

# Revista de Guimarães

Publicação da Sociedade Martins Sarmento

**NOTÍCIAS DA ACTIVIDADE CULTURAL. III SEMINÁRIO DE ARQUEOLOGIA DO NOROESTE PENINSULAR. ANTE ASPECTOS ECONOMICOS DEL NOROESTE HISPANICO EL LA PROTOHISTORIA Y ANTIGUEDADE.**

GOMEZ-TABANERA, José Manuel

Ano: 1985 | Número: 95

---

## Como citar este documento:

GOMEZ-TABANERA, José Manuel, Notícias da Actividade Cultural. III Seminário de Arqueologia do Noroeste Peninsular. Ante aspectos economicos del Noroeste hispanico el la protohistoria y antiguedade. *Revista de Guimarães*, 95 Jan.-Dez. 1985, p. 213-224.

---

Casa de Sarmiento  
Centro de Estudos do Património  
Universidade do Minho

Largo Martins Sarmento, 51  
4800-432 Guimarães

E-mail: [geral@csarmento.uminho.pt](mailto:geral@csarmento.uminho.pt)

URL: [www.csarmento.uminho.pt](http://www.csarmento.uminho.pt)



Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons  
Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional.

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

## Ante aspectos economicos del Noroeste hispanico el la protohistoria y antigüedad

JOSÉ M. GOMEZ-TABANERA

Aun cuando los estudios llevados a cabo en los últimos decenios han dado cierta luz en torno a las gentes que habitaron en el NW. de la Península Iberica, es decir del N. de Portugal, Galicia y Asturias, gentes a las que de manera un tanto difusa se hace desde algun momento ciertamente avanzado de la llamada Edad de Bronce (1), a creadoras de la denominada «cultura de los castros», — que habrá de prolongarse incluso durante largos años despues de la Romanización (2) —, carecemos aun de numerosos elementos y conocimientos que permitan plantearnos sin excesivos interrogantes, el quadro económico en que vivieron, dadas las lagunas que aun hoy, plantea su estudio, ya apelando a las fuentes historiograficas (3), ya, a la Antropologia y Arqueologia, en su proyección económica, tras la aplicación de ciertos modelos operacionales y en virtud de concretas elaboraciones teóricas (4).

Una gran mayoría de las más socorridas fuentes historiográficas surge de la obra dejada por autores clásicos, que pese a su discrección no llegaron a conocer *de visu*, ni la estructura social prerromana de las actuales Galicia y Asturias, o del N. de Portugal. Nos consta, que muchas de sus noticias se basan en fuentes de segunda o tercera mano... El geografo 'griego Estrabon quizás la fuente más socorrida para los especialistas adolece junto a otros de este gran fallo (5). Por otra parte, aun hoy, nos preguntamos si su descripción corresponde a un ámbito realmente prerromano, que existió una o dos generaciones antes de que se desencadenase la guerra colonizadora y esclavista de Roma o a un mundo que era coetaneo a sus escritos. Posiblemente, com el tiempo, la prospección arqueologica permita la respuesta a tal cuestión asi como a muchas de las dudas que se nos presentan, en la difícil hora de intentar conocer, sino todo, concretas parcelas de um mundo hoy perdido o enterrado. Tarea penosa y duradera, que impone siempre la elaboración de todos los datos y documentos que van siendo encontrados y que, hoy por hoy y referidos al tema que suscita la presente comunicación sólo cabe referir a dos ámbitos: el *agropecuario* o meramente rural y el *minero*, más «cuidado» por Roma. Independiente-

mente de su consideración, es lógico que se fije la de un modelo metodológico, apto para cada uno de los ámbitos a estudiar, considerándoles dentro de un «sistema» o estructura, partiendo siempre en primer lugar, de los elementos que lo integran en relación con un tiempo dado en que se manifiesta y evoluciona, y, en segundo lugar, considerando como se han forjado y evolucionado tales elementos a la vez que sus relaciones durante el tiempo de su duración (análisis diacronico). Surge así una nueva visión del territorio a estudiar, en función de las posibilidades que abre el conocimiento ecologico del mismo y su distribución en unidades societarias, de cuya identificación no podemos estar seguros realmente, y, finalmente, del análisis del posible trazado viario entre los distintos focos societarios, base de relación socio-economica entre los asentamientos existentes con anterioridad a la Conquista Romana.

### ANTE LAS PERSPECTIVAS ECONOMICAS

Dos grandes campos de indagación, se imponen a la hora de estudiar las bases territoriales de la economía que sustentaron las diversas poblaciones preromanas asentadas en el NW. hispanico, antes de la Romanización:

- a) El dominio agrario ó agropecuario, en el que se expresaran diversas *unidades de producción*, de acuerdo com los modelos del habitat rural que se imponen, y b). El dominio industrial, que en virtud de las referencias aportadas por las fuentes de que disponemos para nuestro conocimiento de la época altoimperial, habremos de referir esencialmente a la *explotación minera*.

#### a) *El dominio agrario.*

Pese a los distintos tratamientos con que se ha tratado abordar su estudio, diremos que su conocimiento ha de sustentarse en la investigación antropologica, apoyada en muy concreta documentación arqueologica. Documentación que por causas obvias, — y entre ellas las contadas prospecciones de los *oppida* conocidos —, se nos presenta aún hoy muy lagunar, dado que no permite extraer conclusiones definitivas dentro de una metodología historico-cultural. De aquí que se imponga aunar, por un lado aquellos datos que puedan brindarnos un enfoque funcionalista, y por otro los resultados de un enfoque puramente antropologico / arqueologico, que pueda fundamentarse en la reconstrucción del llamado *patron universal*, que nos permita discernir los dispositivos culturales de indole operativa y mental, utilizados para satisfacer las necesidades de subsistencia, reproducción y organización mediante el intercambio de bienes

y trabajos. Pero tambien que nos permita reconstruir la vida, tal como se desarrolló en el seno de los grupos domésticos y de las comunidades extradomesticas, en todo el NW. junto con sus aspectos creativos, expresivos, estéticos, morales e intelectuales. Llamamos la atención sobre tal enfoque dado el hecho de que ni antropólogos ni arqueólogos parecen haberse puesto de acuerdo aun, en lo que se refiere a las subdivisiones integradas en tales categorías, ni tampoco en la prioridad e importancia que habría de otorgarse a las mismas al ser, estudiadas. Puntualizando nuestra idea, quizá no estaría de más recordar aquí, que ya C. Wisslar (6), había señalado ya hace años que el *patrón universal* se presenta integrado por los elementos del lenguaje, los rasgos materiales, artes y tecnicas, conocimiento, sociedad, propiedad, gobierno y guerra... También, que hoy numerosos antropólogos e historiadores pueden operar sobre las 88 categorías básicas establecidas hace ya más de cuatro lustros por Murdock y colaboradores (7), independientemente del esquema bipartido de *núcleo y estructura*, puesto en circulación por J. Steward, en 1955 (8), y que no hemos visto aplicar en el estudio etno-histórico del NW. de la Península Iberica, pese a los resultados que reportarían, tanto más, cuando los componentes *etic* (9), y operativos del patrón universal, permitirían quizá muy posiblemente el análisis, al menos inicial de tres bandas, referidas respectivamente a infraestructuras, estructuras y superestructura (10).

Tal metodología aplicada a la consideración del dominio agrario del NW. hispánico, en plena vigencia de los *oppida* o «cultura de los castros», podría aportar un mejor conocimiento de la economía de las gentes prerromanas insertas en la misma sobre todo tras un desmenuzamiento de lo que hasta la fecha conocemos dentro de la banda de la infraestructura, sobre su *modo de producción*.

Observaremos primeramente que los llamados *modos de producción*, y tecnicas empleadas se presentan ante todo limitadas a un conocimiento de las especies, tanto vegetales como animales que integran el menú no sólo de la producción de alimentos, sino también de otras formas energéticas. Dicho menú se inspira mas bien en el análisis de ciertas observaciones recogidas por la heurística clásica: por ejemplo, cuando Estrabón y Plinio el *Viejo*, ponen en duda el que los nativos conocieran el cultivo del trigo (= cereales), para la elaboración de pan, aun cuando registrasen la utilización durante aproximadamente nueve meses del año de los glandes o bellotas, producidas por las encinas muy abundantes en el territorio, a los que habría que sumar los de otros frutos (hayucos, avellenas, nueces, etc., todos ellos secos) y bayas, todos ellos aptos para el aprovechamiento alimentario.

Tales observaciones, constituyen realmente muy parvas noticias a considerar cuidadosamente. Se observa, ante todo, que lusitanos, galaicos, astures y cantabros, — cuando los romanos llegan a la España Septentrional —, conocen ya el uso de diversos cereales. Es difícil saber que especies, aunque es muy probable que, más o menos, fueran los mismos

ya conocidos por pueblos del Bronce Atlántico Final y de inicios de la Edad del Hierro, indoeuropeizados o no, asentados en la Europa Atlántica. Así, diversos trigos, cebadas y avena y que según Estrabón sólo podían ser cultivados y cosechados, en virtud de las condiciones climáticas del país durante un limitado espacio de tiempo, por lo que durante unos nueve meses tendrían que complementar sus productos con los de otros, productos de contexto florístico, tales como frutos secos y bayas...

Entre los trigos puede admitirse la presencia, sobre todo en la Meseta Norte y en las actuales tierras leonesas, del trigo común (*Triticum dicoccum* Schrk), en variedades de ciclo invernal o primaveral; el mismo al que en la Antigüedad se le dará indistintamente los nombres de *far* y de *ador*, *adoreum*, y que tradicionalmente en Asturias es denominado, ya «Escanda Bovia» o, simplemente «Povia», dándose en distintas variedades (11). Es éste uno de los trigos más cultivados en el mundo y, según Plinio, el más viejo alimento del Lacio (12) y el único conocido por el pueblo romano durante tres siglos. De su nombre viene el de *farina*, «producto extraído del *far*». Muy posiblemente en el NW. hispánico también se conocía otro trigo, el llamado por los mismos romanos *scandala* o *scandula*, a la que Plinio hace una variedad de *far*, cultivada en las Galias con el nombre de *bracis* (13), cereal de baja cotización, y que quizá pudiera identificarse con la que hoy se denomina en Asturias «escanda de la abundancia» (*T. dicoccum rufum* Schübl). También la llamada *arinca* que se daba en climas húmedos, quizá equiparable a la «escanda povia de Malvedo», de Asturias, o la «Povia roja» según la terminología del Principado. Junto a éstos, están las escandas propiamente dichas, (*T. monococcum* L), cuyo conocimiento y aprovechamiento por el hombre, es más anterior si cabe. De amplia incidencia en toda la España Septentrional donde será conocida con diversos nombres, desde «Espelta petita» en Cataluña; «Esprilla» o «Carraon» en el Pirineo Aragonés; «Escala» en diversas regiones y en Asturias, simplemente, como «Escanda» o «Povia», de acuerdo con los hables locales, confundiendo unas y otras con las de la Espelta, (*T. Speltam*), dado que su utilización al igual que la de diversos cereales tunicados, hacía necesario el *rabil* (14), vigente en Asturias hasta el pasado siglo dado que la introducción de los trigos lampiños y duros será bastante tardía.

Junto a estos trigos, cuyas sémolas serán utilizadas indistintamente para la ejecución, por un lado de sopas, a la vez que sus harinas para la panificación, se encontraba asimismo el mijo (*Panicum Miliaceum* L.), *miliun*, posiblemente llegado a la Península Ibérica en un horizonte eneolítico. No hay que confundir este cereal con el mijo pajarero (*Setaria Italica* P. B.), — *panicum*, es decir el «panizo», también utilizado para sopas y potes, que necesitaba un cultivo aproximadamente 5 meses y cuyo conocimiento se extendía desde Marsella a Galicia, donde su utilización perdurará al igual que en el N. de Portugal y el Occidente de Asturias hasta las primeras decenas del siglo XVI, en que la llegada del sorgo, quizás de África, traído por los portugueses, y el maíz (*Zea Mays*), de Meso-

américa, por los castellanos terminará por desplazarle prácticamente en la economía campesina de la casi totalidad de la llamada España Húmeda, donde, incluso, la denominación que recibe es asimilada al nombre del cereal al que desplaza (maiz/millo).

Se ignora, sin embargo, el grado de utilización que pudieron conocer a su vez el centeno (*Secale Cereale* L.), *centenum*, difundido no obstante por los Alpes, durante toda la Edad del Hierro por su misma resistencia climática. También la avena (*avena sativa* L.), cuya cultura se impuso en Suiza desde la Edad del Bronce, y que en Roma era cultivada como forraje del ganado. Tenemos sin embargo, barruntos en que era también conocida y utilizada la cebada, si es que realmente no lo fue el mijo, para la obtención de ciertos tipos de cervezas, conocidas por los cántaros y astures, y a las que Estrabon (15), quizá asimila al *zythum*, bebida nacional de Egipto, si es que no lo cita como característica pryorativa, connatural a la barbarie de los pueblos con los que se tenía enfrentar Roma.

Todos estos cereales serían tratados por las poblaciones que los cultivaban y cosechaban, mediante diversas tecnicas de preparación alimentaria. Así, el *tostado*, que daría origen a varias polentas, según tecnicas similares a las que se utilizaron en las Fornacalías romanas. Sabemos también, del *pelado* o *mondado* de que pudieron ser objeto diversas especies, así como de tecnicas para la preparación de féculas y sémolas, a la vez que harinas, en las que pudieron ser utilizados útiles y artefactos, como metades y muelas, de los que los arqueólogos han inventariado un ingente número en diversos castros, a la vez que las enigmáticas lastras de cazoleta, sobre las que tendremos ocasión de volver. Todas estas tecnicas tendrían posiblemente por un lado a la obtención de molturaciones a ser usadas en infinitas variedades de *sopas* (el puls de que nos habla Plinio), pero también la *zupae* y la *zippulae* encuya elaboración podían entrar otros productos alimenticios, desde carnes a leguminosas... Tratamiento distinto tendrían las harinas destinadas a la panificación, expresada en variadas galletas y panes amasados con distintos productos, a los que se ha hecho fermentar mediante la levadura (*fermentum*), cuyo conocimiento en la «cultura de los castros», y vinculada a la obtención de la cerveza, quizá pueda afirmarse en virtud de cierta noticia de Plinio. El proceso de panificación no implicaba, por otra parte, el que no pudiesen mezclarse distintas harinas, incluso procedentes de frutos secos no cereales, y se llevaba a cabo utilizando diversas tecnicas y procedimientos, que ignoramos, aun cuando ya ultimada la Romanización, quizá pudiesen asimilarse a las usuales en Roma (16), a cuya nomenclatura se acudiría también para denominar los tipos de pan. En el ámbito castreño y a nuestro juicio, utilizando estructuras comunales, sobre las que volveremos a referirnos enseguida, pudo llegarse a diversos tipos de cocción y panificación.

La evidencia arqueologica, al igual que las noticias que nos suministra la heurística, hace cavilar en las formas de utilización de los frutos

espontaneos obtenidos de la recolección llevada a efecto por las gentes de los *oppida* o «cultura de los castros».

Dejando de lado otras formas de recolección de tradición más arcaica y que incluiría diversas raíces alimentarias (nabos, remolachas, etc.), así como bulbos, como cebollas, ajos, gladiolos, asfodelos; tallos (espárragos, cardos, alcachofas, diversas hojas, espinacas, coles, ortigas) y finalmente las legumbres propiamente dichas (*holera* u *olera*), de cuyas listas con anterioridad a la conquista romana apenas puede decirse algo con certeza aun cuando pudieramos pensar en el conocimiento de las judías o alubias (*Vicia Faba* L.) también conocidas por los romanos en diversas variedades; los guisantes en distintas variedades, entre las que se impondría en Asturias la del «arvejo» (*Pisum arvensum* L., subespecie del *Pisum sativum* L.); el garbanzo (*Cicer arietinum* L.), conocido por todo el mundo mediterráneo; la lenteja (*Lens Culinaris*, Medik), cuyo nombre castellano viene de la *lenticula* latina; las habas propiamente dichas, los granos del lino (*Linum usitatissimum* L.), los cañamones, que Columela, nos recordará junto a los guisantes y el mijo; el sesano, asimismo utilizado en diversas ocasiones.

Por lo general todas estas legumbres eran obtenidas mediante particulares cultivos, de los que apenas nada sabemos, en conexión a la gente de los castros.

Entre éstos debieron, no obstante, ser recogidos distintas setas y trufas, cuyas especies llegaron a distinguir claramente, evitando envenenamientos.

En el terreno de la recolección natural podrían darse el nombre de diversos frutos, ya carnosos, ya secos, y que el estudio consideración de la vegetación actual del NW., puede sugerir su utilización y recolección.

Así diversas variedades de manzanas, peras ciruelas, melocotones, cerezas, e higos. También sarmientos, fresas, frambuesas, mirtilos, etc. Por lo que respecta a frutos secos y dejando de lado la castaña, sobre la que existe una controversia en torno a su posible introducción por Roma, está la avellana (*Corylus avellana* L.), muy abundante; las nueces, los glandes o bellotas, procedentes de encinas, aún cuando haya que delimitar claramente el área florística de la encina y del roble en relación con su incidencia a la «cultura de los castros», y su utilización alimentaria por la misma. En ese sentido, y, de acuerdo con las observaciones llevadas a cabo en los últimos años en el castro de Mohías, próximo a Nabia por J. Martínez y M. Junceda, se han llevado a cabo muy interesantes puntualizaciones, por las que se vincula al mismo, la utilización de un tipo particular de panificación, que posiblemente también fue conocido por las gentes que habitaron en el castro de Coaña<sup>(17)</sup>. En las técnicas utilizadas para los procesos que imponían su uso alimentario, quizá jugaron su papel, además de los metates, muelas y molinos, rotativos de mano, las *lastras de cazoletas*, muy abundantes tanto en Coaña como en Mohías. Los panes y galletas obtenidos serían cocidos ya sobre la misma ceniza de los hogares, o ya en hornos comunitarios, construidos en el mismo poblado y cuya estructura muy elemental, cabe discernirse, no sólo en los mismos poblados castre-

ños, sino también en modelos a nivel etnográfico vigentes aún en Tras-os-Montes (Portugal), Orense (Galicia), NW. de León y diversas regiones asturianas.

Otra noticia referida a economía y alimentación en el mundo de los castros y asimismo transmitida por Estrabon es la observación en que a su juicio era usada como materia grasa, más que el aceite de oliva (*Oleum cibarium*) de amplia utilización en la culinaria romana, la manteca o grasa animal, y que quizá debamos referir a la grasa de cerdo o saín, la *axungia* de los romanos, si es que realmente se utilizaba sin sal. Su presunta utilización, con una mayor incidencia que otras grasas animales o vegetales nos hace considerar la hipótesis formulada años ha por J. Caro Baroja, en el sentido de que en época prerromana pudiera criarse ganado procino en el mundo castreño, que, junto al lanar y cabrio, le suministrase diversos recursos proteínicos a la vez que grasas. En ese sentido, podríamos también incorporar al menú carnico otros animales, ya domésticos, ya salvajes, siendo éstos últimos objeto de caza. Entre los mismos figurarían junto a algunas variedades de caballos, y thieldones<sup>(18)</sup>, cervidos y capridos e, incluso, el jabalí o cerdo salvaje (*Sus scrofa* L.). La carne de todos estos animales serían utilizadas de inmediato o en forma de cecinas o salazones. Dentro del capítulo de la caza, en diversas regiones se practicaría, la de distintos leporidos y aves, recurriéndose, por lo general, a lazos y acechanzas varias<sup>(11)</sup>. En el terreno de la recolección, esta sería practicada sobre todo en zonas costeras, con un desarrollo desigual del marisqueo, y pesca menor, aprovechando el reflujó de las aguas. Para la pesca tanto en el mar como en el río, se utilizaron líneas y redes. Muy posiblemente serían aprovechado los restos de cetáceos y odontocetos varados, así como otros recursos ocasionales (nidadas, moluscos desgajados por las marejadas, etc.). A su vez, las rías y los mismos ríos proporcionarían muy diversos recursos, sobresaliendo entre éstos, los salmónidos, los cangrejos y fauna mas ó menos acuática<sup>(20)</sup>.

El conocimiento de las especies de animales domésticos o de corral es muy fragmentario, debido a que las prospecciones no se han llevado a cabo organizadamente dentro de concretos territorios. Ya se ha hablado de ganado caballar, lanar, cabrio y porcino. El ganado bovino llegaría tardíamente, y su utilización sujeta a concretos imperativos. Estudios llevados a efecto en otras regiones septentrionales de la Península Iberica, como los mismos de J. Altuna<sup>(21)</sup>, quizá pudieran servirnos de pauta indicativa en una indagación similar para Asturias, Galicia y Norte de Portugal. Muy posiblemente, ya en la Edad del Bronce se utilizaba el perro, (*Canis lupus* L.), educándole para la caza, el pastoreo, vigilancia doméstica, etc.

Sobre técnicas agrarias nuestro conocimiento es asimismo muy lagunar, aunque cabe quizá afirmar que algunas de las practicas imperantes han seguido utilizandose en diversas regiones marginadas del NW. En ese sentido interesa llamar la atención, en torno a los sistemas naturales de



fertilizantes, usados por las poblaciones prerromanas y conseguidos mediante las cenizas y restos de vegetación procedentes de la quema organizada de praderías, matorrales y bosques, usando de prácticas similares a las hoy vigentes, con la quema de los llamados *borrines* o *borrones*. En algunos lugares pudieron utilizarse algas y restos de cocina, así como deyecciones de la cabaña aprovechada e incluso humanas. Por otra parte, Julio Caro Baroja (22), ha apuntado que el cultivo de los campos era tarea encomendada a las mujeres, al igual que la recolección de frutos, en tanto que las ocupaciones masculinas se repartían entre el pastoreo, el abigeo, y la guerra. En ese sentido pues, puede hablarse de la existencia de una división de trabajo, que tiene como base el llamado «cultivo de azada», forma estructural sobre el que descansa el predominio económico de la mujer y que entree en clara dialéctica con sistemas económicos más o menos impuestos por el nomadeo pastoril, de base viril. Todo ello, quizá daría lugar a que en torno a este mundo protohistórico, tras la imposición de la llamada «cultura de los castros» se impusiera al igual que aún ocurre en algunas regiones del sub-continente indio, un cultivo de azada asociado con una organización patriarcal de la familia, junto a otra estructura de tipo matriarcal de forma de que la estructura patriarcal, termine por imponerse ya en la Protohistoria, aunque con determinadas concesiones.

En el estado actual de nuestros conocimientos no puede decirse apenas nada en torno a la forma de cultivo utilizada o imperante en la llamada «cultura de los castros», hasta ya impuesta la Romanización. Con Roma, no obstante, nuestra misión se clarifica, pero no excesivamente.

Al dominio agrario, que se expresa en la Protohistoria del N. E. no pueden excluirse los llamados *castros*, y *citánias*, núcleos de población, cuya consideración y estudio ha dado lugar a ingente bibliografía (23), más, si su estudio no se circunscribe solamente a Galicia y ambas Asturias, sino también al N. del vecino Portugal. El estudio de los castros se ha iniciado tras un estudio comparativo previo, con otras construcciones más o menos asimilables a los mismos y al referir no sólo a la Edad de Bronce sino también a la de Hierro, considerar genericamente, los castros vienen a ser una especie de conglomerado o reunión de estructuras mentadas e impuestas en algún momento de la Edad de Bronce, para habitación y servicios, que se presentan rodeadas o protegidas mediante una fortificación, ya natural ya artificial que hacen de todo el complejo un *poblado amurallado*, que, por lo que hoy sabemos, no debió diferir excesivamente de otros que ya existen entre los siglos IX y X, en la Europa atlántica (24). Los estudiosos actuales de los mismos (25), tomando como base los vestigios arqueológicos conocidos, han intentado penetrar en su organización sociopolítica, incluso económica, cosa por desgracia no conseguida hasta hoy pese a meritorios esfuerzos (26), al no haberse llevado a efecto una serie de estudios de ecología cultural sobre manera necesarios, y que sin embargo proyectados al terreno de la geografía han dado detalles importantes (27). No quiero caer en la reiteración, pero si, únicamente

recordar, que las habitaciones presentan distintas formas de planta, dominando las ovaladas y redondas, aunque no faltan geminadas y cuadradas, de mayor o menor incidencia según se trate de un habitat u otro (28). A. Masia, a quien debemos uno de los más recientes trabajos sobre el tema (29), ha llamado la atención en la cuestión de la organización de la mampostería, con la que se llevó a efecto la construcción de muros de viviendas y corralizas. A su vez las techumbres han dado lugar con los años y de prácticamente de el siglo XIX, a multiples especulaciones aun no aclaradas (22). Por otro lado está la cuestión de la distribución de las llamados espacios internos de la casa castreña (31); la presencia en algunos casos de sistemas de drenaje (32); mantenimiento de calzadas en el interior del poblado (33), desalojo de basuras, detritus y sobrantes, y, particularmente, la construcción de edificios comunales, cuya identificación por parte de los arqueólogos suele presentarse aleatoria. Entre estos, cabe llamar la atención en una serie de estructuras a las que desde casi un siglo a esta parte se ha sacado distintos usos y funciones. Así para algunos autores son simplemente centros rituales de cremación de cadáveres (34), es decir dotados de una función funeraria; para otros, recintos ó casamatas que cumplen un objetivo semejante al de la *sanna* finlandesa (35), es decir como recintos higienicos de purificación ó lustración mediante sudaciones y saumerios. No obstante y en virtud de la realidad etnografica pervivente hasta practicamente nuestros días, no puede desecharse que en muchos casos se trate simplemente de hornos comunales de panificación (30).

Esta misma idea ya la hemos sostenido en escritos anteriores, mas tras conocer los trabajos llevados a efecto hace ya algun tiempo por el arqueologo lusitano J. R. dos Santos Junior (37), tras sus pesquisas etnograficas en Tras-os-Montes (Portugal) (38), y que en cierto modo complementan las que en su día llevo a cabo en Orense y Lugo X. Lorenzo Fernández (39), e incluso las nuestras en Orense, Asturias Occidental y Central, y que nos han permitido — elaborar una hipotesis en torno a la función que pudieron cumplir en castros protohistoricos y antiguos ya prospectados del Occidente de Asturias (Coaña, Pendia etc.), así como de Galicia y Portugal (40). Muy bien pueden ser identificados como *hornos comunales de panificación*, semejantes a los aún vigentes en algunos nucleos rurales de Galicia y Portugal, y que hay que diferenciar de los hornos particulares, existentes en las viviendas unifamiliares (41), aún en uso en diversas localidades del NW. hispánico.

Quizá interese traer aquí la descripción de tales estructuras comunales interpretadas como hornos. Por lo general se presentan rematadas por una boveda de medio cañon ó en media naranja, que cubre el cubiculo, que es denominado *capilla*, y al que se accede a la hora de encenderlo, por la *boca*, por la que asimismo se introduce la hornada; por encima de la boca presente generalmente una especie de saledizo de piedra, que es denominado *chapilé*, que hace la función de parachispas. De frente a la boca suele encontrar-se una losa ó lastra que recibe el nombre de *lareira*, con un

orificio (*burato*) en su mismo centro, que comunica con la *fornalleira* ó *borralleira*, especie de caja ó cista de piedra que se presenta ya debajo del mismo horno, techada por la losa *lareira*. Por lo general, exteriormente el horno se recubre con piedras y barro, recibiendo la parte externa de la carcasa ó cubículo, en su parte superior el nombre de *çapoeira*. Sabemos de hornos que llevan adosada una mesa ó gran vasar de piedra en el que iban depositandose los hornazos, recibiendo el nombre de *tendal*.

Casi siempre el horno se presenta hecho en piedra del lugar, ya granito, gresita ó esquisto, en función de los materiales que ofrezca la localidad. Los hornos de ladrillo hay que datarlos ya en tiempos históricos, y pueden considerarse modernos algunos de ellos por sus mismos componentes y estructuras.

El piso del horno, llamado en Galicia, N. de Portugal y Occidente de Asturias *lar*, se presenta por lo general construido cuidadosamente, con lastras de piedra. A su vez la bóveda presenta dovelas en cupula ó en falsa cupula, en las que la hilada interior aparece constituida por una serie de piedras llamadas *alzas*, que en conjunto constituirán el tambor sobre el que habrá de asentarse la bóveda.

Por lo que respecta a la boca, esta puede ser rectangular, aunque es corriente que asuma la forma de un arco, y todo el frente se presente hechode una sola pieza, constituyendo una especie de fronton, que se presenta incluso decorado (44). Tardíamente a la boca se le dotó de un portillo de hierro, sustituyendo quizá a la losa de piedra que otrora se venía ajustando a la misma. La llamada *fornalleira* ú hornilla suele presentarse abierta, aunque en su parte inferior lleve un ortostato de piedra cuyo fin es contener las cenizas.

Naturalmente en el estado actual de nuestros conocimientos no puede negarse ó discutirse la función concreta de estas estructuras, bien identificables en algunos casos, como tampoco los llamados *hornos de poya*, prácticamente vigentes en diversos lugares de Galicia y Asturias hasta hoy, cuyo encendido y mantenimiento corría a cargo de un hornero ó panadero ocasional, al que se pagaba en especie. Este tipo de hornos no tiene nada que ver con el que encontramos a veces formando parte de la casa, adosado a un muro de la misma, y por lo general, de uso familiar. Estos hornos concretamente presentan dos características fundamentales. La primera que en la mayoría de los casos carecen de *fornalleira*, al cumplir su función la misma *lareira* de la cocina, y la segunda es que por lo general la boca se presente en el espacio interno de la misma.

No puede uno imaginarse un castro sin la existencia en el mismo de un horno comunal, a utilizar por todos los habitantes, y en el que se llevaba a efecto la cocción de copiosas hornadas, ya que al igual que ocurría en algunas aldeas del NW. solamente encendía una ó dos veces al mes, mediante un esfuerzo colectivo fruto de la institución tradicional denominada *andecha*. Los días de hornada se daba una particular animación en torno al horno, convirtiéndose en una especie de mentidero ó de centro

de comunicación social similar a los que hoy se perpetúan en las llamadas *esfoyaça*. Una coplilla popular nos recuerda dicha función:

*Quen queira saber-as cousas  
vai á forxa do ferreiro  
die a volta polo forno,  
veña polo fiadeiro.*

En el habitat rural y ya en épocas históricas los hornos comunales asumieron otra función, la de servir de refugio cubierto a peregrinos, ensalmadores, santeros vagabundos, músicos ambulantes y viandantes de diversa condición; el horno que muchas veces guardaba el calor, al haber estado encendido durante el día, se presentaba como acogedor y hospitalario refugio.

Siendo el horno del común, es decir propiedad de todo el pueblo, es lógico que todos contribuyesen a su sosten. Al no hacerlo, se perdería el derecho al uso. Posiblemente en castros y citanias los hornos comunales se levantaban en lugares de fácil acceso, incluso con una amplia calle para su mas comodo uso.

Quizá el profundizar en las formas de utilización de los hornos comunales nos pudiera dar la clave de algunos aspectos aun no desvelados de la cultura de los castros. Tal tarea se presenta un tanto compleja, dado el hecho de que practicamente y a partir del último siglo se ha ido olvidando en todo el NW. el papel jugado en la economía rural de los hornos comunales, ante la transformación impuesta por la vida moderna y por aspectos concretos de la municipalización que entrañó el despreocuparse de la «casina del forno». Diversos imperativos, obligarían empero, hace unos cuarenta años, a reutilizarles. No obstante, en diversas ocasiones se prefirieron los hornos individuales, mas aptos en épocas de penurias en que era difícil compartir los recursos propios.

Todavía pueden prospectarse numerosas estructuras de hornos antiguos en el Occidente de Asturias. Con fecha reciente el autor estudió algunas de los Concejos de Pravia y Salas, a partir de la arteria constituida por las dos riberas del rio. Araguin, aguas arriba de Pravia, llegando a la montaña y penetrando en Salas. De esta forma pudo verificar su existencia en localidades como Malleza, Mallezina, La Arquera, Priero, Camuño, Villamar, Labio, Villarmor, Ardesaldo, El Pumar, Villarin, La Folgurosa, Candamo y alguna otra, donde junto a hornos comunales encontró hornos unifamiliares. Al parecer existía la costumbre entre el vecindario, — mantenida incluso en épocas de penuria —, de intercambiar un bollo tras extraer la hornada; sa lo que se llamaba «llevar la pancha». Ello obligaba a que cuando el vecino ó el familiar hacía su propia hornada se sentía obligado a corresponder<sup>(43)</sup>. Tanto en hornos comunales como en particulares solían cocerse unos bollos pequeños, rellenos con un trozo de embutido (chorizo), entrando en la composición de la masa harina de maiz, mezclada con una pequeña parte de harina de centeno (*amisturao*).

Tal es quizá el origen de los llamados «bollos preñaos» que se expendían diariamente en tahonas y panaderías de Oviedo y otras villas asturianas.

Todo esto hace pensar que un estudio de la utilización de los hornos comunales y su utilización en todo el NW. hispanico, pudiera darnos nuevas perspectivas en torno a economía y alimentación castreñas, dado el hecho, de que prácticamente durante toda la Romanización, y posiblemente después siguieron cociéndose en algunas localidades de filiación castreña ó no panes de bellota y de harina de hayucos <sup>(44)</sup>. La lenta introducción de diversas especies de trigo y otros cereales panificables que sustituirán a los ya ennumerados anteriormente, impondría tales formas de economía alimentaria hasta prácticamente el siglo XVI <sup>(45)</sup>, y que quizá sería interesante conociese el arqueólogo.

#### b) *El dominio minero*

Es este otro sector, que suele tenerse en cuenta al estudiar la organización económica del NW. durante la Protohistoria, e incluso la Romanización y sobre el cual se posee muy diversa documentación arqueológica, independientemente de la heurística a referir al Alto Imperio. Su consideración ha dado lugar a trabajos recientes <sup>(46)</sup>, referidos por lo general a las explotaciones auríferas y técnicas empleadas, a la vez que a las poblaciones y gentes involucradas en las mismas. Con anterioridad a la Romanización se impone entre las distintas poblaciones y de resultados del aprovechamiento minero una serie de realizaciones que trascendiendo de la mera metalurgia dan lugar a una serie de productos de orfebrería, cuyo estudio ha tentado asimismo a numerosos autores a los que remitimos <sup>(47)</sup>.

### *ANTE LA DINAMICA DEL CAMBIO*

Independientemente de factores tenidos en cuenta por diversos tratadistas <sup>(48)</sup>, es obvio que el panorama económico del NW. hispanico, se vió afectado a partir de la Romanización por el trazado de concretas redes viarias y ejes de comunicación, que unían los distintos lugares de emplazamiento, de comunidades y habitats. El mismo Estrabon, nos da noticia de esta red viaria, que en muchas ocasiones ha podido ser comprobada sobre el terreno, y que trajo consigo una «aculturación» con sus naturales consecuencias, merced al comercio, el intercambio de diversos productos, institución de mercados, — los conocidos *foros*, de que nos habla Ptolomeo —, y a los que los romanos asignarán un particular papel, a la hora de constituir nuevas poblaciones, sobre todo en Asturias. En muchas ocasiones se impondría el sistema de trueque sin apenas utilización del sistema monetario. No obstante, paulatinamente Roma iría penetrando en todo el NW., que de esta forma podrá integrarse ya en el umbral de los tiempos medios en la futura Romania.