



# DEL SABOR AL SABER... ALIMENTACIÓN Y DIETA MEDITERRÁNEA EN LA ESPAÑA ANTIGUA: UN CRUCE DE CULTURAS

Desiderio Vaquerizo Gil  
Universidad de Córdoba

## Resumen

Además de crisol cultural, etnográfico, incluso ideológico, el viejo *Mare Nostrum* ha sido siempre cruce de caminos, razas e influencias, cuna de pueblos con una historia común que mantienen hasta el día de hoy (a pesar de los contrastes generados por el devenir de los tiempos) una forma similar de enfrentar el mundo; también, unos modos alimentarios que, con mil y un matices, ofrecen idéntica base y personalidad propia. Es la llamada dieta mediterránea, un modelo nutricional conformado a lo largo de muchos siglos que cataliza las aportaciones culturales y gastronómicas de un sinfín de civilizaciones y creencias, y apoya en productos de temporada inicialmente autóctonos que poco a poco, y sin solución de continuidad, se han visto enriquecidos con préstamos de todas las partes del mundo, añadiendo a su factor de frugalidad y sabiduría en las mezclas, otro importante de mestizaje.

## Abstract

*Mare Nostrum, our ancient sea, melting pot for cultures, races and even ideologies, has cradled peoples with a common history that survives even today in spite of contrasts resulting from the changing times. We have a similar way of facing up to the world and our eating habits are grounded in the same roots with characteristic personality but a thousand varieties. This is the famous mediterranean diet, a nutritional entity that has developed down the centuries and brings together cultural and gastronomic contributions from countless civilisations and beliefs. It is based on in-season products, originally native to our lands, but that have slowly been enriched by loans from all over the world, adding to its wise and frugal combinations outstanding blends of hybridism.*

*Yo, que en la piel tengo el sabor / amargo del llanto eterno / que han vertido en ti cien pueblos / de Algeciras a Estambul / para que pintes de azul / sus largas noches de invierno. A fuerza de desventuras, / tu alma es profunda y oscura. / A tus atardeceres rojos / se acostumbraron mis ojos / como el recodo al camino. / Soy cantor, soy embustero, / me gusta el juego y el vino, / tengo alma de marinero. / Qué le voy a hacer, si yo / nací en el Mediterráneo...*

Mediterráneo, Juan Manuel Serrat

## 1. Presupuestos de partida

Si bien la acuñación del concepto es algo reciente, cuando hablamos de dieta<sup>1</sup> mediterránea no lo hacemos solo de alimentos capaces de aportar los nutrientes necesarios para una vida sana y saludable<sup>2</sup>, sino también de un medio geográfico concreto –con suelos pobres y relativamente áridos, además de grandes contrastes climáticos y productivos– centralizado por el mar Mediterráneo y con orillas a tres continentes: Europa, África y Asia; de un legado patrimonial, cultural y gastronómico de primer orden que ejemplifica mejor que ningún otro el espíritu, las claves de todo aquello que nos une.

<sup>1</sup> Del griego *diáita*, que los hipocráticos entendieron como «un integrado y armonioso régimen de vida y dividieron en cinco disciplinas esenciales: la alimentación –comidas y bebidas–; los ejercicios –gimnasia, hípica, paseos y descanso–; la actividad profesional; las peculiaridades del país... y finalmente las circunstancias de la vida social» (March y Ríos, 1998: 138).

<sup>2</sup> Proteínas, vitaminas y minerales; aparte, por supuesto, de grasas, fibra y carbohidratos.

Es bien conocida la labor de crisol –cultural, etnográfico, incluso ideológico– del viejo *Mare Nostrum*, su carácter de cruce de caminos, razas e influencias, de cuna de pueblos y civilizaciones con una historia común que mantienen hasta el día de hoy (a pesar de los contrastes generados por el devenir de los tiempos) una forma similar de enfrentar el mundo, de entender y encarar la existencia que les distingue del resto y envidian propios y extraños, unos modos alimentarios que, con mil y un matices, ofrecen idéntica base y personalidad propia<sup>3</sup>. *Il piacere di mangiare insieme*, rezaba, hace unos años, el reclamo publicitario de una conocida marca de pasta italiana, aludiendo así al factor consciente de socialización que nuestra forma de comer implica<sup>4</sup>. Imposible decir más con menos.

Solo una vez entendida y aceptada esta clave importa la composición concreta de la dieta en sí misma, esa combinación de combinaciones, sabia, equilibrada, variada y mestiza<sup>5</sup>, de productos naturales y frescos caracterizada por la frugalidad, la imaginación, la sabiduría y el ingenio en las mezclas, el carácter estacional, la tradición (pero también la innovación), el hibridismo, la sobriedad, y una fuerte imbricación con el contexto humano y medioambiental que constituye, pues, una filosofía, una identidad compartida, un estilo propio de vida<sup>6</sup>. Es un modelo nutricional que, conformado a lo largo de muchos siglos, cataliza las aportaciones culturales y gastronómicas de un sinfín de pueblos, civilizaciones y creencias<sup>7</sup>, y apoya fundamentalmente en la tríada mediterránea (aceite de oliva<sup>8</sup>, trigo/cereales, vino), el pescado y el marisco, el arroz, la fruta, el pan (y derivados)<sup>9</sup>, las verduras y hortalizas (ajos, cebollas, acelgas, espinacas...), los huevos, los lácteos (leche, yogures, quesos...), la miel, las legumbres (garbanzos, habas, alubias, lentejas), los frutos secos, la carne (sobre todo de corral, con escasa incidencia de la roja) y, por supuesto, las hierbas aromáticas y las especias, que matizan, rigen, o incluso ocultan sabores y aromas.

Esta premisa no implica en absoluto uniformidad en las respuestas ni en los sistemas alimentarios, por cuanto una de las grandezas del Mediterráneo es haber alumbrado fórmulas absolutamente diversas a partir de los mismos productos. Unidad, pluralidad, multidimensionalidad, complejidad, tradición, cambio y diacronía son, por tanto, los principios definidores (González Turmo, 2008; 29 ss.) de una manera común, efectivísima y viva de alimentarse, aun cuando, en el peor de los casos y con todas las connotaciones locales, temporales y culturales

<sup>3</sup> Al respecto, *vid.*, por ejemplo los interesantes trabajos contenidos en González Turmo-Romero de Solís, 1993; Medina, 1996a; Rodríguez Pozo, 1999; o Torrado, 1997 y González Turmo-Mataix, 2008, a partir de los cuales se puede revisar la historiografía del término. Destaca igualmente, aun cuando carece de aparato crítico, March y Ríos, 1998.

<sup>4</sup> «Se come para nutrirse, pero también para relacionarse, para socializar, para emparentar, para identificarse, para celebrar, para expresar, para pensar. La alimentación es un mundo cargado de significados sociales, culturales étnicos, religiosos, políticos, ideológicos, estéticos... El patrimonio alimentario engloba por esta razón, además de a los alimentos mismos, a objetos, espacios, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades, fruto de la acción histórica continuada de comunidades y grupos sociales... Alimentación y paisaje cultural pueden ser consideradas realidades inherentes» (González Turmo, 2008; 19).

<sup>5</sup> Abierta siempre a préstamos de otras partes del mundo, que incorpora y sintetiza con maestría de siglos. Así ocurrió, de hecho, con el tomate y la patata, llegados de América, hoy parte indisoluble de ella.

<sup>6</sup> El *mediterranean way* que acuñó el primer teórico de estos temas, A. Keys (Keys y Keys, 2006).

<sup>7</sup> Como reiteraré luego, la importancia de la religión en la forma de comer ha sido siempre determinante.

<sup>8</sup> El aceite de oliva distingue a la dieta mediterránea porque es el único que solo está en ella (tanto, que no existiría sin él), la grasa principal de la mayor parte de sus recetas y mezclas.

<sup>9</sup> Es difícil precisar el papel que pudo desempeñar el cristianismo en el mantenimiento a lo largo de los siglos de la denominada genéricamente «cultura romana del pan y del vino», los dos instrumentos por antonomasia del milagro eucarístico y base alimenticia de los pobres (Montanari, 1996; 75 ss.); más bien parece tratarse de una simbiosis de carácter práctico entre necesidad y virtud. Sea como fuere, la Edad Media supone su expansión al continente, que la hace suya igualmente difundiendo de paso las fronteras gastronómicas en Europa, hoy resultado de un infinito cruce de intercambios e influencias. Es importante a este respecto tener en cuenta los preceptos y prohibiciones fijados a lo largo del tiempo por las tres grandes religiones que han habitado Europa después de Roma (cristiana, judía y musulmana). Sin duda, su estudio detallado permitiría detectar multitud de matices locales y temporales..

que se quiera, muchos de los pueblos que nos han precedido en las riberas del Mediterráneo la hayan podido practicar sin pararse a pensar siquiera en por qué lo hacían, más preocupados por la pura –y dura– supervivencia, con el hambre y las epidemias pisándoles siempre los talones.

Por desgracia, solo desde hace unos años se realizan en los yacimientos arqueológicos los análisis necesarios para conocer el nicho ecológico en el que se desarrollaron, la dieta que siguieron sus habitantes o las especies que cultivaron, y en España no abundan, además de ser todavía parciales y muy incompletos. Las limitaciones en este sentido son, por consiguiente, numerosas, e impiden establecer matices diferenciales entre comarcas, épocas o contextos (urbanos y rurales, por ejemplo). Esta es la razón de que en buena medida debamos guiarnos por las fuentes escritas, centradas tradicionalmente de manera especial en productos como el aceite de oliva. Pero vayamos por partes...<sup>10</sup>

## 2. Prehistoria y Protohistoria

El olivo, en su forma silvestre, existía ya en las riberas del Mediterráneo desde la Prehistoria, y es probable que se consumiera su fruto desde cuando menos la Edad del Bronce (Belgiorno 2007; 35). En este sentido la Biblia, que representa una de las fuentes escritas más completas y detalladas de la Antigüedad (particularmente, por lo que se refiere a la zona en estudio), contiene un número cercano a las doscientas referencias al aceite de oliva (Blázquez 2007, 99 ss.), lo que supone una prueba incontestable de la intensidad del cultivo, así como del alto valor del aceite, tanto para usos culinarios como por su importante componente simbólico: con él se ungía a los reyes y se transmitía la divinidad. También en la franja siriopalestina (algunas de las primeras referencias aparecen en las tablillas con escritura cuneiforme de Ebla, Siria, fechadas en 2.300 a.C.) contamos con testimonios del cultivo del árbol, consumo del fruto, producción de zumo en avanzadas almazaras y almacenaje en los palacios desde el V milenio a.C. En Babilonia, de hecho, al médico se le denominaba *asu: conocedor de los aceites* (Bermúdez, Córdoba e Infante, 2009; 3). Por su parte, Egipto importó grandes cantidades de este producto desde Creta y Palestina al menos desde comienzos del II milenio a.C., con fines alimenticios, cosméticos, medicinales, rituales y mortuorios. Finalmente, y por solo poner algunos ejemplos, en algunos yacimientos de Andalucía (caso, por ejemplo, de la cueva de Nerja) aparecen huesos de aceituna fechados científicamente diez mil años antes de Cristo, aunque por el momento todos los análisis parecen confirmar que se trata de acebuches (*olea silvestres*); lo que no quita que las poblaciones contemporáneas se sirvieran del árbol como tal para leña, y del fruto (acebuchina) para secarlo y comerlo, o bien obtener algún tipo de aceite rudimentario con el que iluminarse (Rodríguez-Ariza y Montes, 2007).

El conocimiento sobre el entorno físico y las actividades económicas, dieta incluida, en la España antigua, aumenta exponencialmente cuando hablamos de los pueblos prerromanos,

<sup>10</sup> Dado el espacio reservado a este trabajo, me limitaré a señalar en él algunos aspectos relevantes sobre la evolución de la dieta en el Mediterráneo antiguo, con particular atención al Occidente del mismo y al olivo, que uniformiza el paisaje mediterráneo y que ya traté en otro artículo (Vaquerizo, 2011; *vid.* también, por ejemplo, March y Ríos, 1998, o el magnífico volumen colectivo de AAVV 2007). El tema es tan complejo que requeriría de mucha mayor extensión.

particularmente los ibéricos, algunos de cuyos asentamientos han sido objeto de estudios arqueológicos recientes que documentan sistemas de producción directamente relacionados con la tríada mediterránea<sup>11</sup>. Es el caso, por ejemplo<sup>12</sup>, del Alt de Benimaquia (Denia, Alicante) (Gómez Bellard y Guérin, 1994), centrado en la producción de vino en fecha muy temprana (siglo VI a.C.), cuando posiblemente era privilegio solo de unas elites que lo usaron como símbolo de clase para festejar la vida y también la muerte, según testimonian los ajuares funerarios ibéricos desde el origen mismo de esta cultura; Puig de Sant Andreu (Ullastret), donde se han encontrado varios cientos de silos para almacenar cereal (Pujol-Puigvehí, 1996; 63); Puntal dels Llops (Olocau, Valencia), sede de la antigua *Edeta*, donde entre otras actividades agrícolas y alimenticias de enorme interés, como almazaras y lagares dispersos por todo su territorio, se ha constatado la práctica de la apicultura en colmenas cerámicas (Bonet y Mata, 2002; 184 ss.) (Lámina 1)<sup>13</sup>, o el Cerro de la Cruz (Almedinilla, Córdoba), que tuvo la suerte de excavar yo mismo hace unos años (Vaquerizo, Quesada y Murillo, 2001; 134 ss.).

Lámina 1. Colmenas ibéricas del puntal del Llops (Olocau, Valencia)



Fotografía Museo de Prehistoria de Valencia; cortesía: C. Mata.

<sup>11</sup> Muy importante en este sentido es la cerámica pintada ibérica, en la que aparecen representadas gran cantidad de especies vegetales y animales, como por ejemplo el granado, la paloma, el ciervo o el lobo. Sobre la relación entre determinadas plantas y la mujer, *vid.*, como trabajo reciente, Izquierdo 2012, con bibliografía anterior de interés.

<sup>12</sup> Solo cito algunos yacimientos tomados al azar, que se reparten por la franja mediterránea y el Sur peninsulares, sede de las antiguas culturas ibéricas.

<sup>13</sup> La recolección de miel está documentada en la Península Ibérica desde la Prehistoria. Es conocidísima en todo el mundo la escena de arte rupestre levantino conservada en la Cueva de la Araña (Valencia) (Lámina 2). Por otra parte, al almacenamiento y comercio de este producto se viene atribuyendo tradicionalmente una de las formas cerámicas más características de la cerámica ibérica: el *kalathos* o «sombrero de copa», del que se han localizado ejemplares en toda la costa tirrena italiana.

Lámina 2. Recolección de miel. Conjunto rupestre del Abrigo de la Araña (Valencia)



En este último, los análisis carpológicos (Arnanz, 2010) testimoniaron la presencia predominante de leguminosas que estaban siendo molidas en el momento de la destrucción del poblado (en torno al 120 a.C.), por lo que no cabe descartar su utilización para el consumo humano. La aparición entre ellas de trigo y cebada residual podría obedecer a un sistema de cultivo de año y vez. Por su parte, los análisis de arqueofauna detectaron una presencia importante (en orden decreciente) de bóvidos, ovicápridos y suidos, que debieron constituir la cabaña principal, a los que seguían el ciervo, el asno, el caballo, el conejo, la liebre, el perro y ¡la nutria! Algunas de estas especies serían cobradas mediante la caza, algo que conocemos perfectamente a través de la plástica ibérica. Sirvan de ejemplo las esculturas de Cerrillo Blanco de Porcuna (Negueruela, 1990<sup>14</sup>), que incluyen a algunos personajes volviendo de caza con el perro y las piezas cobradas (perdices en un caso y una liebre en otro).

Sobre las formas de comer en la España antigua es poco menos que imposible generalizar, dada la diversidad geográfica de la península Ibérica, que en aquella época implicaría una importante dependencia del entorno inmediato, al tiempo que diferencias culturales determinantes (por tradición y raza, o por la llegada y asimilación de diferentes corrientes de influencia). Sirva como ejemplo la descripción al respecto que Estrabón, historiador romano de origen griego que vivió en época de Augusto, nos hace de los pueblos del Norte: «En las tres cuartas

<sup>14</sup> *Vid.* también al respecto los trabajos contenidos en González Reyero, 2012, una de las síntesis colectivas más recientes que se han publicado sobre el mundo ibérico.



partes del año los montañeses no se nutren sino de bellotas, que, secas y trituradas, se muelen para hacer pan, el cual puede guardarse durante mucho tiempo. Beben cerveza, y el vino, que escasea, cuando lo obtienen se consume enseguida en los grandes festines familiares. En lugar de aceite usan manteca. Comen sentados sobre bancos construidos alrededor de las paredes, alineándose en ellos según sus edades y dignidades; los alimentos se hacen circular de mano en mano; mientras beben, los hombres danzan al son de las flautas y trompetas, saltando en alto y cayendo en genuflexión» (Estrabón, Geografía III, 3, 7; *cf.* García y Bellido 1976, 122).

Obviamente, las cosas en el Sur y el Levante serían bastante distintas, por el clima, la riqueza de la tierra y su apertura tradicional a los pueblos del Mediterráneo. En tales zonas, de hecho, ya se había impuesto la vajilla individual, de influencia griega, en momentos inmediatamente anteriores a la llegada de Roma (Vaquerizo, Quesada, Murillo 2001), lo que no debió restar importancia alguna al simposio y el banquete, fundamentales en su nivel de socialización<sup>15</sup>.

### 3. Grecia antigua

La Grecia continental, que probablemente conoció el cultivo del olivo a través de los fenicios en los últimos siglos del II milenio a.C., explicó su origen a los propios contemporáneos con tintes mitológicos, como tantos otros aspectos de la vida (Pausanias, I, 26, 5). En *La Iliada*, sin embargo, el aceite no es citado nunca como alimento, sino como parte del paisaje, ungüento, perfume o medicina; y de su misma madera se fabrican armas y otros útiles, buscando con ello multiplicar el efecto benéfico y sagrado del árbol, en *La Odisea*.

A partir del momento en que Grecia sale de la Edad Oscura, allá por los comienzos del I milenio a.C., el olivo se perfila como una de las claves más definitorias y deseables de su civilización<sup>16</sup>: objeto principal de dedicación de sus tierras y de su producción agrícola; producto de consumo, omnipresente en su dieta, en la iluminación o en la base de su cosmética; factor de comercialización y riqueza, y emblema cultural presente en todos los órdenes de la vida, incluida la numismática (Polymérou-Kamilakis, 2007). Por lo demás, las claves de su alimentación no se distinguirían mucho de las ya comentadas para la península Ibérica, con base en la caza, la pesca, la ganadería (incluidas las aves de corral y el conejo), y la agricultura estacional típicamente mediterránea.

Serían los griegos, junto con los fenicios, ambos impelidos a salir de sus respectivas zonas geográficas de origen buscando metales, intercambios comerciales y/o nuevas tierras de cultivo, los transmisores del cultivo de la vid y del olivo en el Mediterráneo Occidental, y por extensión del consumo generalizado de aceite, aceitunas y vino<sup>17</sup>.

<sup>15</sup> Incluidos los que se realizaban con carácter funerario. Al respecto de todo ello, consultar, por ejemplo, García Cordiel, 2011, con bibliografía anterior.

<sup>16</sup> «Vivía en medio de la más hermosa tranquilidad de un campesino, sin aderezo, sin cuidarme de la mugre, sin inquietud alguna, en desorden, ocupado de las abejas, las ovejas y el olivar» (Aristófanes, *Las Nubes*, vv. 43-45; *Cf.* Sáez, 1991; 279-280).

<sup>17</sup> Quien tenga interés en la presencia de los griegos en la península Ibérica, puede ver la síntesis más reciente en AAVV 2014.

Lámina 3. Tetradracma ateniense. Siglo V a.C.



Cortesía: Ana Vico.

## 4. Roma

Aun cuando muy posiblemente se daba ya en Sicilia y en algunos otros puntos de la península Itálica, parece que la domesticación del olivo en el Lazio tendría lugar entre los siglos VIII y VII a.C., quizás inicialmente de la mano de los fenicios, si bien la expansión del mismo sería obra de griegos y etruscos. Su cultivo y su uso tardaron en cuajar, o por lo menos en popularizarse el consumo, pero pocos siglos después aceite y aceitunas habrían de convertirse en base fundamental de la dieta romana, junto con el vino y el pan. A ello contribuiría la enorme producción de la Bética: «De Tourdetania se exporta trigo, mucho vino y aceite; este, además, no solo en cantidad, sino de calidad insuperable. Expórtase también cera, miel<sup>18</sup>, pez, mucha cochinilla y minio mejor que el de la tierra sinópica. Sus navíos los construyen allí mismo con maderas del país. Tiene sal fósil y muchas corrientes de ríos salados, gracias a lo cual, tanto en estas costas como en las de más allá de las Columnas, abundan los talleres de salazón de pescado, que producen salmueras tan buenas como las púnicas... La abundancia de ganados de toda especie es allí enorme, como la caza...», nos dice Estrabón en su *Geografía* (III, 2, 6; *cfr.* García y Bellido, 1976; 80)<sup>19</sup>.

Roma cimenta sobre un pueblo de campesinos, que hicieron de virtudes como el respeto, la fortaleza, la sobriedad, la humildad, la hombría o el valor elementos definidores de su idiosincrasia. Tal es así que una de las razones fundamentales de su enorme expansión radicó, como en el caso de griegos y fenicios, en la necesidad de nuevas tierras. Al mismo tiempo, la entrega de estas a quienes un día decidieron abandonar la península Itálica en busca de un destino mejor (ya fueran comerciantes, soldados, o simples colonos) sirvió para fijarlos a las nuevas

<sup>18</sup> Sobre la práctica de la apicultura en la Bética romana da fe la *tabula plumbea* (*pittacium*), de procedencia exacta desconocida, y hoy perdida, destinada a hacer público, posiblemente *in situ*, un contrato de arriendo de algunas tierras comunales (*alvari locus*) en la sierra de Córdoba, al norte del *Baetis*. Mediante el pago anual del correspondiente *vectigal* (en dinero contante y sonante o en especie) la colonia cedía parte de su *ager publicus* para la instalación de colmenas a un nuevo *occupator* (*Valerius Kapito*) el 30 de agosto del año en que fueron duunviros *L. Valerius Poenus* y *L. Antistius Rusticus*, en el siglo I d.C. (*CIL* II<sup>2</sup>/7, 349; Rodríguez Neila 1994; y 2005, 41 ss.).

<sup>19</sup> No olvidemos que Estrabón escribe en torno al cambio de Era. También, que la sal, fósil u obtenida por evaporación de aguas fluviales o marinas, era, como el vinagre, aún más importante para conservar los alimentos (por ejemplo, el pescado) que para condimentarlos.

zonas conquistadas, propiciando con ello la hibridación, la integración, la uniformidad cultural, todas ellas claves determinantes en la consolidación, la grandeza y la unidad del Imperio.

Fiel, pues, a su alma de campesina, Roma basó buena parte de su prosperidad económica en un perfecto sistema de reparto y explotación de la tierra. Esta premisa no se contrapone con el hecho de que existieran fincas (*fundi*) de considerable extensión, propiedad de grandes *domini* o *possessores* generalmente absentistas que solían construir en ellas lujosas *villae* de recreo donde pasaban temporadas a lo largo del año, en busca del descanso, el ocio y el silencio. El campo fue un espacio privilegiado para el recreo espiritual (*amoenitas*) de las elites, un cotizado escenario desde el que podían mostrar a los demás riqueza y capacidad de disfrute, cultura y posición social, entendido el ocio como un signo de clase reservado solo a quienes podían pagarlo.

Todo lo relacionado con la explotación de la tierra, la rentabilización y comercialización de sus recursos, su uso como elemento de prestigio, entronca, por tanto, directamente con la tradición, la formación cultural, el poder adquisitivo, los deseos de proyección y ostentación social, el ideario y un a veces escurriridizo espíritu de clase por parte de sus propietarios rastreables hoy a partir de una serie de parámetros arqueológicos que les condicionaron a la hora de construir, o elegir, cualquiera de estos grandes conjuntos rurales: ubicación, cercanía a una o varias ciudades y al menos a una vía de comunicación transitable, extensión y características de la finca, abundancia de agua, caza o pesca, orientación, inserción en el paisaje, organización del conjunto, estructura arquitectónica, dotación de servicios, materiales empleados, decoración...

Su combinación convertía a la *villa* en algo más que una instalación estrictamente agropecuaria (que también las habría) (*negotium*): era el lugar que aseguraba a su *dominus* el disfrute de la parte más lúdica de la vida (*otium*), que le permitía recibir a amigos y visitantes en una escenografía diseñada *ex profeso* en la que a determinados elementos propios de las casas urbanas más ricas podía sumar otros cargados de artificiosidad, pretensiones, boato e incluso belleza, al servicio expreso de su propia *dignitas*, de la *privata luxuria*. Así, jardines y vegetación; sofisticados juegos de agua; baños y lujos domésticos de todo tipo (como las salas calefactadas), grandes colecciones escultóricas, pictóricas, musivarias o artísticas (*opera nobilia*)<sup>20</sup> que recogían mitos y leyendas de carácter helenístico y le permitían presumir de conocimientos sobre mitología clásica o historia romana –un barniz cultural, en suma, que no siempre consigue dar el dinero<sup>21</sup>–; integración del conjunto en paisajes de ensueño, con vistas escogidas a la montaña, el mar, o cualquier otro rincón privilegiado de la naturaleza; posibilidad de organizar fiestas, banquetes o cacerías sin miedo a los límites, etc.

<sup>20</sup> Los temas dionisiacos son los más representados en los pavimentos musivos de *domus* y *villae* béticas (incluso, hispanas). Enlazan, sin duda, con una cierta filosofía de vida, ligada a la exaltación de la naturaleza, la fertilidad y la alegría, al tiempo que son un reflejo del importante papel que la producción de vino tuvo en la península Ibérica, especialmente en el Sur y el Levante, desde cuando menos, como ya vimos, el siglo VI a. C. (*vid.* como estudio de conjunto más reciente al respecto Peña Cervantes, 2010).

<sup>21</sup> Así lo demuestra, por ejemplo, el alegato pseudo-mitológico plagado de errores con el que Trimalción, el liberto protagonista de esa obra de arte que es *El Satiricón*, de Petronio, trata de epatar a sus invitados, probablemente tan versados como él en tales asuntos: «Al punto entró una compañía golpeando los escudos con las lanzas. Trimalción se sentó en un cojín, y como los homeristas, según su orgullosa costumbre, dialogaban en versos griegos, él, con voz melódica, iba leyendo la traducción latina del texto. Luego, hecho el silencio, dijo: «¿Sabéis qué episodio representan? Diomedes y Ganimedes fueron dos hermanos, cuya hermana era Helena. Agamenón la raptó y en su lugar inmoló una cierva a Diana. De ahí arranca ahora la narración de Homero explicando cómo luchan entre sí troyanos y parentinos. Agamenón, naturalmente, salió vencedor y casó a su hija, Ifigenia, con Aquiles. Esto desató la furia de Ajax, como acto seguido os lo va a aclarar el argumento» (Petronio, *Satiricon*, 59, 3-7; Ed. de L. Rubio Fernández, en Ed. Planeta-DeAgostini, Madrid, 1988).



Lámina 4. Villa romana de Fuente Álamo. Mosaico con cortejo báquico, que decoraba una de sus estancias principales de representación



Cortesía: Villa Romana de Fuente Álamo. Ayuntamiento de Puente Genil.

En *Hispania*, el gusto por la residencia en el campo (también, por la explotación de la tierra como base económica; siempre, obviamente, muy condicionada en su dispersión, tipología e intensidad por la abundancia o carencia de agua, por los recursos hídricos, que se convierten así, junto a la calidad de los suelos o la potencialidad del *fundus*, en el principal elemento vertebrador del poblamiento rural)<sup>22</sup>, se intensificó, si cabe, a partir del siglo III d.C., cuando los *domini* comienzan a vivir de manera permanente en sus fincas, y de forma especial entre los años finales de ese mismo siglo y el ocaso del IV d.C. De la mano inicialmente de la relativa estabilidad política, social y económica derivadas de los gobiernos de Diocleciano y Constantino, la sociedad romana conoce entonces un nuevo periodo de esplendor, previo a una última y definitiva crisis que encuentra en el medio rural uno de sus escenarios más privilegiados. Y es que, por mucho que estas complejas instalaciones sirvieran también para que tales *domini* recrearan en ellas ambientes paradisíacos y las utilizaran como elemento de boato, autorrepresentación y prestigio, su principal elemento definidor fue siempre el agropecuario, al servicio del cual contaron casi sin excepción con una *pars rustica* y otra *pars frumentaria* que incluían las dependencias necesarias para alojar a los esclavos, almacenar la

<sup>22</sup> Como ya indicaba Estrabón al relacionar los productos más importantes que exportaba la Bética, en esta y otras provincias hubo también numerosas *villae* costeras o marítimas que eligieron para su instalación las orillas del mar, buscando las perspectivas paisajísticas y sus efectos benefactores sobre la salud, pero también la explotación del mismo a través de la pesca, procesada en factorías privadas de salazón. Fueron muy cotizados en el mundo antiguo el *garum* (pasta obtenida a partir de los desechos de atunes, caballas, congrios, etc., curtidos en salmuera, que se tomaba como condimento o sazonador, pero también mezclada con vino y otros alimentos; *vid.* una síntesis reciente del tema en Lagóstena, 2009) y los encurtidos marinos (*salsamenta*) de la costa mediterránea y atlántica hispana.

cosecha, transformar el producto (molinos, almazaras, batanes, alfares, grandes depósitos de agua, etc.), o simplemente abastecer a las necesidades de la propia familia.

Como ejemplo significativo de esta filosofía cabe traer a colación uno de los mosaicos recuperados en la villa romana de Río Verde (Puerto Banús, Marbella, Málaga), que en el siglo II d.C. decoró una orla del pavimento del peristilo mediante un sugerente y muy expresivo motivo de *xenia*<sup>23</sup>. Mezcla en él temas helenísticos y romanos con una interpretación cuando menos singular: útiles y elementos de cocina (cucharas, cuchillos, trébede –*tripus*–, badila, *simpula*, parrilla, fuelle –*flabelum*– para avivar las brasas, un ánfora –posible Dressel 38, ¿para *garum*?–, vasijas diversas, incluidas un par de cráteras llenas ¿de vino? con su correspondiente *simpulum*, un calentador de platos –*milliarium*–, un posible asador de castañas, etc.), combinados con objetos relacionados con los baños y la palestra (*trulla*, *coclea*, *strigiles*, *ampullae*, ¿espejos?, tal vez piedra pómez...), alimentos animales (pollos, conejos, perdices y becadas, quizás bóvidos u ovicápridos, moluscos, peces...) y vegetales (cebolletas o puerros, ¿espárragos?...), que se agrupan en «bodegones», y un par de zapatillas (*socci*), símbolo posiblemente del acto en sí de sentarse a la mesa, después de despojarse de los zapatos (Posac 1972, 100). Los investigadores que lo han estudiado insisten en su carácter de *unicum* en *Hispania* (Balil 1983 y 1984).

Láminas 5, A y B. Villa romana de Río Verde (Marbella). Detalles del mosaico de *Xenia* que decoraba el pavimento del peristilo, en el que aparecen algunos de los alimentos definidores de la dieta mediterránea



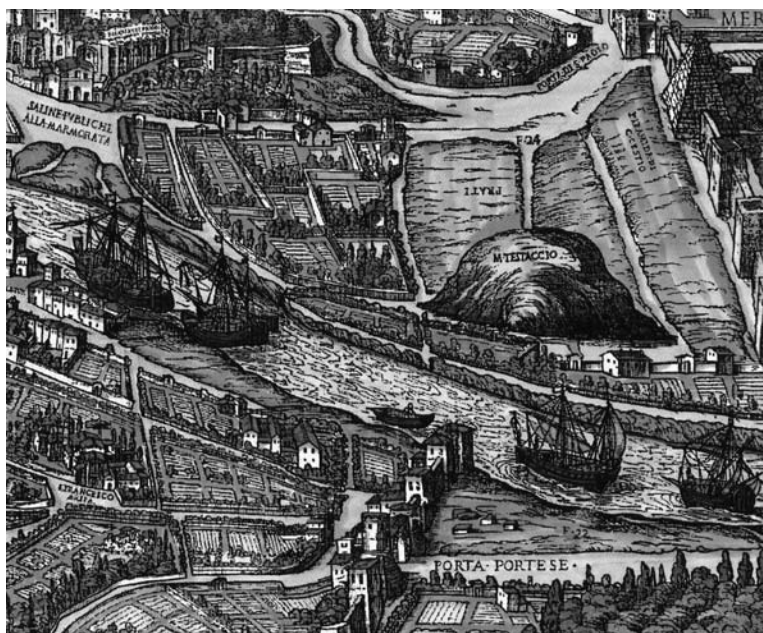
Cortesía: Ildelfonso Navarro.

Pues bien, a partir de mediados del siglo I d.C. *Baetica* se convirtió en la principal abastecedora de aceite de oliva del imperio romano, al adquirir el Estado enormes cantidades del mismo procedente del valle del Guadalquivir (un triángulo conformado por las ciudades de *Corduba*, *Astigi* e *Hispalis*) para el aprovisionamiento del ejército y de la propia *Urbs*. Fue tan grande el volumen de este comercio que los desechos de las ánforas con las que se trasportó el aceite a Italia conformaron el primer basurero «ecológico» de la historia, hoy conocido como

<sup>23</sup> Naturalezas muertas, representadas a la manera de escaparate o repertorio de alimentos y otros placeres que el anfitrión podía ofrecer a sus invitados.

Monte Testaccio<sup>24</sup>. Se localiza junto a la margen derecha del Tíber, al sudeste de Roma, dentro de los Muros Aurelianos y a los pies del Aventino, en una zona portuaria y de grandes almacenes (*horrea*)<sup>25</sup> que aún hoy mantiene para el barrio el nombre derivado de la colina artificial preñada no solo de ánforas, sino también de todo tipo de leyendas y vicisitudes históricas, al haber desempeñado un papel de enorme interés en la vida de la ciudad. Allí se celebraron hasta el siglo pasado carnavales, orgías y fiestas populares ligadas a la vendimia; sus laderas sirvieron para la construcción de cuevas en las que se sigue curando el vino, y el monte en su conjunto fue sede de uno de los *via crucis* de más tradición en Roma, del que queda como testimonio una gran cruz coronando su cima. Son aspectos que incrementan sin duda el valor romántico del sitio.

Lámina 6. Grabado en el que puede reconocerse el Monte Testaccio, localizado junto a la orilla izquierda del Tíber



Blázquez, Remesal y Rodríguez (1994), cubierta.

Al Testaccio solo llegaron una parte de las ánforas olearias procedentes de la Bética<sup>26</sup>, saqueadas de manera continuada hasta el siglo XVIII, o desintegradas parcialmente por los disparos de los artilleros vaticanos, que, sorprendentemente, se ejercitaban con la cara oriental

<sup>24</sup> Este yacimiento es objeto de excavaciones desde hace años a cargo de una misión española que dirigen J. M. Blázquez y J. Remesal. Los resultados de las mismas han visto la luz ya en una larga serie de títulos que pueden consultarse por ejemplo en Blázquez y Remesal, 2010.

<sup>25</sup> Es posible que su ubicación se eligiera en función de los vecinos *horrea Seiana*, destinados desde su construcción al almacenamiento del aceite de oliva (Lagóstena, 2009).

<sup>26</sup> Solo a la capital fueron enviadas más de cincuenta millones de ánforas entre los siglos I a. C. y III d. C. De ellas se conservan hoy en el Testaccio más de veinticinco millones. Si tenemos en cuenta que cada una de ellas acogía setenta litros de aceite, la ecuación es fácil: en poco más de dos siglos y medio la capital del Imperio importó como mínimo 3.710 millones de litros, de los cuales al menos el 85 % procedía de la Bética. En la Roma de estos años vivía en torno a un millón de personas, que consumían entre quince y veinte litros por cabeza y año (comprado a diario: libra a libra, según parece demostrar algún documento pompeyano) solo en alimentación (cincuenta como mínimo, en total si tenemos en cuenta además el deporte y la iluminación; muchos más que hoy).

del monte. Otras muchas encontrarían destinos distintos, o se desperdigarían por el camino, vaciadas para la construcción de bodegas, o reutilizadas como material constructivo. Según E. Rodríguez Almeida (1984), se habrían perdido más de trece millones de recipientes, lo que, de ser así, dispararía las cifras del comercio de aceite bético hasta un volumen difícil de entender incluso en nuestros días.

Lámina 7. Museo de Écija. Sección de un horno destinado a la cocción de ánforas aceiteras Dressel 20



Es importante tener en cuenta que a partir del siglo I d.C., ante la crisis de la producción en Italia y las necesidades crecientes de aceite de oliva por parte de la población y del ejército del *limes* (frontera con los bárbaros, en el norte de Europa), los emperadores iniciaron una política oficial activa de incentivación y estímulo de la plantación y el cultivo del olivo, tras haber incorporado esta grasa vegetal como una de los productos cuya distribución quedaba a cargo de la *Prefectura Annonae*: institución de ámbito estatal (a la manera de un «Ministerio de Abastos», en palabras de J. Remesal, 2007; 78<sup>27</sup>), creada por Augusto entre 6 y 8 d. C. con el encargo de hacer llegar de manera gratuita y periódica el trigo y el aceite, conseguidos mediante el pago de impuestos o por compra, al ejército y a la plebe, base del poder imperial.

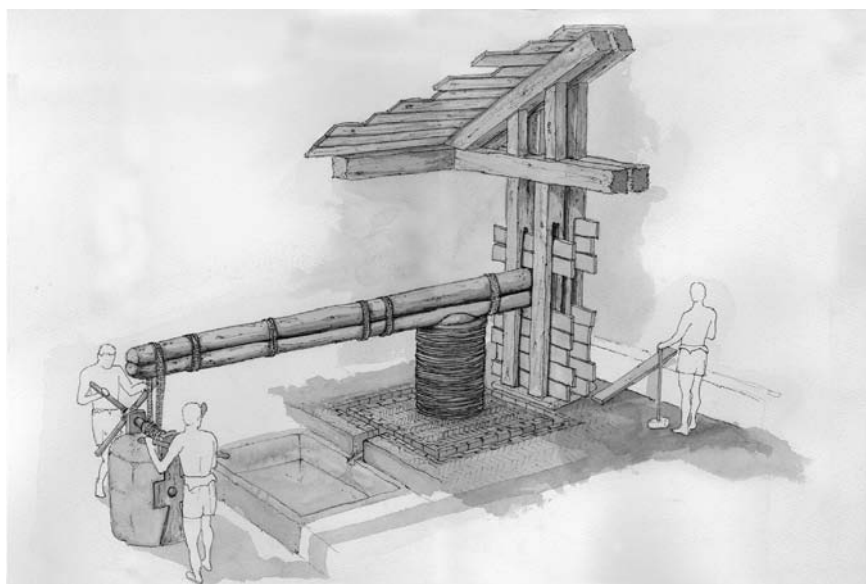
<sup>27</sup> *Vid.* la última síntesis al respecto en Remesal (2011).



Dicha práctica<sup>28</sup> les permitía a ambos el consumo de alimentos que de otra manera hubieran resultado prohibitivos y muy probablemente inalcanzables, al tiempo que regulaba los precios y el mercado, evitando la especulación y las carestías injustificadas.

Gracias a su buen estado de conservación, muchas de las ánforas acumuladas en el vientre del Testaccio siguen conservando sobre su superficie exterior los sellos de las *figlinae* de procedencia (algo más frecuente en el *conventus Cordubensis* que en el *Hispalensis* o en el *Astigitanus*), algunos grafitos (ambos realizados antes de la cocción), y, sobre todo, numerosos datos pintados en el momento del envasado y posteriores (*tituli picti*) que incluyen por regla general información de primer orden para conocer los grandes *fundi* de la Bética, el funcionamiento del sistema de exportación y fiscalización del producto, o, más importante si cabe, el nombre de los *navicularii* (armadores) o *mercatores* (empresarios) encargados de llevar el producto hasta las puertas de Roma<sup>29</sup>. Tales profesionales contaban con un templo específico dedicado a su patrono: *Hercules Victor Olivarius*, en el Foro Boario, justo al lado del Tíber y a no demasiada distancia del Testaccio. Es el templo circular que habitualmente se ha venido identificando como de Vesta, construido en torno a mediados del siglo I a.C.; actualmente una de las imágenes clásicas del paisaje arqueológico de la vieja *Urbs*, de localización privilegiada junto al Circo Máximo.

Lámina 8. Prensa de viga. Villa romana de El Gallumbar (Antequera)



Cortesía: Manuel, Romero. Oficina Arqueológica Municipal de Antequera.

<sup>28</sup> A la que se sumaban los repartos gratuitos en actos de evergetismo perfectamente institucionalizados, a cargo de prohombres de la ciudad que se ganaban así el apoyo de la plebe; algo atestiguado ya, cuando menos, desde finales de la República. En el marco de la celebración de uno de sus triunfos: «[César]... *dio a la plebe un banquete y además grano y aceite en mayor cantidad que la medida habitual*» (Dión Casio 43, 21, 3; Suetonio, Iul. 38) (Cfr. Lagóstena 2009, 302).

<sup>29</sup> En síntesis, y cuando aparecen todos los datos, estos controles fiscales y aduaneros incluían la siguiente información: «... *controlado en el distrito fiscal de... de Hispalis, Corduba o Astigi, contiene verdaderamente... [se repitió el peso del aceite contenido] por... [aparece el nombre de un personaje], representante de... [otro nombre], comprobó el peso... [otro nombre], en... [indicación precisa del lugar del embarque]. En el año... [datación consular]*» (Remesal 2007, 76). Todo ello convierte al Testaccio en un archivo de primera magnitud para la historia socio-económica y fiscal del mundo antiguo.



Para Plinio el Viejo, el aceite de oliva de la Bética, de suelo fertilísimo, fue el mejor del Imperio después del «liciniano», que se producía en el campo de Venafro, en Campania (Plinio, *Nat. Hist.* 15,8 y 17,31). Sin embargo, para otros autores contemporáneos ningún aceite de la época pudo compararse con el hispano-bético, y dentro de esta se habría llevado la palma, en cantidad y en calidad, Córdoba, «... más fecunda en aceite que el Venafro, tan perfecta como una ánfora aceitera de Istria» (Marcial, *Epig.* 12, 63, 1-2; *Cfr.* Mellado, 2007; 70). Fue algo sobre lo que debió existir un acuerdo bastante unánime en todo el Imperio (especialmente, en su mitad occidental), materializado en una gran demanda que hoy toma carta de naturaleza en la aparición masiva de ánforas olearias procedentes de *Baetica* (además de en Italia) en Francia, Inglaterra, Países Bajos, Suiza, Alemania, Egipto (adonde llegaron en grandes cantidades a través del puerto redistribuidor de Alejandría), e incluso India<sup>30</sup>, y que en su momento quedó reflejado, por ejemplo, en la elección del olivo como atributo principal para la personificación alegórica de *Hispania* por parte del emperador Adriano.

Lámina 9. Reverso de un áureo de Adriano con la representación de Hispania, que porta una rama de olivo como atributo



Cortesía: Ana Vico.

Los últimos estudios sobre *villae* béticas, incluso costeras, están demostrando que en muchas de ellas la producción de aceite se mantiene hasta las postrimerías del Imperio romano. Así lo ratifican determinadas fuentes escritas, entre las cuales la *Expositio totius mundi et gentium*, que, por boca de un autor anónimo de mediados del siglo IV, deja bien claro en su capítulo 59, al hacer recuento de las riquezas de Roma, que el único producto agrícola que seguíamos exportando era, precisamente, el zumo de la aceituna: «Después de las Galias viene Hispania. Este es un país amplio, muy grande y rico, dotado de hombres doctos y de todos los bienes, distinguido por todos sus productos comerciales, de los que he aquí algunos: exporta, en efecto, aceite, salmuera<sup>31</sup>, vestidos diversos, tocino y caballos, y provee de ellos al mundo entero» (*Cfr.* Mata Almonte, 2005; 61). También, la existencia de cargos relacionados con la exportación de alimentos a Roma (*navicularii*), sobre todo trigo y aceite, todavía en época de Teodosio.

<sup>30</sup> «A partir de Augusto, los productos alimentarios béticos, aceite de oliva y conservas de pescado, invaden toda la Europa occidental controlada por los romanos. En cualquier campamento militar romano, en cualquier núcleo de población, pequeño o grande, en cualquier casa de campo, aparecen restos de nuestras ánforas» (Remesal, 2007; 79).

<sup>31</sup> Seguramente, se refiere a encurtidos y salazones.

Los romanos cocinaban inicialmente con grasa de cerdo (*strutto*), pero con la difusión del olivo se impuso el aceite de oliva (al menos, en los países mediterráneos), que se convierte en el ingrediente fundamental de su cocina. De hecho, la mesa romana se nutrió de la práctica totalidad de los alimentos que hoy consideramos parte sustancial de la dieta mediterránea: aceite, vino, pan, carne (de corral y de caza), pescado y marisco, legumbres, verduras, fruta, huevos, miel, quesos, frutos secos...; algo que comprobamos por los restos arqueológicos recuperados en los yacimientos, los alimentos carbonizados por la erupción del Vesubio en Pompeya y Herculano (además de los representados con mucha frecuencia en las pinturas parietales, los mosaicos, la vajilla o el utillaje de estos y otros yacimientos), o las referencias en los autores antiguos, algunos considerados auténticos gastrónomos. Disiento, pues, con la afirmación de que «no ha sido hasta bien entrado el siglo XX, con la divulgación del modelo nutricional de la dieta mediterránea, cuando se ha valorado el aceite de oliva» (González Turmo y Mataix, 2008; 39). Otra cosa es, como ya antes avisaba, hasta qué punto los romanos (y antes los griegos, los egipcios, o tantas otras culturas del Oriente mediterráneo), fueran conceptualmente conscientes<sup>32</sup> de que esa asociación de determinados alimentos que hoy recibe tal nombre resultase más o menos saludable desde el punto de vista nutricional, o que la practicaran de manera premeditada y selectiva, dada su directa relación con los productos locales y los ciclos estacionales.

De entre todos los gastrónomos romanos conocidos, se tiene por el más importante a *Marcus Gavius Apicius*, autor que escribió su obra en época de Tiberio<sup>33</sup>. Pertenece a las elites de Roma, donde frecuentó incluso a la familia imperial, pero fue criticado por otros escritores de la época, que le acusaron de millonario voluptuoso, corruptor de las costumbres y sometido a los dictados de la gula. Se le considera autor de los famosos *Diez libros de cocina* (*De re coquinaria*), que incluyen casi quinientas recetas, de las cuales usan el aceite de oliva como ingrediente trescientas tres<sup>34</sup>. Sin embargo, la crítica moderna tiende a entender esta obra como una antología de varios autores compuesta en el siglo IV d.C.<sup>35</sup>

Siguiendo la tradición griega<sup>36</sup> y etrusca, los romanos fueron grandes amantes del banquete, que llegó a alcanzar cotas de auténtica desmesura. Una magnífica sátira al respecto puede encontrarse en la famosa y ya citada cena que el liberto Trimalción ofrece a sus invitados, en la que se sirvieron aceitunas como *gustatio* o entremés<sup>37</sup>. Este tipo de celebraciones eran un canto a la desmesura, en ocasiones trasladado al ámbito funerario<sup>38</sup>, que por regla general

<sup>32</sup> Lo que implica, entre otros muchos aspectos, un componente de regulación de déficits o excesos nutricionales realmente difícil de detectar.

<sup>33</sup> No faltan en ella algunas referencias al *oleum Spanum* (Apic. 6, 8, 15).

<sup>34</sup> Sobre el tipo de recipientes utilizados en la cocina romana, *vid.*, por ejemplo, Pujol-Puigvehí (1996), 70 ss.

<sup>35</sup> Últimamente menudean las monografías interesadas en la gastronomía romana; verbigracia: AAVV (1993); Villegas (2001), o Delgado (2004). En ellas se pueden encontrar muchos de los aspectos que aquí solo esbozo, o que directamente no trato.

<sup>36</sup> «La alimentación y la dietética ocupaban un lugar fundamental en la medicina griega de época clásica... tanto a nivel explicativo como terapéutico... La dieta constituía una parte esencial, no solo del tratamiento, sino también de la propia explicación de la salud y de la enfermedad» (García González, 2010; 159). *Vid. infra*.

<sup>37</sup> Las aceitunas negras eran maduradas con sal y resacadas al sol. Las verdes se llamaban *conditunae* y su preparación (*olivarum conditunae*) era muy delicada, según nos cuenta Marco Terencio Varrón (*De re rustica*, 1, 60, citando a Catón, 7, 4). También se pueden encontrar numerosas referencias sobre la preparación de las diferentes categorías de fruto en el *De re rustica* de Columela (Libro XII, Capítulos 49 y siguientes). Finalmente, Apicio recomendaba echar aceitunas verdes recién cogidas en aceite; de esa forma podían ser exprimidas en cualquier momento del año. Esta recomendación sirve como testimonio documental del que fue otro de los más importantes usos del aceite en Roma: el de conservante.

<sup>38</sup> «... empezamos por un cerdo coronado con salchichas; a su alrededor había morcillas y además butifarras, y también mollejas muy bien preparadas; todavía había alrededor acelgas y pan casero, de harina integral, que, para mí, es mejor que el blanco; pues me da vigor y, cuando he de hacer cierta cosa muy personal, la hago sin lágrimas. El plato siguiente fue una tarta fría cubierta de exquisita miel caliente de España. Por eso no probé bocado de la tarta, pero me atiborré de miel hasta aquí. A su alrededor había garbanzos y altramuces, nueces a discreción y una manzana por persona... Por último tuvimos queso tierno, mistela, un caracol por persona y unos trozos de tripas, y unos higadillos al plato, y huevos con caperuza y nabos, y mostaza, y un plato de mierda... También pasaron una bandeja con aceitunas aliñadas: no faltaron personas tan groseras que se llevaron hasta tres puñados. En cuanto al jamón, se lo perdonamos» (Petronio, *El Satiricón*, 66. Relato del constructor Habinas, que se incorpora a la cena de Trimalción tras participar en una *cena novendialis*, celebración funeraria de carácter conmemorativo que tenía lugar a los nueve días del fallecimiento).

quedaron reservadas a las clases más altas (ello demuestra que la dieta mediterránea, tal como hoy la entendemos, fue característica en realidad de quienes menos tenían, en lucha siempre con la escasez y la frugalidad, solo paliadas con habilidad e imaginación).

Aun cuando hasta la fecha son muy escasos los análisis científicos aplicados a la identificación de restos no humanos en las necrópolis hispanas, tenemos constancia clara de la celebración de banquetes funerarios en homenaje al fallecido tanto en el momento del sepelio como en ceremonias conmemorativas ulteriores. Sirva, además, como prueba un epígrafe métrico procedente de *Obulco*, por el que el difunto dejaba a sus herederos el encargo de regar sus huesos con vino para que su alma, comparada metafóricamente con una mariposa (*papilio*), símbolo de inmortalidad, pudiera revolotear, borracha, sobre ellos<sup>39</sup>. Esta fórmula se repite casi literalmente en otro *carmen* cordubense un siglo más tardío (*CIL* II<sup>2</sup>/7, 575; Fernández Martínez, 2007; CO11, 200-204), lo que confirma de algún modo la popularidad de la misma, entendido siempre el vino como fuente de vida, capaz de favorecer la comunión con los dioses.

Lo normal fue que las ofrendas compartidas con el difunto en forma de libaciones incluyesen la sangre de las víctimas, leche, vino, aceite, miel, harina, perfumes y flores; particularmente rosas (rojas) y violetas, que por su relación con Attis evocaban la resurrección. En las necrópolis béticas contamos con información sobre tales ágapes en *Acinipo*, *Carissa Aurelia*, *Corduba*, *Gades*, *Onuba*..., de forma directamente proporcional al carácter más o menos reciente de su fecha de excavación, y por supuesto *Carmo*<sup>40</sup>. Hoy sabemos que, dependiendo como es lógico de los casos y las zonas, se consumieron ovicápridos, bóvidos y suidos, pero también gallos, conejos, caracoles, moluscos, huevos, aceitunas y frutos secos (en especial nueces). En buena parte de las tumbas las ofrendas alimenticias aparecen quemadas, lo que confirma que fueron arrojadas a la pira mientras todavía se consumía el cuerpo del difunto (Vaquerizo 2010).

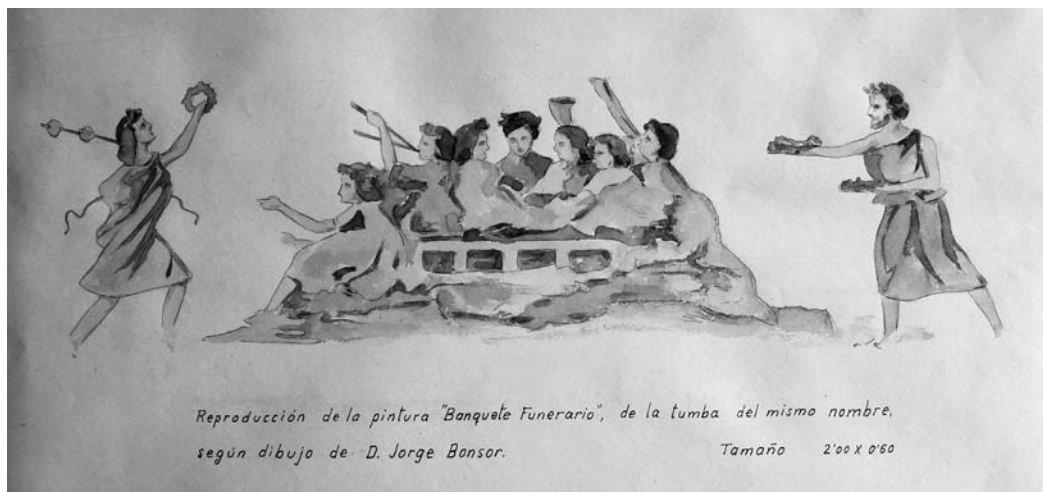
Lo cierto es, en cualquier caso, que la mayor parte de la población se limitaba en Roma y provincias a comer gachas de harina (*puls*)<sup>41</sup>, verduras cocidas o legumbres, pan, queso, algo de pescado cuando se podía y un puñado de aceitunas, regado con agua o un poco de vino de vez en cuando; esto, en la cena, que era la principal comida del día. Las otras dos: *jentaculum* (desayuno) y almuerzo (*prandium*) solían ser muy frugales y con frecuencia las hacían en la calle (si es que no se saltaban alguna), comprando algo al paso en los numerosos puestos de comida preparada distribuidos por el centro de la ciudad. Nada que no conociéramos...

<sup>39</sup> *Heredibus mando etiam cinere ut m[eo] una subspargant ... ut ... bolitet meus ebrius papilio, ipsa opsa tegant he[r]bae...*, *CIL* II<sup>2</sup>/7, 116 de época de Augusto; Fernández Martínez, 2007; J15, 220-224).

<sup>40</sup> La Necrópolis Occidental carmonense proporcionó mucha información al respecto, a pesar de que fue excavada con metodología arqueológica poco rigurosa. Por ejemplo, una de las tumbas aparecía decorada con la representación en pintura parietal de un banquete amenizado con músicos (el único como tal documentado hasta la fecha en España en ese soporte (Lámina 10)), mientras que la denominada Tumba del Triclinio contaba con un gran lecho tallado en piedra para las comidas funerarias de un *collegium funeraticium*.

<sup>41</sup> Los cereales (trigo sobre todo, pero también cebada, avena, centeno, mijo y espelta, más al alcance de los sectores sociales con menos recursos) han sido siempre, desde su difusión por los colonizadores griegos, la base de la alimentación en el Mediterráneo, preparados de múltiples formas (¿cómo no tener presente la universal de pan, ajo y aceite?). De ahí que en ocasiones fueran también objeto de distribución gratuita por parte del Estado (recordemos la *Annona*), o de evergetas, más interesados que generosos.

Lámina 10. Carmona. Recreación pictórica del banquete funerario documentado en la tumba del mismo nombre por G. Bonsor (Archivo Conjunto Histórico de Carmona)



Cortesía: I. Rodríguez Temiño.

## 5. La España islámica

A pesar de la fuerte regresión de la agricultura hispana que, según los datos disponibles, se produjo en los siglos finales del Imperio romano y, después, durante el dominio visigodo<sup>42</sup>, como en tantos otros aspectos de su cultura los árabes encontraron en el Occidente mediterráneo un paisaje y unos usos agrícolas similares a la que ellos habían practicado siempre, con varias diferencias vitales y de enorme trascendencia en los siglos inmediatos: la herencia recibida, la mayor abundancia de agua, la mejor calidad de las tierras y, en consecuencia, una feracidad que, además de facilitar la introducción de numerosos cultivos hasta entonces desconocidos por estos lares (naranja, limón, plátano, membrillo, sandía, calabaza, berenjena, alcachofa, dátil, azafrán, albahaca, canela ...) (Trillo, 2007; 109), les permitió diseñar sistemas de irrigación que se extendieron también, ocasionalmente, al olivar, convirtiendo el nuevo territorio conquistado en un auténtico paraíso, con el que se comparan por cierto en el Corán los «huertos plantados de vides y los olivos y los granados, parecidos y diferentes» (*Corán*, VI, 99; y VI, 141; *cf.*: Martínez Enamorado, 2007; 169).

Algunos autores árabes hablan de una densidad en sus fincas de unos cincuenta olivos por hectárea, lo que hacía posible combinar en ocasiones su cultivo con el de la vid y el cereal<sup>43</sup>, tal como venía siendo tradicional desde la época clásica (Trillo, 2007; 106); pero si hay dos zonas geográficas que las fuentes de la época alaban por sus árboles y su producción son el Aljarafe

<sup>42</sup> Esto no significa que desapareciera el cultivo del olivo ni la producción de aceite, según se desprende, entre otras fuentes, de las *Etimologías* de San Agustín, que distingue de hecho entre varios tipos de aceite, entre los cuales destaca el hispano, obtenido al parecer de aceitunas blancas (Garrido, Hernández y Zambrana, 2007; 262).

<sup>43</sup> Porque el vino no dejó de producirse –ni tampoco de consumirse– en la España islámica, a pesar de que el Corán lo prohibía.

sevillano, catalogado como *Xaraf az-Zaytún*, o «Aljarafe de los Olivos» (Valencia, 2007; 117 y Viguera, 2007; 152 ss.)<sup>44</sup>, y la comarca de Jódar, en Jaén, denominada en la época *Gadir al-Zayt*, o «Poza del Aceite» (Martínez Enamorado, 2007; 170 ss.). Todo, en principio, parece no obstante apuntar a una producción de carácter familiar destinada al autoconsumo<sup>45</sup>, en el que ocuparon un lugar de enorme importancia las aceitunas, muy cotizadas en la gastronomía islámica; y es que está claro que árbol y fruto formaron parte sustancial de la cultura, la economía y la dieta andalusí, de su perfil geográfico y humano. Quizá esto explica que un exiliado como al-Mutamid, gobernador de Sevilla durante los primeros Reinos de Taifas (1069-1091), exclamara desde la lejanía, añorando su tierra del Aljarafe con la desesperanza de quien intuye que no volverá a verla: «¡Quisiera saber si pasaré otra noche / en aquel jardín, junto a aquel estanque! / Entre olivares, herencia de grandeza, / el gorjeo de las palomas y el trinar de los pájaros...» (Al Mutamid; *cf.* Valencia, 2007; 123)<sup>46</sup>. Otras fuentes destacan la riqueza en olivos de, por solo citar algunos casos, Córdoba, Cabra, Baena o *Yabal al-Baranis* (de identificación imprecisa, en la sierra, al norte) (Viguera, 2007; 154).

En la España islámica se conjugaron dos tradiciones que habían hecho del zumo de la aceituna un componente culinario de primera magnitud: la oriental y la romana (recibida en buena medida a través de Bizancio). Esto explica que el aceite, potenciador del sabor y alimento nutritivo en grado altísimo, aparezca como ingrediente básico en el 90 % de las combinaciones gastronómicas recogidas por los recetarios de cocina andalusíes o los tratados de *hisba* (obras que entre otros muchos aspectos regulaban la venta de comida popular en los zocos), en los que ocupan un puesto de especial relevancia los fritos (incluso entre los dulces, como de hecho sigue ocurriendo en la actualidad), sin que debamos ver en ello determinismo religioso alguno, sino más bien costumbres seculares, adaptación al medio y por supuesto afición (García Sánchez 2007, 145; Viguera 2007, 158 ss.).

El olivo y sus derivados, junto con los cereales, la vid y los dátiles, figuran entre los alimentos básicos que recomienda el Corán (*Corán*, XVI, 11, y LXXX, 27-31; *cf.* Martínez Enamorado 2007, 169). Según los recetarios que nos han llegado de la época (los dos más importantes, con cientos de propuestas, de principios del siglo XIII; Huici, 1966; March y Ríos, 1998; 129 ss.), tales alimentos se complementarían con verduras y hortalizas, fruta, huevos, miel, arroz<sup>47</sup>, lácteos, carne<sup>48</sup>, pescado, pan, azúcar<sup>49</sup>, sésamo, especias, hierbas, y, por supuesto, siempre, frutos secos (el almendro es otro de los árboles definidores del paisaje mediterráneo de todos los tiempos, y es bien conocido el papel de su fruto en la gastronomía islámica; a él se sumaban piñones, nueces o pistachos, usados para salsas, dulces y tentempiés).

<sup>44</sup> «Es el más noble terreno de toda la tierra y el más generoso en suelo productivo. Está plantado de olivos que se mantienen siempre en su verdor y es bendecido con el producto de ellos, que no cambia de cualidades ni se corrompe. Abarca en tierras, a lo largo y lo ancho, leguas y leguas. El excedente de producción de cada lugar es recogido y llevado por mar hasta Oriente. Su aceite conserva el brillo y el dulzor durante años, sin variar su sabor ni dejar huella en la espera, por ser superior en propiedades su terreno a cualquier otro en cuanto al aceite» (Al-Udri, m. 1085: *Tarsi al-ajbar*, Madrid, 1965, 95-96; a partir de Valencia, 2007; 118). Otra versión del mismo texto en Viguera, 2007; 153).

<sup>45</sup> También exportaron, al tiempo que intensificaron el tráfico comercial por el Mediterráneo.

<sup>46</sup> «El arquetipo de buena vida para los musulmanes andalusíes era el jardín —el paraíso, que decían los poetas...—; un jardín-huerto, con flores perfumadas como el jacinto, y frutas esplendorosas como la granada; un jardín útil, con sombra y agua, que a menudo era también el espacio de recreo y la fiesta, donde tenían un lugar relevante la música, la danza, el buen vino y las poesías» (Piera, 1996; 112).

<sup>47</sup> Que ya se conocía en el mundo mediterráneo peninsular, pero que los musulmanes potenciaron, tanto desde el punto de vista de la producción como del consumo (Medina, 1996b; 33).

<sup>48</sup> Sobre todo, de cordero, cabrito, conejo, pollo, palomo, perdiz o codorniz; nunca de cerdo.

<sup>49</sup> Los árabes introdujeron en la península Ibérica el cultivo de la caña, al tiempo que incorporaron a la alimentación cotidiana el uso de la pasta, especialmente en Sicilia e Italia (Montanari, 1996; 78-79).



## 6. A modo de síntesis

Hoy, tenemos constancia mediante argumentos científicos bien probados<sup>50</sup> de las múltiples bondades<sup>51</sup> que genera en el ser humano la práctica cotidiana de esa sabia (y efectiva) combinación de alimentos, actitud parsimoniosa, serenidad, vida al aire libre y disfrute familiar y colectivo que podríamos englobar bajo la denominación genérica, universal, envidiada y tantas veces imitada, con éxito más que desigual, de dieta mediterránea<sup>52</sup>. Sin embargo, dicha premisa, que vendemos como uno de los descubrimientos médicos, culturales, incluso antropológicos, más trascendentes de las últimas décadas, capaz de influir de manera decisiva en la salud media de la población y en su esperanza de vida, fue ya cuando menos intuida por griegos<sup>53</sup>, romanos<sup>54</sup> y probablemente también los pueblos que les sucedieron en el espacio y el tiempo, en especial el Mediterráneo islámico. Unos y otros supieron fehacientemente de las propiedades nutritivas y beneficiosas del aceite de oliva, cuya producción potenciaron a todos los niveles, por lo que en realidad hoy, al recomendar su consumo, no estamos sino volviendo sobre lo que otros ya, antes que nosotros, percibieron<sup>55</sup>.

A este respecto, y como curiosidad un tanto impactante que sin duda debe cuando menos llamarnos a la reflexión, se ha detectado una cierta coincidencia entre la generalización del consumo de aceite de oliva –y con él de la dieta mediterránea (con todos los matices que se quiera)– y la prolongación de la esperanza de vida en Roma. Sirvan como testimonio un tanto aleatorio los testimonios epigráficos de octogenarios, nonagenarios, y también centenarios<sup>56</sup> que conservamos por ejemplo en Córdoba<sup>57</sup>, en cronologías próximas al incremento de la producción y la generalización del consumo que convirtió a la Bética en la principal proveedora de la *Urbs* y del resto del Imperio. ¿Simple casualidad...? Esta es una pregunta a la que, como es fácil comprender, no resulta posible ofrecer respuesta, dadas «la multiplicidad de factores<sup>58</sup> que inciden en el nivel de la duración media de vida» (Pujadas 1996, 421), y lo complicado que resulta, conceptual y metodológicamente, aún hoy, detectar la relación, el equilibrio, o los

<sup>50</sup> Que exponen con autoridad, y cuerpo documental y bibliográfico más que sobrado, otros autores en estas mismas páginas. Al respecto, *vid.* también, por ejemplo, además de los títulos citados más arriba, AAVV, 1998; AAVV, 1999; Mataix, 2008; AAVV, 2009; AAVV, 2013.

<sup>51</sup> En particular, gracias al papel que desempeña en ella el aceite de oliva, un zumo natural muy nutritivo que, además de potenciar el sabor sin enmascararlo y favorecer el consumo de otros productos necesarios y beneficiosos para la dieta diaria, es rico en ácido oleico (grasa monoinsaturada), antioxidante y de efectos altamente saludables para el sistema cardiovascular y coronario, incluida la diabetes.

<sup>52</sup> «Alrededor de la comida se construye cultura; se seleccionan cultivos, se ingenia la venta, se definen gustos, se crea cocina, se figura en la mesa, se simboliza en el arte. La reproducción de la vida y la creación artísticas serían impensables sin la acumulación de discursos, gestos y signos que la historia ha sumado a partir del hecho de alimentarse» (González Turmo, 2008; 24).

<sup>53</sup> «... era imprescindible que el médico conociese las propiedades de los alimentos y sus interacciones y sus reacciones con el organismo humano en función de las características del individuo y de los alimentos en cuestión» (García González 2010, 159). Quizás por esta razón existió una amplísima literatura sobre la alimentación y su directa relación con la salud en el mundo griego de la que apenas nos han llegado testimonios directos, si bien en buena medida la recogieron los monasterios, y después los árabes. Merece ser recordada la Escuela de Salerno, desarrollada al amparo de la Abadía de Montecassino, en Italia, que defendió una idea de salud basada en una dieta y una vida armoniosas y equilibradas, y alcanzó gran relevancia en toda Europa entre los siglos VI y XV.

<sup>54</sup> En la cocina romana detectamos ya los ingredientes fundamentales de dicha dieta; un ejemplo más de sabiduría y carácter práctico por parte de esta civilización, en la que, es bien sabido, cimentan las bases más sólidas de la nuestra.

<sup>55</sup> Sobre el cultivo del olivo en el Mediterráneo, y todo lo que conlleva la cultura del mismo, *vid.* el delicioso tratado de M. Rosemblum (1997).

<sup>56</sup> Por solo citar los más extremos de ellos, *vid.* CIL II<sup>2</sup>/7, 329: *Lucius Vibius Polyambus*, sexviro de la colonia Patricia, 90 años. Siglos II-III. Comparte inscripción con su mujer, *Fabia Helpis*, de 70 (Lámina 11); 348: *Valerius Fortunatus*, *homo bonus et artifex marmorarius*, 98 años (segunda mitad del siglo II-inicios del siglo III); 336: *Domitius Isquilinus Graecus*, *magister grammaticus*, 101 años (segunda mitad del siglo II d. C.) (Lámina 12); o 545: Individuo de nombre indeterminado, 106 años, *circum* (Siglo II).

<sup>57</sup> La epigrafía funeraria cordobesa de época romana (y en general la hispana) se encuentra todavía pendiente de un estudio en profundidad que se acerque a ella desde los puntos de vista del soporte, la morfología del mismo o la disección de sus textos desde los puntos de vista humano y sociológico. Uno de los múltiples aspectos que pueden derivarse de la que nos ha llegado es el que tiene que ver con la edad de fallecimiento, partiendo siempre de una premisa: por más que puedan resultar significativas, las personas que dejaron constancia sobre piedra de su paso por la vida y de su muerte fueron solo un pequeño porcentaje del total.

<sup>58</sup> «... biofisiológicos... ecológicos y ambientales... médico-sanitarios y los relacionados con los hábitos de vida o factores de comportamiento» (Pujadas 1996, 423).

desequilibrios entre ellos. Sea como fuere, en la historia del hombre muy pocas cosas suceden porque sí; y mucho menos las que obedecen a la experimentación y a la experiencia, por lo que dejo a cada uno que extraiga sus propias conclusiones <sup>59</sup>.

Lámina 11. CIL II2/7, 329. Córdoba. Epígrafe funerario de Lucius Vibius Polyanthus y su mujer Fabia, fallecidos con 90 y 70 años, respectivamente, en el siglo II d.C



Lámina 12. CIL II2/7, 336. Córdoba. Inscripción funeraria del maestro de Gramática Domitius Isquelinus, muerto con 101 años en la segunda mitad del siglo II d.C., época de mayor auge de la producción, comercialización y consumo del aceite de oliva



Fotografía Centro CIL.

## Referencias bibliográficas

AAVV (1993): *Convivium: el arte de comer en Roma*. Mérida.

AAVV (1998): *Aceite de oliva, sabor y vida*. Córdoba.

AAVV (1999): «Enfermedades y dieta mediterránea»; en Rodríguez Pozo, Á., ed.: *Dieta mediterránea y salud*. Lleida; pp. 81-99.

AAVV (2007): *Tierras del olivo*. Sevilla, catálogo de la exposición.

AAVV (2009): *El aceite de oliva: su obtención y propiedades*. Jaén; 3.<sup>a</sup> edición.

<sup>59</sup> «Dieta y deporte, nutrición y movimiento, constituían los pilares básicos sobre los que se asienta la percepción de la salud y la terapia de la enfermedad [en el mundo clásico]; el desequilibrio entre ellos conducía a la aparición de la enfermedad, mientras que la corrección de tales desequilibrios proporcionaba la salud. Unos principios que se rigen por las pautas que marcan lo que podemos denominar «racionalidad» o sentido común, y que podrían resumirse en moderación y adecuación paulatina a los cambios, evitando siempre los cambios bruscos, y adaptándolos siempre a las condiciones personales del individuo y a su situación temporal, ambiental, geográfica y climática» (García González, 2010; 176). Huelga, pues, todo comentario.

- AAVV (2013): *Nutrición, impulso vital*. Granada, catálogo de la exposición.
- AAVV (2014): *El legado arqueológico griego en la Península Ibérica*. Iberia Graeca, Girona.
- ARNANZ, A. M. (2010): «Las leguminosas del Cerro de la Cruz (Almedinilla, Córdoba). Presencia de *vicia sativa* L. y *vicia ervilia* (L.) willd. en un contexto ibérico»; *Complutum* (11). Madrid; pp. 239-243.
- BALIL, A. (1983): «Un bodegón en mosaico hallado en Marbella»; *Baetica* (6). Málaga; pp. 159-174.
- BALIL, A. (1984): «Un bodegón de mosaico hallado en Marbella (Málaga). II: de la alegoría y el simbolismo a la ornamentación»; *Baetica* (7). Málaga; pp. 109-112.
- BELGIORNO, M. R. (2007): «El aceite de oliva en la prehistoria mediterránea: el caso de Chipre»; en AAVV: *Tierras del olivo*. Sevilla, catálogo de la exposición; pp. 34-49.
- BLÁZQUEZ, J. M. (2007): «El aceite en las religiones de la Antigüedad»; en AAVV: *Tierras del olivo*. Sevilla, catálogo de la exposición; pp. 94-103.
- BLÁZQUEZ, J. M. y REMESAL, J., eds. (2010): «Estudios sobre el Monte Testaccio: Roma»; *V Instrumenta* (35). Barcelona.
- BLÁZQUEZ, J. M.; REMESAL, J. y RODRÍGUEZ, E. (1994): *Excavaciones arqueológicas en el Monte Testaccio (Roma)*. Madrid.
- BERMÚDEZ, M. T.; CÓRDOBA, R. y INFANTE, M. (2009): «Los beneficios del ‘oro líquido’»; *Andalucía Investiga* (28). Sevilla; pp. 3-7.
- BONET, H. y MATA, C. (2002): «Puntal dels Llops. Un fortín edetano»; *Serie de trabajos varios* (99). Valencia.
- BRAUDEL, F. (1985): «Mediterranée»; en BRAUDEL, F., dir.: *La Méditerranée. L'espace et l'histoire*. Paris.
- FERNÁNDEZ MARTÍNEZ, C. (2007): «*Carmina latina epigraphica* de la Bética romana. Las primeras piedras de nuestra poesía»; *Serie ligüística* (32). Sevilla.
- DELGADO, F. (2004): *Aceite de oliva, historia, religión, gastronomía*. Córdoba.
- FISCHLER, C. (1996): «El modelo alimentario mediterráneo: mito y/o realidad»; en MEDINA, X., ed.: (1996a): *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona, Institut Català de la Mediterrània; pp. 361-376.
- GARCÍA CARDIEL, J. (2011): «Reflexiones en torno al banquete funerario ibérico»; *Arys* (9). Madrid; pp. 119-153.
- GARCÍA GONZÁLEZ, J. A. (2010): «Dieta y salud en época clásica»; *Baetica. Estudios de Arte, Geografía e Historia* (32). Málaga; pp. 157-176.

- GARCÍA SÁNCHEZ, E. (2007): «Aceitunas y aceite de oliva en la tradición culinaria andalusí»; en AAVV: *Tierras del olivo*. Sevilla, catálogo de la exposición; pp. 136-147.
- GARCÍA Y BELLIDO, A. (1976): *España y los españoles hace dos mil años según la «Geografía de Strabon*. Madrid.
- GARRIDO, L.; HERNÁNDEZ, S. y ZAMBRANA, J. F. (2007): «Historia del aceite de oliva y el olivar»; en AAVV: *Tierras del olivo*. Sevilla, catálogo de la exposición; pp. 260-271.
- GÓMEZ BELLARD, C. y GUÉRIN, P. (1994): «Testimonios de producción vinícola arcaica en el Alt de Benimaquía (Denia)»; *Huelva Arqueológica* XIII (2). Huelva; pp. 9-31.
- GONZÁLEZ REYERO, S., ed. (2012): *Iberos. Sociedades y territorios del Occidente mediterráneo*. Madrid.
- GONZÁLEZ TURMO, I. (2008): «La alimentación y la dieta mediterránea, patrimonio cultural inmaterial»; en GONZÁLEZ TURMO, I.; MATAIX, J.: *Alimentación y Dieta Mediterránea. Andalucía ante la convocatoria para su salvaguarda como patrimonio cultural inmaterial*. Sevilla; pp. 15-78.
- GONZÁLEZ TURMO, I. y ROMERO DE SOLÍS, P., eds. (1993): *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla.
- GONZÁLEZ TURMO, I. y MATAIX, J. (2008): *Alimentación y Dieta Mediterránea. Andalucía ante la convocatoria para su salvaguarda como patrimonio cultural inmaterial*. Sevilla.
- HUICI, A. (1966): *Traducción de española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebí*. Madrid.
- IZQUIERDO, I. (2012): «Mujeres y plantas en el imaginario ibérico de la muerte»; en PRADOS, L., ed.: *La Arqueología funeraria desde una perspectiva de género*. Madrid; pp. 277-298.
- KEYS, A. y KEYS, M. (2008): *Comer bien, sentirse bien. La receta Mediterránea*. Barcelona.
- LAGÓSTENA, L. G. (2009): «Productos hispanos en los mercados de Roma: en torno al consumo de aceite y de salazones de *Baetica* en el Alto Imperio»; en ANDREU, J.; CABRERO, J.; RODÁ, I., eds.: *Hispaniae. Las provincias hispanas en el mundo romano*, Documenta 11, ICAC, Tarragona, pp. 293-307.
- MARCH, L. y RÍOS, A. (1998): *Aceite de oliva, vida y cultura*. Madrid.
- MARTÍNEZ ENAMORADO, V. (2007): «'Aceite que viene de tierra de moros': algunos datos sobre la comercialización del aceite de oliva andalusí»; en AAVV, *Tierras del olivo*. Sevilla, catálogo de la exposición; pp. 168-175.
- MATA ALMONTE, E. (2005): «Excavaciones Arqueológicas en el yacimiento de Fuente Grande, Alcalá del Valle (Cádiz)»; *AAA'2002* (Vol. III.1). Sevilla; pp. 47-62.

- MATAIX, J. (2008): «La dieta mediterránea: modelo universal de salud»; en GONZÁLEZ TURMO, I.; MATAIX, J.: *Alimentación y Dieta Mediterránea. Andalucía ante la convocatoria para su salvaguarda como patrimonio cultural inmaterial*. Sevilla; pp. 81-172.
- MEDINA, X., ed. (1996a): *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona, Institut Català de la Mediterrània.
- MEDINA, X., ed. (1996b): «Alimentación, dieta y comportamientos alimentarios en el contexto mediterráneo»; en MEDINA, X., ed.: (1996a): *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona, Institut Català de la Mediterrània; pp. 21-44.
- MONTANARI, M. (1996): «El papel del Mediterráneo en la definición de los modelos alimentarios de la Edad Media: ¿espacio cultural o mar fronterizo?»; en MEDINA, X., ed. (1996a): *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona, Institut Català de la Mediterrània; pp. 73-79.
- NEGUERUELA, I. (1990): *Los monumentos escultóricos ibéricos del Cerrillo Blanco de Porcuna (Jaén). Estudio sobre su estructura interna, agrupamientos e interpretación*. Madrid.
- PEÑA CERVANTES, Y. (2010): *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania*; Documenta (14). Tarragona, ICAC.
- PIERA, J. (1996): «El Oriente de Al-Ándalus, una cocina de frontera»; en MEDINA, X., ed. (1996a): *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona, Institut Català de la Mediterrània; pp. 109-126.
- POLYMÈROU-KAMILAKIS, A. (2007): «La cultura del olivo en el mundo griego»; en AAVV: *Tierras del olivo*. Sevilla, catálogo de la exposición; pp. 224-233.
- POSAC, C. (1972): «La villa romana de Marbella»; *NAH. Arqueología* I. Madrid. Láms. I-XII; pp. 83-112.
- PUJADAS, I. (1996): «Las relaciones entre el nivel de esperanza de vida y la alimentación mediterránea», en Medina, X. (Ed.). (1996a): *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona, Institut Català de la Mediterrània; pp. 421-428.
- PUJOL-PUIGVEHÍ, A. (1996): «La alimentación en tierras catalanas en la Antigüedad: su carácter mediterráneo»; en MEDINA, X., ed. (1996a): *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona, Institut Català de la Mediterrània; pp. 57-72.
- REMESAL, J. (2007): «El aceite bético en el imperio romano»; en AAVV: *Tierras del olivo*. Sevilla, catálogo de la exposición; pp. 66-81.
- REMESAL, J. (2011): *La Bética en el concierto del Imperio romano*. Madrid, Real Academia de la Historia.
- RODRÍGUEZ ALMEIDA, E. (1984): *Il Monte Testaccio: ambiente, storia, materiali*. Roma.



- RODRÍGUEZ NEILA, J. F. (1994): «El epígrafe *CIL* II, 2242 –*Corduba*– y las *locationes* de propiedades públicas municipales»; en GONZÁLEZ ROMÁN, C., ed.: *La sociedad de la Bética. Contribuciones para su estudio*. Granada; pp. 425-460.
- RODRÍGUEZ NEILA, J. F. (2005): «*Tabulae Publicae*»; *Archivos municipales y documentación financiera en las ciudades de la Bética*. Madrid, Monografías de Derecho Romano.
- RODRÍGUEZ POZO, Á., ed. (1999): *Dieta mediterránea y salud*. Lleida.
- RODRÍGUEZ-ARIZA, M. O. y MONTES, E. (2007): «Origen y domesticación del olivo en Andalucía (España) a partir de los hallazgos arqueológicos de *Olea Europea L.*»; *I Congreso de Cultura del Olivo*. Jaén; pp. 221-243.
- ROSENBLUM, M. (1997): *La aceituna. Vida y tradiciones de un noble fruto*. Barcelona.
- SÁEZ, P. (1991): «Consideraciones sobre el cultivo del olivo en la Bética hispano-romana. Aspectos económicos y sociales»; en GONZÁLEZ ROMÁN, C., ed.: *La Bética en su problemática histórica*. Granada; pp. 277-297.
- TORRADO, LL. (1997): *La dieta mediterránea. Consejos, recetas y principios prácticos para su salud diaria*. Barcelona.
- TRILLO, C. (2007): «El olivo en al-Andalus: tradición latina e islámica»; en AAVV: *Tierras del olivo*. Sevilla, catálogo de la exposición; pp. 104-115.
- VALENCIA, R. (2007): «El monte de los olivos»; en AAVV: *Tierras del olivo*. Sevilla, catálogo de la exposición; pp. 116-123.
- VAQUERIZO, D. (2010): *Necrópolis urbanas en Baetica*. Tarragona-Sevilla.
- VAQUERIZO, D. (2011): «De especie silvestre (kótinós) a olivo sagrado (élaíos). Notas sobre el cultivo del olivar, la producción, la comercialización y el consumo de aceite de oliva en el Mediterráneo antiguo»; *Boletín de la RAEX* (vol. XIX). Badajoz; pp. 591-673.
- VAQUERIZO, D.; QUESADA, F. y MURILLO, J. F. (2001): *Protohistoria y Romanización en la Subbética Cordobesa. Una aproximación al desarrollo de la Cultura Ibérica en el Sur de la actual provincia de Córdoba*. Sevilla.
- VIGUERA, M. J. (2007): «Olivo y aceite en textos andalusíes»; en AAVV: *Tierras del olivo*. Sevilla, catálogo de la exposición; pp. 148-167.
- VILLEGAS, A. (2001): *Gastronomía romana y dieta mediterránea. El recetario de Apicio*. Córdoba.