

La alimentación de la antigua Baria en época romana y prerromana

M. J. ALMAGRO GORBEA
Museo de Restauraciones. Madrid

En este corto estudio vamos a intentar dar a conocer lo que comían los habitantes de aquella antigua ciudad colonial púnica tanto en el período de la dominación romana como algunos años antes. Estaba la ciudad de hecho constituida por un sustrato cultural y un hábitat muy variado de gentes, compuestas principalmente por diversas etnias entre las que debieron de sobresalir principalmente los íberos y después los herederos de los antiguos colonos fenicio-púnicos, junto a los nuevos dominadores romanos y otros pequeños grupos de menor importancia. La complejidad de la vasta necrópolis aneja a la ciudad y sus numerosas tumbas, de muy diversas tipologías y ajuares así nos lo atestiguan. En ellas se advierten claramente a través de los ajuares las tres etnias principales que arriba hemos señalado.

De todas maneras, pocos son los datos que de momento poseemos sobre las comidas y los productos alimenticios en esta antigua ciudad de Baria, ubicada en la zona denominada de «Los conteros», junto al actual pueblo de Villaricos. Sin embargo, a través de los hallazgos diversos realizados en las excavaciones de Siret y publicados tanto por él como por M. Astruc¹ y algunos por nosotros mismos² podemos deducir con alguna seguridad toda una serie bastante numerosa de alimentos y el tipo de dieta que aquellas

¹ Siret, L.: Villaricos y Herrerías. Memoria de la Real Academia de la Historia. Madrid, 1906.

Astruc, M.: La necrópolis de Villaricos. I.M.C.E.A., n.º 25. Madrid, 1951, en diversas tumbas.

² Almagro Gorbea, M. J.: La necrópolis de Baria. Campañas de 1975-78. E.A.E., n.º 129. Madrid, 1985.

gentes consumían durante los años anteriores al advenimiento de Roma y después también con las costumbres romanas.

Todos estos datos, realmente muy sucintos, los hemos tomados en primer lugar de los restos alimenticios encontrados en las numerosas sepulturas y también de otros varios hallazgos dispersos que hizo Siret en el poblado púnico situado en lo alto de la acrópolis y en la zona más tardía de época romana emplazada junto al puerto y la zona costera.

Los hallazgos en que apoyamos nuestros escasos conocimientos se basan a su vez en tres tipos de elementos o documentos arqueológicos: primero, los restos de los propios alimentos consumidos; segundo, las cerámicas o recipientes utilizados para guardarlos y consumirlos, y tercero y último, los restos de edificaciones o depósitos construidos en el propio terreno de la ciudad.

De todos estos elementos desde luego los más evidentes y aclaratorios son los numerosos restos alimenticios que depositados en diversas tumbas se conservaban todavía en el momento de las excavaciones. Como vamos a ver a continuación, son todos ellos muy comunes y su consumo fue frecuente y de uso muy habitual en numerosos yacimientos, como puede comprobarse en los hallazgos de otras excavaciones tanto en colonias costeras como en poblados ibéricos del interior de la Bética.

Éstos alimentos conocidos bastante bien por los hallazgos expuestos se reducen esencialmente a carne, pescado variado, seguramente conservado en salazón en muchos casos, marisco, algo de caza, y con frecuencia debieron de alimentarse con frutos secos, dato a menudo comprobado en algún otro yacimiento como, por ejemplo, en El Cigarralejo, en la sepultura 200. Esta tumba contenía en su ajuar almendras, aceitunas y algunos restos de cereales, éstos depositados dentro de un costal³.

Igualmente se ha comprobado el uso de dichos productos como alimentos comunes en otros lugares, y también su comercio para la exportación entre los restos de varios pecios costeros⁴, donde se hallaron recipientes que los contenían o bien restos de los mismos amontonados. Ello ocurría, por ejemplo, entre otros, en el caso de los pecios de la Nave de Sec, Lilibeo o el Grand Congloué, donde había almendras, avellanas y aceitunas, y, por ejemplo, en el pecio de Dramont se halló también un ánfora en cuyo interior había depositadas aceitunas para el consumo⁵.

³ Cuadrado, E.: La necrópolis de El Cigarralejo. B.P.H., núm. XXIII, Madrid, 1987.

⁴ Arribas, A.; Trias, M. G.; Cerdá, D., y Hoz, J. de: El Barco de El Sec. Mallorca, 1987, p. 589.

Benoit, F.: L'épave du Grand Congloué a Marseille, XIV Supl. de «Gallia», 50, 1951.

Frost, H.: Le navire punique de Marsala. Doss. d'Arch. Jul-Agost, 1978, y idem 1981.

«Lilybaeum», Marsala. The punic ship. Final excavation Report». Not. Sch. Antich. Suppl. al vol. XX, 1976.

⁵ Benoit, F.: Nouvelles épaves de Provence, I». «Gallia», XBI, 21, 1958, fig. 21, y «Gallia», XVIII, 1960.

Concretamente en la necrópolis de Villaricos, la antigua Baria, debemos decir que los restos de frutos secos se hallaron en más de una sepultura y aun estas sepulturas eran de diversos tipos. Por ejemplo, se encontraron restos de nueces en el ajuar de la cámara hipogea del tipo J de Astruc n.º 414, en su sepelio 11⁶ y almendras tostadas en el ajuar de una fosa simple de inhumación del tipo C de Astruc, n.º 630⁷, junto a varias cuentas de oro y pasta vítrea pertenecientes a un collar.

La carne consumida, a juzgar por los restos de las tumbas, debió de ser muy abundante. Hay hallazgos numerosos de falanges o huesecillos de buey, cordero y cabra y también algunos productos de la caza como dientes de jabalí o huesos diversos de ave.

Las falanges de ganado bovino y ovino son, efectivamente, muy frecuentes en casi todos los tipos de tumbas de época ya tardía. Son conocidos vulgarmente con el nombre de «tabas», que, como sabemos, solían utilizarse como piezas de juego, pero debemos pensar en ocasiones que tal vez debieron tener otro significado, dado que en algunas tumbas su número era muy abundante, pues se encontraron más de 40 ó 50 piezas. Así, por ejemplo, las encontramos en las tumbas de las gentes de etnia ibérica del tipo I de Astruc, donde aparecen en gran cantidad como elemento de los ajuares, pero indudablemente denotan también que estas especies animales se consumían a su vez para la propia alimentación de los pobladores de la ciudad de Baria. Igualmente las hallamos con menor abundancia en las fosas más simples de inhumación e incineración de los tipos C-D de Astruc y de nuevo en cantidad dentro de los ajuares de las grandes cámaras hipogreas que recibieron sepelios durante varios siglos desde la época todavía colonial púnica, hasta bien entrado el imperio romano⁸.

Enumerándolos con mayor detalle estos huesos aparecen dentro de los ajuares de las tumbas del tipo I n.ºs 48, 52, 58, 68, 162, 218, 536, 717, 731 y 1.100⁹, en las n.ºs 100 y 628 del tipo C, 81 y 668 del tipo D¹⁰ y en los n.ºs 277, 287, 407, 410, 522, 556, 677, 762 y 866¹¹ del tipo J de Astruc.

Aparecen a su vez restos de caza, como, por ejemplo, varios dientes de jabalí dentro de la cámara hipogea del tipo J de Astruc n.º 556¹² y hallazgos de huesecillos diversos de ave, cita también M. Astruc en las sepulturas n.ºs 414, sepelio 11; 452, sepelio 6; 508, sepelio 8; 556 y 649, cuya tipología corresponde nuevamente a las grandes cámaras hipogreas¹³.

Aquellas gentes debieron de tener también algunas aves de corral, frecuentemente gallinas, pues sus huevos aparecen en las tumbas formando

⁶ Astruc: obr. cit., p. 81.

⁷ Astruc: obr. cit., p. 39.

⁸ Almagro Gorbea, M. J.: obr. cit., pp. 35-116 en sepulturas 3, 4 y 5.

⁹ Astruc: obr. cit., p. 64.

¹⁰ Astruc: obr. cit., pp. 38 y 42.

¹¹ Astruc: obr. cit., p. 81.

¹² Almagro Gorbea, M. J.: obr. cit., p. 81.

¹³ Astruc: obr. cit., p. 81.

parte de los ajuares, a veces junto a los huevos de avestruz¹⁴, pero este dato nos atestigua que debieron tomarse también como alimento tanto los animales de corral como sus huevos.

A su vez, la pesca y el consumo usual de pescado queda testificado también por los hallazgos de diversas tumbas. Por ejemplo, se encontró un anzuelo de bronce en la tumba 511¹⁵. Restos de espinas o raspas de pescado aparecieron como ofrendas alimenticias funerarias en las tumbas 556 de tipo J ya citada¹⁶ y en las 422 y 623 del tipo C, en la 696 del tipo D y en la 982 del tipo F¹⁷.

El marisqueo o, mejor dicho, el consumo de otros productos marinos como son, por ejemplo, el «*pectunculus pilosus*» y el «*pecten jacobeus*» o actual vieira, de sabrosa carne, está comprobado asimismo por los ajuares no sólo de las grandes cámaras hipogeas, sino en otros diversos tipos de tumbas.¹⁸

Todos los hallazgos citados anteriormente, aunque fueron ofrendas fúnebres, nos atestiguan una vez más que, aparte del consumo de carne, que fue evidentemente muy corriente, otro de los alimentos básicos para la alimentación de aquellos habitantes de la antigua Baria fue, sin lugar a dudas, el pescado. Este debió consumirse tanto en estado fresco como en salazón, ya que, como vamos a ver después, la existencia de industrias dedicadas a dichos menesteres también está registrada y comprobada en esta ciudad. El pescado muchas veces debió de estar acompañado para su ingestión por un poco de «*garum*», la típica salsa espesa tan apreciada por los romanos y seguramente también por el resto de la población de Baria. Sabemos igualmente por la arqueología cómo existían para su consumo unos platos especiales de pescado, fabricados en cerámica de barniz negro (Lamboglia, forma 23, y Morel, forma 1120¹⁹) y después también en sus diversas imitaciones locales en tonos a veces grisáceos o incluso rojizos²⁰, cuyos tipos muy concretos dejaban en la parte superior del recipiente un ancho espacio circular plano, de bordes rectos verticales, donde se depositaba el pescado para su ingestión y presentaba en el centro del mismo un orificio profundo donde debió depositarse la salsa que acompañaba al pescado, la cual en muchas ocasiones, e indudablemente, debió de ser el típico «*garum*» en sus numerosas variantes.

Platos de pescado de estos tipos son frecuentísimos por toda nuestra

¹⁴ Astruc: obr. cit., sep. 955 del tipo C, p. 40.

¹⁵ Astruc: obr. cit., p. 37, lám. XVII, 6.

¹⁶ Almagro Gorbea: obr. cit., p. 59.

¹⁷ Astruc: obr. cit., pp. 39, 42 y 51.

¹⁸ Astruc: obr. cit., pp. 31, 64 y 81.

¹⁹ Lamboglia, N.: Per una classificazione preliminare della ceramica campana. Atti I Congresso Internazionale di Studi Liguri. Bordighera 1952, y también Morel, J. P.: Céramique campanienne. Les formes, Roma, 1981, p. 82.

²⁰ Amo, M. del: La cerámica campaniense de importación y las imitaciones campanienses de Ibiza. Trabajos de Prehistoria, 27, pp. 210-211.

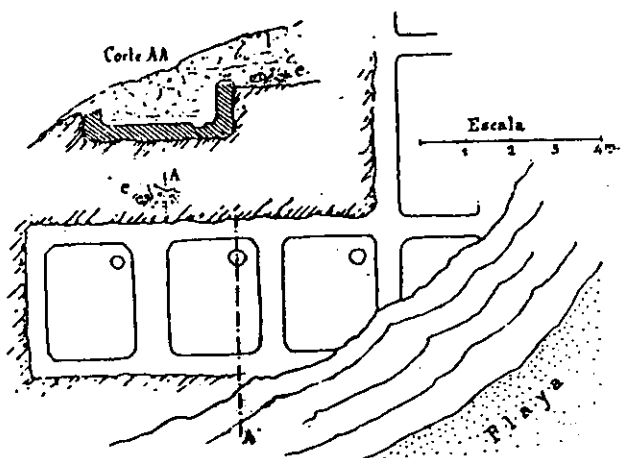
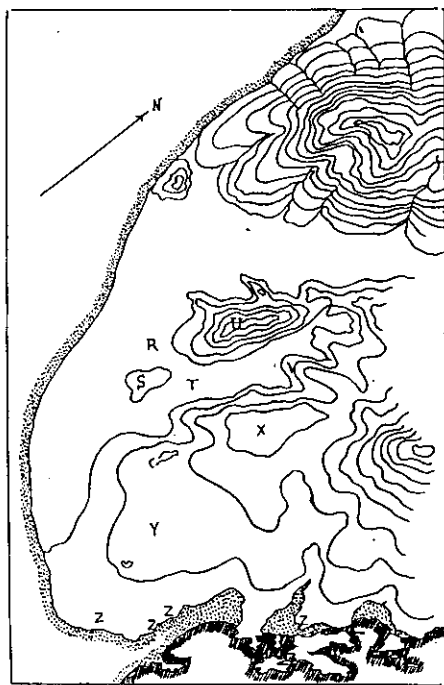


Fig. 1. Z. Situación de las industrias de salazón en la costa de Villaricos.
2. Planta de una factoría de Salazón hallada por Siret.

Península Ibérica y los encontramos, entre otros lugares, desde Cataluña, en Sidamunt²¹ y la Bastida²², por el Levante, Liria²³ e Ibiza²⁴; también existe algún ejemplar en la misma Baria²⁵, en la necrópolis ibérica de El Cigarralejo²⁶, y están igualmente atestiguados en el norte de Africa, en Kuass²⁷, Byrsa y Cap Bon²⁸.

El «garum» sabemos que se tomaba no sólo como acompañamiento y condimento de pescados y carnes, sino también solía beberse sólo como un brebaje saludable y apetecible para abrir el apetito y como aperitivo, pues daba vitalidad y estimulaba al bebedor. Asimismo, podía tomarse también mezclado con vino, aceite, vinagre o agua, dando lugar a varios tipos de bebidas diferentes, de sabores diversos y muy apreciados.

El «garum» solía guardarse en ánforas de barro para grandes cantidades, pero generalmente solía introducirse, según Ponsich²⁹, en unos recipientes especiales para tal fin. Estos eran unas típicas escudillas, de amplia copa, a veces con un pitorro grueso en uno de sus lados y en el otro un asa, y también en jarras que en ocasiones presentan, asimismo, un pitorro en su panza y recuerdan nuestros típicos botijos (fig. 2); y que también han sido interpretadas como biberones. Aparecen frecuentemente estos tipos tanto en las fábricas de salazón donde se fabricaba a su vez el «garum», como en las alfarerías de ellas dependientes e igualmente en las sepulturas de las necrópolis anejas a las fábricas de salazón. Así lo atestiguan hallazgos numerosos de Lixus y Cotta, entre otros, donde se hallaron estos tipos de marmitas y jarras en gran cantidad³⁰. Concretamente también en Villaricos hemos comprobado nosotros la existencia de estos tipos de recipientes para guardar el «garum» que nos confirman todo lo expuesto por Ponsich. En una sepultura del tipo I tardía, que contenía un muerto incinerado dentro de una jarra de barro de tipología ya romana, excavada por Siret con el n.º 176 (fig. 2), se encontraron formando parte del ajuar dos recipientes con estas formas que da Ponsich: una jarra con pitorro colocada dentro de una típica escudilla o marmita con asa y grueso pitorro lateral, ambos tipos semejantes

²¹ Barberá, J.: La cerámica barnizada de negro del poblado ilergeta del Tossal de Ses Tenalles de Sidamunt (Lérida), Ampurias, 26-27, 1964-5.

²² Lamboglia, N.: La cerámica precampana della Bastida. Arch. Preh. Lev., V, 1954, p. 105.

²³ Mezquiriz, M. A.: Cerámica de importación en San Miguel de Liria. Arch. Preh. Lev., V, 1954, p. 167.

²⁴ Amo, M. del: Obr. cit., pp. 210-211.

²⁵ Astruc, M.: Obr. cit., Sep. 287, p. 72.

²⁶ Cuadrado, E.: La necrópolis ibérica de El Cigarralejo. Bibl. Preh. Hispana, XXIII, Madrid, 1987, seps. 35-36 y 277.

²⁷ Ponsich, M.: Las alfarerías de época fenicia y púnico-mauritana en Kuass. Papeles del Laboratorio de Arqueología, Valencia, 4, 1968.

²⁸ Ferron, J., y Pinaud, M.: Les fouilles de Byrsa. Cahiers de Byrsa, 1960-61, p. 141.

²⁹ Ponsich, M.: Aceite de oliva y salazones de pescado. Universidad Complutense. Madrid, 1968, pp. 61-5 y 156-9, figs. 21, 27, 85-86.

³⁰ Ponsich, M.: Obr. cit., aceite..., figs. 21, 27, 85, 85.

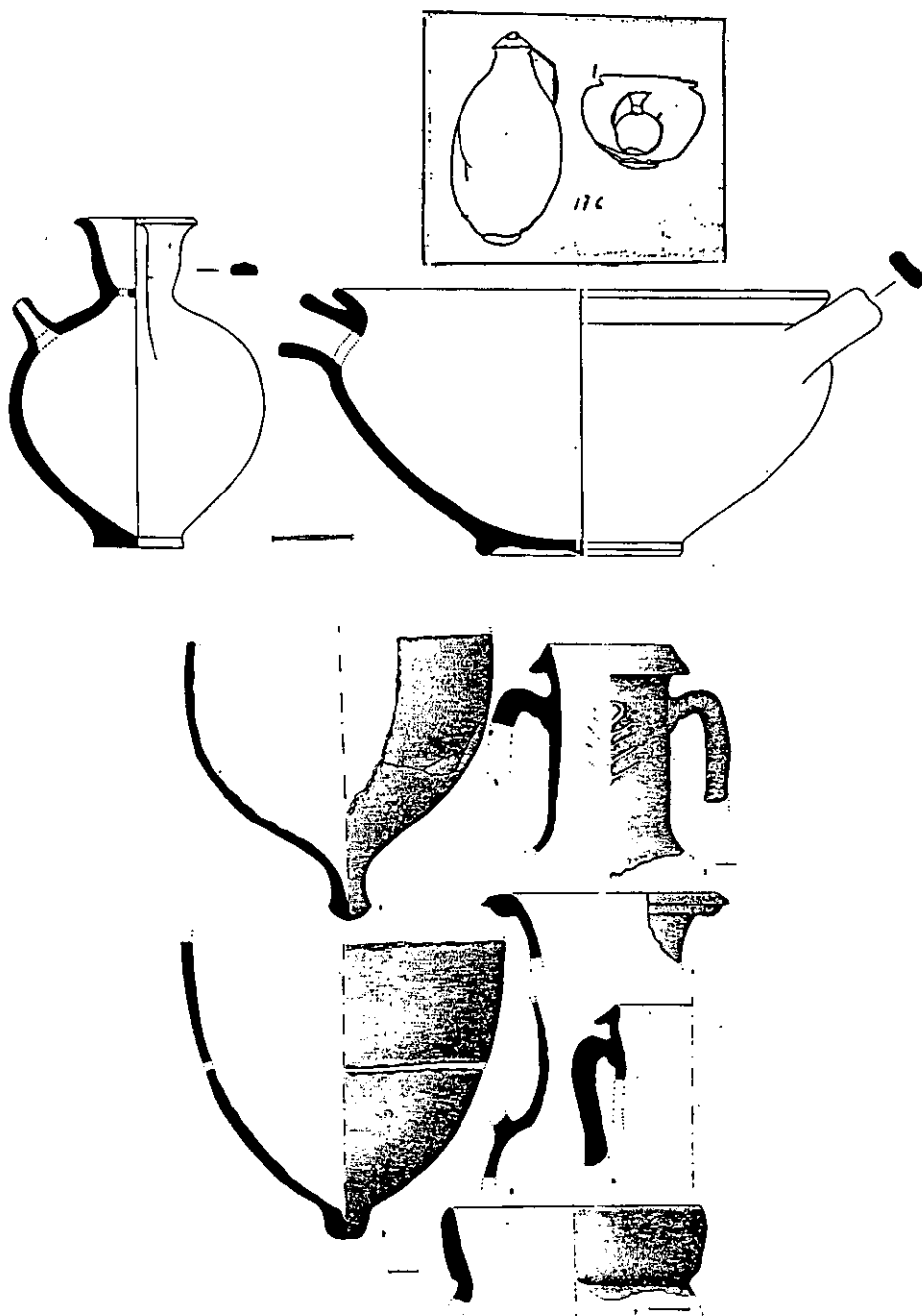


Fig. 2. 1. Recipientes para «garum» de la Sep. 176 de Siret.
2. Anforas vinarias halladas en el hipogeo 5 excavado en 1978.

a los de otras factorías de «garum» citadas, que nos atestiguan como dicha tumba debió de estar conectada con la fábrica de salazón que había en Villaricos y de la que vamos a hablar ahora más adelante. En efecto, las salazones de pescado, industrias tan frecuentes en época romana por todo el Mediterráneo y muy famosas en la zona costera peninsular, desde las tierras onubenses y, sobre todo, en Gadir, Sexi, Malacca, la costa almeriense, Cartagena y todo el Levante, estaban igualmente presentes en la antigua ciudad de Baria, donde está claro que hubo con seguridad más de una de ellas dedicada a estos menesteres y a la producción del famoso «garum», fabricado con los intestinos y despojos de los pescados que se utilizaban también para la salazón, todo ello macerado con sal hasta su transformación en un líquido espeso de color oscuro o salsa, muy apreciada tanto en la cocina como condimento y también por sus propiedades medicinales y curativas.

Para comprobar la existencia de estas industrias tenemos los restos de las edificaciones que todavía se conservan en aquella antigua ciudad ibero-púnica. En efecto, nos describe Siret en su Memoria sobre Villaricos ³¹, que corrobora a su vez Astruc ³², como en la parte más baja de la población de Baria, próxima al mar, ocupada ya en época romana y construida junto a la misma playa, cerca de la desembocadura del río Almanzora, existieron buen número de aljibes o pequeños depósitos de forma cuadrada, revestidos de una especie de mampostería hecha de mortero y hormigón, fabricado con cal y pequeños trocitos de cerámica. El grupo mejor conservado estaba compuesto por seis piletas o aljibes cuadrados dispuestos en ángulo recto, que medían entre los dos y los tres metros (fig. 1). En el ángulo formado por cada tres de estas piletas se hallaba otra más pequeña, muy parecida a algunas encontradas en Marruecos ³³ utilizadas para la fabricación del famoso «garum». En las más grandes y en el interior de las mismas se hallaron todavía en el momento de su hallazgo restos de huesos, espinas y escamas de pescado, dato que nos atestigua sin duda alguna que allí debió existir una típica fábrica de salazón de pescado y también de «garum», en época ya romana, dedicada a la preparación de esta importante industria alimentaria a la que fueron tan aficionados los ciudadanos del imperio romano.

Estas fábricas, pues, tal vez debieron de ser más de una, ya que, según Astruc ³⁴, se alinearían en varios puntos de la costa junto al recodo que marca el río Almanzora, con toda probabilidad cubrirían no sólo la demanda local de la población de la antigua Baria, que no debió de ser muy grande nunca, pues se reducía a una típica pequeña ciudad provincial dedicada al comercio principalmente de la minería, sino que debió de enfocarse

³¹ Siret: Obr. cit., fig. 5.

³² Astruc: Obr. cit., p. 12, Lám. V, 2.

³³ Ponsich: Obr. cit., aceite..., pp. 103 y ss.

³⁴ Astruc: obr. cit., Lám. V., p. 12.

más bien a la exportación fuera de nuestra península, seguramente a Roma, la península Itálica y también a las zonas interiores de La Bética y Sudeste ibérico.

Además de todos estos alimentos que acabamos de citar, claramente confirmados con los diferentes hallazgos arqueológicos, las comidas de aquellas gentes debieron de estar condimentadas con buen aceite, proveniente de La Bética. Así queda demostrado por los hallazgos de diversas ánforas que estuvieron destinadas a tal fin, como son seguramente las grandes ánforas panzudas de tipología púnica de los tipos Mañá A-3 o Ramón PE-13³⁵, halladas en Villaricos, sobre todo en las grandes cámaras hipogeas³⁶, así como las Dressel 1,20-26, que aparecen también en dichas tumbas³⁷.

Igualmente acompañaban sus comidas con ricos y variados vinos, tanto autóctonos como importados de Italia, tal vez de Sicilia y El Lacio entre otros lugares importantes de producción vinícola, y efectivamente así lo atestiguan la relativamente frecuente presencia de ánforas greco-itálicas y Dressel 1 que sabemos estaban destinadas a esta clase de producto. En efecto, en varias cámaras hipogeas³⁸ hemos hallado también ánforas de estos tipos que ratifican lo dicho y nos prueban, asimismo, que la existencia de este tipo de ánfora en estos grandes panteones familiares se debe seguramente a que el consumo de estos ricos caldos de gran calidad, generalmente importados, estuvo destinado muy principalmente, y como es natural, a las grandes familias del lugar, que continuaban enterrándose todavía en época romana en los amplios sepulcros señoriales edificadas con anterioridad por los antiguos colonos púnicos, ya romanizados.

El comercio de estos ricos vinos de importación itálicos sabemos que fue muy grande por toda la costa de Levante y sudeste ibérico, dando lugar a un gran tráfico marítimo de barcos que traían y llevaban de nuestra Península a Italia y viceversa vinos procedentes de Italia, principalmente del Lacio y Sicilia, además de exportar apreciados productos hispanos como fueron entre otros, principalmente, las salazones del Sur y Levante, el aceite de La Bética y también los vinos del Levante y sur peninsular. Este tráfico documentado ya por las ánforas greco-itálicas a partir del s. III. a. de J.C., se intensifica después durante todo el s. II y I a. de J.C., teniendo su máximo auge en época imperial³⁹. No exenta del mismo, y como en otras ciudades

³⁵ Mañá, J. M.: Sobre tipología de las ánforas púnicas. VI, C.N.A.S., Alcoy, 1950, Cartagena, 1951.

Ramón, J.: La producción anfórica ebusitana. Ibiza, 1981.

³⁶ Almagro Gorbea, M. J.: obr. cit., La necrópolis..., hipogeos 3, 4 y 5.

³⁷ Almagro Gorbea, M. J.: obr. cit., hipogeos 3, 4, 5 y también en Producción y comercio del aceite en la antigüedad. Primer Congreso Internacional. Universidad Complutense. Madrid, 1980.

³⁸ Almagro Gorbea: obr. cit., hipogeos 3 y 5.

³⁹ A. Fernández Izquierdo: El tráfico marítimo en la costa de Castellón. «SAGUNTUM», 17, Valencia, 1982, p. 113.

costeras, Villaricos gozó también del mismo y de la riqueza que aportó a sus comerciantes.

Finalmente, hay otros tipos de alimentos de los que no tenemos constancia de su existencia, debido a lo precedero de los mismos, pero está claro que debieron también de existir, pues es evidente que si aquellas gentes tuvieron al parecer un ganado bovino y ovino bastante rico, igualmente debemos pensar que consumirían la leche de vaca, oveja y cabra al igual que confeccionarían quesos con ella tal como se hace en la actualidad. Desgraciadamente de los mismos no queda ninguna huella, como tampoco de la fruta y verdura que pudieran tener.

Después de examinar todos los datos y documentación arqueológica arriba indicada, podemos establecer que básicamente las comidas de los habitantes de la antigua Baria, tanto entonces como ahora, debieron de diferenciarse mucho entre pobres y ricos. Es evidente que las familias ricas tomarían varios platos diferentes en cada comida, compuestos principalmente de pescado, carne y aves, condimentados con buen aceite y sal y acompañados de ricos vinos locales y de importación. Tomarían también con seguridad buena leche, quesos, frutas variadas y verduras, así como frutos secos tal vez al final de las comidas o entre ellas. No olvidemos tampoco el uso del «garum» tanto para salsas y condimentos como para aperitivos y remedios curativos. Las familias menos afortunadas económicamente sabemos con seguridad que debieron comer más pescado que carne, pues era éste mucho más barato y fácil de obtener pescándolo en el mar. A veces, se guardaría en salazón para consumirlo más despacio cuando las capturas fueran abundantes. El consumo de carne debió de ser escaso y para días de fiesta, y acompañarían sus comidas también con algo de queso, leche y seguramente también frutos secos. El vino que beberían en lugar de ser de importación sería ibérico, y de las regiones del Levante o la Bética.

Todos estos indicios de la dieta alimenticia de los antiguos habitantes de Baria se desprenden con bastante seguridad analizando los hallazgos de las tumbas, donde es evidente que los restos de animales mamíferos son más frecuentes y numerosos en las grandes cámaras hipogeas, mientras que los restos de raspa de pescado y los frutos secos, por ejemplo, aparecen también en otros tipos de tumbas más simples y de gentes más modestas.