

EL VINO Y EL ACEITE EN LA ANTIGÜEDAD (II)

EL aceite y el vino en la antigüedad, fue el título de un artículo publicado en este periódico unos meses atrás, y como su título indica abarcaba un período de tiempo aproximado de unos tres mil años, en los que no existen datos históricos, solamente vestigios que proceden de las excavaciones arqueológicas. Así mismo en el número anterior nuestro paisano don Francisco Navas publicó otro artículo en que daba unos interesantes datos que complementaban el publicado en primer lugar, aunque referido a nuestra época.

En esta ocasión vamos a dar un paso adelante y ver lo que fueron y representaron estos dos productos dentro de un marco histórico.

Como sabemos, historia suele llamarse a partir de que empiezan a aparecer los primeros textos, o lo que es igual desde que la escritura empieza a darnos los primeros datos.

Este trabajo va a consistir en una transcripción o copia de lo que hay escrito, a mi juicio más interesante, sobre este tema, adaptándose como es natural al espacio disponible. Abarcará ese espacio de tiempo que se conoce como romanización.

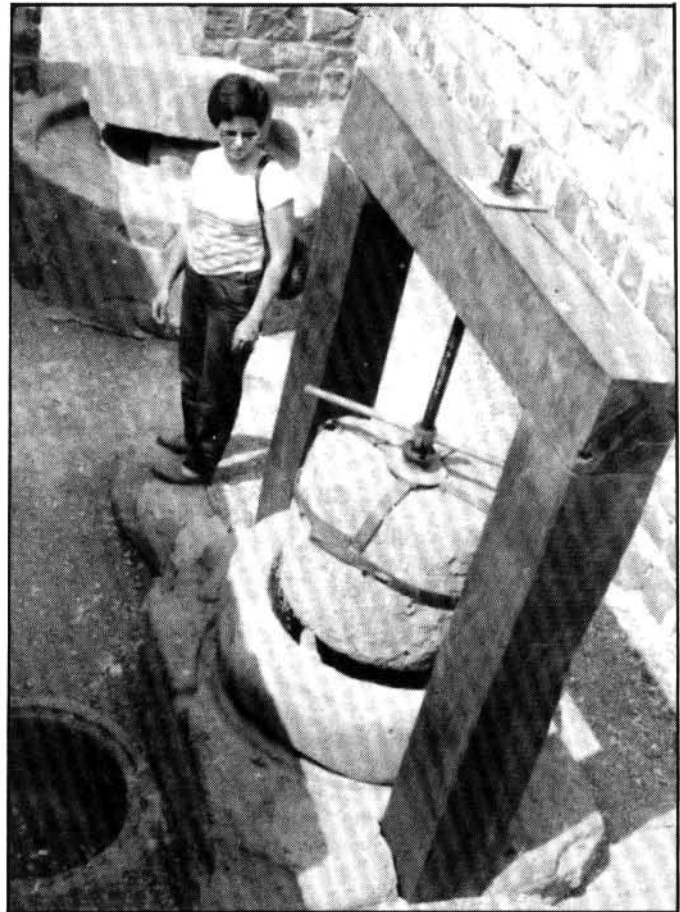
Poseidonios —escritor griego del siglo II a.C.— visitó Andalucía hacia el año 90 a. de J.C., y nos da una visión perfecta y muy extensa de lo que era esta región en esta época. Nos dice: "esta región no es superada en fertilidad por ninguna otra comarca de la tierra". A continuación describe sus ricas ciudades, más de doscientas, situadas a la orilla del río Guadalquivir. Continúa su descripción diciéndonos: "pero el Betis es habitado por mucha gente y es navegado hasta una distancia de 1.200 estadios, desde el mar hasta Córdoba". "También su panorama es agradable, puesto que el campo se halla cubierto de arboleda (olivares) y otras plantas". "El exceso de producción es fácilmente exportado a causa de la abundancia de barcos". Se extiende Poseidonios describiendo la facilidad del comercio, gracias a la abundancia de canales a todo lo largo del Guadalquivir, y toda la variedad de productos. En uno de los pasajes dice: "Los grandes navíos de carga navegan desde allí a Puteoli y Ostia".

El olivo, dice Plinio, es lo más importante de la agricultura en la Bética (siglos I y II después de Cristo). En la época Julio-Claudia y Flavia (siglo I d.C.) hay textos que nos hablan de la llegada de aceite y vino a la península italiana. El mayor testimonio de esta exportación masiva de estos dos productos nos lo da el denominado *Monte Testaccio*, a la orilla del río Tíber, junto a los muelles de desembarque. Este montículo se formó a lo largo de los siglos con los tiestos de las ánforas rotas, que servían para el transporte del vino y el aceite. Por las excavaciones hechas en este monte, y gracias a la marca de las ánforas, se sabe de dónde procedían con exactitud. Se sabe por estos sellos hasta en qué épocas fue más intensa su exportación. En el siglo II, en tiempos de Antonino Pío, parece ser que llegó a su mayor intensidad. En el año 122 d.C. Adriano viene a España, se acuñan unas monedas en las que se representa a ésta en la figura de una mujer con una rama de olivo.

Este conglomerado de pueblos y tribus que pueblan la Bética, se fue romanizando progresivamente, y su forma de vida sería con el tiempo muy similar a la de la metrópolis. Toda la producción agrícola estaría sustentada por una gran masa de esclavos que trabajaban para el estado, grandes señores y municipios. La condición de los esclavos se fue suavizando a medida que el cristianismo influía en la sociedad romana. Hubo corrientes filosóficas, como el estoicismo, que también ayudarían a que los esclavos vivieran más dignamente. Catón —moralista latino del siglo III d.C.— aconseja que la ración que se dé a un esclavo sea de 1 kg. y 300 gramos de pan, como así mismo se den raciones de carne, vino, aceite y sal.

La arqueología coincide perfectamente con las fuentes literarias en situar los mayores centros productores de aceite entre Córdoba y Sevilla, a ambos márgenes del Guadalquivir. La provincia de Jaén, en esta época, estuvo menos explotada, pues los hornos cerámicos y molinos aparecen más distanciados.

Pousich, arqueólogo especialista en estos temas, estudia el mapa y la situación rural de la Andalucía agraria de esta época, llegando a la conclusión de que era una zona de gran actividad agraria. Sobre las ánforas aparece muchas veces los nombres de ciudades, como por ejemplo Peñafior, propiedad de una familia que se había enriquecido con el comercio del aceite. *Aelii Optati* era el nombre de esta familia. Aparecen también Lora del Río (Axati), Alcalá del Río (Ilipa), y otras localidades de la provincia de Córdoba asen-



Prensas de aceite de época romana

tadas en las riberas del Guadalquivir hasta Sevilla. De Sevilla hasta Cádiz (Gades) es zona especialmente vitivinícola. El río Genil era en aquella época navegable hasta Ecija (Astigi), esta ciudad era también importante en la producción de aceite, y colonia de veteranos romanos.

El gran desarrollo que se experimentó en la agricultura de la Bética, y en concreto del vino y del aceite, creen los especialistas que coincidió con el aumento de los latifundios en Italia y la dedicación de éstos a pastizales, abandonando los tradicionales cultivos del olivo y de la vid. Esta crisis de producción se cree estaba iniciada en Italia en el siglo I después de Jesucristo. Aproximadamente por esta época hubo un edicto de Domiciano, por el que se prohibía plantar viñedos en las provincias occidentales del Imperio, en defensa de los pequeños agricultores itálicos, que no soportaban la competencia de las exportaciones españolas. Esta prohibición de Domiciano parece que no se cumplió en España, pues en el siglo II se llegó al máximo de producción y exportación de vino y aceite. Este espectacular desarrollo de producción y exportación de estos dos productos es debido a dos factores: en primer lugar la creación de la *annona*, que fue el servicio imperial de abastecimientos. Roma llegó a tener millón y medio de habitantes. Aparte abastecía este servicio a distintas zonas del imperio. En segundo lugar, las legiones romanas acantonadas en Inglaterra, en el Rhin, en el Danubio, etc., todas consumían vino y aceite de la Bética, como se demuestra por los sellos o marcas de las ánforas que utilizaban para su transporte.

Como se ve toda la economía andaluza se sustentaba en los cultivos intensivos del olivar y de la vid, como en la actualidad, después de dos mil años de historia. Una sociedad nativa, que fue asimilando día a día la cultura superior de Roma, pero que fue aportando también sus peculiaridades, como costumbres, carácter, etc., y sobre todo sus hombres, que como Séneca, Trajano, Marcial, y tantos otros descollaron, tanto en la gobernación del Imperio como en las letras y en el pensamiento.

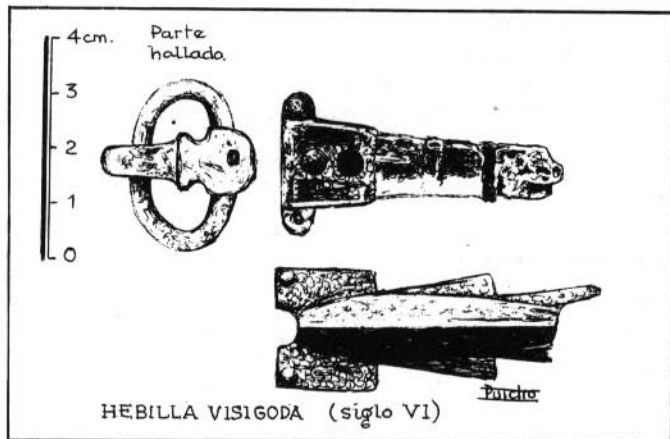
CONOCE TU MUSEO

Hebilla Visigoda

Continuando con las investigaciones arqueológicas en la búsqueda de la necrópolis de "El Laderón", José Jiménez, Fernando Moreno y Gregorio Baena localizaron el pasado día 30 de diciembre, en la zona de olivar del paraje de Las Campanas de este término municipal, una serie de tumbas compuestas de losas de piedra caliza y fragmentos de téglulas revueltas con cerámicas romanas bajo imperiales, que las labores agrícolas dejaron al descubierto.

Entre todo este revuelto de fragmentos cerámicos, huesos humanos y trozos de lápida, nuestros hábiles prospectores Fernando Moreno y Gregorio Baena encontraron una hebilla de cinturón en bronce.

De nuestros estudios llevados a cabo, manejando la bibliografía adecuada al caso, llegamos a la conclusión de que la hebilla se encontraba incompleta. Menéndez Pidal en su historia de España. Tomo III. España Visigoda. Págs. 791 a 793 y figs. 550 y 552-4, nos dice que pertenece al grupo de broches de cinturón del siglo VI de forma general triangular muy alargada, con decorados en placas de ornamentación celular, hallados en las necrópolis de Castiltierra por Camps y Navascués, y de Herrera de Pisuerga (Palencia) por



HEBILLA VISIGODA (siglo VI)

Martínez Santa Olalla, y otras necrópolis castellanas. Por lo tanto le falta la placa con ornamentación celular.

Otro paralelo lo encontramos en el grupo de hebillas halladas por A. Molinero en Duratón, y que según Almagro estas hebillas, también del siglo VI, con placas pisciformes son imitaciones visigodas de tipo paleocristiano, por lo que también en este caso le faltaría la placa en forma de pez.

LOS CONSERVADORES DEL MUSEO HISTORICO LOCAL