

PROPIEDAD DE LA TIERRA, PRODUCCIÓN VEGETAL Y ALIMENTACIÓN EN EL IDEARIO ROMANO (SIGLOS II A.C.-I D.C.). EL CASO DE HISPANIA

M^a Carmen Santapau Pastor
Universidad de Alicante

RESUMEN: *Estudiamos los rasgos distintivos de la producción y del consumo de alimentos vegetales dentro del marco general del Mediterráneo a partir de los datos que nos dan los autores antiguos. El estudio pretende mostrar las claves de la alimentación antigua basada en productos vegetales, destacando la notable presencia de unos productos hispanos que, en determinadas ocasiones, fueron muy afamados, llegando incluso a Roma y disfrutando de un prestigio reconocido. Proponemos un estudio teórico de los rasgos socioculturales que caracterizaron la producción, el consumo de estos productos y la sociedad que se alimentaba con ellos.*

Palabras claves: *Alimentación vegetal, producción agrícola, cultura romana, Hispania.*

ZUSAMMENFASSUNG: *Wir untersuchen die Eigenschaften der Herstellung und den Verbrauch des vegetarischen Lebensmittel im mediterranen Raum. Wir benutzen die Erkenntnisse der antiken Autoren. Die Studie entschlüsselt die vegetarische Ernährung, und stellt dabei einige Produkte heraus, die zu bestimmten Gelegenheiten sehr berühmt waren. Die Produkte erreichten sogar Rom wo sie sich großer Beliebtheit erfreuten. Wir stellen eine theoretische Studie der soziokulturellen Merkmale auf, die charakteristisch sind für die Produktion, den Konsum dieser Produkte und die Gesellschaft, die sich von diesen ernährte.*

Passwörter: *Vegetarische Ernährung, landwirtschaftliche Produktion, römische Kultur, Hispania.*

1. ALIMENTACIÓN Y *MOS MAIORUM*

Muchas son las referencias que encontramos en las fuentes literarias acerca de la alimentación de época tardorrepública y altoimperial y muchas son también las que rememoran con nostalgia una alimentación austera, de base única y exclusivamente vegetal.

Los valores asociados al *hortus*¹ romano son fundamentales para entender muchas de las connotaciones de la alimentación y de los modos de vida tradiciona-

1. Sobre diferentes aspectos relacionados con los *horti*, simbología, arquitectura, diseño y productividad: GRIMAL, P. (1969), *Les jardins Romaines*, París, *passim*. LAWSON, J. (1950), "The Roman Garden",

les. Ovidio exclamaba que era un crimen cargar la mesa con carnes cuando se tenía un jardín que daba todos los frutos de la tierra². Este escritor se refería a los frutos que proporcionaba el jardín o huerto típico de época republicana, de propiedad privada, que reportaba alimento, dignidad y gloria. Para Catón el hombre de bien era un agricultor³ y según Plinio el Viejo este jardín hacía referencia a una parcela fértil y productiva⁴.

Relacionado con esta idea de huerto privado y de producción autosuficiente se encuentra el ideal de la alimentación. Sabemos, efectivamente, que la cocina romana de época más antigua fue sobria e incluso monótona. Se componía principalmente de cereales machacados y hervidos, que era la base de la alimentación junto con algunas verduras⁵. La penetración de la influencia griega y, a través de ella, de la oriental es el factor esencial en la evolución de la alimentación, que parece tener lugar en los primeros decenios del siglo II a.C. Tito Livio culpaba claramente a las guerras en Oriente del lujo que invadía y corrumpía las costumbres de los romanos⁶. En los nuevos hábitos destacaba la voluptuosidad y refinamiento de los banquetes⁷, lo que contrastaba con anteriores costumbres e ideales de corrección y moralidad propios de la *nobilitas*.

Este siglo representa la expansión de Roma: la república romana descubre su nueva dimensión, su capacidad de dominio territorial, de amplitud de horizontes territoriales y culturales. Es el momento en que se produce un conflicto entre nuevos y viejos valores en las diferentes esferas de la vida del ciudadano.

La incursión de lujo y de los nuevos gustos ajenos a la cultura romana se produjo en breve tiempo, de manera que se promulgaron diferentes leyes para reprimir la corrupción de los austeros *mores maiorum*. Desde 182 a.C. hasta el año 18 a.C. se sucede un conjunto de disposiciones legales que intentaron frenar el consumo ilimitado de todo tipo de productos exóticos y caros en las comidas, en el vestir, en la decoración, etc⁸.

Greece and Rome 19, pp. 97-105. LITTLEWOOD, A. R. (1987), "Ancient Literary Evidence for the Pleasure Gardens of Roman Country Villas", en *Ancient Roman Villa Gardens*, Washington, pp. 9-30. DE ANGELIS, A. (1995), *La coltivazione delle piante da frutto nella letteratura agronomica latina. Dalla produzione alla conservazione dei frutti*, Roma, pp. 2-3, 18-19. FARRAR, L. (1996), *Gardens of Italy and the Western Provinces of the Roman Empire. From the 4th century BC to the 4th century AD*, BAR 650, Oxford, *passim*. CIMA, M. (ed.) (1998), *Horti romani*, Acti del Convegno Internazionale (4-6 mayo 1995), Roma.

2. Ov. met. 15, 62-80 y 15, 89-90.

3. DOSI, A. y SCHNELL, F. (1986), *Le abitudini alimentari dei Romani*, Roma, p. 58.

4. Plin. nat. 21.1. BEAGON, M. (1992), *Roman nature. The thought of Pliny the Elder*, Oxford, pp. 88-89.

5. WÄHREN, M. y SCHNEIDER, Ch. (1995), *Die Puls. Römischer Getreidebrei*, Augst. CURTIS, R. I. (2001), *Ancient Food Technology*, Leiden-Boston-Köln, pp. 360-361.

6. EDWARDS, C. (1993), *The Politics of Immorality in ancient Rome*, Cambridge, pp. 177.

7. Plin. nat. 15, 105. ASTIN, A. E. (1988): "Regimen morum", en *JRS* 78, pp. 14-34. GARCÍA, E. (1993), "Naturaleza y artificio: la transformación de los alimentos", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, p. 96. Op. cit. EDWARDS, *The Politics...* pp. 187-188.

8. LINTOTT, A. W. (1972), "Imperial Expansion and Moral Decline in the Roman Republic", en *Historia* 21, pp. 631-632. CLEMENTE, G. (1981), "Le leggi sul lusso e la società romana tra III e II secolo a.C.", en A. Giardina y A. Schiavone (eds.), *Società romana e produzione schiavistica*, vol. 3. *Modelli etici, diritto e trasformazioni sociali*, Bari, pp. 1-14. BALTRUSCH, E., (1989), *Regimen Morum. Die Reglementierung des Privatlebens der Senatoren und Ritter in der römischen Republik und frühen Kaiserzeit*, Munich, pp. 77-101. ASTOLFI, L. (1990), *Banchetto e società romana. Dalle origini al I sec. a.C.*, Roma, pp. 52-57 y

Pero la cocina romana cambió con el tiempo adoptando unas formas más elaboradas y complejas⁹. Plinio llegó a decir que tenían una alimentación más sana las clases más pobres que las clases superiores, pues los primeros reducían su alimentación a los frutos procedentes de los *horti* (vegetales en general) mientras que los segundos cometían verdaderos excesos¹⁰ con todo tipo de productos.

De los libros atribuidos a Apicio se aprende una lección: en una buena mesa no faltaba nada, refiriéndose a todo tipo de verduras, legumbres y frutas además de carnes, productos del mar, etc.¹¹ Sus recetas dan muestras de una cocina altamente elaborada y sin privación de ingredientes de ningún tipo. De ahí que Plinio condene a Apicio por los excesos culinarios que proponía, mostrando sus ideas en el tema de la alimentación: defensa de una alimentación sencilla, casi vegetariana, condena de la suntuosidad gastronómica y preocupación por la higiene y la salud en relación con la alimentación¹². De hecho recuerda un pasaje de las XII Tablas¹³ que trataba la prioridad dada a una alimentación simple, sin excesos, esencialmente vegetariana. Rememoraba la época en que la alimentación era frugal, fuente y símbolo de virtudes y tenía sus máximos representantes en figuras de grandes hombres, los llamados *exempla* romanos¹⁴.

Todo este proceso de enriquecimiento y sofisticación se entiende dentro de un contexto en el que se va hacia una expansión territorial con nuevos puntos comerciales, amplitud de mercados y anexiones de tierras. Socialmente se produce lo que podríamos llamar un proceso doble: por un lado, la clase alta intentaba volver a los dictámenes del *mos maiorum* y de los *exempla* romanos como representantes de estabilidad y continuidad de la sociedad¹⁵, pero, por otro, ni quería ni podía escapar a las nuevas tendencias que llegaban a través del contacto con territorios alejados de Roma. Es paradójico pensar que es la misma clase política que se entusiasmaba con lo ostentoso la que a la vez legislabá contra estos excesos.

Y frente a lujo y ostentación en usos y costumbres, destacando la alimentación, concurren en Roma diversas corrientes filosóficas que abogaban por la conserva-

86-87. MAYER, M., (1993), "Hedyphagética", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, p. 17. FELLMETH, U. (2001), *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*, Stuttgart-Weimar, pp. 87-115. DOMÍNGUEZ PÉREZ, J. C. (2005), "El "eterno retorno al seno preclásal" como referente primario en el complejo ideológico romano medio-republicano, en *REA* 107, nº 1, pp. 89-90.

9. BLANC, N. y NERCESSIAN, A. (1992), *La Cuisine Romaine Antique*, París, p. 216.

10. Plin. nat. 19, 52. FEDELI, P. (1990), *La natura violata. Ecología e mondo romano*, Palermo, p. 39.

11. GÓMEZ, J. "In solo vivendi causa palato est? Apicio o el Arte de la Cocina en Roma", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, p.41.

12. Plin. nat. 11, 278; 11, 283; 28, 53; 19, 57-59; 26, 13 y 26, 43.

13. Plin. nat. 6, 15.

14. Plin. nat. 19, 57-59 y 19, 87. DE OLIVEIRA, F. (1993), "Gastronomía em Plínio o Antigo", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, pp. 49-50. Op. cit. GÓMEZ, "In solo vivendi... pp. 41.

15. GAILLARD, J. (1983), "Cicéron, La conquête et les conquérants", en *Ktema* 8, p. 135. CLEMENTE, G. (1990), "Tradizioni familiari et prassi politica nella Repubblica romana: tra *mos maiorum* e individualismo", en Andreau, J. y Bruhns, H. (eds.), *Parenté et stratégies familiales dans l'Antiquité romaine. Actes de la table ronde des 2-4 oct. 1986*, París, 1990, pp. 595-608. ROMAN, Y. (1994), "L'idéologie des nobles à Rome et ses conséquences économiques et sociales à l'époque républicaine", en *Ktema* 19, pp. 111-118. PINA POLO, F. (2004), "Die nützliche Erinnerung: Geschichtsschreibung, *mos maiorum* und die römische Identität", en *Historia* 53, p. 147, 159 y 163. HÖLKEKAMP, K. J. (1996), "*Exempla* und *mos maiorum*. Überlegungen zum kollektiven Gedächtnis der Nobilität", en Gehrke H. J. y Möller, A. (eds.), *Vergangenheit und Lebenswelt*, Tübingen, pp. 301-338.

ción o recuperación de un estilo de vida prácticamente olvidado en la ciudad. Pensamiento y práctica social se concretaban en actitudes y en actos que quedaban lejos de los de aquellos que hacían gala de severidad y austeridad tanto en su vida pública como en su vida privada.

Aparecieron influencias en época de Cicerón del pitagorismo con Nigidio Figulo pretor en 58 a.C. y a comienzos del imperio con Quinto Sestio, filósofo también dentro de esta corriente de pensamiento. Ambos alegaban que no se debía comer carne por cuestión de crueldad, de exceso y porque no era un hábito saludable¹⁶.

Igualmente participaban del ideal de severidad estoicos y epicúreos. Séneca se impregnó de los argumentos de Sestio, manteniendo un régimen riguroso en su alimentación que él mismo contaba a Lucilio¹⁷, poniendo en evidencia la dependencia que los estoicos establecían entre la salud del cuerpo y la alimentación¹⁸. Si leemos lo que dice al respecto el epicúreo Lucrecio la situación es muy parecida¹⁹.

Por su parte Plutarco retoma parte de las ideas y motivos que aducían los filósofos pitagóricos para evitar ingerir carne. Esta decisión se relacionaba con varias cuestiones relativas a la idiosincrasia del escritor: por un lado con sus convicciones místico-religiosas²⁰, por otro con sus convicciones morales²¹ y finalmente con cuestiones de dietética y medicina²².

2. COLONIZACIÓN, PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE PRODUCTOS VEGETALES HISPANOS

Frente a los excesos y las excentricidades que simbolizaba Oriente, Hispania se perfila en diversos autores como una fuente de riqueza natural, destacando su potencial agrícola, la fertilidad de sus tierras: la conexión con el símbolo más íntimo y tradicional de las raíces romanas.

Hispania suponía posibilidades de desarrollo económico para la agricultura romana como complemento de la itálica, además de garantizar en los mercados un buen abastecimiento y disponibilidad de productos vegetales. Se trataba de una tierra donde crear ciudades o reorganizar las existentes siguiendo el modelo romano y a la vez donde implantar en las fincas rústicas los sistemas de explotación y de tenencia de la tierra que existían ya en la península Itálica. Profundizando en los conocimientos geográficos y de las especies cultivadas de cada zona y buscando un mayor rendimiento de los campos, Hispania jugaría desde los primeros momentos de contacto con los colonizadores un papel fundamental en el desarrollo y la consolidación del sector agropecuario.

16. BALDSON, J. P. V. D. (1979), *Romans and aliens*, Londres, p. 224.

17. Sen. epist. 108, 22.

18. Sen. epist. 87, 3. Sen. epist. 95, 23. Op. cit. BALDSON, *Romans...* 225.

19. Lucr. 2,29-31 y 5, 14-17. Op. cit. MAYER, "Hedyphagetica..." pp. 17-18.

20. DOMBROWSKI, D. A. (1985), *Vegetarianism: the Philosophy behind the Ethical Teaching*, Wellingborough, pp. 87, 93 y 97. TSEKOUKARIS, D. (1987), "Pythagoreanism or Platonism and Ancient Medicine? The Reasons for Vegetarianism in Plutarch's *Moralia*", en *ANRW*, II.36.1, pp. 366-393.

21. Op. Cit. TSEKOUKARIS, *Pythagoreanism...* p. 383. Plu. 2.997C y 6.999B.

22. HAUSLEITER, J. (1935), *Der Vegetarismus in der Antike*, Berlin, p. 228.

Sobre la península Ibérica Estrabón dice al comienzo del libro tercero de su Geografía que era una extensión de tierra casi toda cubierta por bosques y llanuras de suelo pobre y desigualmente regado²³. Pero, aunque afirma Estrabón que la región septentrional era muy fría y accidentada²⁴, hace alusión a que también era buena para el cultivo ya que estaba regada por pequeños y grandes ríos que aportaban fertilidad²⁵. Igualmente sobre la zona meridional apunta que casi toda ella era fértil²⁶, como lo eran las Islas Baleares²⁷ y algunas tierras próximas a Ampurias²⁸.

Frente a Estrabón, Trogo Pompeyo alababa la riqueza natural de Hispania en cualquiera de sus regiones, con tierras fértiles y un clima apropiado para que la tierra fuese generosa²⁹.

La opinión de Plinio sobre el clima y la fertilidad de Iberia coincide con la más optimista expuesta por Estrabón y con Trogo Pompeyo. De la Bética escribe que aventajaba al resto de provincias por su riqueza y fertilidad³⁰, pues ofrecía a finales de la República y comienzos del Imperio un panorama muy similar al de Campania³¹.

La existencia de un determinado medio natural explica algunas tradiciones y situaciones asociadas al comer. La península Ibérica contaba con unos caracteres alimentarios definidos antes de la llegada de los romanos en cada una de sus diferentes zonas. Contaba con alimentos apropiados a las características de los diferentes suelos y a la climatología de cada región antes de que se recibieran innovaciones

23. Diversos autores han demostrado que la geografía de Estrabón, en concreto los pasajes en los que describe un medio ambiente hostil o las inclemencias de una climatología adversa, estaba destinada a confirmar la idea de que los pueblos sometidos a Roma tenían costumbres atrasadas y gracias a Roma habían entrado en la civilización y el progreso. CLAVEL-LEVEQUE, M. (1974), "Les Gaules et les gaulois: pour une analyse du fonctionnement de la Géographie de Strabon", en *DHA* 1, pp. 75-93. THOLLARD, P. (1987), *Barbarie et civilisation chez Strabon*, Paris. PRIETO, A. (1989), "El bosque en Hispania según Estrabón", en Hidalgo de la Vega, M. J., (ed.), *Homenaje a Marcelo Vigil Pascual. La historia en el contexto de las ciencias humanas y sociales*, Salamanca, p. 54. El bosque fue un *topos* muy frecuente en la historiografía antigua, figurando el mundo romano como una sociedad civil y agrícola frente al bárbaro que no vivía en ciudades ni cultivaba la tierra, estando más cercano a la realidad del bosque. Algo parecido ocurre en otros escritores de la Antigüedad, ya que además no se trata de un fenómeno genuino de la península Ibérica ni de Estrabón, encontrándose referenciadas zonas como las Galias o el sur de Italia. Sobre el bosque galo cf. CLAVEL-LEVEQUE, M. (1967), "La forêt en Gaule d'après les sources littéraires", en *Actes du Colloque sur la forêt* (Besançon 21-22 octobre 1966), Paris, pp. 31-44. Sobre el valle del Ebro, cfr. DUPRÉ, N. (1986), "La forêt antique dans la région de l'Ebre", en *Actes du Colloque Le Bois dans la Gaule romaine et les provinces voisines*, Caesarodunum 21, pp. 274-285; en general cfr. SCHULTEN, A. (1963), *Geografía y etno-geografía de la Península Ibérica*, Madrid, vol. II, p. 357. Sobre el valor, uso, aprovechamiento e idea del bosque en época romana, BEAL, J. C. (ed.) (1995), *L'arbre et la forêt: le bois dans l'Antiquité*, Paris. NENNINGER, M. (2001), *Die Römer und der Wald. Untersuchungen zum Umgang mit einem Naturraum am Beispiel der römischen Nordwestprovinzen*, Stuttgart.

24. Str. 3, 3, 8; 3, 4, 16.

25. Str. 3, 3, 4; 3, 3, 5.

26. Str. 3, 1, 2.

27. Str. 3, 5, 1.

28. Str. 3, 4, 9.

29. Pomp. Trog. hist. 44, 1-2.

30. Plin. nat. 3, 7. BLÁZQUEZ, J. M. (1978), *Historia económica de la Hispania romana*, Madrid, p. 42.

31. Str. 3, 2, 1; 3, 2, 3.

técnicas y nuevas variedades cultivables. Y así tenemos referencias a diferentes cultivos hispanos.

Los cereales constituían uno de los pilares básicos de la alimentación³² y la península se caracterizó por una producción elevada durante época republicana y altoimperial, destacando zonas de la provincia Citerior³³. El aceite era otro de los productos fundamentales³⁴ y así tenemos que en Hispania, especialmente en Lusitania, centro de la meseta, puntualmente en las costas mediterránea y atlántica y especialmente en Bética, se plantaban olivos, se producía y se exportaba gran cantidad de aceite³⁵. El consumo de vino se generaliza en este momento³⁶, produciéndose gran cantidad de vino en diferentes zonas de la península, como Lusitania, diversos puntos de la costa mediterránea y atlántica, valle del Guadalquivir e Islas Baleares³⁷. La variedad de verduras y frutas que comían los romanos era importante³⁸ y por las fuentes conocemos

32. ANDRE, J. (1981), *L'alimentation et la cuisine a Rome*, París, pp. 34-36 y 50-73. SALZA, E. (1987), "Alimentazione, cibi, tavola e cucine nell'età imperiale", en *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani. Età imperiale*, Roma, pp. 71-75. STEFANI, G. (a cura di) (2002), *Uomo e ambiente nel territorio vesuviano. Guida all'Antiquarium di Boscoreale*, Nápoles, p. 53.

33. Plin. nat. 18, 68. TOVAR, A. y BLÁZQUEZ, J. M., (1975), *Historia de la Hispania romana*, Madrid, pp. 214, 216 y 265-266. Op. cit. BLÁZQUEZ, *Historia económica...* pp. 42-44, 47 y 98-100. BELTRÁN, A. (1990), "Agricultura, ganadería, alimentación y cocina en época romana", en *X Curso de Historia i cultura valenciana, "Els orígens de les nostres ciutats". III Seminari sobre agricultura, industria i comerç i IV Seminari sobre el Mediterrani – El Mare Nostrum*, Valencia, Academia de Cultura Valenciana, pp. 99-100. CAPEL, J. C. (1993), "Roma o los antecedentes de la panadería actual", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, pp. 175-184. BLÁZQUEZ, J. M. (1998), "Los productos de la tierra", en *Hispania el legado de Roma. En el año de Trajano*, Zaragoza, p. 97.

34. Op. cit. SALZA, "Alimentazione... pp. 81-82. AMOURETTI, M. C. (1993), "Résidus et méthodes de presse dans l'oléiculture et la viticulture antique", en *La production du vin et de l'huile en Méditerranée. Symposium international, Aix-Toulon 1991, Bulletin de Correspondance Hellénique*, Sup. XXVI, EFA, pp. 463-476. MATTINGLY, D. J. (1994), "Regional Variation in Roman Oleoculture: Some Problems of Comparability", en Carlsen, J., Ørsted, P. y Skydsogaards, J. E. (eds.), *Landuse in the Roman Empire*, Roma, pp. 90-106.

35. Op. cit. TOVAR y BLÁZQUEZ, *Historia...* pp. 216, 266. Op. cit. BLÁZQUEZ, *Historia económica...* pp. 46-47, 100. Op. cit. DOSI y SCHNELL, *Le abitudini...* p. 64. Op. cit. BELTRÁN, "Agricultura... p. 99. Op. cit. MAYER, "Hedyphagética... p. 19. MARCH, L. (1993), "El aceite de oliva: alimento y producto básico de ayer y de hoy", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, pp. 147-160. Op. cit. BLÁZQUEZ, "Los productos... pp. 98-99. Sobre la producción de aceite en Lusitania y en la meseta. Str. 3, 3, 1. App. Hisp. 64. BRUN, J. P. (1997), "Production de l'huile et du vin en Lusitanie romaine", en *Conimbriga*, XXXIV, pp. 45-72. Sobre la producción de aceite en la costa mediterránea y atlántica, Str. 3, 4, 16. Sobre la producción de aceite en Bética, Plin. nat. 17, 93.

36. Op. cit. SALZA, "Alimentazione... pp. 75-80. ANDRE, J. (1952), "Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages", en *REL* 30, pp. 126-156. AMOURETTI, M. C. (1988), "La viticulture antique, contraintes et choix techniques", en *REA*, XC, pp. 5-17. TCHERNIA, A. (1995) "Les dimensions de quelques vignobles romains", en *Du latifundium au Latifondo*, Bordeaux, pp. 383-394. BRUN, J. P. y TCHERNIA, A. (1999), *Le vin roman antique*, Grenoble.

37. GIRALT, O. (1987), "El conreu de la vinya a la Hispània romana", en *El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al mediterrani occidental*, Actes del I col·loqi d'arqueologia romana, Badalona, 28-30 nov. y 1 de dic. de 1985, Badalona, pp. 118-123. Op. cit. DE ANGELIS, *La coltivazione...* p. 201. Op. cit. BLÁZQUEZ, "Los productos... pp. 97-98. Varro, rust. 1, 8, 1 y 1, 14, 4. Estrabón aporta datos sobre Lusitania, Str. 3, 3, 1. Op. cit. BRUN, "Production... pp. 45-72. Sobre la costa mediterránea y la atlántica, Str. 3, 4, 16. Además, se obtenía gran cantidad de vino de las viñas lacetanas, tarraconenses y lauronenses. Los vinos del valle del Guadalquivir y las Islas Baleares eran famosos por su fineza, admitiendo, los últimos, comparaciones con los mejores de Italia, Plin. nat. 14, 71.

38. Op. cit. ANDRE, *L'alimentation...* pp. 19-30. Op. cit. DOSI y SCHNELL, *Le abitudini...* pp. 60-62. Op. cit. SALZA, "Alimentazione... pp. 82-88. Op. cit. STEFANI, *Uomo...* p. 53.

un buen número de tipos que se cultivaban a lo largo y ancho de toda la geografía hispana³⁹, a la vez que se crearon nuevas variedades experimentando con los injertos⁴⁰.

Como ya hemos dicho estos productos gozaron de un prestigio reconocido por los escritores antiguos, siendo degustados tanto en Hispania como en otros territorios, destacando su consumo en Roma.

3. REFLEXIONES FINALES

El cultivo del campo fue adecuándose a las condiciones naturales de cada provincia del Imperio a la vez que se organizaba la explotación de las tierras. El campo dependiente de las ciudades se fue dividiendo en lotes otorgados a los colonos en régimen de propiedad privada o como arrendamiento del suelo público, mediante la gestión del cual se enriquecían las arcas locales. Evidentemente, aunque ni formas de propiedad ni sistemas de explotación fueron homogéneas en la gran amplitud territorial del Imperio, hay fórmulas en ambas esferas de actuación que se repitieron con gran éxito⁴¹.

En el contexto de expansión territorial la península presentaba amplias posibilidades para reforzar el potencial agropecuario de Roma que ya ocupaba el territorio itálico⁴². Durante la etapa de colonización el estado romano puso en práctica su sistema de explotación agraria, adaptando a veces sus métodos y técnicas a las ya existentes o desbancando al indígena por sistemas más efectivos.

Evidentemente, a la mejora sustancial del sistema y de la tecnología agraria ayudó el que Roma, a medida que pasaba el tiempo, tenía más tierras que aumentaban sus posesiones rústicas. Estas nuevas tierras fueron el escenario idóneo para experimen-

39. Op. cit. TOVAR y BLÁZQUEZ, *Historia...* pp. 269-270. Op. cit. BLÁZQUEZ, *Historia económica...* pp. 103. Op. cit. ANDRÉ, *L'alimentation...* pp. 29-30. Op. cit. DOSI y SCHNELL, *Le abitudini...* p. 62. Op. cit. BELTRÁN, "Agricultura..." pp. 99-100. La cebolla era abundante en Ibiza y en diferentes partes de la Península (Plin. nat. 19, 94). Columela (10, 235-6) y Plinio (19, 152) hablaban de la calidad de las alcachofas de Cartagena y Córdoba. Igualmente destacaron el comino (Plin. nat. 19, 161) y la col (Colum. 11, 3, 27). Era reconocida la calidad de las lechugas de la zona bética, de las que Columela cita cinco variedades diferentes (11, 3, 27), haciendo una mención especial a la variedad blanca de Tartessos (9, 3, 26). También destacaron las olivas secas de Emérita que eran más dulces que las pasas si creemos a Plinio, el ricino (nat. 15, 25), el pistacho (nat. 15, 91) y la trufa de los alrededores de Carthago Nova (nat. 19, 35). Op. cit. DE ANGE-LIS, *La coltivazione...* p. 118. Los higos de Sagunto eran famosos ya en tiempos de Catón y se exportaban a Roma: los mejores y más grandes eran los de Ibiza (Cato, agr. 8. Plin. nat. 15, 72 y 15, 82). Columela (8, 17, 15) también habla de higos en el sur de la Península y Estrabón (3, 164-165) informa de la existencia de higuera y de otros árboles tanto en la costa mediterránea como en la atlántica. Cita Plinio otros árboles importantes en *Hispania*: el peral de las proximidades de Numancia (nat. 15, 55), era reconocida la fama de la Castaña (nat. 15, 94) y de la cereza lusitana, que se exportaban a Bélgica (nat. 15, 103). Eran famosos los frutales de la Bética y en el Levante el ciruelo, el manzano y el almendro. La técnica de mejorar los árboles frutales se encontraba muy avanzada, al menos en la Bética. Plinio nos informa de que se había conseguido injertar un ciruelo en un manzano, obteniendo un fruto llamado *malina*; también se injertó en un almendro, obteniendo un fruto llamado *amygdalina* (nat. 15, 42). Op. cit. BELTRÁN, "Agricultura..." p. 95.

40. Op. cit. ANDRÉ, *L'alimentation...* pp. 74-77. Op. cit. SALZA, "Alimentazione..." pp. 111-116. Op. cit. STEFANI, *Uomo...* p. 54.

41. CHAVES, F. (1993), "De la naturaleza a la mesa: testimonios arqueológicos", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, pp. 78-79.

42. HUGHES, J. D. (1975), *Ecology in Ancient Civilizations*, Alburquerque, pp. 113-114. PENA, M. J. (1994), "Importance et rôle de la terre dans la première période de la présence romaine dans la Péninsule Ibérique", en *Structures rurales et sociétés antiques*, Actes du Colloque de Corfu (14-16 mai 1992), pp. 329-337.

tar con nuevas teorías o consolidar, por su eficacia, los tratados y las técnicas agrarias que se conocían de antiguo.

Los colonizadores romanos introdujeron en Hispania nuevas especies y aumentaron la fertilidad del campo y, por tanto, activaron el volumen de la producción y la proyección a los mercados exteriores. Roma trae innovaciones técnicas y novedades vegetales que se suman a las ya existentes⁴³, pero a la vez con las guerras de conquista también arrasa y aniquila campos cultivados⁴⁴, acabando posiblemente con formas y variedades vegetales autóctonas. Con ello se implantaron nuevas costumbres para vender y comerciar con los excedentes de la cosecha⁴⁵, a la vez que se introducirían nuevas formas y costumbres en la alimentación.

Y en esa situación la sociedad indígena comenzaría a tomar estas muestras como un modelo que se hacía extensivo desde su puesta en práctica por las capas altas de la sociedad o simplemente por ser un hábito para los integrantes de la cultura dominante. No hemos de olvidar que la mayoría de las reglas o de las costumbres relacionadas con la alimentación funcionan y funcionaron como estabilizadores sociales y muchos alimentos que eran usados por su valor nutritivo, era igualmente utilizados para afianzar la identidad individual o de grupo⁴⁶.

Durante el Alto Imperio se produce un gran desarrollo de la agricultura, de los cereales, del olivo, de la viña, de los árboles frutales y en general de las grandes explotaciones agrícolas, en gran parte de regadío, al menos en el sur, el levante y alrededor de los grandes ríos, lo que implicó la tendencia a reemplazar el cultivo de cereales por otros de mayor rendimiento, sobre todo por los de la viña y del olivo⁴⁷ y muchas fincas que se habían limitado a producir para el autoconsumo comenzaron a producir para la exportación⁴⁸.

Tanto en Roma como en las provincias, el proceso de acopio y extensión de parcelas era progresivo y no se comprende una gran, mediana o pequeña fortuna que no se reflejase en determinadas posesiones rústicas⁴⁹. El distanciamiento entre los diferentes propietarios en función de la superficie de tierras poseídas cada vez era mayor. Además la situación idílica más antigua reflejada por algunos escritores en cuanto a propiedades de dos *iugera* de terreno no tiene ningún sustento ya que esa parcela no

43. ALONSO, N. (1999), *De la llavor a la farina. Els processos agrícoles protohistòrics a la Catalunya occidental*, Lattes, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne, 4, *passim*. OLIVER, A. (2000), *La cultura de la alimentación en el mundo ibérico*, Castellón, *passim*. BELARTE, M. C. (2002), "La vida cotidiana en un poblado ibérico", en Pérez, M. A. (coord.), *La vida cotidiana a través dels segles*, Barcelona, pp. 21-37.

44. MANODORI, A. (1987), "L'alimentazione e la sua semiologia nel mondo antico", en *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani. Età imperiale*, Roma, p. 30.

45. Op. cit. BLÁZQUEZ, *Historia económica...* p. 98.

46. FISCHLER, C. (1979), "Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne", en *Communications* 31, pp. 189-210. CHIVA, M. (1979), "Comment la personne se construit en mangeant", en *Communications* 31, pp. 107-118. FISCHLER, C. (1985), "Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur", en *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie* 6, pp. 171-192. CRUZ, J. (1991), *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*, Pamplona, p. 18. CONTRERAS, J. (1993), *Antropología de la alimentación*, Madrid, pp. 11 y 66-67.

47. Op. cit. BLÁZQUEZ, *Historia económica...* p. 98.

48. Op. cit. BELTRÁN, "Agricultura..." p. 99.

49. GRIMAL, P. (1979), *Sénèque ou la conscience de l'Empire*, París, pp. 172-173. GARNSEY, P. y SALLER, R. (1990), *El imperio romano: economía, sociedad y cultura*, Barcelona, pp. 81-82 y 86.

sería suficiente ni tan sólo para proporcionar alimento a la familia propietaria, de ahí que se tuviese que ampliar la parcela, comprando suelo privado, arrendando suelo público, ocupando zonas silvestres que no pertenecían a nadie y utilizando los recursos que ofrecían las áreas boscosas cercanas a la finca⁵⁰.

Los autores clásicos nos llevan a pensar que la tendencia hacia la mayor concentración de la propiedad fue acrecentándose paulatinamente. Varrón⁵¹, proporcionaba datos acerca de la existencia de un *latus fundus*, de una gran propiedad perteneciente a un ciudadano acaudalado. Es cierto que existen diferencias en las apreciaciones que vierten estos autores sobre la ampliación creciente de las fincas y, mientras que Varrón no da una opinión sobre este tipo de posesión, Plinio⁵² y Columela⁵³ desde la perspectiva de la moralidad romana tradicional sancionaban estas propiedades, llegando incluso a achacar a los propietarios que en ocasiones gran parte del terreno cultivable se desatendía, dedicándose a pastos⁵⁴. Igualmente este es uno de los factores que los escritores antiguos entendieron como desencadenantes del bajo rendimiento agrícola en la península Itálica a comienzos del Imperio⁵⁵.

Por tanto, frente a otras influencias –sobre todo del Mediterráneo oriental–, Hispania proporcionaba un buen mercado de productos vegetales que llegaban a Roma y que reforzarían en parte una alimentación donde la presencia de estos bienes de consumo era notable, a la vez que supuso una vía importante para por la formación de grandes propietarios de latifundios.

La posibilidad de volver a ideales de vivencias familiares que entroncaban con el simbolismo de la tierra y sus frutos se hacía corpórea en suelo hispano, pero a la vez los nuevos horizontes comerciales que se abrían ante los ojos de la clase económicamente potente en Roma podían desvirtuar esa especie de espejismo moralista que se entrevé en ciertos escritos del momento.

Hispania ofrecía suelo y posibilidades de rentabilidad con la producción agrícola: lo que por un lado se relacionaba con las loables actividades de los antiguos romanos, pero por otro abría las puertas a una importante actividad comercial, y por extensión de enriquecimiento. Y aunque hablemos de una sociedad con unas profundas raíces en el mundo rural, que rememoraba la imagen del *pater familias* que, a pesar de su dignidad senatorial, proseguía labrando sus tierras como un claro ejemplo de *virtus*⁵⁶, este es también el momento en el que la propiedad de la tierra deja a un lado sus valiosas connotaciones de insignia familiar para adoptar el rol de empresa notablemente rentable. Muchos de sus propietarios dejaban el arado para embarcarse en la gestión directa de sus negocios comerciales a la vez que dedicaban su tiempo libre a la celebración de banquetes con toda clase de productos y refinamientos olvidando las normas de austeridad y la legislación contra las manifestaciones desproporcionadas.

50. FRAYN, J. M. (1975), "Wild and cultivated plants: a note on the peasant economy of roman Italy", en *JRS*, 65, pp. 32-33. De ello da cuenta también Juvenal en 14, 172.

51. Varro, rust. 1, 16, 4.

52. Plin. nat. 18, 35.

53. Colum. 1, 3, 12.

54. Op. cit. GARNSEY y SALLER, *El Imperio...* p. 85.

55. COSSARINI, A. (1982), "*Latifundia perdidere Italiam* (Plin. N. H. 18, 35), en AA.VV., *Plinio il Vecchio sotto il profilo storico e letterario*, Atti del Convegno di Como 5-7 ottobre 1979, Como, pp. 253-258.

56. Op. cit. GARCÍA, "Naturaleza..." p. 95.

4. BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO, N., 1999. *De la llavor a la farina. Els processos agrícoles protohistòrics a la Catalunya occidental*, Lattes, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne, 4.
- AMOURETTI, M. C., 1988. "La viticulture antique, contraintes et choix techniques", *REA*, XC, pp. 5-17.
- 1993. "Résidus et méthodes de presse dans l'oléiculture et la viticulture antique", en *La production du vin et de l'huile en Méditerranée. Symposium international, Aix-Toulon 1991, Bulletin de Correspondance Hellénique*, Sup. XXVI, EFA, pp. 463-476.
- ANDRE, J., 1952. "Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages", *REL* 30, pp. 126-156.
- 1981. *L'alimentation et la cuisine a Rome*, París.
- ASTIN, A. E., 1988. "Regimen morum", en *JRS* 78, pp. 14-34.
- ASTOLFI, L., 1990. *Banchetto e società romana. Dalle origini al I sec. a.C.*, Roma.
- BALDSON, J. P. V. D., 1979. *Romans and aliens*, Londres.
- BALTRUSCH, E., 1989. *Regimen Morum. Die Reglementierung des Privatlebens der Senatoren und Ritter in der römischen Republik und frühen Kaiserzeit*, Munich.
- BEAGON, M., 1992. *Roman nature. The thought of Pliny the Elder*, Oxford.
- BEAL, J.C. (ed.), 1995. *L'arbre et la forêt: le boins dans l'Antiquité*, París.
- BELTRÁN, A., 1990. "Agricultura, ganadería, alimentación y cocina en época romana", en *X Curso de Historia i cultura valenciana, "Els orígens de les nostres ciutats". III Seminari sobre agricultura, industria i comerç i IV Seminari sobre el Mediterrani – El Mare Nostrum*, Valencia, Academia de Cultura Valenciana, pp. 87-111.
- BLANC, N. y NERCESSIAN, A., 1992. *La Cuisine Romaine Antique*, París.
- BLÁZQUEZ, J. M., 1978. *Historia económica de la Hispania romana*, Madrid.
- 1998. "Los productos de la tierra", *Hispania el legado de Roma. En el año de Trajano*, Zaragoza, pp. 95-102.
- BRUN, J. P., 1997. "Production de l'huile et du vin en Lusitanie romaine", *Conimbriga*, XXXIV, pp. 45-72.
- BRUN, J. P. y TCHERNIA, A., 1999. *Le vin roman antique*, Grenoble.
- CAPEL, J. C., 1993. "Roma o los antecedentes de la panadería actual", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, pp. 175-184.
- CHAVES, F., 1993. "De la naturaleza a la mesa: testimonios arqueológicos", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, pp. 77-93.
- CHIVA, M., 1979. "Comment la personne se construit en mangean", *Communications* 31, pp. 107-118.
- CIMA, M. (ed.), 1998. *Horti romani*, Atti del Convegno Internazionale (4-6 mayo 1995), Roma.
- CLAVEL-LEVEQUE, M., 1967. "La forêt en Gaule d'après les sources littéraires", en *Actes du Colloque sur la forêt* (Besançon 21-22 octobre 1966), París, pp. 31-44.
- CLAVEL-LEVEQUE, M., 1974. "Les Gaules et las gaulois: pour une analyse du fonctionnement de la Géographie de Strabon", *DHA* 1, pp. 75-93.
- CLEMENTE, G., 1981. "Le leggi sul lusso e la società romana tra III e II secolo a.C.", en A. Giardina y A. Schiavone (eds.), *Società romana e produzione schiavistica*, vol. 3. *Modelli etici, diritto e trasformazioni sociali*, Bari, pp. 1-14.

- CLEMENTE, G., 1990. Tradizioni familiari et prassi política nella Repubblica romana: tra *mos maiorum* e individualismo", en Andreau, J. y Bruhns, H. (eds.), *Parenté et stratégies familiales dans l'Antiquité romaine*. Actes de la table ronde des 2-4 oct. 1986, París, 1990, pp. 595-608.
- CONTRERAS, J., 1993. *Antropología de la alimentación*, Madrid.
- COSSARINI, A., 1982. "*Latifundia perdidere Italiam* (Plin. N. H. 18, 35), en AA.VV., *Plinio il Vecchio sotto il profilo storico e letterario*, Atti del Convegno di Como 5-7 ottobre 1979, Como, pp. 253-258.
- CRUZ, J., 1991. *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*, Pamplona.
- CURTIS, R. I., 2001. *Ancient Food Technology*, Leiden-Boston-Köln.
- DE ANGELIS, A., 1995. *La coltivazione delle piante da frutto nella letteratura agronomica latina. Dalla produzione alla conservazione dei frutti*, Roma.
- DE OLIVEIRA, F., 1993. "Gastronomia em Plínio o Antigo", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, pp. 45-56.
- DOMBROWSKI, D. A., 1985. *Vegetarianism: the Philosophy behind the Ethical Teaching*, Wellingborough.
- DOMÍNGUEZ PÉREZ, J. C., 2005. "El "eterno retorno al seno preclasal" como referente primario en el complejo ideológico romano medio-republicano, *REA* 107, nº 1, pp. 83-102.
- DOSI, A. y SCHNELL, F., 1986. *Le abitudini alimentari dei Romani*, Roma.
- DUPRÉ, N., 1986. "La forêt antique dans la région de l'Ebre", en *Actes du Colloque Le Bois dans la Gaule romaine et les provinces voisines*, Caesarodunum 21, pp. 274-285.
- EDWARDS, C., 1993. *The Politics of Immorality in ancient Rome*, Cambridge.
- FARRAR, L., 1996. *Gardens of Italy and the Western Provinces of the Roman Empire. From the 4th century BC to the 4th century AD*, BAR 650, Oxford.
- FEDELI, P., 1990. *La natura violata. Ecologia e mondo romano*, Palermo.
- FELLMETH, U., 2001. *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*, Stuttgart-Weimar.
- FISCHLER, C., 1979. "Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne", *Communications* 31, pp. 189-210.
- 1985. "Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur", *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie* 6, pp. 171-192.
- FRAYN, J. M., 1975. "Wild and cultivated plants: a note on the peasant economy of roman Italy", *JRS*, 65, pp. 32-39.
- GAILLARD, J., 1983. "Cicéron, La conquête et les conquérants", *Ktema* 8, pp. 129-140.
- GARCÍA, E., 1993. "Naturaleza y artificio: la transformación de los alimentos", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, pp. 95-111.
- GARNSEY, P. y SALLER, R., 1990. *El imperio romano: economía, sociedad y cultura*, Barcelona.
- GIRALT, O., 1987. "El conreu de la vinya a la Hispània romana", en *El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al mediterrani occidental*, Actes del I col·loqui d'arqueologia romana, Badalona, 28-30 nov. y 1 de dic. de 1985, Badalona, pp. 118-123.
- GÓMEZ, J. "In solo vivendi causa palato est? Apicio o el Arte de la Cocina en Roma", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, pp. 33-44.
- GRIMAL, P., 1969. *Les jardins romaines*, París.

- GRIMAL, P., 1979. *Sénèque ou la conscience de l'Empire*, París.
- HAUSLEITER, J., 1935. *Der Vegetarismus in der Antike*, Berlin.
- HÖLKESKAMP, K. J., 1996. "Exempla und mos maiorum. Überlegungen zum kollektiven Gedächtnis der Nobilität", en Gehrke H. J. y Möller, A. (eds.), *Vergangenheit und Lebenswelt*, Tübingen, pp. 301-338.
- HUGHES, J. D., 1975. *Ecology in Ancient Civilizations*, Alburquerque.
- LAWSON, J., 1950. "The Roman Garden", *Greece and Rome* 19, pp. 97-105.
- LINTOTT, A. W., 1972. "Imperial Expansión and Moral Decline in the Roman Republic", *Historia* 21, pp. 626-638.
- LITTLEWOOD, A. R., 1987. "Ancient Literary Evidence for the Pleasure Gardens of Roman Country Villas", en *Ancient Roman Villa Gardens*, Washington, pp. 9-30.
- MANODORI, A., 1987. "L'alimentazione e la sua semiologia nel mondo antico", en *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani. Età imperiale*, Roma, pp. 23-32.
- MARCH, L., 1993. "El aceite de oliva: alimento y producto básico de ayer y de hoy", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, pp. 147-160.
- MATTINGLY, D. J., 1994. Regional Variation in Roman Oleoculture: Some Problems of Comparability", en Carlsen, J., Ørsted, P. y Skydsogaards, J. E. (eds.), *Landuse in the Roman Empire*, Roma, pp. 90-106.
- MAYER, M., 1993. "Hedyphagetica", en AAVV., *Convivium: el arte de comer en Roma*, Mérida, pp. 15-31.
- NENNINGER, M., 2001. *Die Römer und der Wald. Untersuchungen zum Umgang mit einem Naturraum am Beispiel der römischen Nordwestprovinzen*, Stuttgart.
- OLIVER, A., 2000. *La cultura de la alimentación en el mundo ibérico*, Castellón.
- PENA, M. J., 1994. "Importance et rôle de la terre dans la première période de la presence romaine dans la Péninsule Ibérique", en *Structures rurales et sociétés antiques*, Actes du Colloque de Corfu (14-16 mai 1992), pp. 329-337.
- PINA POLO, F., 2004. "Die nützliche Erinnerung: Geschichtsschreibung, mos maiorum und die römische Identität", *Historia* 53, pp. 147-172.
- PRIETO, A., 1989. "El bosque en Hispania según Estrabón", en Hidalgo de la Vega, M. J., (ed.), *Homenaje a Marcelo Vigil Pascual. La historia en el contexto de las ciencias humanas y sociales*, Salamanca, pp. 49-54.
- ROMAN, Y., 1994. "L'idéologie des nobles à Rome et ses conséquences économiques et sociales à l'époque républicaine", *Ktema* 19, pp. 111-118.
- SALZA, E., 1987. "Alimentazione, cibi, tavola e cucine nell'età imperiale", en *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani. Età imperiale*, Roma, pp. 71-130.
- SCHULTEN, A., 1963. *Geografía y etnografía de la Península Ibérica*, Madrid.
- STEFANI, G. (a cura di) 2002. *Uomo e ambiente nel territorio vesuviano. Guida all'Antiquarium di Boscoreale*, Nápoles.
- TCHERNIA, A., 1995. "Les dimensions de quelques vignobles romains", en *Du latifundium au Latifondo*, Bordeaux, pp. 383-394.
- THOLLARD, P., 1987. *Barbarie et civilisation chez Strabon*, París.
- TOVAR, A. y BLÁZQUEZ, J. M., 1975. *Historia de la Hispania romana*, Madrid.
- TSEKOUKARIS, D., 1987. "Pythagoreanism or Platonism and Ancient Medicine? The Reasons for Vegetarianism in Plutarch's Moralia", *ANRW*, II.36.1, pp. 366-393.
- WÄHREN, M. y SCHNEIDER, Ch., 1995. *Die Puls. Römischer Getreidebrei*, Augst.