

LA VÍA AUGUSTA Y EL OLEO DE MÁGINA

José María Escribano Muñoz

RESUMEN

En la actualidad, uno de los retos más relevantes de la investigación sobre el comercio oleícola de Mágina, es el superar las distintas fases históricas, sin ligazón entre sí, produciendo etapas estanco que poco aportan al conocimiento general, como demanda el carácter móvil de las mismas. De hecho la movilidad debería ser considerada siempre en nuestras estrategias de investigación acerca de la producción, comercialización y no solo abordar el estudio de materiales más o menos exóticos.

La importancia de las diversas vías fluviales y terrestres, en las etapas prerromanas y sobre todo lo que supuso de momento de esplendor, la Vía Augusta.

El tiempo abordado es el latino básicamente, la elocuencia del título así lo denuncia, "LA VÍA AUGUSTA Y EL OLEO DE MÁGINA". Sin duda en sucesivos trabajos tendremos que afrontar otras etapas históricas; la del aceite, a partir de la llegada árabe a nuestra tierra, esto supuso una revolución cultural en todos los aspectos sociales, el patrimonio heredado de las diferentes culturas que por aquí pasaron, han hecho que hoy seamos lo que somos.

Razones de espacio aconsejan tratarlo como un capítulo, en lo que debería ser una monografía histórica general sobre el desarrollo oleícola de Mágina.

SUMMARY

Today, one of the most important challenges of research on trade olive Magina, is overcoming the various historical phases, without ties to each other, producing waterproof stages contribute little to general knowledge as demanded by the mobile nature of the thereof. In fact mobility should always be considered in our research strategies on the production, marketing and not just approach the study of more or less exotic materials.

The importance of the various waterways and terrestrial stages in pre-Roman and all that meant for the moment of splendor, the Via Augusta.

The time basically addressed is Latin, the title so eloquently denounced, "AUGUSTA TRACK AND OIL OF MÁGINA". No doubt in subsequent work will have to face other historical periods, that of the oil from the Arab arrival to our land, this was a cultural revolution in all social, heritage inherited from the different cultures that passed through here have made us what we are today. Because of space advise treating it as a chapter, in what should be a general historical monograph on the development of olive cultivation in Magina.



DEDICATORIA

A Miguel Hernández (poeta del pueblo)
 Hermano Miguel; este sencillo trabajo quiero dedicártelo
 Nadie como tú, supo homenajear a las gentes de esta tierra.
 Tus versos, “Andaluces de Jaén
 Aceituneros altivos,
 Decidme en el alma, ¿quién,
 Quién levanto los olivos?
 Te delatan, fuiste uno de los nuestros.....

INTRODUCCION

Con este trabajo lo que se pretende es abordar la producción de oleícola, desde sus orígenes fenicio-cartaginés, hasta la plena expansión romana.

En este encaje de bolillos, sin duda “La vía Augusta”, jugó un papel fundamental, es cierto que los fines de su apertura no fueron los de la comercialización, pero sin duda una vez cubiertos los objetivos militares de roma, esta vía tuvo la capacidad de acercar el oleo de Mágina a todo el mundo civilizado.

La comercialización del oleo se a revelado como una de las claves económicas en el transcurrir histórico de este territorio de Sierra Mágina.

A la hora de trazar la secuencia cronológica, desde que se tiene constancia del aprovechamiento de este recurso agrario, vemos que siempre tuvo un fuerte protagonismo en la vida social de las diferentes culturas que se establecieron en este territorio.

Son numerosos los datos que poseemos para concluir teorías más o menos aproximadas a lo que fue esta actividad.

Sin embargo las vicisitudes de la investigación han propiciado, informaciones que en algunos casos aportan más sombras que luces: no obstante esta situación la debemos abordar como un hecho de normalización en la tarea propia del desarrollo de estudio de los diferentes aspectos científicos.

Con el presente trabajo pretendo que el lector pueda hacer un acto de aproximación a la actividad oleícola, desde los siglos VI a.d.n.e., hasta el II d.n.e. , (aproximadamente). En este espacio de tiempo abordare la primera etapa desarrollada por fenicios y cartagineses, las vías de comercialización fluviales.

Más tarde con la conquista romana; la mejora de las vías de comunicación, y el protagonismo de “La vía Augusta” en la comercialización de los productos Mágínenses y los oleícolas en particular. La comunicación con puertos como Cádiz, Sagunto o Cartagena fueron vitales para la exportación a roma. Pero no podemos menospreciar un comercio interior europeo que se desarrollo a través de las costas tanto atlánticas como mediterráneas y de estas por las vías fluviales hasta el interior continental.

La vía Augusta sin duda fue la arteria de comunicación del imperio romano. Tenía correspondencia con todas las vías de la península y a su vez el trazado secundario de calzadas, permitía la conexión con todos los puntos relevantes de la península.

I CAPITULO

1.1. Orígenes del cultivo del olivo

Son varios los autores que achacan la práctica del cultivo del olivar en nuestra península a fenicios y cartagineses; sin embargo tenemos constancia a través de hallazgos arqueológicos, de un cultivo y producción en la etapa ibera, sin duda incipiente en su desarrollo y hasta rudimentario pero sin duda consolidado. Las plantas empleadas en esta primera fase sin duda serian las autóctonas, conocidas con el nombre vulgar de acebuche (*olea europea* var. *Sylvestris*). Se trata de olivo silvestre que se diferencia de las posteriores variedades introducidas y naturalizadas, por tener un porte arbustivo , hojas de forma oval es de menor

tamaño y da un fruto bastante más pequeño . Aparece en forma silvestre acompañando a las encinas, quejigos y alcornoces, o en los matorrales, (considerado monte bajo).

Esta planta autóctona tuvo un protagonismo en los pueblos prehispanos, su cultivo se desarrollo de forma marginal pero continuada. El empleo de estas grasas fue variado, desde la iluminación, medicinales, alimentarios y de índole religioso.

Es preciso resaltar que sin tener en cuenta esta etapa, difícilmente entenderíamos el posterior desarrollo de la cultura olivarera en la península.

1.II. Desarrollo del cultivo

El protagonismo fundamental en el desarrollo del cultivo, sin duda se lo debemos a fenicios y cartagineses, con su afán comercial, fueron los autores de la introducción de nuevas variedades, más productivas.

El origen del cultivo del olivo tal como lo conocemos hoy, se pierde en la noche de los tiempos, propio de las civilizaciones que se fueron desarrollando en la cuenca mediterránea.

Su desarrollo de cultivo se distribuye a lo largo de todas las tierras que rodean el Mediterráneo.

Se han encontrado referencias históricas y vestigios arqueológicos que sitúan el origen del olivo en asia menor, localizándose en la franja conocida actualmente como Oriente Medio y confundándose el origen de los pueblos que habitan estas tierras con el del olivo. Es tal la simbiosis entre el árbol y las gentes a las que alimenta, que llegaron a elevarlo al rango de árbol sagrado.

De su madera se hacían los cetros reales, con sus hojas y ramas se coronaban a los personajes sobresalientes y su zumo al igual que hoy se utilizaba en la alimentación, medicina, belleza, alumbrado o para la unción de reyes y sacerdotes.

Los primeros monocultivos del olivo tal como hoy lo entendemos, se sitúan en las proximidades de Cádiz y Sevilla; los fenicios fueron los autores de la introducción de nuevas variedades y el río Guadalquivir y su condición de navegable propiciaron la expansión de esta cultura hacia el interior de la bética. (Llegando así este cultivo a Sierra Mágina).

Esta primera fase toma fuerza cuando se conjugan dos factores fundamentales la vía fluvial de comunicación que ofrece el Guadalquivir y unos terrenos calizos y frescos que hacen que el olivo encuentre un hábitat ideal para su desarrollo, estableciéndose de forma solida una base de producción y calidad que le hace ser un producto de máximo interés comercial.

I.III. El comercio fenicio

El comercio fenicio es sabido por todos que tuvo gran protagonismo no solo en esta actividad, también como difusor de culturas creencias etc., En el capítulo que nos ocupa haremos un ligero repaso a lo que supuso el comercio fenicio en el mundo.

La navegación practicada por los fenicios; fue una navegación de cabotaje de actividad diurna, lo que les obligaba al final del día arribar a puerto. Esto lejos de ser una limitación propiciaba la actividad mercantil, la toponimia nos revela estos lugares donde atracaban sus naves y desarrollaban su actividad comercial.

Por todas las costas, tanto mediterráneas como atlánticas, aun perduran infinidad de topónimos que acaban o guardan la palabra “ona”, esto tenía un doble significado por un lado, (buen lugar de amarre y por otro, punto de mercado). Por estos referentes así como hallazgos de pecios y demás restos arqueológicos en general, sabemos que el comercio fenicio y la exportación oleícola en este tiempo alcanzo, por un lado a todo el mediterráneo y por el otro llego hasta las islas Británicas, incluyendo toda la costa Gala.

Se tiene constancia en diferentes museos franceses de muestras que abalan este mercadeo de la bética con el territorio continental de los diferentes países ribereños, siempre utilizando las vías fluviales como ágil medio de comunicación.

I.IV. El comercio del trueque

En los diferentes hallazgos arqueológicos, de época fenicia, se observa una singularidad, la escasez de muestras numismáticas lo que trasluce que la actividad comercial de estos mercaderes tenía como base operativa “el trueque”, la definición que nos aporta el Diccionario de la Lengua Española, es muy explicito de lo que fue esta forma de mercado; trueque, intercambio directo de bienes y servicios, sin mediar la intervención de dinero.

El comercio fenicio de esta época basado en el trueque; tenía una dificultad para la expansión de los productos en este caso la difusión oleícola. Si tenemos en cuenta que por los diferentes puertos de arribada se producía un intercambio de mercancías, al final de la ruta la posibilidad de que productos de origen permanecieran a bordo era menor, sin embargo el hallazgo de pecios en las costas Británicas con ánforas procedentes de la bética, demuestran la fuerte demanda de este producto por parte de estas gentes del norte.

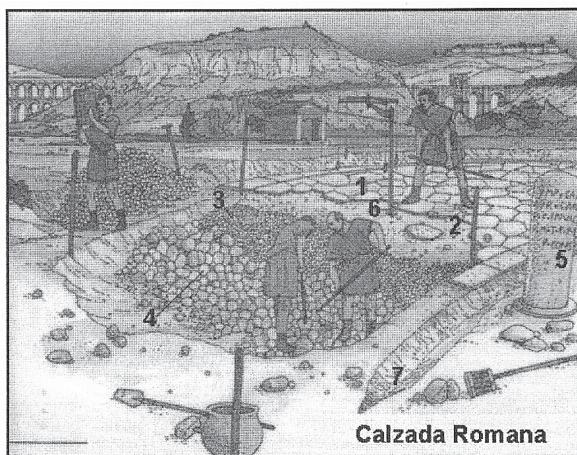
El uso en la iluminación se reservaba para las clases acomodadas, esta grasa no desprendía el olor y humo que producían las grasas animales que eran utilizadas por las clases menos favorecidas.

II CAPITULO; RED VÍARIA DE ROMA

El trazado viario del imperio romano estaba compuesto por una serie de vías que cruzaban toda Europa y también por una red de calzadas secundarias que enlazaban con las primeras.

Las vías para simplificar, equivalían a las actuales autopistas y las calzadas a las carreteras nacionales, es cierto que dentro de estas existían diferentes categorías, fruto de la importancia estratégico-militar en primer lugar y segundo del interés económico de la zona.

El origen de las vías se sitúa en el 312 a.d.n.e., con la construcción de la vía Appia, conocida por los propios romanos como la reina de los caminos. “Regina Viarum”, fue construida en varias etapas por orden del Senado Romano, cuando este encargo que uniera Roma con Capua, distante 195 km., el motivo principal de dicho encargo fue el carácter militar, de esta forma se permitía a las legiones trasladarse rápidamente hacia el sur, en el corazón del recién conquistado reino de los “Samnitas”. Pueblo que dominaba parte de la región “Campania”, muy cerca de la misma roma. Con la construcción de este camino, roma se ponía en condición de continuar con ventaja su política de expansión territorial hacia el medio día italiano. Esta importante vía de comunicación sería utilizada, además, para logística militar, transmitiendo con rapidez órdenes llevando materiales. También se trasladarían mercaderías varias y favoreció el tránsito de civiles. Por todos estos motivos.



1.- Statumen, 2.- Rudus, 3.- Nucleus, 4.- Summa crusta, 5.- Miliario, 6.- Groma, 7.- Vierteaguas

Esta obra se puede considerar el laboratorio que permitió poner en marcha la amplia red viaria de roma; los objetivos continuaron, siendo los mismos y por este orden; el militar, la explotación de los recursos y el mantenimiento del orden en las provincias del imperio.

Las calzadas como hemos mencionado con anterioridad, formaban parte de un entramado que comunicaba núcleos de menor importancia, con las arterias principales que eran las vías.

Las vías tenían un ancho de 4.15 metros, correspondiente a 14 pies romanos, lo que posibilitaba el cruce de dos carruajes marchando en sentido opuesto. Las calzadas normalmente tenían 2 metros, el equivalente aproximado a 7 pies romanos. Por estas solo se permitía el paso de un carro y cuando se producía el cruce con otro, había una serie de ardenes situados en lugares estratégicos para que uno de los carros se pudiese apartar momentáneamente de la calzada con el fin de favorecer el transito, estas áreas se denominaban, “banquinas” eran de tierra apisonada y su anchura rondaba el metro cincuenta.

II.II. Vías principales

Las principales Vías romanas en la península fueron:

- Vía Augusta
- Vía de la plata
- Vía Tarraco Oiasso
- Vía Emerita Caesaraugusta
- Vía Mariana Emerita

Estas fueron las cinco más importantes de consideración estrictamente peninsular, pero no podemos olvidar la Vía Astorga Burdeos que en Pamplona enlazaba con la Tarraco Oiasso.

En el repaso breve a cuatro de las vías peninsulares, dejaremos al margen la vía Augusta, a la que daremos un trato a parte por ser motivo del presente trabajo.

Vía de la plata; esta vía de origen Tartesio y que estos utilizaron para transportar el estaño hasta Astorga. Es la vía que remozaron y modernizaron los romanos y como fin fundamental tenia unir Merida con Astorga.

Vía Tarraco Oiasso; esta vía tenia la función principal de unir el mediterraneo con el atlántico ; partia de Tarraco, pasaba por Ilerda, Osca, un ramal enlazaba con Caesaraugusta y continuaba hasta pompelo y de aquí a Oiasso., actual Irun, (hasta hace poco diferentes investigadores relacionaban el punto final con oiarzun, por la proximidad del complejo minero de arditurri, sin embargo los últimos descubrimientos arqueológicos an demostrado que Oiasso se encuentra enclavado en la desembocadura del Bidasoa.

Vía Mérida Caesaraugusta; esta partía de Emerita con dirección a Toletum, pasando por Complutum (Alcalá de Henares), Segontia, Bilbilis y terminaba en Caesaraugusta (Zaragoza).

Vía Mariana Emerita; vía considerada típicamente de interior, con un fuerte protagonismo militar.

II.III. La Vía Augusta

Todas las vías son importantes: por el papel comunicador que tienen entre los pueblos por los que atraviesan, sin embargo en nuestra región, la que sin duda alguna ejerció mayor grado de influencia fue la vía Augusta, que también lo tuvo a nivel peninsular y Europeo.

Esta vía enlazaba la capital del imperio, roma con Cádiz, con un recorrido peninsular desde los pirineos hasta Cádiz aproximado de 1.500 km., gracias a ella los recursos de esta tierra se conocieron en el mundo, las mesas de roma pudieron apreciar un manjar único. “EL OLEO DE MÁGINA”, las clases dominantes del imperio lo calificaron como “el oro de la bética”. Esto nos consta por diferentes cantos poéticos y grabados en plomos de varios museos de Europeos.

Pero el principal objetivo de la vía, fue sin duda el dominio militar, una vez alcanzado este primer objetivo, entro en marcha las explotaciones de recursos mineros y agrícolas, de esta simbiosis sin duda se beneficio nuestra comarca.

Esta vía tuvo dos grandes ramales, con el mismo destino final, uno transcurría por la costa mediterránea y el que nos ocupa por el interior, siguiendo el curso del Guadalquivir.

Antecedentes; la vía Augusta se asentó sobre el antiguo camino que transcurría desde los pueblos iberos al otro lado del pirineo: desde Marsella pasando por Ampurias y Rosas, deslizándose por toda la costa mediterránea hasta llegar a Cádiz.

Este camino fue el que utilizó Aníbal en el año 218 a.d.n.e., tras la caída de Sagunto, se dirigió con su ejército a la península itálica. La ruta entonces era conocida como vía Heraclea, por asociación con un episodio de Heracles- Hércules para los romanos. (Según la mitología, Heracles en uno de sus doce trabajos, robo los bueyes a Gerión, cuyo reino se localizaba en el sur de la península ibérica y luego los condujo por una nueva ruta que partía de Cádiz y recorría la costa mediterránea atravesando, los Alpes para llegar a Roma). Una cosa es cierta como hemos expuesto con anterioridad, el trazado de esta vía era anterior a la conquista romana. Su función original fue de comunicación entre las colonias fenicias ubicadas en la costa sur de la iberia, para continuar luego hacia Heme-roscopeion, Ampurias, Rosas y llegar hasta los pirineos.

Anterior a la llegada de roma, estos trazados ya existían como sistema ibero de comunicación; principalmente entre ciudades, Bastetanas, Turdetanas y Oretanas. Sin duda la llegada del imperio aportó grandes avances técnicos y económicos haciendo de esta la vía más importante y avanzada de su tiempo:

El trazado en su ramal interior aproximado fue el siguiente:

Partiendo de Emporie (Ampurias), Gerunda (Girona), Tarraco (Tarragona), Dertosa (Tortosa), Saguntum (Sagunto), Valentia (valencia), Ilici (Elche), Carthago Nova- antigua Masti (Cartagena), Eliocroca (Lorca), Basti (Baza), Acci, Aurgi; Gandulilla (Jódar), Castulo (Linares), Corduba (Cordoba), Astigi (Ecija), Carmo (Carmona), Italica (proximidades de Sevilla), Hispalis (Sevilla), Portus Gaditanus (Puerto Real) y Gades (Cádiz).

Este es trazado que se presta a ligeras oscilaciones debido principalmente, al espolio a ocultaciones por carreteras y vías férreas y aprovechamiento para construcciones próximas .

Esta situación evidencia la necesidad de llevar a cabo un inventario detallado sobre núcleos habitados y sus correspondientes enlaces de comunicación en los siglos del –I al III.d.n.e..

II.IV. Las vías secundarias

Estas vías conocidas como calzadas ; tuvieron un gran protagonismo histórico , tanto en la expansión de los ejércitos como en la implantación de un mercado interior, de la existencia de estas dependía la estabilidad, conocida como “Pax romana”, que supuso tanto nivel de progreso para el régimen y el pueblo alcanzando cuotas de bien estar hasta entonces no conocidas.

En la actualidad diferentes hallazgos arqueológicos, considerados como vías son meros ramales de enlace a estas, lo que se consideran calzadas.

Es cierto que la investigación cuenta con enormes dificultades para establecer un inventario de la red viaria romana, el grado de deterioro es tan grande que hace que en la mayoría de los casos sea tarea arto difícil cumplimentar con éxito cualquier aproximación.

La calzada debe su nombre a la técnica constructiva, se empleaban dos filas laterales de piedras a modo de calzos y el interior se rellenaba de material compacto pero de fácil drenaje para rematarlo con el enlosado final. El tráfico oleícola por estas calzadas se desarrolló en odres de piel y a lomos de caballerías. Esta labor llevada a cabo por arrieros, tiene su reflejo en el diccionario, cuando dice: “Arriate, calzada, camino, o paso”.

III. EL COMERCIO OLEÍCOLA EN LA ROMA DE AUGUSTO

Con la victoria en la batalla naval cerca de Accio 31 a.d.e., Octavio fue nombrado gobernador de Roma poniendo fin a la guerra civil de casi una década. El senado le premio con el nombre de Augusto estableciendo la monarquía imperial, que permanecería más de cinco siglos. Era el fin de la Republica Romana.

El fin de la guerra civil permitió un mejor nivel económico. La agricultura fue la base de la economía romana. Bajo el control del emperador, este sector gozo de una transformación en roma y en el resto de las provincias; los romanos aprendieron nuevas técnicas adaptadas a las diferentes condiciones ambientales.

Roma consolido el comercio, importando trigo de Egipto, vino desde Gaul y aceite desde Hispania y África.

Las referencias escritas, revelan la alta estima que entre los consumidores tenía el oleo de la Bética. En esta época comienza un establecimiento de notables que eligen la Bética no solo para hacer sus negocios, también para su lugar de residencia permanente. De esta forma irrumpe un plantel de grandes terratenientes que fueron los principales protagonistas en el comercio oleícola de estas tierras.

En las transacciones comerciales, la moneda romana, toma asiento en la práctica de pagos. Durante el periodo de Augusto, una moneda de plata tenía un peso de 5.7 gramos, con una pureza del 99%.

Augusto dejo como legado paz, cultura y prosperidad, supuso un hecho histórico, fueron las cotas más altas de bienestar que la sociedad hasta entonces había conocido.

Los comerciantes; los miembros del Senado y sus familias tenían prohibido dedicarse al comercio, si bien tenemos constancia de senadores que fueron grandes terratenientes y por lo tanto comercializaron su producción.

Los miembros de la orden ecuestre si ejercieron esta actividad, a pesar de su clase aristocrática que les tenía ocupados en pasatiempos militares y actividades recreativas. No pusieron reparo a la oportunidad que se les brindaba de aumentar sus capitales, enriqueciéndose con el comercio, sobre todo a gran escala.

El comercio minorista se quedo en manos de los plebeyos y libres, estos tenían tiendas o puestos en los mercados. Mientras que el trabajo tanto en el campo como en la manufacturación era patrimonio de los esclavos, siendo fruto de cambio incluso en muchas transacciones.

El patrón de peso y medida:

El ánfora estándar, “el ánfora capitolina”, se guardaba en el templo de jupiter en el monte Capitolino de Roma, de modo que sirviese de patrón. El sistema romano de medidas fue elaborado a partir del griego con raíces Egipcias. Mucho de el se basaba en el peso. Las unidades romanas eran precisas y estaban bien do-

cumentadas. Las distancias eran medidas y grabadas sistemáticamente en piedra por agentes gubernamentales.

Las marcas de las ánforas; las marcas de estos recipientes, es un referente muy interesante para designar la procedencia del oleo si bien es verdad que mucho del producto betico se comercializo en vasijas procedentes de talleres de otras latitudes peninsulares. Lo que indica que la fuerte demanda de estos recipientes obligo a buscar fuera embases que dieran respuesta a la máxima exportación oleícola. Es posible que existiera un comercio interior del trueque; recipientes por producto, sobre todo con talleres de Rioja y Murcia.

Conocemos también datos del volumen de exportación del oleo de la betica, cuya presencia y distribución en el resto del mundo conocido asombra a los investigadores en la actualidad.

El oleo de Mágina gozo de prestigio en el mundo romano. C. Antonius Quietus exportó durante más de cincuenta años a todo el imperio y su marca se ha encontrado en la Galia, Germania, Britania y África del norte, Ste. Colombe, Trion, Soleure, Les Andelys, Les Bolarsds, Hofbein, Ausburg, Wroxeter, Banasa y carthago.

III.1. El transporte terrestre

El transporte terrestre en la época de Augusto fue fundamental para la contribución, al alto grado de desarrollo que adquirió el comercio oleícola en la Betica.

Con la posibilidad terrestre se incrementaron las cargas, si bien se continuo con el tráfico fluvial para el transporte de vasijas, razones de seguridad para los recipientes aconsejaron continuar con esta práctica de surtir a los puertos de ánforas. Mientras por tierra se transportaba el oleo en odres de piel hasta los puertos, donde se llevaba a cabo el trasvase a ánforas para su embarque marítimo.

Los medios de transporte:

Los carros destinados a los transportes más eficaces eran de cuatro ruedas y los había de dimensiones diferentes, los llamados “raeda y carpetum”. En el caso de los transportes pesados, “la clabula y el plaustro”. Sin embargo tenemos constancia que la variedad de vehículos fue tanta como las necesidades demandadas por la población; de pasajeros, gráneles, áridos y líquidos.

Distancias y duración del viaje:

Desde nuestra comarca hasta los puertos de Cartago Nova o Cádiz, dependiendo de la climatología podían durar entre cinco y seis días. (El oleo producido en Mágina, en diez o doce días podía estar en las mesas de roma).

Algunos autores mantienen que el comercio en la etapa de Augusto continuo utilizando el puerto de Cádiz de la misma forma que lo vino haciendo en etapas anteriores, incluso en la fenicia. Sin embargo estamos en disposición de afirmar que con la puesta en funcionamiento de la vía Augusta, los tráficos se diversificaron, el puerto Gaditano daba salida a las demandas atlánticas, mientras el de Cartago Nova cubría las mediterráneas. Sin embargo a pesar de estos diferentes puntos de embarque las “signaculas”, en las ánforas, continuaron siendo las tradicionales de la Betica.

III.II. El transporte fluvial y marítimo

Las vías fluviales; en la etapa estudiada siguieron gozando de un gran protagonismo, no solo en la península sino en el resto de Europa, como veremos más adelante.

El Guadalquivir fue pieza clave en la salida comercial de los productos de la betica y por ende del comercio oleícola, en Europa los ríos siguieron siendo unas buenas vías para introducir las mercancías de los puertos a los núcleos continentales. Gracias a los diferentes museos franceses, tenemos constancia de cómo el oleo Máginense fue transportado por estas vías fluviales Europeas.

En el museo de Saint Romain en Gal (Vienne- Francia), podemos observar una de estas embarcaciones con la distribución de carga de ánforas de oleo y algún que otro barril de los utilizados para el transporte del vino. También en (Agde- Francia), en el museo de Biterrois, podemos ver los restos de un naufragio, entre los que destacan ánforas que portaron oleo de la betica, todo esto queda constatado por las marcas que portan las ánforas en sus asas.

El transporte marítimo; sabemos de su alcance por los diferentes estudios arqueológicos, realizados hasta la fecha.

En la mayoría de los puertos de época romana se han descubierto grandes vertederos de restos de vasijas cerámicas, empleadas en el comercio del oleo, con marcas procedentes de la betica.

Un dato curioso al respecto es la ausencia de este tipo de vertedero en el puerto de Oiasso (Irun), punto final de la vía Tarraco Oiasso; este puerto situado en la desembocadura del Bidasoa, rio de corto recorrido pero de un gran aporte de material de aluvión, hizo que las autoridades portuarias de la época obligaran a sacar, mar adentro los recipientes desechados del transporte, es por esto que todavía en jornadas de fuerte temporal las olas continúan arrastrando trozos cerámicos a las playas. En el tramo entre Hendaya y cabo de Iguer: conocido por los buceadores como paseo de las anclas, es frecuente el hallazgo de ánforas frag-

mentadas, trozos considerables, es curioso que a pesar del fuerte batir de las olas, algunas de ellas exhiben las marcas “MIN”, denunciando su procedencia Betica.

También se tienen muestras de recipientes, fabricados en los talleres de Tricio (Rioja). Como hemos dejado constancia en el capítulo anterior, debido sin duda a una respuesta de demanda no cubierta por los talleres de la betica.

IV. USOS DEL OLEO

En la época tratada en el presente trabajo; los usos del oleo fueron casi como en la actualidad, lo que nos dice a favor de sus cualidades atemporales.

Los principales usos fueron alimentarios, protagonista principal en el recetario gastronómico, pero también como conservante. La medicina también lo tuvo como protagonista principal en sus formulas magistrales, la cosmética, el deporte, la industria en sus diferentes facetas y sobre toda en la metalurgia, para el temple de aceros, en la iluminación ocupó un protagonismo de primer orden.

Por último la religión sentido este que ha llegado hasta nuestros días. El oleo, aceite o como lo hayan llamado las diferentes culturas siempre estuvo unido a la vida cotidiana del ser humano.

IVI. Alimentarios

En la alimentación romana los tres ingredientes básicos de su gastronomía fueron y por este orden; el aceite de oliva, el vino, (especialmente el tinto) y el trigo,(en sus diversas variantes de pan etc.,).

La cocina en la roma imperial fue una cocina arcaica, hoy algunas de las prácticas nos parecen inadecuadas al gusto actual. Baste pensar en el “garum”, salsa a base de vísceras de pescado, atún y otros peces, empleada para aderezar habitualmente los diferentes platos de la cocina romana.(Algunos autores clásicos nos hablan del pestilente aliento de las gentes que habitualmente ingerían este tipo de salsa).

Sobre la alimentación en roma; el testimonio más fiable con el que contamos es el famoso libro de Apicio, en el nos habla de la gastronomía de la roma clásica, el texto “De recoquinaria” es fruto de una primera redacción del siglo I d.n.e., en este volumen Apicio nos habla largamente del aceite de oliva y de sus propiedades y como curiosidad distingue el aceite de la betica, haciendo clasificación como “bueno” y “verde”.

También nos habla de las aceitunas en salmuera o en conserva aromatizadas llamadas “ samsa”, esta referencia es de gran interés, porque para la mayoría de los investigadores, esta práctica es atribuida en su origen a los árabes.

El recetario romano y la intervención del aceite de oliva son amplios; dado que el objetivo del presente trabajo no es hacer un compendio gastronómico de la cocina romano imperial, con la prospección que hemos hecho sobre la misma, creo haber cumplido los objetivos previstos.

IV.II. Conservante alimentario

Los romanos supieron captar las cualidades que el oleo tenía para la practica de la conserva.

La gran cantidad de antioxidantes naturales que posee el aceite de oliva le convierte en un medio adecuado para ser empleado en la conservación y maduración de algunos alimentos. Algunos ejemplos que empleamos en la actualidad, proceden de época romana, la mayoría de los salazones, tanto cárnicos como pesqueros; los romanos observaron que el traslado de zonas secas a húmedas alteraban su estado de conservación, fue entonces cuando recurrieron al aceite y vieron que no solamente, los alimentos continuaban su periodo de conservación inalterable, y que ganaban con la intervención del aceite.

En el estudio de algunos pecios, se han encontrado orzas de barro con restos de alimentos en aceite, lo que acredita esta practica de conservación.

IV.III. Medicina

Desde muy antiguo se ha empleado el aceite como medicina debido a sus propiedades oleosas. Los médicos romanos conocedores de estas cualidades curativas, lo tuvieron presente en la mayoría de sus recetas y practicas medicas.

Las formulas más habituales solían ser a base de carbón seco, cera y resina de pino seca, mezclados con aceite y vinagre.

Claudio Galeno; medico nacido en Pérgamo, (practico lo que hoy podríamos considerar, una medicina natural). En varios de sus recetarios expuso como principal protagonista el aceite de oliva; los diferentes usos como laxante, hidratador, potenciador de defensas, aportador vitamínico.(Muchas de estas propiedades entonces no se sabían, pero si se conocían los resultados prácticos de la ingesta del aceite). Su uso siempre fue favorecedor y pocas veces ofrecía contra indicaciones.

IV.IV. Deporte

Las fuentes directas para obtener información sobre el deporte en la roma imperial son escasas, por lo que hay que recurrir a fuentes indirectas como son las observaciones casuales, oradores, poetas o historiadores de la época imperial, así como vestigios arqueológicos en los yacimientos de las antiguas instalaciones

deportivas y otros vestigios artísticos dentro del campo de la escultura, pintura y cerámica.

En roma el deporte fue un elemento de diversión social, concebido como espectáculo público por y para el estado. Al contrario de lo que ocurrió en Grecia, el atleta, hombre libre que busca la perfección moral, el deportista romano es mayoritariamente mercenario, esclavo o reo de muerte; el fundamento romano será la equitación en el circo y los combates de gladiadores en el anfiteatro.

Según Suetonio en su biografía donde recoge todo lo relacionado con los juegos y espectáculos, sus tres libros sobre los juegos “la lúdica historia”, textos que recogen un catálogo sobre los espectáculos y juegos públicos entre los romanos.

La intervención del oleo en el deporte; los juegos de gladiadores en roma, fue una herencia etrusca surgida de pautas religiosas, sus orígenes se remontan al 509 a.n.e., estos deportistas antes de salir a combatir eran impregnados de oleo con el fin de recibir los dones sagrados de la inmortalidad, pero sin duda, para en caso de una lucha cuerpo a cuerpo ser mas escurridizo ante el contrario y por lo tanto ser menos vulnerable ante las posibles presas del contrincante. (En definitiva va esto era el sentido práctico de la utilización del oleo en el deporte).

IV.V. Cosmética

El aceite de oliva fue básico para la fabricación de ungüentos perfumados. Diversos trabajos de arqueología han puesto de relieve una gran variedad de estos “ungüentarios”.

Los ungüentarios gozaron de gran éxito en roma así como en las grandes ciudades mediterráneas. Las esencias eran conservadas en unos particulares recipientes llamados ungüentarios, con formas y colores de lo más variado, normalmente eran de vidrio pintado.

En la fabricación de jabones, el oleo también tuvo gran protagonismo, logrando un producto de gran calidad.

IV.VI. Industria

La utilización en la industria fue muy importante; en la metalurgia, se utilizo en el vaciado de las armas, con el fin de no alterar su temple.

Pero sin duda el protagonismo principal fue en la iluminación, tanto público como domestico. En los hogares sirvió de combustible de las “luciernas”, candiles de pequeñas dimensiones y de formas variadas. La producción de estos objetos fue muy importante durante la etapa imperial romana; los fabricantes solían grabar la marca de su fábrica en la base del candil. Algunas producciones

llegaron alcanzar todos y cada uno de los confines del imperio e incluso fueron comercializados mas allá de los territorios controlados por roma.

Como demuestra hoy la arqueología, fueron piezas de una gran utilidad y sin duda de una belleza artística.

IV.VII. Religión

En tiempos de Augusto; la religión en la vida romana tuvo un papel prioritario. Cualquier acción cotidiana en la vida de un romano, era un rito, el día pertenecía a su creencia o culto. Por la mañana y por la tarde invocaban a las almas de sus antepasados, “los penates”.

Su comida la compartían con sus divinidades domesticas y la ofrenda principal era el oleo, considerado lo mejor que podía tener una casa de bien.

Los cultos públicos en la religión romana, estaban dirigidos por sacerdotes, en sus ceremonias siempre estaba presente el oleo, como protagonista principal. (Según nos narra el propio Eutonio).

A lo largo de la historia todas las religiones han venido utilizando el oleo en sus ceremonias.

El judaísmo y el cristianismo; en la Edad Media lo utilizo para consagrar a reyes. En la actualidad se sigue usando en la iglesia Católica y Ortodoxa en diferentes sacramentos y ceremonias. Los santos oleos en el Catolicismo son tres; el Santo Crisma, usado para ordenanzas, confirmaciones y bautizos, consagración



Autor: Juan Carlos Sanchez

de altares e iglesias; el oleo de los catecúmenos, usado para ungir a los que están preparándose para el bautismo; y el oleo de los enfermos, usado para el sacramento de la unción de los enfermos.

Estos oleos los consagra el obispo de cada diócesis en la Misa Crismal, que se celebra en su catedral el jueves Santo por la mañana. Luego son distribuidos a las diferentes parroquias de su jurisdicción.

El uso del aceite bendecido esta atestiguado desde el siglo III en la iglesia primitiva.

BIBLIOGRAFIA

MORENO GALLO, Isaac: Vías romanas; ingeniería y técnicas constructivas.

MOPU SANTIAGO HARO, José: Boletín del Instituto de Estudios Jienenses, N° 197 pag.11-72.

SAUDAR N° 87 pag.23-29 (Jódar 2009)

