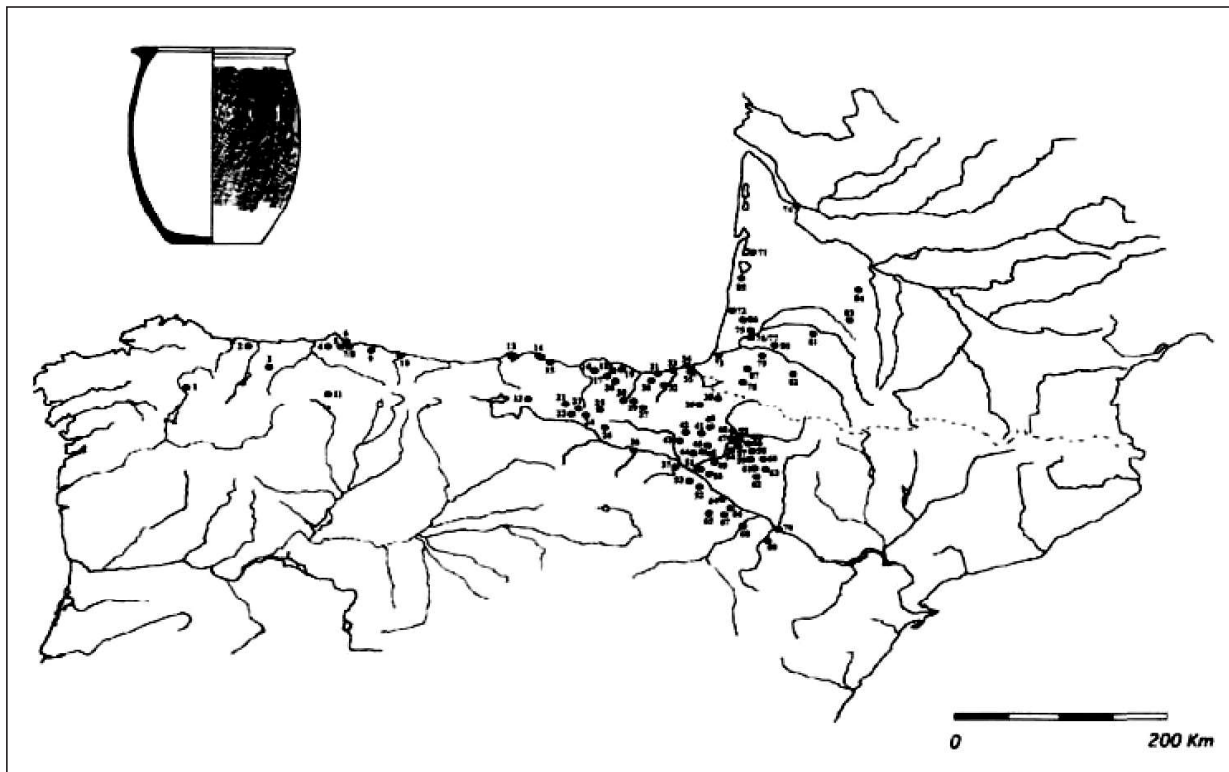


Figura 2. Dispersión de fragmentos de ollas de borde plano (FERNÁNDEZ OCHOA, *et. al.*, 1999).

están relacionadas con la exportación de miel (FERNÁNDEZ, *et. al.*, 1999), aunque Beltrán (2002: 204) las asigna al transporte de *garum*.

Por último y en lo que respecta a la importación y exportación de frutas, hay que congratularse por los hallazgos de restos de ciruelas, melocotones, uvas, guindas, higos y aceitunas realizados en el puerto de *Oiasso*. Normalmente este tipo de elementos orgánicos no perduran en el hostil suelo peninsular, pero el hecho de preservarse en condiciones inundadas y anaeróbicas permitió su conservación (PEÑA-CHOCARRO, *et. al.*, 1997). De entre todos los frutos citados, solo la aceituna es con toda seguridad importada, quizá del valle del Ebro, pero ciruelas, higos, guindas y sobre todo melocotones probablemente también procedan de otras zonas de *Hispania* o *Galia* (PEÑA-CHOCARRO, *et. al.*, 1997: 687), ya que el frío y las heladas del valle medio del Ebro no son las condiciones climáticas adecuadas para su cultivo.

Conclusiones

En resumen podemos señalar que el valle medio del Ebro, a pesar de no estar a la altura de zonas tan potentes en lo que a exportación de alimentos se refiere, como la Bética o la costa mediterránea, estuvo únicamente unos pasos por detrás de éstas en la comercialización de alimentos. A diferencia también de la costa mediterránea y la Bética, el valle medio del Ebro tampoco se especializó en la producción de ningún tipo de alimento, como lo demuestra la falta de una producción anfórica propia y masiva. Por el contrario contará con una producción alimentaria diversificada, compuesta, entre otros, por grano, vino, aceite, miel o sal, y destinada casi en su totalidad a las áreas limítrofes de la costa cantábrica, el NW peninsular y Aquitania, utilizándose mayoritariamente recipientes perecederos como odres, sacos o toneles para el transporte.

Como bien señalan Fernández y Morillo (1994: 230) “a partir de época flavia, [el estado romano abogará] por una ruta marítima específicamente cantábrica, como parte de un sistema de navegación de altura que conectaría el Mediterráneo con el Atlántico norte”, perdurando hasta la tardoantigüedad. La mencionada política flavia permitirá al valle medio del Ebro introducirse, a través del Cantábrico oriental, en una de las más importantes rutas comerciales. Pero los verdaderos catalizadores de la exportación alimentaria del valle del Ebro serán los acantonamientos militares del NW, que a partir del 74 d.n.e. estarán ocupados únicamente por la *legio VII gemina* y sus auxiliares. Por lo tanto, a partir de ese momento para satisfacer la demanda de alimentos de los militares era suficiente la producción del valle del Ebro, siendo además mucho más barato que importarlos de Italia (MORI-

LLO, *et. al.*, 2010: 150). El testimonio arqueológico de esta comercialización lo marcan las producciones de TSH procedentes de *Tritium Magallum* que acompañaba a las materias primas, puesto que aparecen masivamente en estos recintos militares. Otro argumento para justificar ésta exportación es la *statio* de *Segisamonensium*, a medio camino entre el valle medio del Ebro y los acantonamientos del NW, que fue ubicada ahí para el control del paso y quizá para el cobro del *portoria* de los alimentos destinados a los recintos militares (CARRERAS, 1997: 167).

Por ello, no es de extrañar que a partir del último cuarto del siglo I d.n.e., el puerto de *Oiasso*, que hasta ese momento se había dedicado mayoritariamente a la exportación de metales, evolucione en otro predominantemente comercial (URTEAGA, 1999). No resulta extraño, porque es el punto lógico de embarque para los productos alimenticios procedentes del valle medio del Ebro que quieran ser comercializados por vía marítima, así como punto de recepción de alimentos exclusivos, vino layetano o melocotones, que tendrán el probable destino de los estómagos de las élites enriquecidas por el desarrollo económico.

Durante la etapa bajoimperial, una vez que la *vía maris* de larga distancia está prácticamente desarticulada, el valle medio del Ebro, en calidad de nudo viario, verá renovada su importancia en la producción y exportación de alimentos, esta vez a través de la *annona militaris* y el abastecimiento del *limes*. Pero este resulta un tema que deberá ser tratado en próximas comunicaciones.

BIBLIOGRAFÍA.

BELTRAN LLORIS, M. (2002): *Ab ovo ad mala: Cocina y alimentación en el Aragón romano*, Zaragoza.

BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, J. M^a. (1997): “importación de alimentos en la Península Ibérica durante el primer milenio a.C.”. En CRESSIER, *et. al.* (eds.), *Impactos exteriores sobre el mundo rural mediterráneo. Del Imperio Romano a nuestros días*, pp. 23-61. Madrid.

CALERO CARRETERO, J. A. y CARMONA BARRERO, J. D. (2008): “El trigo en la antigüedad”. En CABBANILLAS NÚÑEZ, C. M. (Coord.): *Actas de las V y VI Jornadas de Humanidades Clásicas*, pp. 409-442. Almedralejo.

CARRERAS MONFORT, C. (1996): “Una nueva perspectiva para el estudio demográfico de la Hispania Romana”, *Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología*, 62, pp. 95-122.

CARRERAS MONFORT, C. (1997): “Los beneficiarii y

la red de aprovisionamiento militar de Britannia e Hispania”, *Gerión*, 15, pp. 151-176.

CASTAÑOS UGARTE, P. M.^a (2007-2008): “Estudio arqueozoológico de la fauna de Arcaya (Álava)”, *Veleia*, 24-25, pp. 1161-1182. CASTAÑOS UGARTE, P. M.^a y ESCRIBANO SÁNZ, O. (2010): “Transporte y consumo de ostras durante la romanización en el norte de la Península Ibérica”, *Munibe*, 61, pp. 235-242.

CHIC GARCÍA, G. (1999): “Comercio e intercambio en la Hispania Romana (Alto Imperio)”, *Studia historica. Historia antigua*, 17, pp. 243-262.

ESCRIBANO SÁNZ, O. (2000): “La dieta animal de época romana en Álava”, *Zainak*, 20, pp. 203-210.

ESTEBAN DELGADO, M. (2003): “La vía marítima en época antigua, agente de transformación en las tierras costeras entre Oiasso y el Divae”, *Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, 4, pp. 13-40.

FILLOY NIEVA, I. (1997): “Distribución de mercancías en época romana en Álava. El caso de los recipientes”, *Isturitz*, 8, pp. 321-357.

FERNÁNDEZ OCHOA, C. y MORILLO CERDÁN, A. (1994): “La ruta marítima del Cantábrico en época romana”, *Zephyrus*, 46, pp. 225-232.

FERNÁNDEZ OCHOA, C. y ZARZALEJOS PRIETO, M. (1999): “Reflexiones sobre una producción peculiar de cerámica común romana localizada en el tercio norte de la Península Ibérica y el sur de Aquitania. Los materiales de la ciudad de Gijón (España)”, *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid*, 25.2, pp. 251-265.

FERNÁNDEZ PÉREZ, J. (2002): “Consideraciones sobre la pesca romana en Hispania”, *Artifex: ingeniería romana en Hispania*, pp. 331-352.

GARCÍA BROSA, G. (1999): “Mercatores y Negotiatores ¿simples comerciantes?”, *Pyrenae*, 30, pp. 173-190.

GARCÍA GARCÍA, M.^a L. (1995): “La ocupación del territorio navarro en la Época Romana”, *Cuadernos de Arqueología de la Universidad de Navarra*, 3, pp. 231-270.

GARCÍA GARCÍA, M.^a L. (1997): “Aspectos sobre la cultura material de época romana en Navarra”, *Isturitz*, 9, pp. 579-593.

GIL ZUBILLAGA, E. (1995): *Atxa. Memoria de las excavaciones arqueológicas 1982-1988*. Vitoria.

IGLESIAS GIL, J. M. (1994): *Intercambio de bienes en el cantábrico oriental en el alto imperio romano*. Universi-

dad de Cantabria.

LUEZAS PASCUAL, R. A. (2000): “Testimonios arqueológicos en torno a la vid y el vino: épocas romana y medieval”, *Berceo*, 138, pp. 7-37.

MENÉNDEZ ARGÜÍN, A. (2002): “Consideraciones sobre la dieta de los legionarios romanos en las provincias del N.O. del Imperio”, *Habis*, 33, pp. 122-142.

MEZQUÍRIZ IRUJO, M.^a A. (1987): “La villa romana de San Esteban de Falces (Navarra)”, *Trabajos de Arqueología Navarra*, 4, pp. 157-184.

MORILLO CERDÁN, A. (2006): “Abastecimiento y producción local en los campamentos romanos de la región septentrional de la Península Ibérica”. En MORILLO CERDÁN (ed.): *Arqueología Militar Romana en Hispania. Producción y abastecimiento en el ámbito militar*, pp. 33-74, León.

MORILLO CERDÁN, A. y SALIDO DOMÍNGUEZ, J. (2010): “El aprovisionamiento del ejército romano en Hispania. Transporte, almacenaje y distribución”. En PALAO VICENTE (ed.): *Militares y civiles en la antigua Roma, dos mundos diferentes dos mundos unidos*, pp. 135-164, Salamanca.

OCHARAN LARRONDO, J. A. y UNZUETA PORTILLA, M. (2002): “Andagoste (Cuartango, Álava), un nuevo escenario de las guerras de conquista en el norte de Hispania”. En MORILLO CERDÁN (Coord.): *Arqueología militar romana en Hispania*, pp. 311-326, CSIC.

OZCÁRIZ GIL, P. (2007): *El Portorium de Oiasso, la aduana romana de Irún*. Comunicación presentada en el Museo Romano de Irún el 26 de Abril de 2007.

PEÑA-CHOCARRO, L. y ZAPATA PEÑA, L. (1997): “Higos, ciruelas y nueces: aportación de la arqueobotánica al estudio del mundo romano”. *Isturitz*, 9, pp. 679-690.

URTEAGA ARTIGAS, M.^a M. (1999): *Reconstrucción del paisaje romano de Gipuzkoa: Arqueología e Historia*, conferencia presentada el 12 de Noviembre de 1999 en Hondarribia.

URTEAGA ARTIGAS, M.^a M. (2003): “El puerto romano de Oiasso (Irún) y la desembocadura del río Bidasoa”. En FERNÁNDEZ OCHOA (Coord.): *Gijón, puerto romano: navegación y comercio en el Cantábrico durante la antigüedad*, pp. 192-211. REBIUN.

VILLANUEVA ACUÑA, M. (1994): “Aspectos de la organización económica de las villae de Hispania”, *Espacio, Tiempo y Forma*, 7, pp. 105-139.