

## “De cibo castrorum”: La comida en el mundo militar romano y su impacto en los territorios conquistados

JOSÉ MANUEL COSTA GARCÍA, RAQUEL CASAL ARCÍA

Universidade de Santiago de Compostela

### RESUMEN

El objetivo del presente estudio es realizar una actualización histórico-arqueológica de nuestros conocimientos con respecto a la alimentación del ejército romano para así profundizar en el análisis de la alimentación como mecanismo de transformación cultural a través de las propias alteraciones cronoespaciales que se producen en los diferentes elementos de la cultura material.

**Palabras clave:** Ejército romano, dieta, transformaciones culturales.

### ABSTRACT

This paper reviews our current knowledge of Roman military food, and analyses its influence on local cultures through attendant changes in material artifacts.

**Keywords:** Roman army, diet, cultural transformation.

Podría pensarse, viendo el título del presente trabajo, que nuestro afán es el de realizar un exhaustivo análisis de la alimentación en un contexto histórico tan rico y mutable como es el del ejército romano, especialmente aquel de época altoimperial. Sin embargo, no es este el espacio adecuado para el completo desarrollo derivado del manejo del ingente volumen documental y bibliográfico existente sobre el tema. Antes bien, preferimos ofrecer una aproximación a la materia centrándonos en algunos de los problemas básicos que atañen a esta disciplina y que trascienden los límites de lo que habitual y estrictamente se consideraría un trabajo acerca de la dieta. La logística y administración imperiales o la recíproca influencia entre ejército romano y territorios conquistados son aspectos que un investigador no puede obviar en ningún caso. Por ello hemos preferido desechar el descriptivismo y la pretensión de un conocimiento global con el fin de profundizar en

algunos aspectos que consideramos tienen una mayor importancia a la hora de relacionar las disciplinas de la historia y arqueología militares romanas con otros ámbitos del estudio histórico en la Antigüedad.

## UN MODELO CLÁSICO

Los estudios más antiguos tienden a ofrecernos una imagen descriptivista o en exceso jerarquizada de la dieta del ejército romano. Se siguen en muchos casos al pie de la letra las escasas y parciales descripciones de los autores antiguos y se encadenan con otras noticias meramente civiles. Especialmente ilustrativa resulta, a este respecto, una sentencia de Flavio Vegecio, quien a finales del siglo IV anota en su *Epitoma rei militaris*:

“debemos recuperar la antigua usanza a partir de las obras de los historiadores y de los libros. Pero aquellos escribieron únicamente las hazañas y las victorias militares, dejando de lado como cosa sabida todo lo que ahora nos interesa”<sup>1</sup>.

El problema es que, de hecho, ni el propio Vegecio, entretenido en tratar los aspectos técnicos, tácticos y disciplinarios del ejército romano clásico, dedica un espacio expreso en su obra a la alimentación de los soldados.

Es de reconocer, pues, el esfuerzo de todos aquellos autores modernos que han recopilado las noticias antiguas y han tratado de darles una forma coherente. De acuerdo con éstos, la dieta del soldado romano (*cibaria*, *cibus castrensis*)<sup>2</sup> no se diferencia en exceso de la del civil de a pie, teniendo como base la tríada mediterránea. El trigo –cuando no otro cereal por dificultades de abastecimiento–, constituye la base de la misma<sup>3</sup> y su principal aporte calórico. A él hay que añadir las legumbres –sobre todo lentejas– y verduras –judías– de todo tipo, que tienden a variar de acuerdo con las condiciones de cada región. Los otros dos elementos fundamentales de la dieta eran, por supuesto, el aceite y el vino, en especial el de carácter agrio (*acetum*), cuyo aporte calórico resulta imprescindible en una dieta equilibrada. Como complementos alimenticios actuarían los productos lácteos –leche y queso–, mientras que la carne solía estar representada por el tocino –en ocasiones sustituto graso del aceite–. La sal era fundamental tanto para aderezar como para conservar. Finalmente, la miel favorecía la condimentación de los alimentos.

Indudablemente, en la reconstrucción de este simple esquema dietético ha tenido peso la perenne idea del componente *mediterraneizante* del ejército romano como agente

1 Vegetius, *Epitoma Rei Militaris*, I,7,7-8.

2 G. Webster, (1969), *The Roman Imperial Army of The First and Second Centuries AD*. London, pp. 254-5; A. M<sup>a</sup> Suárez Piñeiro, (2004), “Sentados á mesa dun galaico-romano: dieta, alimenación e hábitos culinarios na Galicia Romana”, *Gallaecia*, 23, pp. 155-172.

3 Á. Morillo Cerdán, (2006), “Abastecimiento y producción local en los campamentos romanos de la región septentrional de la Península Ibérica”. *Ibidem*, *Arqueología militar romana en Hispania II: Producción y abastecimiento en el ámbito militar*. León, p. 34.

colonizador. Sin embargo, las evidencias arqueológicas nos remiten a una realidad mucho más compleja y diversificada, tanto territorial como socialmente hablando, afectando por igual a la población civil y a la militar. Existen, no obstante, puntos oscuros en el empleo de los análisis arqueológicos. Primeramente, la representatividad de los estudios osteológicos humanos y animales a efectos cuantitativos y cualitativos no es siempre la mejor<sup>4</sup>. Por otro lado, una de las grandes lacras de la arqueología es la escasez o poca significancia de los estudios palinológicos que puedan informarnos acerca de la antropización del medio natural circundante, un elemento más dañino toda vez que el hallazgo fósil de restos vegetales responde siempre a unas condiciones de conservación climáticas o ambientales excepcionales.

Restan las evidencias indirectas, esencialmente fuentes textuales de época –papiros, tablillas...– y estudios de distribución de determinados elementos guía. Es, así, como el análisis de los contenidos de las ánforas y de sus canales de distribución ha permitido una aproximación al consumo de determinados enclaves de época romana. Aún sabiendo que contamos con una notable infrarrepresentación de materias primas con respecto a los productos elaborados conservados, el aprovechamiento de estos últimos nos permite paliar, en parte, muchos de los defectos de conservación. Pese a ello, la tendencia a realizar análisis cuantitativos y distributivos sobre los funcionales ha ocultado en parte que “la diferenciació en quant a hàbits en l’alimentació podria venir donada també per l’estudi dels instruments domèstics de cuina, deixalles, etc...”<sup>5</sup>, punto en el que también han insistido Rodríguez González y Peralta Bejarano<sup>6</sup> o, más recientemente, uno de nosotros con respecto a determinados tipos cerámicos en contextos militares<sup>7</sup>.

## UNA REALIDAD DIVERSIFICADA

El primer punto de debate se establece alrededor de la propia existencia de un *cibus castrensis*, esto es, de una dieta militar fijada por los mandos. Una dieta unificada tiene, obviamente, sus ventajas: el ser humano tiende a acostumbrarse física y psicológicamente a un esquema dietético dado. Así pues, un cambio brusco en los principales elementos sustentadores del individuo –cosa que podía suceder habitualmente con el traslado de tropas de una frontera a otra– podía llegar a provocar desórdenes alimenticios gástricos y

4 C. Fernández Rodríguez, (2003), “Ganadería, caza y animales de compañía en la Galicia romana: estudio arqueozoológico”, *Brigantium*, 15. A Coruña, pp. 29-30.

5 M. A. Gallego, M.E. Subira, A. Malgosa, (2002), “Dieta i societat a la Tarragona dels segles I al. VII d.C. Anàlisi d’elements traça en les necròpolis de la Quinta de San Rafael i de L’Anfiteatre”, *Empúries, Revista de Prehistòria, Arqueologia i Etimologia*, 53, p. 316.

6 X. Rodríguez González, I. Peralta Bejarano, (1991), “A propósito de la cerámica de paredes finas y la romanización de Galicia”, *Boletín Auriense*. XX-XXI, pp. 255-256.

7 M<sup>a</sup> L. Girón Anguiózar, J.M. Costa García, (2009) “La cerámica de imitación de engobe rojo pompeyano en los yacimientos militares romanos peninsulares. Un estado de la cuestión.” *Actas del XXº Congreso Internacional de Estudios sobre la Frontera Romana, León, septiembre de 2006*. (En prensa).

graves –cabe pensar simplemente en el consumo de agua–. Por otro lado, de acuerdo con su procedencia geográfica y credo religioso, los soldados pueden estar habituados a una dieta cuyo cambio radical provocaría una severa nostalgia e incomodidad. De ahí la importancia de una dieta única en sus elementos básicos para todo el ejército. Asimismo, no podemos subestimar la importancia de la dieta como elemento de diferenciación cultural, aspecto que no se ciñe únicamente al tipo de alimentos ingeridos y a su preparación, sino también al hecho social y comunicativo de su ingestión<sup>8</sup>.

Las fuentes clásicas tienden a ofrecernos la imagen de una dieta de este tipo. Elio Esparciano, comenta en su biografía de Adriano que el emperador

“entrenó a los soldados, como si la guerra fuera inmediata, instruyéndoles con pruebas de resistencia, dándoles ejemplo de la vida militar incluso con su presencia entre los pelotones y comiendo con placer el *rancho castrense* delante de todos, es decir, *tocino, queso y agua mezclada con acetum*, a imitación de Escipión Emiliano, de Metelo y de su protector Trajano”<sup>9</sup>.

En efecto, Escipión es bien conocido por haber reprendido la liberalidad de las tropas acantonadas frente a Numancia y haberlas retornado a la disciplina militar. Algunas de sus más importantes disposiciones parecen haber afectado tanto a la dieta de los soldados como a la preparación misma de los alimentos y su consumo regulado<sup>10</sup>. Sin lugar a dudas la imagen del general disciplinado frente a las disolutas tropas constituye uno de los *topos* literarios más comunes en la literatura histórica romana<sup>11</sup>, pero no deja de ser una constante que se haga referencia a la vuelta a una dieta o rancho militar base y que los generales sean los primeros en dar ejemplo<sup>12</sup>. Son comunes en esta dieta una serie de alimentos básicos: tocino o panceta (*laridum*), vinagre/vino agrio (*acetum*), queso, vegetales, legumbres y trigo, consumido en forma de galleta (*buccellatum*)<sup>13</sup>, bizcochos<sup>14</sup> o pan, precisamente los mismos de los que Vegetio recomienda hacer acopio en caso de asedio<sup>15</sup>. Sin embargo, el hecho de que sea necesario volver de cuando en cuando a este simple esquema alimenticio es la primera prueba de su falsedad como elemento representativo del consumo militar o, cuanto menos, de su inexactitud.

Es relativamente bien conocida, desde el punto de vista arqueológico, la dieta de los soldados de las provincias noroccidentales del Imperio, en gran medida gracias al notable trabajo de R. W. Davies<sup>16</sup>, uno de los primeros autores en conjugar los aportes de las

8 M. Montanari, (1999), “Food systems and models of civilization”, en J.L. Flandrin, M. Montanari, *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*. New York, pp. 69-78.

9 *SHA, Hadrianus*, 10,2.

10 Polyaeus, *Strategmata*, VIII, 16, 2.

11 Tacitus, *Annales*. 1,16-30 ; 1,31-48; 13,35.

12 *SHA, Severus Alexander*, 51,5.

13 *SHA, Pescenius Niger*, 10,3-4.

14 *SHA, Avidius Cassius*, 5,3.

15 Vegetius, *Epitoma*, 4,7.

16 “The Roman Military Diet”. R. Davies, (1989) *Service in the Roman Army*. Edinburgh, pp. 187-206.

fuentes textuales, epigráficas y arqueológicas. De sus estudios, como de los de otros, el primer hecho que se deduce es la enorme diversidad de los alimentos ingeridos<sup>17</sup>. Ello no puede ocultar un segundo punto a tener en cuenta: el grano –esencialmente trigo– suponía la base dietética del soldado romano, enriquecida por la presencia de legumbres –alubias, lentejas<sup>18</sup>– y verduras. Igualmente, ajos, cebollas, frutas y frutos secos han sido hallados en los campamentos de Neuss-*Novaesium* y Xanten-*Vetera*. Con esta base vegetal, se aseguran las cantidades de hidratos de carbono, aminoácidos y buena parte de las proteínas que precisa el ser humano.

Aunque existe la posibilidad de consumir el grano en forma de gachas duras (*puls/pulmentum*), sopas o pastas, el método más habitual para la ingestión del cereal era –aunque no siempre había sido así<sup>19</sup>– el pan. Existía un gran número de panes en la antigüedad romana<sup>20</sup>, pero eran dos los tipos más comunes en contextos militares, el *panis militaris castrensis* o pan/bizcocho integral –con más fibra y vitaminas– y el *panis militaris mundus*, o pan blanco, de mayor calidad y tal vez reservado a la oficialidad<sup>21</sup>. El predominio del trigo semeja haber sido incontestable, toda vez que cereales como la cebada parecen haber sido consumidos habitualmente como castigo por una falta contra la disciplina<sup>22</sup> o en casos de necesidad<sup>23</sup>, tal y como ocurre con la mezcla de harina de cereal con la de habas, lentejas o raíces<sup>24</sup>.

Sin embargo, la idea de una alimentación elementalmente vegetariana ha primado hasta no hace mucho entre los estudiosos del ejército romano, constituyendo un “mito perdurable”, en palabras de Goldsworthy<sup>25</sup>. Este hecho se vería reforzado por el cierto carácter sacrificial que la carne tiene en el mundo antiguo<sup>26</sup> y por la lectura tendenciosa de ciertas fuentes<sup>27</sup>. No obstante, las evidencias indican que el consumo de proteínas animales no se reducía a la ingestión de queso, huevos, manteca, lardo o panceta –*laridum*–<sup>28</sup> e incluso pescado –fresco o salado–<sup>29</sup>, como a menudo se ha creído, sino que los restos faunísticos constatan la presencia mayoritaria de tres especies animales: bóvidos, suidos

- 
- 17 A. R. Menéndez Argüín, (2002) “Consideraciones sobre la dieta de los legionarios romanos en las provincias fronterizas del NO del Imperio”, *Habis*, 33, pp. 447-457.
- 18 A. K. Bowman, J.D. Thomas, J.N. Adams, (1994) *The Vindolanda Writing-Tablets (Tabulae Vindolandenses II)*. London, British Museum., Nos. 192 y 204.
- 19 M. Corbier, “The broad bean and the moray. Social hierarchies and food in Rome”, en J.L. Flandrin, A. Montanari, *Food. A Culinary history...*, p. 132.
- 20 M. Ramos Lizana, C. Sanmartín Montilla, (1997) *Con pan, aceite y vino... La triada mediterránea a través de la historia*. Granada, p. 49.
- 21 *SHA, Aurelianus*, 9,6 ; A.R. Menéndez Argüín, op. cit., p. 448.
- 22 Suetonius, *Augustus*, 24.
- 23 Caesar, *De Bello Civile*, 3,47
- 24 *Ibidem*, 3,48
- 25 A. Goldsworthy, (2005) *El ejército romano*. Madrid, p. 98.
- 26 “Meat was certainly eaten on special occasions, festival and feasts, but was not regarded as a daily need” (G. Webster, op. cit., p. 255) ; Montanari, op. cit., pp. 71-75.
- 27 Caesar, *De Bello Civile*, 1,52 ; 3,47 ; Tacitus, *Annales*, 14,24.
- 28 *Tab. Vindol. II*, 182 y 204.
- 29 M. Corbier, op. cit., pp. 132-133.

y ovicápridos. Los primeros –sobre todo machos–, constituyen la principal contribución cárnica, toda vez que su índice de biomasa es muy superior al de las restantes especies domésticas. De acuerdo con las estimaciones del *Feriale Duranum*, cada año la Cohorte asentada en *Dura Europos* sacrificaba más de 50 reses en relación con celebraciones religiosas<sup>30</sup>. Aunque el consumo cárnico se redujese a ocasiones festivas –cosa que no creemos en absoluto–, cada soldado de la cohorte recibiría una significativa cantidad de carne de vacuno en al menos cincuenta ocasiones al año. Teniendo en cuenta ya no solamente las necesidades alimenticias, sino también las industriales de los soldados –cuero, hueso, tendones, lana...–, el sacrificio de animales debió ser bastante común, si bien el registro arqueológico muestra, entonces, una notable infrarrepresentación, toda vez que en muchas ocasiones estos productos derivados no se conservan o no han sido contabilizados a tal efecto.

Pero resulta ahora importante destacar que las diferentes proporciones de consumo de una u otra especie animal pueden ser indicadores de un esquema dietético diferenciado, tanto para con la población civil circundante como entre los diferentes tipos de tropas, y efectivamente el dominio de cada una de las tres especies mencionadas nos induce pensar en un determinado tipo de explotación agropecuaria del territorio<sup>31</sup>. De este modo, los cerdos son más abundantes en un sistema agrícola dominado por el latifundio cerealístico o por la plantación de cultivos especializados como la viña o el olivo, exactamente el tipo de explotación que surge a fines de la República en la Italia central. Esto es debido a que la alimentación del cerdo es muy exigente –es un competidor natural del ser humano– pero sus necesidades de movilidad son muy reducidas, lo que los convierte en una especie óptima para habitar los reducidos corrales. Al contrario, las cabras y las ovejas exigen una enorme cantidad de pastos frescos, por lo que se acomodan mejor a terrenos montañosos o llanuras pobres en las que no es posible desarrollar –o aún no se ha desarrollado– una agricultura intensiva. Finalmente, el ganado bovino necesita unas condiciones climáticas más exigentes que las de cerdos u ovicápridos, pues precisa de abundantes y frescas praderías a diario. Ello limitó notablemente su explotación en las regiones mediterráneas más secas o abruptas, reservándose más a menudo en las otras para la obtención de productos derivados o bien para su uso como fuerza tractora.

Es, por todo esto, que los suidos se han venido considerando un signo importante de romanización, ya que la población itálica suele considerarlo fundamental en su dieta<sup>32</sup>. No es extraño, pues, que aparezcan en mayor medida en las fortalezas legionarias tempranas que en las posteriores, cuando los integrantes del ejército empiezan a ser de zonas más periféricas del Imperio, o en contextos auxiliares, menos romanizados.

30 A.R. Menéndez Argüín, op. cit., pp. 450-452.

31 A. King, (1999a) "Diet in the Roman world", *JRA*, n° 12. Pp. 169-173.

32 A. King, (1999b) "Animals and the roman army: the evidence of animal bones", in A. Goldsworthy, I. Haynes (eds.), *The Roman Army as a Community. Journal of Roman Archaeology, supplementary series, n° 34*. Rhode Island, Portsmouth, pp. 139-149.

Los animales se sacrificarían a edad joven o semi-adulta, ya que su aprovechamiento es fundamentalmente cárnico, mientras que el sacrificio a edades muy tempranas –lechones, cochinitos– es considerado un elemento dietético privilegiado. Dado el aprovechamiento de la lana y la leche, los ovicápridos se sacrifican adultos. Asimismo, suelen ser el indicador de una población menos romanizada –entre los romanos parece haber existido ciertas reticencias al consumo de carne de oveja<sup>33</sup>–, ya que aparecen en mucha mayor medida en fuertes auxiliares y en las poblaciones indígenas menos romanizadas. La dieta de los britanos antes de la llegada de los romanos a la isla<sup>34</sup> parece haber contado activamente con el consumo de ovicápridos, mientras que en épocas posteriores éste se reduce en ciudades y asentamientos militares, no así en los rurales, por lo que semeja haberse tomado como patrón de estatus romanizado la dieta cárnica presente en la Galia y Germania.

En estos lugares, los niveles prerromanos constatan una fuerte presencia del ganado bovino y porcino, dinámica que se mantiene en asentamientos civiles y militares de época altoimperial, por lo que

“the overall pattern, therefore, has strongly-established regional characteristics which seem to display little ‘Roman’ influence. Indeed, Gaul and also the Germanies were almost certainly able to establish their own dietary identity, due in all probability to the weight of their productive capacity and population size. This pattern was to be influential on the northern provinces of the empire as a whole, notably on Britain”<sup>35</sup>.

Parece, pues, que la presencia romana no transformó sustancialmente los hábitos alimenticios locales, pero sí que supuso la transformación y mejora de las especies animales gracias a la introducción de ejemplares mediterráneos con la vista puesta en el abastecimiento de un mercado de consumo mayor. Con ello, las legiones de la *Germania* se servían de ganados procedentes de la Galia, donde existían explotaciones dedicadas al engorde de una raza concreta de ganado bovino cuyos ejemplares adultos aparecen en los campamentos. En Britania, sin embargo, predominan las razas nativas.

Así pues, frente a lo que se venía considerando habitual, el patrón dietético clásico asociado a la romanización (suidos>bóvidos>ovicápridos) constituye antes la excepción que la norma en el conjunto de los asentamientos militares occidentales, puesto que en estos se impone el patrón céltico (bóvidos>suidos>ovicápridos), al igual que en la región danubiana<sup>36</sup>. De este modo, es común que los bóvidos aparezcan siempre en mayor proporción, más si tenemos en cuenta que de ellos se aprovecha la carne y el cuero, materia prima fundamental. Sin embargo, la mayor presencia del cerdo en contextos legionarios

33 Tacitus, *Annales*. 14,24

34 C. Carreras Montfort, (2000) *Economía de la Britannia romana: la importación de alimentos*. Barcelona, pp. 179-184; A. King, (1999a), op. cit., pp. 178-179.

35 Ibidem, p. 178.

36 Ibidem, pp. 182-183.

es un elemento a tener en cuenta, puesto que su consumo parece denotar un mayor estatus del consumidor, pero no necesariamente un mayor grado de romanización.

Las evidencias manejadas por King determinan, igualmente, que en la parte oriental y norteafricana del Imperio<sup>37</sup> se establece una dinámica dietética diferenciada en contextos militares, toda vez que las especies dominantes son los ovicápridos (superando el 60%), mientras que la del cerdo (+30%) es la segunda carne en importancia, con niveles más altos que los de los propios asentamientos civiles de la región, lo que pueda deberse a una preferencia cultural. La presencia del ganado bovino, finalmente, es mínima. Los niveles de restos óseos de suidos son, en este contexto, muy importantes, ya que algunas culturas del Próximo Oriente se caracterizan por la no ingestión de los mismos, además de que las condiciones ambientales en muchos casos no permiten el desarrollo de un sistema agropecuario en el que esta especie tenga cabida. Las dinámicas dietéticas helenísticas, semíticas y norteafricanas determinan, así, una mayor presencia de los ovicápridos, variando en cada caso la importancia del cerdo y el vacuno. Se confirma, no obstante, que, aún teniendo en cuenta las diferencias y variantes regionales, existe "una estrategia de consumo de las guarniciones legionarias dirigida al mantenimiento de un ejército bien provisionado y alimentado"<sup>38</sup>.

Resta chequear el registro documental hispano para saber si hemos de integrarlo en alguna dinámica general. De acuerdo con los datos civiles recopilados por A. King, en *Hispania*

"do not see the classic 'Roman' pattern being established, since cattle percentages are generally higher, for instance, and there are other small variations in the dietary pattern. It seems best to suggest that a local pattern persisted, becoming modified as a result of the introduction of 'Roman' ideas of diet, but never entirely supplanted"<sup>39</sup>.

Áreas, sin embargo, como la Bética, muestran un patrón evolutivo tendente a la romanización de la dieta, proceso en buena parte condicionado por la extensión de las plantaciones olivareras, lo que implicó el paulatino retroceso de bóvidos y ovicápridos en favor de suidos. Asimismo, el análisis de los restos óseos de las necrópolis de *Tarraco*<sup>40</sup> nos informa de una dieta vegetariana equilibrada y de base cerealista en un primer momento augusteo, que se enriquecerá en época imperial con un notable aumento en la ingestión de cerdo. Así pues, los ámbitos meridional y levantino hispanos parecen seguir una dinámica dietética que podríamos definir como "romanizada".

37 Ibidem, pp. 183-188.

38 A.R. Menéndez Argüín, op. cit., p. 454.

39 A. King, (1999a), op. cit, p. 173.

40 M.A. Gallego, M.E. Subira, A. Margosa, op. cit., pp. 303-317.



Pero las fortificaciones militares hispanas se asientan en un contexto cultural bien diferente. El estudio de los yacimientos civiles galaicos<sup>41</sup>, astures<sup>42</sup> cántabros<sup>43</sup> y vascos<sup>44</sup> revelan la existencia de una notable pero desigual (social y espacialmente hablando) evolución dietética desde época prerromana. La intensificación del cultivo del trigo, la aparición de nuevos alimentos o la mejor constatación de otros ya conocidos –habas, guisantes, manzana, pera, higo, ciruela, cereza, avellana– y la adaptación ciertos tipos cerámicos romanos (morteros, platos, jarras...) anuncian igualmente un cambio en las costumbres alimenticias locales, si bien las notables pervivencias de tipologías locales en las vajillas de cocina y almacenaje matizan este cambio. En cuanto al consumo cárnico, la caza (cérvidos, suidos, logomorfos) sigue siendo minoritaria (inferior al 10%), mientras que los yacimientos más romanizados contemplan elevados niveles de bóvidos (60%) y suidos (a veces más incluso que de bóvidos), al tiempo que la presencia de ovicápridos se reduce notablemente. Así resultan las muestras del asentamiento de A Pobra de Valdeorras (60% de bóvidos, 20% de suidos y apariciones minoritarias de ovicápridos y gallináceas)<sup>45</sup> o las de *Lucus Augusti*<sup>46</sup>, donde se constata la presencia de un 58,2% de restos óseos de bóvidos –77,6% si atendemos a su biomasa–, un 5,3% de suidos –2% de la biomasa– y un 3,9% de ovicápridos –1% de la biomasa–. Cabe destacar la notable presencia de caballos (13,7%) y cánidos (6,7%) –que evidentemente no se destinaban al consumo humano y alteran el registro–, así como de gallináceas (1,8%), mientras que jabalíes (3,9% de los restos, 2,65% de la biomasa), ciervos (1,5% y 1,9%) y liebres (1,3% y 0,1%) están bien representados.

- 
- 41 A.Mª. Suárez Piñeiro, op. cit, pp. 158-170; X.M. Vázquez Varela, X.A. Pombo Mosquera, (1991) “A economía castrexa o N. O. De A Terra Cha (Lugo)”, en F. Queiroga, A. Pereira Dinís, *Paleoecología e arqueología II*. Vila Nova de Famalicão, Centro de Estudos Arqueológicos Famalicenses, pp. 191-200; Mª J. Aira Rodríguez (1996), “La vegetación gallega durante la época de ocupación romana a través del estudio del polen fósil” A. Rodríguez Colmenero. *Lucus Augusti. Vol. 1: El amanecer de una ciudad*. A Coruña, pp. 25-45; Mª J. Aira Rodríguez, P. Uzquiano, (1996) “Análisis polínico e identificación de carbones en necrópolis gallegas de época romana” en A. Rodríguez Colmenero, *Lucus Augusti...*, pp. 47-53; F. Arias Vilas, (1986) “Aspectos de la economía rural en el conventos lucensis”, *Memorias de Historia Antigua*, VII, pp. 43-49. Oviedo, Universidad de Oviedo; J. Cano Pan, X.M. Vázquez Varela, (1991) “El aprovechamiento del mar en los castros costeros de Lugo”, *F. Queiroga, A. Pereira Dinís, Paleoecología...*, cit., pp. 91-95; C. Fernández Rodríguez, op. cit., pp. 39-57; Soto Arias, Fernández Rodríguez, Méndez Llorente, (1998), “Cronología y funcionalidad del núcleo habitacional secundario de A Pobra de Valdeorras” A. Rodríguez Colmenero. (coord.), *Los orígenes de la ciudad en el Noroeste hispánico. Actas del Congreso Internacional, Lugo, 15-18 de mayo, 1996*. Lugo, pp. 1163-1164.
- 42 N. Santos Yanguas, (1984) “La arqueología castreña y el sector económico agropecuario”, *Memorias de Historia Antigua*, VI, pp. 43-66; Ibidem, (1986) “La ganadería en la Asturias castreña”, *Memorias de Historia Antigua*, VII, pp. 25-42; Idem, (1991) *La romanización de Asturias*. Madrid, pp. 208-217; S. Bodelón, (1995) “La alimentación de los astures: rastreo arqueológico por algunos yacimientos”, en *Memorias de Historia Antigua*, XV-XVI, pp. 229-249.
- 43 J.M. Iglesias Gil, (1998) “Medio ambiente y urbanismo en la ciudad romana de Iuliobriga”, en A. Rodríguez Colmenero, (coord.) *Los orígenes...*, cit. pp. 465-473.
- 44 J. Altuna, (1980) “Historia de la domesticación animal en el País Vasco desde sus orígenes hasta la romanización” *Munibe*, 32, pp. 1-163.
- 45 Soto Arias, Fernández Rodríguez, Méndez Llorente, op. cit., pp. 1162-1163.
- 46 J. Altuna, K. Mariezkurrena, (1996), “Estudio arqueológico de los restos óseos hallados en las excavaciones de Lugo”, A. Rodríguez Colmenero, *Lucus Augusti*, pp. 55-106.

En Asturias, el Castro de Mohías (Ss. I-II) muestra, sin embargo, que el ganado vacuno supera en número a las restantes especies, pero la presencia de suidos es inferior a la de ovicápridos, probablemente por el aprovechamiento de los productos derivados como la lana –fusayolas– o los lácteos –coladores para queso–<sup>47</sup>. En Cantabria, las muestras de *Iuliobriga* informan de la transformación producida en el ecosistema con el aumento de la presencia de gramíneas y el retroceso de la masa arbórea. En cuanto al consumo cárnico, priman los bóvidos (45%), seguidos por suidos y ovicápridos a partes iguales (27%).

¿Confirman esta realidad los asentamientos militares? En el campamento gallego de A Cidadela<sup>48</sup> la mayoría del registro lo constituyen restos de bóvidos (superan con creces el 60%), siendo mucho menores los restos de ovicápridos (12,9%), suidos (11,1%) y aves. Aún teniendo en cuenta que el registro se halla parcialmente alterado por el hallazgo de un bóvido en un depósito sacrificial bajo los *Principia*, el predominio del ganado vacuno es aplastante<sup>49</sup>. También aparecen elementos de caza de prestigio, como el ciervo, pero en niveles muy reducidos. En *Asturica*/Astorga, los registros más antiguos revelan la presencia abundante de bóvidos y suidos de edad adulta con marcas de despiece, mientras que la caza está dominada por el jabalí y el ciervo<sup>50</sup>.

En la fortaleza legionaria de León<sup>51</sup> la presencia de suidos es mayoritaria (39,6%), mientras que los bóvidos ocupan una segunda posición con un 34,5% de las muestras óseas conservadas. Los ovicápridos, por su parte, representan tan sólo un 16,7% del total óseo identificado, siendo el ciervo la especie salvaje con mayor presencia (3,6%). Sin embargo, si nos ceñimos a la biomasa de los especímenes, la presencia cárnica de los bóvidos es muy superior –al igual que en Astorga–, ya que representan el 59,7%, frente a los cerdos, con un 20,7% y los ovicápridos con tan sólo un 9,3%. Las especies salvajes, así como los pequeños mamíferos –lagomorfos– y aves de corral son muy minoritarias a excepción del ciervo, que alcanza un 5,3% del aporte cárnico. Atendiendo a la edad de sacrificio sabemos, además, que la inmensa mayoría de los bóvidos fueron sacrificados en edad adulta, para un mayor aprovechamiento cárnico. Los suidos, por su parte, lo fueron entre el año y medio y los dos años de edad, lo que determina igualmente un aprovechamiento para el consumo cárnico humano. Los ovicápridos, finalmente, cuentan con una edad de sacrificio variable, si bien el aprovechamiento de productos derivados parece ser el principal objetivo del mantenimiento de su cabaña.

47 N. Santos Yanguas, (1986), pp. 32-33.

48 C. Fernández Rodríguez, J.M. Caamaño Gesto, (1996) "El campamento romano de Cidadela (A Coruña, Galicia). Análisis del registro faunístico", *Munibe*, 48. San Sebastián. Pp. 98-101.

49 Ibidem, pp. 97-104.

50 A. González Fernández, (1996), "Consideraciones sobre el origen militar de Asturica Augusta", en C. Fernández Ochoa, *Los finisterres atlánticos. Época prerromana y romana*. Gijón, p. 87.

51 Fernández Rodríguez, Fuertes Prieto, (2003) "Análisis de la fauna de Maestro Copín y San Salvador del Nido (León)" B.E. Fernández Freile., *La época romana en León: aspectos arqueológicos. Estudio arqueológico de un vertedero romano situado en la calle Maestro Copín c/v San Salvador del Nido en la ciudad de León*. León, pp. 201-232.

Las evidencias, finalmente, del fortín de Atxa<sup>52</sup>, con presencia de un 14% de bóvidos, 51,1% de ovicápridos y 18,8% de suidos, se escapan, no obstante, a nuestra comprensión, más aún si tenemos en cuenta que en el yacimiento del Hierro que se antepone a la ocupación romana predomina el vacuno –45,6%–, aunque la presencia de ovicápridos –18,8%– sea mayor que la de suidos –16,8%–. En otros castros cercanos habitados en época romana, como Peñas de Oro o Berbeia, los bóvidos superan igualmente el 40%, los suidos oscilan entre el 25 y el 30% y los ovicápridos los siguen de cerca con entre un 24 y un 27%. En la completamente romanizada ciudad de Iruña, los suidos dominan (42,8%), seguida por los bóvidos (30,7%) y de lejos los ovicápridos (11%).

A todas luces, el panorama del territorio norpeninsular apunta a notables diferencias regionales/culturales que sólo un estudio global podrá explicar coherentemente. Se aprecian netamente, sin embargo, los cambios producidos por la presencia romana en la región, y si establecemos como canónica la dieta gálica-occidental (bóvidos > suidos > ovicápridos), los datos de Astorga y León (legionarios) ofrecen los índices mayores de romanización frente a Cidadela (auxiliar) y Atxa (temporal), diferencias que pueden deberse también a la disponibilidad de existencias en cada lugar. Aunque la tendencia es a la estandarización de la dieta, se observa que este proceso es lento y supone la preservación de un elemento cultural importante.

No debemos olvidar, por otro lado, la existencia de otras fuentes de alimento cárnico a menudo obviadas o infrarrepresentadas en el registro arqueológico. Un buen ejemplo son las aves en cautividad –especialmente pollo, pato y ganso– cuyos restos, así como los de sus huevos, han sido hallados en Hofhein o Windisch/*Vindonissa* y aparecen en las listas de *Vindolanda*<sup>53</sup>. Asimismo, la pesca está comprobada por la conservación de espinas de pescado y anzuelos metálicos, y el marisqueo por los abundantes restos de malacofauna. Algunas especies, como ostras y mejillones, cuentan con especial aceptación entre la tropa, como ocurre con los ejemplares aparecidos en Cidadela o los de León, donde predomina notablemente la ostra frente a otros moluscos<sup>54</sup>. Efectivamente, la presencia romana alteró la estructura productiva de los castros costeros de la región gallega, ya que es posible detectar una especialización en la recogida de mariscos, reservándose los mejores ejemplares para la exportación a núcleos como Lugo –castros de la Mariña lucense–<sup>55</sup>, la capital conventual, o Cidadela –castros de los entornos de *Brigantium*–, núcleo romano

52 E. Gil Zubillaga, (1995) *Atxa: Memoria de las excavaciones arqueológicas 1982-1988*. Vitoria, pp. 383-420. Los datos ofrecidos por Altuna [op. cit., pp. 49-81] años antes de la excavación sistemática de Atxa eran, teniendo en cuenta únicamente a bóvidos, suidos y ovicápridos, los que siguen: En Atxa, 17,3% bóvidos, 60,8% ovicápridos y 21,9% suidos; en otros yacimientos habitados en el Hierro II y época romana en el País Vasco: vacuno 46,8%, ovicápridos 30,5% y suidos 22,7%.

53 *Tab. Vindol.* II, 193.

54 Fernández Rodríguez, Fuertes Prieto, op. cit., pp. 201-232.

55 J. M. Vázquez Varela, C. Rodríguez López, (1998) “Nuevos datos acerca de el aprovechamiento de los recursos marinos en los castros de la costa cantábrica gallega: el yacimiento de A Devesa (Ribadeo, Lugo)”, *Boletín do Museo Provincial de Lugo*, VIII, pp. 91-123.

de primera importancia<sup>56</sup>. Las ostras aparecidas en los campamentos del muro de Adriano parecen proceder del estuario del Solway, siendo transportadas en barriles, según revelan las tablillas de Chesterholm/*Vindolanda*<sup>57</sup>. En los vertederos de Herrera de Pisuerga, cerca de las estancias de los oficiales, aparecen restos de ostras y caracolas marinas<sup>58</sup>.

Finalmente, aunque ya hemos hecho alguna referencia a ellas, están las especies salvajes, habiéndose encontrado en campamentos de *Britannia* o *Germania* restos de cérvidos, uros, osos, lobos, tejones, castores, aves diversas... En el monumento de Quinto Tulio Máximo en León se habla de jabalíes, ciervos, cabras montesas y caballos<sup>59</sup>. Una de las listas oficiales de *Vindolanda* nos habla de la presencia de carne de corzo y venado<sup>60</sup>. La diversidad responde, por tanto, a la fauna propia de cada región e incluso en caso de asedio o bloqueo, cualquier animal que no se pueda mantener es inmediatamente considerado un alimento<sup>61</sup>.

## ABASTECIMIENTO LOCAL, PRATA Y TERRITORIA

A la hora de plantear una campaña o un periodo de invernado, el estado romano podía poner en juego numerosos recursos propios o bien fruto del pillaje de las mismas acciones bélicas. Sin embargo, salvo por razones de enorme peso estratégico, la situación no podía mantenerse en ningún modo *ad infinitum*, ya que la sobreexplotación de un determinado espacio conlleva una serie de desequilibrios sociales y económicos que pueden poner en peligro la propia presencia romana en el mismo<sup>62</sup>. Por otro lado, la importación de bienes de primera necesidad ha de plantearse antes como una situación temporal y/o excepcional que como una realidad normalizada, por lo que el hecho logístico debe influir notablemente en el asentamiento de bases militares permanentes, si bien existan casos que demuestran que no siempre la estimación inicial era lo suficientemente acertada<sup>63</sup>.

56 Ibidem, (2000) "El aprovechamiento de los recursos marinos en la prehistoria y la antigüedad de Galicia", *Boletín do Museo Provincial de Lugo*, IX, pp. 347-359; Cano Pan, Vázquez Varela, op. cit., p. 74; J. M. Vázquez Varela, (1996) "Del mar al camino, del camino a la mesa: la fauna marina en las excavaciones arqueológicas de 1986, 1990 y 1991 en Lugo", en A. Rodríguez Colmenero, *Lucus Augusti...*, cit., pp. 107-122.

57 A.R. Menéndez Argüín, op. cit., p. 454; *Tab. Vindol.* II, 299.

58 C. Pérez González, (1998) "Pisoraca (Herrera de Pisuerga): Urbanismo militar y civil de época romana", en A. Rodríguez Colmenero, (coord.) *Los orígenes...*, cit., pp. 553-554.

59 S. M<sup>a</sup> García Martínez, (1999) *La base campamental de la Legio VII y sus canabae en León. Análisis epigráfico*. León, pp. 60-64.

60 *Tab. Vindol.* II, 191

61 Vegetius, *Epitoma*, 4,7

62 Caesar, *De Bello Gallico*, 4,32 ; 7,17.

63 W. J. H. Willems, (1983), "Romans and Bathavians: regional developments at the imperial frontier", en R. Brandt, J. Slofstra, (eds.), *Roman and Native in the Low Countries – Spheres of interaction*. BAR International Series 184, Oxford, pp. 105-128; J.H. F. Bloemers, (1983) "Acculturation in the Rhine/Meuse Basin in the Roman period: a preliminary survey", en Idem, *Roman and Native...*, cit. pp. 159-209; W. Groenman, "The disastrous effect of the Roman occupation" en Idem, *Roman and Native...*, cit., pp. 147-157; Poulter, "Frontier people beyond and behind the limes", en H. Vetters, M. Kandler,

En dos trabajos recientes<sup>64</sup> nos hacíamos eco de la polémica suscitada alrededor de la consideración de los *prata* y *territoria* militares como espacios para la explotación agrícola y ganadera directa destinada al abastecimiento militar. No podemos descartar totalmente la idea de que, de manera auxiliar o marginal, se produjesen efectivamente tareas agrarias, y sí que tiene más viabilidad la consideración de estos espacios como viveros o praderías tanto para las monturas como para las bestias de carga o rebaños<sup>65</sup>. Dado lo limitado de las fuentes a este respecto y lo mutable de la naturaleza de estas realidades a lo largo del tiempo, preferimos seguir considerando que las producciones propias no pudieron haber alcanzado suficiente envergadura como para suplir completamente las necesidades de los militares, por lo que se hubo de echar mano de otros canales de abastecimiento.

Se pueden realizar compras al por mayor a comerciantes locales o bien hacer recaer la responsabilidad en el abastecimiento de determinado producto o centro a privados (*prosecutio*)<sup>66</sup>. En efecto, de la implicación de los soldados en los canales de abastecimiento de cereal al por mayor habla una de las cartas de *Vindolanda*<sup>67</sup>. Lo común parece haber sido, no obstante, la adquisición por compra a precio fijo –llevada a cabo por un *procurator*–, un proceso que no distaba mucho de la requisición. Para esta última<sup>68</sup>, los soldados portan un diploma sellado por una autoridad civil o militar competente –ya que las requisiciones pueden ser a nivel local, regional o imperial<sup>69</sup>– cuyo resguardo permite al afectado recibir una compensación de las arcas públicas. La extorsión, la rapiña o la petición a familiares son otros canales menores usados por los soldados<sup>70</sup>.

Debemos tener en cuenta, sin embargo, que ninguna de estas vías de abastecimiento puede haber sido ni exclusiva ni vital logísticamente hablando. Sin lugar a dudas el cereal fue uno de los elementos que más tempranamente el ejército trató de obtener localmente a través de canales que mucho tienen que ver con la consolidación de la estructura administrativa romana. La imposición de un tributo responde a la presencia del ejército y la administración romana<sup>71</sup>, ya que la mayoría del dinero y el grano recolectado en cada

---

(1990) *Akten des 14 Internationalen Limeskongresses 1986 in Carnuntum*. Wien, pp. 144; K. Greene, (1986) *The archaeology of Roman economy*. London, p. 86.

64 Nos referimos a nuestra tesis de licenciatura [J. M. Costa García, J. M. ‘*Castra Romana*’: *El ejército como comunidad en la Roma Imperial. Ensayo histórico-arqueológico*, Santiago de Compostela, 2008] y nuestro trabajo de investigación tutelado [J. M. Costa García, *Logística militar y control del territorio norpeninsular en la Roma Imperial*. Santiago de Compostela, 2008], inéditos ambos y dirigidos por la Dra. Raquel Casal García.

65 Tacitus, *Annales*, 13,54-55

66 J. J. Palao Vicente, (2006) *Legio VII Gemina (Pia) Felix: Estudio de una legión romana*. Salamanca, p. 343.

67 *Tab. Vindol.* II, 343.

68 R. MacMullern, (1967) *Soldier and Civilian in the Later Roman Empire*, Cambridge, Massachusetts, p. 91

69 C.E.P. Adams, “Supplying the roman army: bureaucracy in roman Egypt”, A. Goldsworthy, I. Haynes. (eds.), *The Roman Army...*, pp. 119-126.

70 *Tab. Vindol.* II, 233.

71 Tacitus, *Agricola*, 19,4.

provincia a tal efecto debió servir para la manutención de ambas<sup>72</sup>. El caso de *Britannia* resulta enormemente ilustrativo: de acuerdo con los datos ofrecidos por las excavaciones de bases como Richborough/*Rutupiae* y Fishbourne, así como teniendo en cuenta que el ejército británico contaba con unos 40000 hombres en el siglo I, harían falta hasta 20000 toneladas de trigo al año para el consumo de los soldados. Resulta enormemente complicado obtener y transportar desde otras provincias esa enorme cantidad de grano, con lo que muy probablemente debió de obtenerse (al menos en su mayor parte) localmente. Así pues, según los datos ofrecidos por Millett<sup>73</sup>, esta cantidad de grano podía ser suministrada perfectamente por los campesinos britanos de acuerdo a una tasa impositiva del 10% sobre las cosechas sin que las exigencias romanas resultasen asfixiantes tanto para el campesino como para la propia riqueza de la tierra. Evidencias en sentido contrario podrían ser los muelles de Caerleon/*Isca Silurum* o South Shields/*Arbeia* que nos informan de la importación desde ultramar de productos agrarios. Efectivamente, sabemos que desde la *Armorica*, la *Gallia Lugdunensis* o la *Belgica* se abastece con grano –así como con carne y caballos– a los militares asentados en *Germania* y *Britannia*<sup>74</sup>, pero semeja que desde finales de la tercera centuria los campos britanos producían lo suficiente como para alimentar a la totalidad de sus tropas –si bien notablemente reducidas con respecto al Principado– e incluso abastecer los fuertes germanos, hecho que debemos relacionar con la crisis del campo galo.

Lo mismo debió suceder con el ganado, ya que en *Exeter-Isca Dumnoniorum* las evidencias arqueológicas indican que los animales, de raza local, eran llevados a las puertas de la fortaleza (tributo?) donde eran sacrificadas. En el caso del fuerte holandés de Velsen son los propios indígenas los que suministran la carne en forma de tributo<sup>75</sup>.

Así pues, semeja que estos bienes alimenticios de primera necesidad sólo serían importados en los primeros momentos de la presencia romana en una región o bien en casos de crisis de producción local-regional. Aún en estos casos, por ser el trigo un producto que apenas ofrece rentabilidad, el comercio debió de realizarse desde puntos muy cercanos y parece haber sido controlado por pocas personas.

En lo sustancial, el ejemplo hispano parece adaptarse a esta situación, más aún si tenemos en cuenta que la presencia militar se irá reduciendo con el paso de los años. La cercanía de las tierras cerealícolas de la Meseta Norte y de la ganadería de las regiones montañosas próximas parece haber sido una excelente fuente de avituallamiento para el grueso de las tropas romanas en Hispania. Incluso con un tributo u obligación de venta

72 L.A. Curchin, (1991) *Roman Spain: Conquest and assimilation*. London, pp. 60-61; Vegetius, *Epitoma*, 3,3.

73 M. Millett, (1990) *The Romanization of Britain: An Essay in Archaeological Interpretation*. Cambridge, pp. 56-57 y 97-98.

74 P. Galliou, "Western Gaul in the Third Century", en A. King, M. Henig, *The Roman West in the Third Century: Contributions from Archaeology and History*. BAR International Series 109, Oxford, pp. 268-270.

75 R. Brandt, (1983) "A Brief Encounter Along the Northern Frontier", en R. Brandt, J. Slofstra, (eds.), *Roman and Native...*, cit., pp. 135-138.

de grano a un precio fijo del 5% de la cosecha, las necesidades del ejército quedarían plenamente cubiertas sin agotar la riqueza regional<sup>76</sup>, riqueza que, por otra parte, es difícilmente exportable pese a la excelente calidad del grano. Por lo que respecta a otros cuerpos auxiliares que podían estar destacados en las regiones montañosas o bien en el occidente galaico, no parece que su número supusiese un notable esfuerzo para los habitantes locales y, aunque así fuese, la logística romana lo habría previsto con regulares envíos de víveres. Incluso los recursos de las provincias inermes hispanas están al servicio de estos objetivos, ya que tenemos noticia de que en el año 44 *Umbonius Silo*, gobernador de la Bética, fue revocado de su posición al no haber enviado suficiente grano a los ejércitos que en ese momento se ocupaban de incorporar la provincia de *Mauretania*<sup>77</sup>. Aún mas, Plinio el joven afirma a comienzos del siglo II que es costumbre que se produzca el abastecimiento de la región norteafricana con productos de la Bética<sup>78</sup>. Semeja, pues, que la administración romana satisface en primera instancia sus necesidades básicas localmente gracias al tributo, más adelante equilibra el balance productivo regional y sólo finalmente enviaría sus excedentes a Roma. Queda puesto de relieve, asimismo, la importancia de Hispania como eje económico entre el Atlántico y el Mediterráneo.

## EL PROBLEMA DEL ACEITE

El aceite de oliva es un producto que, más allá de su empleo como alimento, puede ser usado con éxito en tareas de iluminación, aseo personal, engrasado y mantenimiento de las armas, de las tiendas de campaña y de otros objetos de cuero, ya que les permite alcanzar una mayor elasticidad y menor porosidad<sup>79</sup>. De su consumo por parte de los militares existen sobradas muestras, algunas de ellas textuales<sup>80</sup>, pero su inmediata relación con los hábitos alimenticios de los soldados debe ser, cuanto menos, matizada.

La principal evidencia arqueológica con que contamos para identificar el consumo del aceite en contextos militares es a través de sus antiguos contenedores. Esto es lo que ocurre en Germania o Britania, donde la mayoría de las ánforas oleicas se corresponden con el tipo Dressel 20, lo que las relaciona con el aceite bético y permite la reconstrucción de un ámbito de intercambio a gran escala que Remesal acertadamente relaciona con el sistema redistributivo de la *Annona*<sup>81</sup>. El hecho de que las ánforas Dressel 20 aparezcan en número mayor en yacimientos de naturaleza militar (ya sean bases legionarias,

76 L.A. Curchin, op. cit., pp. 60 y 93.

77 Cassius Dio, *Hist.*, 60,24,5

78 Recogido en L.A. Curchin, op. cit., pp. 60 y 93.

79 A.R. Menéndez Argüín, op. cit., p. 455.

80 *Tab. Vindol.* II, 203.

81 J. Remesal Rodríguez, 1986) *La Annona Militar y la exportación de aceite bético a Germania*. Madrid, pp. 35-79.

auxiliares o de la flota) que en los civiles<sup>82</sup> nos induce a pensar que el aceite era uno de esos productos clave que la administración romana debía garantizar.

Igualmente en *Britannia* el aceite se escapa de nuevo a la dinámica de mercado que determina el área de distribución de otros materiales (cerámicas Black Burnished u Oxford)<sup>83</sup>, ya que el rastro de las ánforas oleicas se encamina principalmente hacia las guarniciones militares. Mientras que los núcleos civiles se abastecen siguiendo una política de mercado, la administración central es la que garantiza el abastecimiento militar. Entre Claudio y Trajano, estos dos ámbitos no se diferencian notablemente y, teniendo en cuenta la difícil pacificación del territorio y el solapamiento de asentamientos de los dos tipos, este hecho es perfectamente comprensible. Sin embargo, a partir de este último momento, con la definitiva configuración del *limes britannicus*, el seguimiento de ánforas Dressel 20 muestra que éstas sólo aparecen en algunas *villae* ricas, en las sedes de la *classis Britannica* (Richborough/*Rutupiae* y Dover/*Dubris*, que podrían ser, además, puntos de ruptura de carga, esto es, lugares donde el aceite cambiase de envase), en la capital de la provincia (*Londinium*) y, sobre todo, en el área que ocupan los asentamientos militares<sup>84</sup>.

De acuerdo con Remesal<sup>85</sup>, la intervención estatal en los circuitos de intercambio provocó la interdependencia entre las diferentes provincias y la aparición de una macroárea económica que incluye las provincias de la Germania, la Galia, Hispania e incluso la Mauritania Tingitana. Con unos medios técnicos enormemente limitados –sistema de compensaciones– el Imperio logro erigir y dirigir desde Roma un sistema de redistribución de bienes que hubo de echar mano en un primer momento (Ss. I a.C. -III d. C.) de la iniciativa privada para luego (Ss. III-IV), con el control de los medios de producción, caer en manos del Estado.

En efecto, la crisis política y militar de mediados del siglo III, con la conocida proclamación del Imperio Gálico de Póstumo, rompió por completo la realidad preexistente y los intentos de restauración de Diocleciano se ajustan ya a otro patrón donde el abastecimiento es cada vez más local, respuesta a la descentralización que *de facto* vive el Imperio<sup>86</sup>. Sea como fuere, ciertos productos parecen no formar parte ya del abastecimiento militar o bien han sido sustituidos por otros bienes compensatorios obtenidos localmente. Y ello parece ocurrir en Britania, cuando las antiguas Dressel 20 no se ven sustituidas por las nuevas Dressel 23 u otras tipologías africanas, que solamente aparecen, y en números modestos, en los yacimientos civiles más romanizados del SE de la isla. El aislamiento

82 De hecho, existen casos en los que antiguas bases se convierten en núcleos civiles y el nivel de ánforas se reduce notablemente, alcanzando niveles similares a los de otros yacimientos que ya anteriormente eran netamente civiles.

83 C. Carreras Montfort, (1994) *Una reconstrucción del comercio en cerámicas: la red de transportes en Britannia*. Cuadernos de Arqueología, 7. Barcelona, pp. 53-81.

84 Ibidem, pp. 35-52; Carreras Montfort, 2000, pp. 119-124.

85 J. Remesal Rodríguez, op. cit., pp. 109-112.

86 A.R. Menéndez Argüín, (2006), "Organización administrativa de los abastecimientos destinados al ejército romano altoimperial", en Á. Morillo Cerdán, *Arqueología militar romana...*, cit., pp. 340-343.



de la región durante buena parte del siglo III, la reducción de las guarniciones militares y el fomento del reclutamiento local parecen haber incidido en una decadencia del uso del aceite, tal vez precisamente por un cambio en los contingentes humanos y sus costumbres dietéticas<sup>87</sup>. De no ser así, con la reunificación y la puesta en marcha de las reformas administrativas y militares de Diocleciano, el líquido dorado habría vuelto a la isla.

Sería de suponer que el caso del *exercitus hispanicus*<sup>88</sup> reprodujese localmente lo que acabamos de ver para otros territorios occidentales. Sin embargo, la principal característica de los asentamientos militares altoimperiales hispanos es la casi total ausencia de ánforas oleícolas, incluidas las béticas Dressel 20<sup>89</sup>. Se presentan, pues, tres posibilidades interpretativas: los ejércitos hispanos no consumen aceite; sí lo consumen pero su contenedor no es un ánfora; o bien éste no es de procedencia bética. Semeja descabellado creer, en nuestra opinión, que los soldados hispanos –al menos los legionarios, junto con los cuadros administrativos romanos- no consumían aceite. Efectivamente, el ejército expedicionario de las Guerras Cántabras es eminentemente itálico, por lo que sus costumbres dietéticas incluyen, necesariamente, aceite de oliva. El estudio de los asentamientos campamentales preflavios está, sin embargo, poco desarrollado por ahora en el suelo hispano, por lo que tal vez contamos con una infrarrepresentación arqueológica. Así y todo, la aparición de lucernas de fabricación itálica y bética –tipo Andújar– en los contextos más antiguos nos lleva a creer que el aceite se consumía y que éste era de procedencia hispana meridional, al menos durante el periodo julio-claudio<sup>90</sup>.

Efectivamente, el periodo inmediatamente posterior a las Guerras Cántabras supone una profunda transformación económica en la Península Ibérica. La producción masiva de los olivares béticos parece comenzar hacia el año 20 a.C. y, en conjunción con el cereal, el aprovechamiento de la terraza fértil de valles como el del Guadalquivir será plena en lo sucesivo. Por su parte, el desarrollo agrícola del área Lusitana parece ser coetáneo a la fundación de *Emerita*, y las Mesetas comienzan a producir grano en abundancia. El valle del Ebro, por su parte, es una activa zona vinícola, mientras que los olivares son más tardíos, posteriores en cualquier caso a época augustea<sup>91</sup>.

Teniendo esto en cuenta, todo apunta a que el suministrador de aceite para el NO sería la región bética -triángulo Córdoba-Écija-Sevilla-, que se aprovecharía de la excelente navegabilidad del Guadalquivir<sup>92</sup>. De acuerdo con Carreras Montfort, la infrarrepresenta-

87 M. Millett, op. cit., pp. 162-163.

88 C. Carreras Montfort, (1997) “Los beneficiarii y la red de aprovisionamiento militar de Britannia e Hispania” *Gerion*, 15. Pp. 163-172.

89 B.E. Fernández Freile, op. cit., pp. 18-21; S. Carretero Vaquero, (2000) *El campamento romano del Ala II Flavia en Rosinos de Vidriales (Zamora) – La cerámica*. Zamora, pp. 731-745 ; C. Carreras Montfort (1996), “El comercio en Asturias a través de las ánforas”, en Fernández Ochoa, C. *Los finisterres atlánticos...*, cit., pp. 205-206.

90 Á. Morillo Cerdán, (2006), op. cit., p. 46-47 y 52-53 ; M<sup>a</sup>.L. Girón Anguiózar y J.M. Costa García, op. cit.

91 Á. Morillo Cerdán (2006), op. cit., pp. 48-49.

92 L.A. Curchin, op. cit., pp. 134-136.

ción de ánforas oleicas en contextos norteños podría deberse entonces a que los conjuntos materiales estudiados son anteriores a la época de Claudio, momento en que se desarrolla plenamente la administración de la *annona*<sup>93</sup>. Sin embargo, los estudios han evolucionado lo suficiente en los últimos diez años como para que podamos rechazar este punto. La infrarrepresentación anfórica vendría dada, entonces, por el hecho de que el aceite tal vez fuese transportado en otros recipientes: los odres –antes que en barriles, envase preferente usado para el transporte vinícola–. De hecho sabemos que el aceite era transportado en odres desde los *fundi* productores hasta los muelles fluviales donde era reenvasado en ánforas fabricadas en las proximidades y que en la mayoría de los casos pertenecían a los propios productores de aceite<sup>94</sup>.

La carga en odres implica, no obstante, el empleo –total o parcial– de las rutas terrestres. Dos grandes vías de acceso al NO pudieron haber sido empleadas. La primera de ellas es la Vía de la Plata o eje *Emerita-Asturica*, atestiguada por el desplazamiento de algunos soldados de la *Legio XXIX* y por la presencia –escasa– de materiales cerámicos meridionales en los núcleos del NO. El alto coste del transporte de productos agrarios o cerámicos la convierten antes en una solución temporal y excepcional que en una realidad permanente. En cualquier caso, las almazaras emeritenses no comienzan a producir con fuerza hasta casi finalizado el siglo I<sup>96</sup>.

De acuerdo con Carreras<sup>97</sup>, las vías marítimas que menos costes de acceso ofrecen al interior del territorio astur son las travesías atlántica y cantábrica, frente a la marítima-fluvial del valle del Ebro –navegable hasta *Vareia*<sup>98</sup>–. Finalizando el transporte marítimo en los puertos galaico-portugueses o cántabros, el traslado de la mercancía hacia el interior se vería favorecida por el recurso a las vías fluviales, pero dificultada por la difícil navegación debido a las fuertes corrientes, que sólo permitirían realizar descargas estacionales<sup>99</sup>. Ambas posibilidades implican la necesaria existencia de un punto de ruptura de carga, y, como ha destacado Carretero<sup>100</sup>, la presencia de ánforas de todo tipo es mucho mayor en contextos litorales que del interior, punto en el que coincide con el estudio de Naveiro para Galicia<sup>101</sup>.

93 C. Carreras Montfort, (1996), p. 206.

94 J. Nieto Prieto et alii, (1989) *Excavacions arqueològiques subaquàtiques a Cala Culip I*. Girona, p. 71.

95 S. Perea Yébenes, (2000), "Hispania y la Legio XX", en Y. Le Bohec, C. Wolff, *Les Légions de Rome sous le Haut-Empire, Actes du Congrès de Lyon (17-9, septembre 1998)*. Lyon, p. 586.

96 F.G. Rodríguez Martín, (2006), "La comercialización de productos emeritenses hacia los campamentos astures durante el Alto Imperio", en Á. Morillo Cerdán, *Arqueología militar romana...*, cit. pp. 197-203.

97 C. Carreras Montfort, (1996), p. 207.

98 L.A. Curchinn, op. cit., pp. 134-136.

99 J. Naveiro López, (1991) *El comercio antiguo en el NW Peninsular*. Monografías Urxentes nº 5. A Coruña, Museu Arqueolóxico e Histórico, pp. 115-118; J.J. Iglesias Gil, J.A. Muñoz Castro, (1992) *Las comunicaciones en la Cantabria Romana*. Santander, pp. 47-55.

100 S. Carretero Vaquero, op. cit., pp. 741-745.

101 J. Naveiro López, op. cit., pp. 63-73.

Aunque el estudio de los núcleos atlánticos y cantábricos de época romana es todavía incipiente<sup>102</sup>, la presencia de inscripciones de *beneficiarii* en las vías que salen de *Asturica* hacia la costa cantábrica, precisamente espacios jalonados por la presencia de numerosos campamentos militares, nos hace sospechar de un activo abastecimiento por vía marítima<sup>103</sup>. Por otro lado, la presencia de una *figlina* o taller cerámico propio en el solar de la *Legio IIII Macedonica* en Herrera de Pisuerga cuya producción de paredes finas y lucernas de tipo aretino se mantiene hasta el año 39 en que la legión abandona *Hispania*, unido a la posibilidad de que en León existiese una taller similar<sup>104</sup>, nos lleva a pensar en un muy temprano autoabastecimiento cerámico<sup>105</sup>. Si tenemos en cuenta que la cerámica nunca se comercializa sola, ello podría indicarnos que la importación de los frágiles vasos no puede realizarse sino por el difícil tránsito de mercancías delicadas por los pasos de la Cordillera Cantábrica. Sin embargo, la confusa problemática alrededor de la producción local e importación de estos útiles<sup>106</sup> no nos permite pronunciarnos activamente en ningún sentido.

Resta una última posibilidad para el suministro de aceite y es que éste no fuese de procedencia bética. Si, efectivamente, no aparecen ánforas Dr. 20, principal envase empleado en el transporte marítimo, el indicio negativo puede indicarnos que el aceite podía llegar por vía terrestre o fluvial y en otros envases. El mejor candidato para haber actuado como centro suministrador del NO peninsular es precisamente el valle del Ebro, desde donde el transporte tendría que ser necesariamente en odres –preferiblemente– o en barriles. No obstante, la producción aceitera en la región data de al menos el segundo tercio del siglo I, con lo que hasta entonces esta ruta es inviable. Si tenemos en cuenta, no obstante, que las rutas seguidas por el aceite del Ebro serán las mismas sobre las que más tarde se impondrá la mancha de distribución de la TSH de los talleres riojanos<sup>107</sup>, la teoría gana enteros. Precisamente, la entrada con fuerza de las lucernas de TSH desplaza

102 F. Senén López, (1980) “Arqueología sobmariña: os materiais procedentes da Badía Coruñesa”, *Brigantium*, 1, pp. 139-165; I. Castro Paredes, M<sup>a</sup> J. Ínsua Liñares, M<sup>a</sup> C. López Pérez, (2003) “Aportaciones a la arqueología urbana de A Coruña: La Casa Martelo a través de sus materiales”, *Brigantium*, 14, pp. 225-243.

103 C. Carreras Montfort, pp. 163-172.

104 V. García Marcos, (2005), “Importación de *terra sigillata* itálica y producciones locales de tradición itálica en la Meseta Norte y el Noroeste Peninsular”, en C. Fernández Ochoa, P. García Díaz (eds.), *Unidad y diversidad en el Arco Atlántico en época romana. III Coloquio de Arqueología en Gijón. Gijón, 28, 29 y 30 de septiembre de 2002. BAR, International Series 1371*, Oxford, pp. 98-100 y 105.

105 Á. Morillo Cerdán (2006), op. cit., pp. 40-44.

106 Ibidem, pp. 52-53.

107 T. Garabito Gómez, E. Solovera San Juan, D. Pradales Ciprés, (1986) “Los alfares romanos riojanos y la comercialización de sus productos en la región de Galicia” *Boletín del Museo del Pontevedra*, 39 (1985), pp. 165-195; Y no son estas las únicas producciones que lo hacen: E. Alcorta Irastorza, (2001) *Cerámica común romana de cocina y mesa hallada en las excavaciones de la ciudad*. Estudios Monográficos. Lucus Augusti, II, A Coruña, pp. 321-324; M. Xusto Rodríguez, (2005) “A corrente continental na Galicia romana altoimperial: O rexistro arqueolóxico”, *Boletín Auriense*, XXXV, pp. 26-27.

por completo a los talleres cerámicos locales y a las producciones de TSG que, a través de los puertos del Cantábrico, venían haciéndose con el mercado<sup>108</sup>.

El desarrollo de la minería del oro y de una incipiente administración regional en la región asturicense entre finales del siglo I e inicios del III supondrá un refuerzo de los contactos con las regiones aquitana y del valle del Ebro. La presencia de inscripciones militares en Coruña del Conde/*Clunia*, capital conventual, *Vxama*, *Vareia*, *Tritium Magallum* o *Calagurris*, centros del valle alto del Ebro, indican el interés del ejército por mantener activa esta arteria de comunicaciones<sup>109</sup> y la importancia de Tricio como centro cerámico abastecedor del NO y, en especial, de los centros militares<sup>110</sup>, por lo que tal vez se asentase un destacamento militar en la localidad con funciones de fiscalización. Con ello, la ciudad de Astorga va a actuar como centro redistribuidor y suministrador de todos los núcleos civiles y militares de la región noroccidental peninsular<sup>111</sup>. ¿Con qué hubieron de transportarse estas cerámicas riojanas? Desde luego con un producto de gran volumen, pero en ningún caso uno contenido en ánforas, y menos aún del tipo Dressel 20<sup>112</sup>.

## CERRANDO LA TRIADA: VINO Y OTRAS BEBIDAS

Sin lugar a dudas el líquido fundamental era el agua, pero por sí sola no gozaba de la popularidad que obtenía al ser mezclada con vino agrio. A menudo se ha considerado que esta mezcla sería la que recibiría el nombre de *posca*, al identificarse *acetum* con vino agrio –tal y como hace Davies<sup>113</sup> y aceptan Bowman y Thomas en su edición de las

108 M<sup>a</sup>. C., López Pérez, (2005) "Galicia y los contactos comerciales con el sur de la Galia: La *terra sigillata sudgálica*" *La difusió de la TS Sudgàl·lica al Nord d'Hispania. Monografies 6*, pp. 63-78 . Museu d'Arqueologia d' Catalunya, Barcelona.

109 J.J. Palao Vicente (2006), op. cit., pp. 301-303; M. Navarro Caballero, (1990) "Una guarnición de la legión VII Gémina en Tritium Magallum". *Caesaraugusta*, pp. 217-226; E. Gil Zubillaga, (1995), pp. 219-220.

110 B.E. Fernández Freile, (2006), "Pautas para el establecimiento de redes abasacimiento de TSH en el campamento de la Legio VII Gemina: La presencia de producciones individualizadas en el complejo riojano de Tritium Magallum" Á. Morillo Cerdán, *Arqueología militar romana...*, cit., pp. 419-429 ; M<sup>a</sup>. C. Pérez López, (2006) "La importación de terra sigillata en el campamento de Cidadela (Sobrado dos Monxes, A Coruña)", en Á. Morillo Cerdán, Á. *Arqueología militar romana...*, op. cit. p. 433.

111 T. Garabito Gómez, E. Solovera San Juan, D. Pradales Ciprés , op. cit.; J. Naveiro López, (1996), "Registro cerámico e intercambio en el NO en la época romana"; C. Fernández Ochoa, *Los finisterres atlánticos...*, cit., pp. 201-204; J. Naveiro López, (1991), pp. 50-54, 128-135 y 139-147. Al menos en contextos galaicos al norte del Miño [Alcorta Irastorza, (2001), pp. 321-324], donde a la TSH riojana debemos añadir las producciones de cerámica común lucenses [Ibidem, (1991) "Cerámica de cocina e mesa na Galicia romana a través dos achádegos de Lucus Augusti", *Larouco*, 1, pp. 35-52 ; (1994) "Avance al estudio de la cerámica común romana de cocina y mesa de Lucus Augusti", *Ceràmica Comuna Romana d'època alto-imperial a la Península Ibèrica. Estat de la Qüestió*. Monografies Emporitanes VIII, pp. 201-226. *Empùries* ; Ibidem, (2005) "Anotaciones a las primeras vasijas engobadas tempranas sobre cerámicas indígenas de Lucus Augusti", *Boletín do Museo Provincial de Lugo*, tomo XII, vol. 1, pp. 15-40. Lugo].

112 J. Naveiro López, (1991), pp. 69-71.

113 R. Davies, op. cit., p. 188, n. 22.

*Tabulae Vindoladenses*<sup>114</sup>-. Sin embargo, de acuerdo con Corbier<sup>115</sup>, el *acetum* no sería sino el vinagre que, mezclado en pequeñas dosis con agua otorgaría a la bebida unas óptimas condiciones refrescantes y desinfectantes. El vino agrio por antonomasia sería, pues, la *lora* o *vinum acinaticium*, realizado en una segunda prensada y fermentado durante tres meses<sup>116</sup>, pero en ningún caso nos encontramos con tal mención en las fuentes militares. En cualquier caso, la costumbre romana de rebajar el vino puro –*vinum*– con agua se debe a que muchas veces eran caldos reducidos, mucho más espesos aunque menos alcohólicos que los actuales<sup>117</sup>. Aún siendo así, incluso un litro de vino de ínfima calidad aporta alrededor de 700 calorías.

Sin embargo, en las provincias septentrionales, el vino podía ser sustituido por cerveza, de cuyo consumo y la fabricación tenemos muestras, como revelan los hallazgos de Caerleon/*Isca Silurum* (Britania) y el hallazgo de jarros de cerveza ya mencionados. Del mismo modo, las tablillas de Chesterholm/*Vindolanda* hacen frecuente referencia a ella<sup>118</sup>. En la zona renana el consumo de la cerveza estaba enormemente extendido, como muestra la existencia de *cervesarii* o suministradores de cerveza en *Treveris*, Metz, o en la *Classis Germanica*<sup>119</sup>. También en un campamento germano ha sido hallado un cuenco de *sigillata* cuya inscripción muestra que era empleado para el consumo de la bebida septentrional<sup>120</sup>.

En estos contextos el vino puede haber actuado como un producto de prestigio pese a su baja calidad en muchos casos. El estudio de los restos anfóricos por Carreras Montfort<sup>121</sup> para Britania parece apoyar esta tesis, puesto que los vinos galos de baja calidad llegan a los contextos militares en menor medida que a los civiles. Otros tipos que contenían caldos de calidad (Dressel 2-4 oriental e itálica), se escapan a cualquier práctica habitual y su presencia parece responder a los gustos de la oficialidad o de los sectores más pujantes de las ciudades.

Sin embargo, existen datos que inducen a pensar en otra posibilidad para el abastecimiento de vino a las guarniciones militares –además de que la presencia de viñedos locales en *Verulamium* puede no responder únicamente a las demandas del mercado civil–. Sabemos que en la Galia se inventa un tonel –*cupa*– para el transporte y almacenamiento de la cerveza local, barril que paulatinamente será empleado también para el almacenaje del mismo vino que aparece en las ánforas Gauloise 4<sup>122</sup>. Del mismo modo, Suárez

114 *Tab. Vindol.* II, 190.

115 M. Corbier, op. cit., 1999, p. 131.

116 A. M<sup>a</sup>. Suárez Piñeiro, “El vino en la antigüedad romana” en García Tato y A. M<sup>a</sup>. Suárez, (2005) *Actas de la cultura del vino, primer congreso peninsular. O Barco de Valdeorras, 10 al 12 de mayo de 2002*. Santiago de Compostela, pp. 54-55.

117 M. Ramos Lizana, C. Sanmartín Montilla, op. cit., pp. 106-107.

118 *Tab. Vindol.* II, 190.

119 R. Davies, op. cit., p. 199.

120 A.R. Menéndez Argüín, (2002), p. 456.

121 C. Carreras Montfort, (2000), pp. 124-141.

122 A.R. Menéndez Argüín, (2002), p. 455.

Piñeiro insiste en la paulatina sustitución del ánfora como contenedor en todo el Occidente latino entre finales del siglo I d. C. e inicios del siglo IV<sup>123</sup>, llegando a relegarse su uso a productos de especial fama y valía, como los vinos orientales<sup>124</sup>. Durante el tardoimperio, aparecen casi únicamente ánforas orientales, mientras que hay una infrarrepresentación occidental, tal vez por la sustitución de las ánforas por barriles o bien porque las producciones locales (que ya detectábamos en periodos anteriores en la zona de *Verulamium*) hayan cubierto una demanda que, como en el caso del aceite, parece haber ido en descenso.

Otro tanto podría ocurrir en la región danubiana<sup>125</sup>, que durante los siglos altoimperiales cuenta con la presencia tanto de vinos itálicos (Dr. 2-4, Dr. 5, Dr. 6A) como galos (Dr. 2-4), hispánicos (Dr. 1, Dr. 2-4) y griegos (Dr. 43 rodía, egeos...) cuya importación parece decaer en lo sucesivo para hallarse solamente ánforas orientales tardoimperiales con contenidos de calidad (Kapitän II).

En Hispania, la viticultura de la región catalana vive un notable auge hacia el año 10 a.C.<sup>126</sup>. De aquí parecen proceder los primeros vinos consumidos en contextos campamentales hispanos, siguiendo tal vez la tendencia de abastecimiento de época de las Guerras Cántabras. Durante el periodo claudio-neroniano, la presencia de TSG en los contextos militares del NO es mayor, presencia que, por supuesto, no puede ser explicada *per se*. Los materiales cerámicos debieron ser transportados bien con grano, bien con caldos galos, que penetrarían a través de los puertos cántabros o de la vía XXXVIII *Asturica-Burdigala* (rutas estas por las que preferentemente penetran en el NO la TSG de Montans<sup>127</sup>). El transporte, dada la escasa presencia anfórica en ciudades como Astorga o en la propia *Legio VII*, tuvo que producirse en odres o, mejor, en barriles –debemos recordar, es un invento galo–. De acuerdo con Morillo, la sustitución de los vinos tarraconenses por los aquitanos tendría mucho de político, ya que respondería a la presión ejercida por las fuertes oligarquías galas para abastecer al ejército<sup>128</sup>, interesante teoría que debemos, no obstante, contrastar con evidencias textuales y arqueológicas. La presencia de TSH a partir de finales del periodo neroniano nos indica que los vinos del Ebro se impusieron de nuevo en el mercado y que la vía entre *Caesaraugusta* y *Asturica* ganó importancia como eje de abastecimiento. Debemos recordar, sin embargo, la importancia del *zythos* o cerveza de cebada en el Noroeste hispano, que pudo haberse convertido en un alcohol de baja graduación del gusto de los soldados junto con otros licores y fermentaciones locales<sup>129</sup>,

123 A. M<sup>a</sup>. Suárez Piñeiro, (2005), p. 47.

124 M. Beltrán Lloris, (1970) *Las ánforas romanas en España*. Anejo de Caesaraugusta VIII. Zaragoza, p. 50.

125 T. Bezecky, (1987) *Roman Amphorae from the Amber Route in Western Pannonia*. BAR International Series 386. Oxford.

126 S. J. Keay, (1981) "The Conuentus Tarraconenses in the Third Century", en A. King, M. Henig, *The Roman West...* p. 456.

127 E. Gil, (1995), op. cit., p. 238.

128 Á. Morillo Cerdán (2006), op. cit., pp. 59-60.

129 C. Carreras Montfort, (1996), p. 206.

lo que implicaría un menor consumo de vino y que el alimento que acompañaría a la TSG sería el grano, en detrimento de las producciones meseteñas. No debemos olvidar que el abastecimiento de las legiones orientales en época de las Guerras Cántabras podría haber estado garantizado precisamente por la *classis aquitana*<sup>130</sup>.

Con respecto al consumo del vino, resultaría especialmente importante el seguimiento de determinados tipos cerámicos del mismo modo que para el aceite realizamos un seguimiento de lucernas<sup>131</sup>. Efectivamente, en el territorio galaico, la difusión de ánforas vinarias parece coincidir con la mancha distributiva de las cerámicas de paredes finas que, en contextos militares, eran especialmente empleados como *vasa potoria*. El hecho de que en un primer momento, como con las lucernas, los vasos de paredes finas sean de procedencia bética para ser sustituidos más adelante por las producciones de Melgar de Tera sería especialmente significativo, y podría marcar un cambio en las importaciones vinarias<sup>132</sup>. Pero debemos poner en juego, igualmente, otros tipos de vasos que imitan o se asemejan a los de paredes finas y que podrían tener su misma función, como pueden ser los vasos de imitación bracarenses<sup>133</sup>. Estas producciones pueden llevarnos a pensar en una producción vinícola local. Sin embargo, resta siempre la sospecha de que estas producciones e importaciones no respondan a un consumo vinícola más o menos extendido, sino la aceptación de tipos cerámicos foráneos con vistas a su utilización en un contexto cultural y dietético completamente diferente.

## PRODUCTOS EXÓTICOS Y CONDIMENTOS

Por supuesto, para la preparación de los alimentos que detallábamos con anterioridad se hacía preciso el recurso a una serie de condimentos de vital importancia. En primer lugar, la miel parece haber sido el edulcorante principal<sup>134</sup>. En segundo, la sal resulta imprescindible como conservante cárnico y como elemento culinario para facilitar la digestión de los alimentos<sup>135</sup>. Consumida en cantidades moderadas (5 gr./día) permite retener el agua ingerida y sudar menos, evitando, así, el caer enfermo por disentería<sup>136</sup>.

130 Á. Morillo Cerdán (2006), op. cit., p. 37.

131 X. Rodríguez González, I. Peralta Bejarano, op. cit., pp. 255-270.

132 E. Martín Hernández, (2006), "Cerámica romana de paredes finas de época julioclaudia en el campamento de la Legio VI Victrix. Estudio preliminar de los materiales procedentes del polígono de la Palomera"; en Á. Morillo Cerdán, *Arqueología militar romana...*, cit., pp. 403-413; Fernández Freile, (2006), pp. 422-423

133 R. Morais, (2005), "Produção e comércio de cerâmicas em Bracara Augusta", en C. Fernández Ochoa, P. García Díaz, *Unidad y diversidad...* cit., pp. 125-138; A. Rodríguez Colmenero, S. Ferrer Sierra (coords.), *Excavaciones arqueológicas en Aquae Querquennae. Actuaciones en el campamento romano (1975-2005)*. Anejos de Larouco, nº 4, pp. 409-500.

134 *Tab. Vindol.* II, 192.

135 Appianus, , *Iberica*, 54.

136 S. Fernández Perea, S. Yébenes, (2006) "El uso de la sal en el ejército romano y su abastecimiento en época altoimperial", en Á. Morillo Cerdán, Á. *Arqueología militar romana...*, cit., pp. 348-350.

De su importancia habla la presencia de *negotiatores salarii* y *conductores salinarum* en las provincias danubianas que revelan un considerable volumen comercial para el abastecimiento de esta región<sup>137</sup>, mientras que las inscripciones que los *Salinatores civitatis Menapiorum* y los *Salinatores civitatis Morinorum* dedican a *L. Lepidius Proculus*, centurión de la *Legio VI Victrix*, asentada en Neuss-*Novaesium*<sup>138</sup>, se deben seguramente a algún servicio en el abastecimiento de los cuerpos militares, hecho que parecen confirmar las listas oficiales de suministros de *Vindolanda*, donde también figuran especies y condimentos de otro tipo<sup>139</sup>.

Muy en relación con la sal se encuentran salsas como el *garum*, el *hidrogarum*, el *liquamen* o el *muria*, detectadas gracias al hallazgo de sus ánforas contenedoras. Dado el escaso volumen de hallazgos, es de suponer que estos productos se destinarían a un número limitado de consumidores (¿oficialidad?) y que acompañarían a otros bienes de amplio espectro. Sin embargo, una noticia en la *Historia Augusta* nos informa de que el emperador Heliogábalo fue el primero que "ofreció públicamente garo mezclado con agua, que hasta entonces era una comida militar"<sup>140</sup>, lo que encajaría con una tablilla de *Vindolanda* donde se anotan 1,5 sextarios de *muria* para un tal *Privatus*<sup>141</sup>. El predominio bético –Dressel 7-11– de estos productos en contextos britanos –acompañando a Dr. 20– sólo puede ser entendido dentro de una dinámica que de nuevo elude las prácticas de mercado, toda vez que existían producciones más baratas en regiones más cercanas a la provincia ya en época altoimperial (En Armórica, Aquitania, Lusitania o incluso la misma desembocadura del Támesis). Probablemente éste sea uno de los cargamentos que en régimen de privilegio compartía espacio con el aceite que llegaba a la isla, puesto que su importación se frena a mediados del siglo III, momento en que numerosas factorías en todo el Atlántico (desde Lusitania hasta la propia Britania)<sup>142</sup> comienzan a copar e mercado provincial. Algo similar ocurriría con las salazones béticas y las ánforas oleícolas Dr. 6B istrias o Dr. 20 béticas en el sector danubiano.

Por lo que respecta a otro tipo de importaciones<sup>143</sup>, como dátiles u olivas, elementos fundamentales en las dietas de países más cálidos, alcanzan el estatus de producto privilegiado en las tierras septentrionales y más aún consumo en contextos militares. Las olivas béticas, sustituidas más tarde por las galas, parecen haber contado con la aceptación de estos grupos selectos y tal vez las ánforas Haltern 70, contuviesen aceitunas conservadas en mosto arroje –*defrutum*, reducido en dos tercios– o sanconcho –*sapa*, reducido en un

137 Ibidem, pp. 354-355

138 H. Thoen, (1981) "The Third Century Roman Occupation in Belgium: the evidence of the coastal plain", en A. King, M. Henig, M. *The Roman West...*, cit., pp. 251-252.

139 *Tab. Vindol.* II, 185, 191, 193 y 204.

140 SHA, *Elagabalus*, 29,4

141 *Tab. Vindol.* II, 190.

142 C. Fernández Ochoa, J. Martínez Maganto, (1994) "Las industrias de salazón en el norte de la Península Ibérica en época romana: Nuevas aportaciones". *AEspA*, 67, pp. 115-134.

143 Ibidem, pp. 141-156.



medio<sup>144</sup>. Los dátiles, como los vinos orientales, serían un privilegio de espectro social reducido y probablemente adquiridas fuera de los canales de redistribución del ejército.

Por supuesto, los soldados podían adquirir a título individual de comerciantes privados o de sus familiares otros productos alimenticios, ya sea para ampliar unas raciones militares por lo general generosas, ya para satisfacer ciertas apetencias que nunca se veían favorecidas por aquélla. A veces se trata de productos de lujo<sup>145</sup>, como los vinos de procedencia griega, itálica o incluso hispana; en ocasiones son alimentos más prosaicos, pescados, fruta, frutos secos, habas, cebollas, repollos, rábanos<sup>146</sup>... Conocemos todos estos detalles gracias a los papiros egipcios, los ostraka norafricanos y a las famosas tablillas de Chesterholm/*Vindolanda*, que recogen la correspondencia privada de los soldados, ya que es difícil que la mayoría de estos productos dejen constancia en el registro arqueológico. En otras ocasiones o fiestas especiales se distribuye entre la tropa otros alimentos menos habituales, como jamones, cochinillo, cabra<sup>147</sup>....

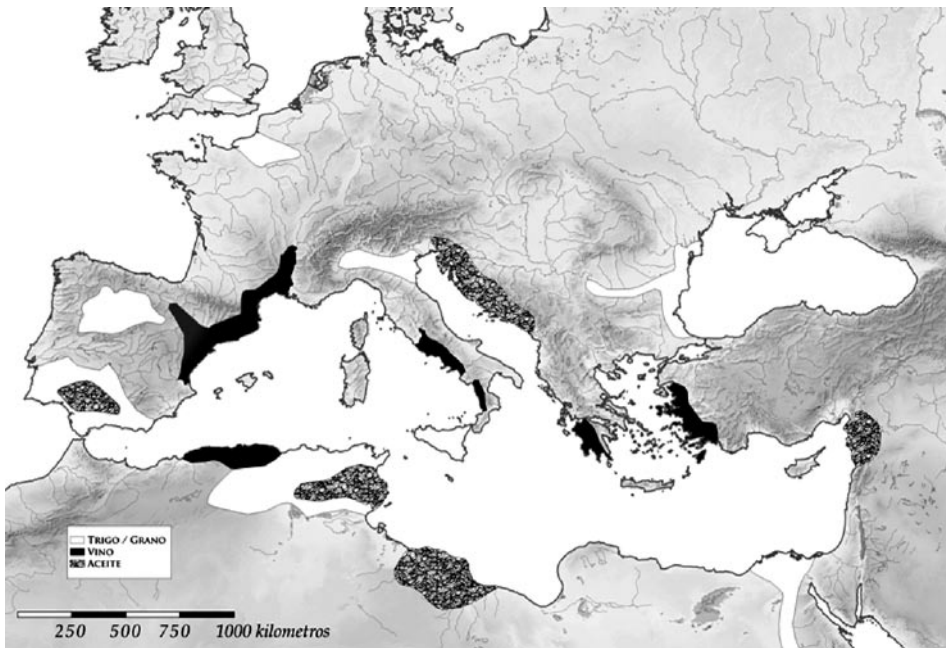


Fig. 1. Principales centros productores de la triada mediterránea.

144 C. Carreras Montfort, (1996), p. 205 ; M. Ramos Lizana, C. Sanmartín Montilla, op. cit., pp. 103-107 y 120.

145 *Tab. Vindol.* II, 302.

146 *Tab. Vindol.* II, 301.

147 *Tab. Vindol.* II, 191.

## PREPARACIÓN Y CONSUMO

Resta, finalmente, hablar del proceso de recepción, cocina y consumo de los alimentos. Es bien conocido que sobre la paga de los soldados se realizaban deducciones por el vestido, el equipo militar y la alimentación<sup>148</sup>. En principio, aceite, vino, trigo y algún otro producto formaban parte de este sistema de redistribución. Sin embargo, es difícil realizar el seguimiento de estos elementos una vez traspasan las puertas del campamento.

De acuerdo con Davison, lo normal era que los soldados recibiesen las raciones sin preparar, de modo que cada *contubernium* se encargaba de preparar la comida en los hogares de sus dependencias, en los hornos construidos en los parapetos de la fortificación o en los bloques de barracones<sup>149</sup>. En estos últimos han aparecido a menudo espetos para asar, calderos con anillas, morteros, molinos de mano, ánforas... y muchos de estos elementos presentan grafitos que marcan su pertenencia a un único *contubernium*, por lo que la preparación de las comidas tendría un cierto sentido comunal. De acuerdo con las afirmaciones de Alcorta Irastorza al hablar de la cerámica común de Porto Quintela/*Aquae Querquennae*<sup>150</sup>, existiría una vajilla oficial, suministrada por el ejército, en la que podríamos diferenciar entre un ajuar personal (una olla con su tapadera, una jarra y un plato engobado) y contubernal (mortero y cántaro). A ello tendríamos que añadir otros elementos elaborados en cerámicas de mayor calidad (TSH fundamentalmente) y vidrio o de cuya presencia no tenemos registro arqueológico (vajilla de madera). Finalmente, de acuerdo con los datos aportados por los grafitos del mismo campamento, algunos elementos serían de pertenencia comunal, remitiéndose a su uso por el conjunto de la centuria.

Así pues, si nos centramos en la fabricación del pan, semeja que el horneado era llevado a cabo por un soldado para toda la centuria, si bien el grano podía ser molido individualmente por cada soldado con molinos de mano<sup>151</sup> (¿por *contubernia*<sup>152</sup> acaso?) o bien alguien se encargaba de hacerlo por toda la centuria si hacemos caso a la aparición en Saalburg de molinos con inscripciones mencionando el nombre de la propia centuria<sup>153</sup>. Las evidencias pueden resultar un tanto contradictorias, pero ello puede significar, precisamente, que molienda y cocción eran dos procesos independientes.

En cuanto a la carne, si seguimos a Hayton, el sacrificio de los animales parece haber sido llevado a cabo en conjunto para luego realizar el reparto de la carne por *centuriae* o *contubernia*<sup>154</sup>. El registro epigráfico confirma, efectivamente, la existencia de *macelli*

148 *Tab. Vindol.* II, 180.

149 D. P. Davidson, (1989) *The Barracks of The Roman Army from The 1st to 3rd Centuries A. D.: A comparative study of. The barracks from fortress, forts and fortlets with a analysis of. Building types and construction, stabling and garrisons.* BAR International Series 472, Oxford. Pp. 240-243.

150 Recogido en A. Rodríguez Colmenero, S. Ferrer Sierra, op. cit., pp. 231 y 245.

151 R. Davies, op. cit., p. 53.

152 El *contubernium* es una subdivisión organizativa de la centuria (80 hombres) que se componía de 8 soldados.

153 A.R. Menéndez Argüín (2002), p. 448.

154 Davison, op. cit., pp. 242-243.

en las fortalezas y de *lanii* o carniceros dentro del rango de los *immunes*<sup>155</sup>. Parece que la carne se cocinaría comunalmente –hecho que ganaría importancia en el caso de festividades o sacrificios oficiales–, al igual que el pan, o bien en el interior de los *papiliones*<sup>156</sup>, para comidas de menor envergadura. Así pues, los soldados recogerían sus raciones en las cocinas –de haberlas– u hornos y las consumirían en sus estancias personales, ya que no existían comedores colectivos. Mientras que las partes de los animales con más carne se reservarían para asados, piezas como cabezas, codillos o costillas eran hervidos y usados en guisos y sopas. Una alternativa al cocido y el asado es la conservación de carnes –sobre todo la de cerdo– en salazón o mediante ahumado<sup>157</sup>.

Conocemos que los alimentos se ingerirían en tres comidas fundamentales: *ientaculum* –al amanecer–, *prandium* –a mediodía–, y la *cena*, siendo las dos primeras comidas frías y *sine mensa*, –se consumían de manera más ágil y rápida– y la última la comida más copiosa y relajada del día. Sin embargo, más confuso es reconstruir el volumen real de consumo de los soldados romanos. Ni las evidencias a este respecto son uniformes ni mucho menos extensibles a la totalidad de los alimentos de los que tenemos conocimiento existía consumo. Aunque conocemos bastante bien las estructuras de almacenamiento y transporte de estos bienes (*horrea*, almacenes, puertos...), es siempre complicado reconstruir a partir del registro arqueológico la capacidad y volumen de transporte que estas estructuras podían soportar, lo que indudablemente nos daría datos más acertados acerca del consumo de individuos y unidades. Sólo un análisis más pormenorizado e individualizado de estas estructuras en el futuro podría ofrecernos una serie de datos más exactos, pero, en cualquier caso, debemos tomar estas estimaciones como tales, y aprovechar los cálculos para hacernos una idea aproximada de la magnitud de recursos que el Estado romano debía poner en juego para mantener operativas sus fuerzas armadas. A fin de cuentas, un soldado bien alimentado es, igualmente, una garantía de estabilidad del sistema, toda vez que el Principado no deja de ser una autocracia que asienta su poder en el control de los ejércitos.

Retornamos por ello a hablar de los alimentos más comunes en la dieta romana: grano, aceite y vino. Así, de acuerdo con los datos de Garnsey<sup>158</sup>, unos 200 kilogramos de trigo (300 modios romanos) bastarían anualmente para la alimentación de un único soldado, lo que arroja unas cifras de 0,55 kg/día, si bien los cálculos sobre el volumen de almacenamiento de los *horrea* britanos llevan a pensar en que cada soldado precisaba anualmente un tercio de tonelada de grano (lo que supondría casi 1 kg/día). Recordamos también que para la expedición a Britania se habla de algo más de un kilogramo al día

155 A.R. Menéndez Argüín, (2002), pp. 450-451. Los *immunes* son soldados exentos de cargas y tareas pesadas en virtud a una especial dentro del organigrama jerárquico u organizativo, en este caso por el desempeño de un oficio especializado.

156 Subdivisión de los aposentos de los soldados dedicada al descanso en contraposición al *arma* o almacén.

157 A.R. Menéndez Argüín, (2002), p. 452.

158 Citado en N. Santos Yanguas, (1991), p. 90.

y por soldado<sup>159</sup>. Por su parte, los depósitos de South Shields/*Arbeia* podían almacenar tres meses de alimento para los cerca de 40000 hombres<sup>160</sup> asentados al norte de la Isla, y treinta y tres toneladas y media consumirían al día los soldados de la frontera britana a mediados del siglo III, cifras que siguen encajando con el dato de 1 kg de grano por día y hombre. Finalmente, Davies<sup>161</sup> arroja una cifra al alza de 1,36 kg/día (3 libras) de grano.

De acuerdo con los datos que Roth<sup>162</sup> extrae de Polibio, un soldado romano consumía 1,1 litros de grano al día (unos 770-825 gramos), medida que, por lo visto, se mantiene hasta el siglo III d.C. Si tenemos en cuenta que una legión romana de época altoimperial cuenta con entre 4800 y 5280 hombres en activo, las necesidades de grano diarias ascenderían a entre 5280 y 5808 litros de trigo diarios (3696-4356 kg aprox.), cantidades que se expresan muy limpiamente en aproximadamente 600 y 660 modios romanos. Si, de acuerdo con MacMullen, una legión de 3000 hombres en el Tardoimperio consumía 500 fanegas (27750 litros / 19425-20810 kg) de trigo a la semana, lo que supone 1,32 litros (cerca de un kilogramo) por hombre<sup>163</sup>, podemos establecer que el consumo de grano diario por hombre ronda efectivamente la cantidad de un kilogramo. El dato en contra de lo propuesto es la estimación de Curchin de 945000 litros de trigo por legión y año (unos 1940 kilogramos diarios) basándose en la capacidad de almacenamiento de los graneros militares<sup>164</sup>. Sin embargo, la lectura de estos datos puede ser bien diferente y revelarnos que el grano almacenado *in situ* se destina a un consumo inmediato o, todo lo contrario, se mantiene como reserva estratégica.

A estas raciones regulares habría que añadir, por supuesto, las raciones múltiples que correspondían a oficiales y suboficiales, tal y como muestran los papiros. Asimismo, restaría el alimento de los esclavos (aunque según Roth se alimentan de las sobras) y de las bestias. Sabemos que un caballo consumiría entre 7 y 8 Kg. de forraje al día, siendo 2/3 del mismo heno y el 1/3 restante de cebada, lo que equivaldría a 4000 m<sup>2</sup> de buen pasto o 8000 de malo<sup>165</sup>.

Para el consumo de vino y aceite, retomamos los datos de la expedición britana, donde Claudio habría dispuesto una cantidad de vino y aceite que se ajustan a un consumo de un litro de aceite y dos de *acetum* al mes por soldado. Un papiro de la época de Diocleciano fija en cuatro libras (1,8 kg / 2,10-2,60 litros)/mes el consumo de aceite de un soldado<sup>166</sup>—lo que supondría el equivalente de unas 1370 ánforas al año para abastecer a una legión de estos momentos— y se ha estimado que la ración diaria de vino del soldado

159 M. Fulford, (2000), "The Organization of Legionary Supply: the Claudian Invasion of Britain", en R.J. Brewer (ed.), *Roman Fortresses and Their Legions*, London. pp. 43-48.

160 P. Galliou, op. cit., pp. 268-270.

161 Recogido en N. Santos Yanguas (1991), p. 90.

162 J. Roth. (2000), "Logistics and the Legion", en Y. Le Bohec, C. Wolff, *Les Légions de Rome...*, pp. 709-710.

163 MacMullen, op. cit., p. 4.

164 L.A. Curchin, op. cit., p. 93.

165 P. Connolly (1989), *Las legiones romanas*. Madrid, p. 49.

166 J. Remesal Rodríguez, op. cit., pp. 76-77.

romano durante el siglo IV sería de 0,27 litros (1/2 sextario), unos 9 litros al mes. O se ha producido un incremento en el consumo de aceite en estos momentos (aunque creemos que debiera suceder todo lo contrario en algunas regiones del Imperio) o el aceite como alimento (sustitutivo de determinadas grasas animales) es más importante en las regiones orientales (cosa que sí creemos). También puede ser que se incluya ahora en el cómputo el aceite consumido a otros efectos (iluminación, conservación de las armas...), cosa que no sucedería con anterioridad. En cuanto al vino, creemos que la confusión en el empleo de término *acetum* (vino agrio / vinagre) no ha permitido realizar cálculos congruentes.