

AB OVO AD MALA: COCINA Y ALIMENTACIÓN EN EL ARAGÓN ROMANO

por

MIGUEL BELTRÁN LLORIS

I. INTRODUCCIÓN: PROBLEMAS Y LAGUNAS DE LA COCINA Y LA ALIMENTACIÓN ROMANA EN ARAGÓN

Un primer acercamiento a la cocina y la alimentación romana en Aragón, renunciando a las generalidades, muy numerosas, debe hacerse principalmente a partir de las fuentes arqueológicas, aún teniendo en cuenta que la arqueología ecológica del periodo romano en nuestro territorio, resulta una perfecta desconocida. Arqueobotánica y arqueozoología deben convertirse en los puntales que garanticen el conocimiento de nuestro pasado romano desde una óptica nueva.

Metodológicamente y para poder establecer unas bases de partida, debería abordarse el presente estudio conjugando diversos parámetros:

1. Arqueología de los espacios rurales (el hábitat rural).
2. Restos arquitectónicos relacionados con la cocina y los alimentos.
3. Iconografía.
4. Objetos relacionados con la cocina y los alimentos.
5. Restos óseos vegetales y animales.
6. El espacio del consumo.

Dadas las enormes carencias en este campo, observaremos como el conocimiento detallado de la vajilla y recipientes relacionados con los

alimentos y su consumo es uno de los medios imprescindibles para interpretar y reconstruir los modos y formas de la alimentación hispanorromana en Aragón.

Estos materiales se escalonan en seis niveles, según la función que desempeñan, desde el transporte de los productos (ánforas, odres, toneles, botellas, etc.), el almacenamiento y conservación (ollas, ánforas, etc.), la preparación de alimentos en la que éstos se mezclan, machacan, trituran o se someten a diversas manipulaciones (mortero...), la transformación o cocción mediante calor húmedo (*olla*, *caccabus*, *patella*), mixto (*sartago*, *patina*), o seco (*patina*), la presentación en la mesa (platos, jarras, etc.) y finalmente el consumo, bebido (copa, cubilete, taza) o comido (escudilla, plato).

En toda lógica unas conclusiones mínimas deberían desarrollar el análisis completo de los productos consumidos, los medios de riqueza y su entorno material, circunstancias que pueden derivar en un trabajo de enormes dimensiones cuyas primicias ofrecemos ahora a la Academia Aragonesa de Gastronomía, aspirando así a cumplir este obligado rito de tránsito desde mi condición de catecúmeno¹.

La ausencia de trabajos relativos al análisis de los oligoelementos presentes en los restos óseos de la época, nos impide obtener conclusiones relativas a la dieta, análogas a las ya obtenidas por ejemplo en Numancia, donde se ha podido deducir que dos tercios de la misma tenían procedencia vegetal (cereales, frutos secos, bellotas, vegetales verdes, tubérculos) y un tercio proteínas animales.

II. ARQUEOLOGÍA DEL ESPACIO RURAL

1. EL HÁBITAT RURAL

Es un hecho comprobado la inexistencia en nuestro territorio de excavaciones íntegras de casas y establecimientos rurales, circunstancias que impiden una aproximación a los espacios dedicados a los animales

¹ Se justifica así el no desarrollo y discusión de algunos puntos que podrían alargar desmesuradamente estas líneas, y cuyo detalle y ampliación dejamos para otro lugar, aunque ofrezcamos al final un breve elenco bibliográfico.

y a las cosechas. La gran cantidad de puntos conocidos sólo a través de prospecciones superficiales y excavaciones parciales imposibilita progresar en dicho sentido y provoca, por ejemplo, el que la mayor parte de los conjuntos identificados de época bajoimperial, haya sido interpretada ya como «establecimientos o explotaciones rurales» o bien como «santuarios-monasterios»².

1.1. LA VILLA, HÁBITAT Y ESPACIO AGRARIO

Carecemos de información sobre las dimensiones de las propiedades y explotaciones agrícolas del territorio aragonés, salvo la excepción de la propiedad que Marcial recibió de Marcela en *Bilbilis* (Mart. XII, 18 y 31). Este *fundus*, regentado por un *vilicus*, tenía bosques y prados, fuentes y un acueducto, además de un jardín y el correspondiente estanque. En la determinación de las atribuciones de superficies a cada uno de los dominios agrícolas resultan inestables las conclusiones, por más que se hayan aventurado superficies de 150 hectáreas para determinados *fundi* altoimperiales³. El escaso número de establecimientos bajoimperiales y las distancias medias entre los mismos, ha dado pie para hablar de grandes propiedades en el campo aragonés en dicho momento, siendo tentadora, a título de hipótesis, la asociación de grandes conjuntos de edificios rurales (la Malena —Azuará—, Villa *Fortunatus* —Fraga—, Rienda —Artieda de Aragón—...) con supuestos «latifundios».

1.2. EL SISTEMA AGRARIO. EL REGADÍO

Se observa la gran preocupación de Roma por la puesta en valor del territorio del valle del Ebro y la explotación de sus recursos naturales, mediante el aprovechamiento de los caudales de agua existentes, sin los cuales resultaban imposibles muchos de los cultivos agrícolas⁴.

² Actualmente se registran en el territorio aragonés 1.107 asentamientos rurales, de los cuales la práctica totalidad corresponde a la época Altoimperial, mientras que el 11% (105 yacimientos), se fecha entre la segunda mitad del s. IV y la primera mitad del V d. C. Todos se sitúan en los terrenos que permiten el mejor aprovechamiento agrícola.

³ Los localizados en Mora de Rubielos, por ejemplo.

⁴ La constatación de gran número de canales, presas y otros medios destinados al aprovechamiento del agua en la España seca, entra de lleno en el tipo de técnicas agrícolas mediterráneas que Roma favoreció para la explotación del suelo, como hizo en el Norte de África, Egipto o Siria.

El canal sosinestano, nombrado en el «Bronce de Contrebia» se inscribe en la intensa colonización a que fue sometido el valle del Ebro en el s. I a. de C., en cuyo ámbito inmediato se localizan importantes centuriaciones que sentaron las bases de la explotación agrícola en régimen de regadío tradicional⁵. No existen sin embargo, referencias directas escritas sobre los cultivos de regadío en el valle del Ebro, a excepción del ejemplo bilbilitano o de las vecinas y afamadas berzas de *Tritium Magallum* (Tricio) (Plinio *NH*, III, 27)⁶.

Tradicionalmente los cultivos relacionados con el regadío fueron las hortalizas y frutas, cuyas referencias literarias sin embargo aluden a otros lugares hispánicos⁷. Son significativos los elogios que dedicaron los autores árabes como al-Udri, tanto al paisaje agrario zaragozano, como al de Huesca, haciéndose lenguas del suelo y calidad de los frutales de Zaragoza y alabando los setos, frutales, manzanas, peras, acerolas y nísperos oscenses.

Deben tenerse en cuenta los numerosos ejemplos de villas y presas existentes en Aragón dedicadas a usos agrícolas. Sirve de ejemplo la acequia de Almonacid-Belchite-Nuestra Señora del Pueyo, en uso hasta nuestros días desde la etapa romana, que no es un *unicum* en *Hispania*⁸.

⁵ La división del territorio de acuerdo con las necesidades de las ciudades parece un hecho y el trabajo de los agrimensores, aunque nos falten elementos epigráficos, está claro en el entorno de determinados asentamientos, que jerarquizaron grandes extensiones de cultivos. La temprana centuriación de amplios territorios en el valle del Ebro está patente en la cronología pompeyana de determinados catastros como ha insistido Ariño a propósito de *Osca* en el ámbito aragonés. A este ejemplo se añaden los de *Pompaelo* (Pamplona) e *Ilerda* (Lérida). Más tarde han de situarse las acciones de la *Colonia Lepida*, aunque no han podido reconocerse sobre el terreno, y posteriormente *Gracurris* (Augusto) en el ámbito riojano y *Caesaraugusta* a través de las centuriaciones de época de Augusto y Tiberio.

A este momento colonizador se añaden las fundaciones republicanas de comienzos del s. I a. de C., centros de nombre desconocido que ha descubierto la arqueología, establecimientos en llano, obedeciendo a formas urbanas romanas e integrando en su radio de acción importantes extensiones de cultivo del valle: La Caridad de Caminreal, La Cabañeta del Burgo de Ebro, la Corona de Fuentes de Ebro e incluso Durón de Belmonte.

⁶ Aunque es problemático establecer extrapolaciones, hemos de considerar las referencias a las *vides capitate* de la Bética, que Columella aconsejaba que fuesen de riego, o bien los suelos estancados por la abundancia del riego que menciona Plinio a propósito de la vendimia en *Hispania*, o las referencias a los suaves ríos hispánicos, aptos para regar las vides según Justino (XLIV, 1, 7). Extrañamente no se mencionan ni los cereales ni el olivo entre los cultivos de regadío.

⁷ Lechugas gaditanas, alcachofas cordubenses y de *Carthago Noua*, higos, peras numantinas, higos de Sagunto o cerezas lusitanas.

⁸ Habida cuenta de los numerosos paralelos que se han conservado en otros puntos: Acequia Condal de Barcelona, la del Diable del río Mijares en Castellón, etc.

En la margen derecha del valle del Ebro el arraigo del sistema del regadío fue intenso en la etapa musulmana, implantación que se explica partiendo de la preexistente red de aguas creada por los romanos.

Según los catastros conocidos el territorio centuriado en el valle del Ebro, tuvo en *Caesaraugusta* 25.621 has y en *Osca* 11.360 has⁹, territorios puestos en cultivo salvo las parcelas que se dedicaron a la explotación de los recursos forestales. A estos cálculos se añaden los territorios de los núcleos asociados a canalizaciones de agua como el ejemplo de Nuestra Señora del Pueyo de Belchite que afecta a unas 6.000 has. Según los valores asignados en el Ebro las parcelas se establecieron entre 15 y 20 *actus*¹⁰.

2. LA CEREALICULTURA

2.1. LOS ÚTILES DE TRABAJO

Entre los distintos instrumentos de preparación y siembra (azadones, legones, layas, alcotanas o agujadas) los restos de arados y sus representaciones iconográficas, son los más expresivos, servidos especialmente por el arado dental, bien documentado, iconográficamente, en determinados yacimientos aragoneses desde el s. I a. de C.¹¹. Los restos materiales son más escasos, limitándose a fragmentos de rejas de hierro de San Antonio de Calaceite y Azaila (s. II a. C.).

El mundo ibérico era capaz de conseguir unas cosechas idóneas, para garantizar la supervivencia de sus poblaciones y para ejercer el comercio con los excedentes. El uso generalizado del hierro y el instrumental especializado apropiado, permite la acción sobre amplias superficies, así como los sistemas de abono y regadío. Sobre este panorama, Roma aplicará sus principios, consiguiendo una notable mejora en el sistema productivo, en el que los cereales se situarán en la base de su cadena alimenticia¹².

⁹ En la vecina *Calagurris* 6.043 has.

¹⁰ 1 *actus* = 120 pies itálicos, 35 metros. Las parcelas tendrían entre 525 y 700 m. de lado.

¹¹ Como la representación grabada de la Romana (La Puebla de Híjar) (s. I a. C.), las conocidas representaciones en vasos pintados de Azaila y Alcorisa o bien en las monedas ibéricas de *sedeisken* (Azaila?), así como en las emisiones monetarias de la colonia *Celsa* y la propia *Caesaraugusta*.

¹² Tanto en la ración del soldado (harina de trigo), como del esclavo (dos panes, 660 grs. diarios en invierno y 990 grs. en verano para los trabajos no pesados).

Peor información tenemos sobre los instrumentos de recogida (hoces, podaderas...) y acarreo (horcas).

2.2. LOS CEREALES

El valle del Ebro se distinguió en la producción cerealista desde la etapa ibérica. Las primeras referencias escritas aluden a la riqueza triquera de toda la *Citerior* y a la conservación del grano en silos. Según el testimonio de César, las tierras de los calagurritanos [*fibularenses*], oscenses y jacetanos, eran productoras de trigo. Antes, Escipión (Apiano, *Iber*: 87) a su marcha contra Numancia, desde el valle del Ebro, en el 134 a. de C., hizo cortar el grano verde para usarlo como forraje. Están además los *putei* que menciona Varrón *in agro Carthaginensi et Oscensi in Hispania Citeriore* (1, 57, 2) para almacenar el grano, y desde el punto de vista arqueológico el *horreum* de *Contrebia Belaisca* o los almacenes de *Arcóbriga*, además de las noticias epigráficas sobre los hórreos de *Caesaraugusta* y otros silos.

En la Edad del Hierro, se ha identificado la presencia de semillas de trigo en el Cabezo de la Cruz (La Muela, Zaragoza) y en los Castellares de Herrera de los Navarros¹³.

La cebada (*hordeum vulgare*), que consigue una aclimatación importante en todo tipo de suelos, formó parte de los cultivos cerealistas, tanto para la alimentación humana como para la animal. Se conservan pruebas de su presencia desde la Primera Edad del Hierro (variedad desnuda) en determinados poblados celtibéricos¹⁴ y de la avena (silvestre o cultivada) en el Cabo de Andorra (Segunda Edad del Hierro)¹⁵.

El mijo (*Panicum/setaria*) registra su presencia desde la Primera Edad del Hierro en el poblado celtibérico de El Castellar (Berruoco, Zaragoza) y conocemos, del s. IV de la Era una representación en el calendario agrícola de la *Villa Fortunatus* de Fraga, en la alusión al mes de mayo. Esta planta fue especialmente empleada como forrajera para los animales¹⁶. En época de carestía, con el mijo podía fabricarse el pan, así como gachas.

¹³ *Triticum aestivum/durum* como especie mayoritaria y *triticum spelta* y *triticum dicocum*, almacenadas para su consumo antes de su carbonización.

¹⁴ El Castellar (Berruoco, Zaragoza), y el Cabezo de la Cruz (La Muela, Zaragoza), así como en el Cabo de Andorra (Teruel), de la Segunda Edad del Hierro (variedad vestida).

¹⁵ Ésta pudo dedicarse al consumo humano, tanto como al animal.

¹⁶ Columella (*De agr.* VI, III, 2-3).

De la molienda al almacenaje

Sirven de modelo en Aragón, los molinos rotatorios de Las Coronas (Pallaruelo, Huesca)¹⁷, que exigían piedras duras y con granos. Estos ejemplos documentan el procesado tanto de la bellota como del cereal, según ilustran los análisis de silicofitolitos y almidones en molinos de Numancia¹⁸. Este tipo de molino presenta una gran capacidad de producción.

Los productos elaborados

Los purés (*pultes*) a base de harinas de trigo o mijo o sémolas de trigo, hervidas en agua, y leche, e incluso caldo, constituían una parte básica de la alimentación de las poblaciones agrícolas y urbanas de bajo poder adquisitivo. Se trata de la *puls* guisada en *ollae* de amplia abertura y en *caccabus*. Estos «purés» fueron variados según los ingredientes: de mijo (*fitilla*), harina de almidonero (*farratum*), de fécula, pan, queso, miel, huevos (*punica*).

La *puls* se consumió en vasos específicos, *pultari*¹⁹, cuya forma no se ha podido identificar. La *polenta* se fabricó como las *pultes* de trigo (en *olla*, *caccabus*), pero tomando como base la cebada, a veces mezclada con mijo y de consistencia especialmente líquida.

El pan se hizo con harina de trigo, pero también se produjo a partir de la cebada y del mijo, empleándose los mismos términos tanto para el pan hecho en la casa como el elaborado por el *pistor*. La única panadería identificada se conoce en la Colonia *Celsa*.

3. HORTICULTURA

Base importante de la alimentación romana y ya presentes en la península ibérica desde la prehistoria, las leguminosas fueron en

¹⁷ Son dos *catillus* de orejas verticales, de pequeñas dimensiones, para ser movidos por el hombre sin duda, confeccionados en basalto leucítico y la base para apoyo de una *mola*, confeccionada en leucoadamellita (de los granitoides del Pirineo axial), siguiendo las normas de la época. La base, *meta molendaria*, presenta una forma convexa (cónica) en cuya cúspide un agujero, permitía el giro de un eje vertical que se articulaba con una armadura externa que sustentaba la pieza superior del molino, la volandera o *catillus*, con forma de doble cono enfrentado. En esta pieza, el cono superior actuaba de tolva, encajándose el inferior en la *meta*.

¹⁸ Los análisis sobre silicofitolitos y almidones en molinos rotatorios de Numancia, han dado como uso principal el procesado de la bellota en primer lugar y de cereal a continuación. Las muelas de arenisca, planas, sin estrías y de notable grosor se usaron para las bellotas. Las de arenisca, conglomerados y a veces calizas, de menor grosor y planos inclinados se destinaron al cereal.

¹⁹ Así se nombran en los grafitos de las cerámicas de la Graufesenque (Galias).

aumento durante la etapa ibérica, muy posiblemente alternando con los cereales que se beneficiaban así de la rica presencia de nitrogenados en aquéllas. La combinación de ambas garantizaba el consumo de los aminoácidos esenciales en la dieta.

De la Primera Edad del Hierro se ha identificado en el poblado del Castellar (Berrueco, Zaragoza) el yero (*vicia ervilia*) y la veza (*vicia sativa*, var. *nigra*), cuyo consumo en las comunidades celtibéricas se dio en forma de sopas, potajes o harinas. De las hortalizas solo se ha documentado la calabaza a partir de su representación en el calendario agrícola de la *Villa Fortunatus* de Fraga, asociada al mes de junio y figurada en forma sumaria, mediante una hoja de nervios radiales, con los zarcillos especiales de una planta trepadora y el fruto colgando.

El cardo ilustra el mes de septiembre en el mosaico de Fraga, caracterizado como un vegetal de color grisáceo, espinoso con hojas apuntadas y frutos semejantes a una alcachofa, notas que se refieren sin duda al tipo comestible al que se refirió Plinio.

Entre los frutales el granado, documentado desde la época ibérica (¿cultivado o silvestre?), se conoce en el calendario agrícola de la *Villa Fortunatus* de Fraga (*punica granatum L.*). Además de su valor como significante simbólico de la semilla y de la capacidad de germinación que se quiere evocar, o bien su relación con el mundo infernal, esta representación permite añadir un producto más a la panoplia conocida, sin que sea posible discernir a cual de las nueve variantes de acidez que cita Plinio (*NH*, XIX, XLII, 152-153), se refiere el ejemplo presente.

El melocotón (*malum persicum*) conocido en Roma desde comienzos del s. I de la Era, aparece en dos representaciones; una en bodegón pintado inédito (época tiberiana) de la Colonia *Celsa*, y otra en el mosaico de la *Villa Fortunatus*, en un ramo que tiene dos hojas lanceoladas y en el medio el fruto de color pardo amarillento. Es evidente su consumo normalizado, según muestran los distintos hallazgos en el Occidente romano, a pesar de sus cualidades (sin olor y jugoso) que no debieron parecerse en nada a los productos actuales.

Figura una morera (*Morus nigra L.*) en el calendario de Fraga, representada como un árbol dotado de los característicos frutitos rojizo-negrucos, que caen a los pies de una corza o cervatilla y que dan un fruto temprano tras las cosechas de cereales. Las moras solían comerse a los postres.

En el mismo mosaico de Fraga, las frambuesas se representan como frutos de color rojo, de forma redondeada y apariencia esférica. Como señala André,

no está atestiguado el consumo de las frambuesas (*Rubus idaeus L.*) en los textos, pero aparece acompañado de higos en un bodegón de Pompeya.

Finalmente entre las especies silvestres, la bellota, conocida desde la Segunda Edad del Hierro a partir de impresiones vegetales sobre adobes de El Cabo (Andorra, Teruel), debió ser un alimento común en nuestro territorio.

III. LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

1. LA CAZA

Entre las aves conocemos el zorzal (*turdus philomelus*), de plumaje pardo y pecho moteado de manchas rojizas, según ha identificado D. Fernández en el mosaico de la *Villa Fortunatus*, en el que volvemos a encontrar diversos tipos de aves palmípedas²⁰, además de un faisán de cuerpo claro marchando a derecha, que se suma a una representación de pavo real y a otra de perdiz, animal habitual en los yacimientos holocénicos de la Península ibérica y la especie que más individuos ha proporcionado en los niveles ibéricos de los Castellazos de Mediana de Aragón.

Los caracoles, también muy apreciados fueron ciertamente consumidos en la etapa que nos ocupa en *Celsa* y aún antes se documentan en el valle del Ebro (Azaila).

La colonia *Celsa* nos ha dado una información privilegiada. Entre los animales salvajes, toma el primer lugar el conejo, que se sitúa en el 19% de índice de presencia, por más que su aporte cárnico le coloca en un lugar ciertamente inferior. Su consumo, no obstante, fue alto en todos los periodos de la Casa de los Delfines. Esta especie está seguida a gran distancia por la liebre, el ciervo y el corzo, en conclusiones que se corroboran en *Caesaraugusta*. Los dos primeros, conejo y liebre, se criaban en los *leporaria* en una condición semilibre. La liebre, como el conejo se representan en el calendario agrícola de la *Villa Fortunatus* de Fraga²¹.

²⁰ Una con plumaje azul verdoso y amarillento, en alas y parte superior del cuerpo y gris azulado en el pecho. Estira el cuello para picotear un cesto con frutas, sin que se aprecie el detalle de la cabeza. Un segundo pato picoteando un cestillo con frutas, se aprecia a la derecha en la misma composición musiva y más adelante.

²¹ La primera como referencia al mes de abril y la llegada de la primavera.

2. AVES DE CORRAL

Se documentan muy escasos restos de gallinas, ya conocidas en la península desde el siglo VIII a. C., introducidas por los fenicios y sus rutas comerciales y presentes en numerosos yacimientos aragoneses de la Segunda Edad del Hierro²². En la colonia *Celsa* y en *Caesaraugusta*, se han encontrado en época de Tiberio, además de las palomas, utilizadas las primeras sobre todo para los huevos y de supuesto escaso éxito en los recetarios de cocina. La presencia de la gallina en nuestras poblaciones se admite como un indicio de «iberización», o en algunos casos, de romanización.

3. LA CARNE. ACTIVIDAD GANADERA

El registro arqueológico tiene valores relativos atendiendo a las características de los instrumentos o útiles de esta actividad, permitiendo su existencia constatar los datos que obtenemos por otras fuentes. Se conocen elementos para el control del ganado (cencerros, esquilas, ganchos de pastor), la carnicería (ganchos, castraderas) y sobre todo relacionados con la lana en forma de tijeras de esquilar²³.

Otros instrumentos se relacionan con el curtido de pieles, aunque están pendientes de estudio detenido (chiflas, cuchillas, agujas, punzones y tijeras de pequeño tamaño).

En cuanto a los espacios relacionados con la actividad ganadera, fuera de la cochinería conocida en *Celsa*, no se documentan otros ámbitos.

4. HUEVOS Y LECHE

De los productos de procedencia animal los huevos estuvieron en primera línea y su uso se comprueba desde la etapa prehistórica, según documentan la necrópolis de Azaila y posteriormente los hallazgos de ofrendas de huevos de gallina en los enterramientos infantiles de la *Colonia Celsa* en época de Augusto, o en la jarra sellada con huevos de *Caesaraugusta*, en nivel flavio.

En la Edad del Bronce se documentan vasos acampanados y con perforaciones múltiples, a los que se les ha atribuido el valor de ence-

²² Niveles ibéricos de los Castellazos de Mediana de Aragón, por ejemplo.

²³ Ejemplares de grandes dimensiones, 25 cms, sobresalientes en la Casa de *Likine* en Caminreal.

llas o queseras²⁴. Estos recipientes sirvieron básicamente para separar el suero de la leche, precipitando la caseína y obteniéndose el requesón. En la época romana fueron las ovejas y las cabras, además de las vacas, las que suministraron la leche para la confección del queso (*caseus*) y la mantequilla (*butyrum*).

No hemos identificado los recipientes para producir la mantequilla, cuya tradición se atestigua en la sociedad ibérica. El queso formó parte importante de la dieta romana, consumido en sus formas dura o blandas y conocemos el proceso de su fabricación a partir de los textos de los agrónomos, así como la serie de aditivos que podía recibir, que originaban una buena variedad de productos. Sin embargo no hemos descubierto restos de su tecnología en Aragón.

La presencia en *Caesaraugusta* de abundantes restos óseos de cápridos y vacunos adultos, abona el empleo de estos animales por sus aptitudes productoras de leche.

5. LOS PRODUCTOS DEL AGUA

5.1. LA PESCA

La ausencia de análisis de la ictiofauna agrava las consideraciones sobre esta parcela de la alimentación romana en Aragón, que solo se enriquece con la red de pesca de *Caesaraugusta* y la presencia de determinadas pesas asociadas a los mismos mecanismos.

Los moluscos, ricos en minerales de hierro y con trazas de vitaminas y oligoelementos, se han documentado en la colonia *Celsa*. Así se contabilizan las ostras (*ostrea edulis*)²⁵, que Apicio incluye entre los ingredientes más delicados de la mesa. De consumo directo fue también el mejillón de río, predominante en *Celsa* y cuya calidad debió ser apreciada en contraste con su homólogo marino (*musculus*) que Marcial menciona como un producto inferior. También se han identificado la vieira y (destinados fundamentalmente a dar gusto a determinados platos) las especies menores (berberechos, chirlas, caracoles de mar y almejas).

²⁴ Aunque también se ha sugerido que sirvieran para evitar el desbordamiento de la leche en el momento de la cocción.

²⁵ También presentes en el *Municipium Turiaso*.

6. CONTEXTO GENERAL Y FAUNA ANIMAL

No abundan los estudios de fauna en yacimientos de época romana en la península ibérica, especialmente en el valle del Ebro. Las referencias más inmediatas nos sitúan en restos de la época ibérica clásica, como Herrera de los Navarros, o de comienzos del s. I a. de C. en el Castillejo de la Romana (La Puebla de Híjar), o de la época de Augusto en *Caesaraugusta*, además de los resultados de *Bursau*, escalonados entre el s. I a. de C. y el VII d. de C.²⁶.

Es significativo en *Celsa* el predominio de los suidos (en la Casa de los Delfines), que coincide con el comprobado en otros yacimientos, como *Caesaraugusta* y determinadas ciudades itálicas (Pompeya, Ostia, Capua, etc.). Esto evidencia una cría intensiva del cerdo para surtir los mercados urbanos. El detenido examen de numerosos emplazamientos romanos de Britania, Germania y la Galia llevado a cabo por King ha demostrado un importante porcentaje de bóvidos y de suidos, siendo escasos los ovicaprinos que parecen predominantes en los niveles más bajos de romanización (ciudades pequeñas, *vici*, *villae*... establecimientos indígenas).

Este predominio de los ovicaprinos se atestigua también en los establecimientos indígenas del valle del Ebro. Juslibol evidencia la abundancia de pequeños rumiantes en los estratos iberorromanos y otro tanto se documenta en el Castillejo de la Romana, en la cuenca del Aguas Vivas, en el s. I a. de C., o en fecha más antigua en Los Castellares de Herrera de los Navarros, al igual que en *Bursau*, (bóvidos y ovicaprinos), o en Los Castellazos de Mediana en donde destaca el ovicaprino, seguido del bovino en la Edad del Hierro I y el de cerda en el ibérico, presentándose los animales salvajes como un complemento cárnico. Se conforma un modelo de pastoreo de ovicaprino y explotación de productos secundarios derivados que se transmitió a las sociedades en vías de romanización.

²⁶ Ciertos yacimientos del valle del Ebro nos proporcionan interesantes puntos de referencia. Así, el castro de Berbeia en Barrio (Alava) tiene el interés de mostrarnos la evolución de un yacimiento desde el siglo V a. de C., hasta la Edad Media, con un importante consumo de vaca, cabra/oveja y cerdo. En la etapa romana, destacan los bóvidos seguidos, con porcentajes semejantes, los ovicaprinos y los suidos.

Más interés tiene en nuestro territorio el ejemplo de *Tarraco*, aunque de época tardía, s. V d. de C. Presentan buenos términos de comparación, fuera de *Hispania*, los yacimientos de la Bourse (Marsella), y cronológicamente, en Italia la villa de Settefinestre en su fase I (de César hasta los flavios), los niveles del s. I e inicios del II d. de C. de las termas del Nuotatore de Ostia, o los correspondientes a la primera mitad del s. I de Pompeya.

Parece efectivamente que los suidos juegan un papel secundario en medios indígenas o de tradición indígena²⁷, en conclusiones que se amplían al ámbito céltico en las Galias, en donde observamos una presencia superior de los ovicaprinos, en los yacimientos de los siglos II y I a. de C., de cuya explicación no pueden olvidarse las causas culturales²⁸.

No insistiremos ahora en las fuentes genéricas sobre *Hispania*, que hacen cumplidos elogios de la cabaña ovicaprina que parece generalizada en la cultura ibérica levantina, mientras que el cerdo, compañero habitual de la economía agrícola desarrollada solo se irá implantando con fuerza de la mano de Roma.

IV. LAS BEBIDAS

1. EL VINO

1.1. LOS ANTECEDENTES. LOS LAGARES IBÉRICOS

El vino se documenta en las comunidades prerromanas en un momento temprano, así en l'Illa Reixac entre el 650-600 a. C., o en Ampurias desde el s. V a. C., y en otras comunidades ibéricas desde el

²⁷ En el mundo indígena, el territorio celtibérico ofrece un predominio de la cabaña doméstica frente a la silvestre, estando mejor representados el ganado vacuno, los ovicaprinos y los suidos, siendo escasa la aportación cinegética (ciervo, corzo, jabalí...). Las tablas deducidas del peso de los distintos taxones sitúan el ganado vacuno en primer lugar en la Meseta Norte, mientras que al Sur, este aspecto se compensa más por la cabaña ovicaprina, siguiéndole en tercer lugar los suidos. Estas sensaciones se corroboran en la mitad N. de la península ibérica, tanto en ámbito celtibérico como ibérico durante la Segunda Edad del Hierro, dominando ovicaprinos y bóvidos y con porcentaje menor los suidos (17%). Estos matices dependen también de los factores medioambientales. Se desprende además que los condicionantes territoriales parecen haber impuesto en las cuencas del Duero, Alto Ebro y norte del Tajo condiciones propicias para el ganado vacuno, mientras que la zona oriental y central peninsular tuvieron un predominio ovicaprino por las peores condiciones. La escasa presencia de los suidos, siguiendo a Blasco, parece indicar la existencia de ámbitos abiertos deforestados en la inmediatez de los yacimientos estudiados.

²⁸ Esta línea se sitúa en la tradición que arrastran nuestras poblaciones desde la Edad del Bronce, en cuyo momento observamos, en los territorios de las serranías ibéricas centro-meridionales una estructura de base agraria con variable comportamiento del componente agrícola o ganadero según el territorio, y cabañas ganaderas formadas sobre todo por ovicaprinos con aportaciones variables de bovino y cerda y aprovechamientos secundarios, complementándose los aportes protéicos (Hoya Quemada, Las Costeras), con la caza del ciervo.

s. VI a. de C. como comprueba el yacimiento de los Villares de Caudete de las Fuentes (Valencia) y como evidencian los numerosos poblados ibéricos aragoneses en los que hemos identificado la presencia de lagares (Azaila, Botorrita...) desde el siglo I a. de C. y posiblemente antes.

1.2. FUENTES ICONOGRÁFICAS

Hay que mencionar (olvidándonos de las figuraciones en cerámicas de procedencia externa) la representación de una vid en el calendario agrícola de la Villa *Fortunatus* de Fraga, asociado al mes de Junio en cuya época se practicaba la *pampinatio* en estas plantas (poda ligera de brotes y hojas superfluas). En el mismo conjunto musivo se representa una crátera de cuerpo agallonado de la que brotan sendos racimos de uvas con hojas y pámpanos.

1.3. RESTOS MATERIALES

El vino es cultivable en la práctica totalidad del valle del Ebro. Interesan en primer lugar los hallazgos de pepitas de uva en poblados de la Edad del Hierro de la Muela, Zaragoza (Cabezo de la Cruz) y Caspe aunque no se ha hecho un estudio carpológico. Esta presencia de la viña coincide con la documentación de lagares en ámbito ibérico, además de los probables residuos de heces de vino en tinajas de *Contrebia Belaiska* (Botorrita).

1.4. LA INFORMACIÓN DE LAS ÁNFORAS

Son numerosas las importaciones de vino itálico (Lacio, Campania, Apulia) que presenciamos en el valle del Ebro durante los siglos I – II a. de C. y que las comunidades indígenas consiguieron gracias a los excedentes cerealistas, entre otros productos. El progreso de la romanización trajo consigo un aumento en el consumo y en la demanda del vino, que todavía hacia mediados del s. I a. de C. se recibe del exterior, en este caso del territorio costero catalán, mucho más económico. Esta tendencia se prolonga en el transcurso del s. I de la Era, en cuyo momento nuestro territorio consumirá en menor medida vino bético, junto con otras importaciones. La presencia de vinos exteriores no hace sino enriquecer la oferta existente en el mercado, nota típica del comercio romano y en ningún caso niega la producción local de vino que nunca fue envasada en ánforas para su comercio exterior.

A partir de la etapa flavia comienza a enrarecerse la presencia del vino tarraconense en los yacimientos del Ebro medio, llegando a hacerse el panorama más agudo desde el siglo II de la Era, circunstancias que se explican por el desarrollo de una producción local. Su difusión se hizo en recipientes que no se han conservado (cuero o madera).

La *Figlina duorum Gallorum* de la zona superior del Ebro medio, produjo en el s. I de C. ánforas de tipo vinario, (*similis* a las Dr. 28), que significan, juntamente con las producciones de Tivisa, en el Bajo Ebro, un importante indicio del comienzo de la comercialización de la producción local mencionada. La presencia de esta producción, hemos de verla en los viñedos de *Bilbilis*, en la prensa y el *fumarium* de Falces (ss. II-IV d. de C.), en la prensa de Funes (ss. II-III d. de C.) y en los hallazgos de Liédena (s. IV de la Era). El resto del Ebro, con suelos aptos, clima templado y óptimas condiciones de difusión debió ver igualmente la presencia del viñedo local.

2. MULSUM Y DEFRUTUM BÉTICOS EN EL VALLE DEL EBRO

Dos letreros pintados sobre ánforas de forma Haltern 70 encontradas en *Celsa* y *Caesaraugusta* y fabricadas en la Bética (Cádiz, Algeciras, valle del Betis), nos ofrecen una información preciosa sobre el consumo del *mulsum vetus* en la época de Augusto²⁹.

Se trata del vino mezclado con miel, que fue acompañamiento obligado de la *gustatio*, *promulsis*, y al que aludió Celso. Su forma de preparación fue variada y se escogían los más valiosos vinos y la miel de mejor calidad. El mejor *mulsum vetus*, se hacía con vinos añejos, en los que se mezclaba una parte de miel por dos de vino³⁰. El *mulsum* se usó en múltiples recetas y combinados (ensalada de malvas cocida en salsa al vino dulce, salsas diluidas con *mulsum* y aceite, *patinae* bañadas con *mulsum*, etc.).

El consumo del *defrutum* o la *sapa*, se deduce igualmente de la presencia de ánforas Haltern 70, béticas (*Celsa*, *Caesaraugusta*, Labitolosa, el Palao...). El *defrutum* es un producto de la cocción del mosto, reducido hasta la mitad, ocasionando así un líquido espeso y dulce más cercano de un jarabe que del vino, en el que no se produjo la transformación del azúcar en alcohol. Este arrope muy concentrado en azúcar podía ser incluso utilizado como sustituto de la miel. El Digesto lo situó, diferenciándolo del vino, entre los condimentos. Tanto el *defrutum*, como el *caroenum*, el *mulsum*, o el *passum*, se mencionan frecuentemente en las salsas de *Apicius*.

²⁹ *MVL[su]M [v]E[tus]*, *[Cal]PVRNI CEPHALI[o]NIS* y *mu[ls]v(m)//AIA//Licini Sere...* respectivamente.

³⁰ Según Dioscórides y Macrobio. Otras recetas de *mulsum* mencionan 10 libras de miel por 13 litros de vino, o una de miel por cuatro de mosto fermentado y *Apicius* usó el *mulsum* en determinadas salsas, empleándose en dicho sentido para hacerlas más dulces o espesarlas.

3. CERVEZA

La cerveza (algo de los bárbaros para el gusto clásico) no se encuentra entre las bebidas privilegiadas del mundo itálico, en donde solo los ligures la consumían, mientras que en las Galias (*cervesia*) las clases medias y bajas la tomaban con o sin miel. En *Hispania*, Plinio alude a esta bebida en diversas ocasiones, como producto embriagante obtenido con granos mojados: *caelia* y *cerea*, estando documentada la primera variedad (obtenida del trigo), entre los numantinos en el año 133 a. C.

Se ha identificado la cerveza en ánforas ibéricas del s. I a. C. en *Iesso* (Guissona, Lleida), y se han asociado al proceso de fabricación ciertas estructuras destinadas al secado/torrefacción de cebada en el Amarejo (Albacete), así como los vasos ibéricos con pitorro vertedor inferior. Interesa la descripción del proceso de fabricación que de la cerveza ofrece San Isidoro, que demuestra su familiaridad con este producto.

Entre los hallazgos de cerámicas engobadas de *Celsa*, Aguarod ha interpretado un vaso cilíndrico con filtro incorporado al borde, como un recipiente para tamizar una mezcla de panes de cebada, que se desmenuzaban con agua y cuyo caldo resultante, fermentando en su interior, originaría la cerveza. En tanto se amplía el estudio de estos recipientes, también localizados en *Contrebia Belaïska* y en la Cabañeta del Burgo de Ebro, queda esta hipótesis en pie³¹.

V. LA COCINA

1. LAS MATERIAS GRASAS

Es un hecho la casi ausencia en el ámbito aragonés de ánforas dedicadas al aceite de oliva hispánico, o de otra procedencia, a partir de la época de Augusto, hasta cuyo momento hay una importante presencia (hasta mediados del s. I a. de C.) de aceite itálico de la Apulia (Caminreal, Azaila, Fuentes de Ebro, Botorrita, Borja, Monzón...). La enorme abundancia de lucernas en el s. I de la Era, por otra parte, deja ver un claro consumo del aceite, elemento básico de la dieta mediterránea y símbolo de la *romanitas*.

³¹ Aunque resulta complicado relacionar este vaso con los procesos destinados a la fabricación de cerveza y sus fases de malteado, braceado, fermentación y trasvase.

La relativa densidad de hallazgos de ánforas de aceite bético (Dr. 20) en el territorio costero catalán, no encuentra prolongación en el valle del Ebro, donde se han identificado algunos recipientes en Tortosa (Casa Blanca), Ascó (Asclines), *Celsa* (dos ejemplares, época de Claudio) y en el Jalón, Arcóbriga (un ejemplar, flavios). Estos argumentos negativos justifican la existencia de una producción regional, que pudo tener lugar desde la época de Augusto, aunque tampoco podría desecharse el transvase del aceite bético desde las ánforas a odres o recipientes más manejables no identificados³².

Como la arqueología no ha proporcionado todavía las pruebas necesarias, hay que acudir a argumentos indirectos y a las referencias en los textos. La alusión más antigua³³ es del año 179 a. de C., a propósito del episodio de *Complega*, en la Celtiberia, en el que aparecen los indígenas como portadores de ramas de olivo.

Una segunda referencia de Prudencio (*Perist.* IV, 52-56; *mart. caesar.* 4, 54) alude a *Caesaraugusta* como ciudad *verticem flavis oleis revincta* aunque no debe descartarse el posible carácter poético y simbólico del lenguaje. Más elocuente es el testimonio del presente enviado por Braulio al presbítero Yactato (a principios del s. VII), que detalla 90 litros de vino, 45 de aceite, 9 de aceitunas y otros productos. Por otra parte en el testamento de San Vicente de Asán, en el s. VI y aludiendo al Alto Aragón, se mencionan tanto las producciones de viñedos como de aceite³⁴.

Del escueto conocimiento de las *villae* aragonesas, únicamente podemos reseñar los hallazgos altoimperiales de Gallur, hoy lamentablemente destruidos, que proporcionaron varios depósitos, así como una pieza, también perdida perteneciente a un contrapeso de prensa aceitera³⁵.

³² Como ha apuntado Berni y como ocurre con el Testaccio de Roma ó según documenta el índice de presencia de ánforas Dr. 20 en *Portus Illicitanus*, 36 %, mientras que en *Ilici*, solo el 2%.

³³ Excluida la controvertida cita de la *Ora Maritima* al *oleum flumen*, el Ebro.

³⁴ Hecho éste que haría pensar en una eventual extensión de las plantaciones de olivos hasta dicho ámbito.

³⁵ Otros hallazgos limítrofes ilustran este aspecto, como el trujal para prensar aceitunas de Liédena (Foz de Lumbier, Navarra) del siglo IV, o bien los contrapesos y depósitos de la Rioja, que enlazan con los descubrimientos análogos efectuados en el campo tarraconense y que abonan la extensión del cultivo oleícola seguro durante una etapa avanzada del Alto Imperio romano.

Entre las representaciones musivas, solo puede añadirse el olivo figurado en el mosaico de Fraga, como el fruto típico del mes de diciembre en cuyo momento tiene lugar la recogida de la oliva.

2. LA MIEL

Conocida desde el neolítico, por las representaciones de arte rupestre levantino, se ha identificado desde el Bronce Final en el Valle del Ebro, según el yacimiento de Genó (Bajo Segre), en donde pudo intervenir tal vez en alguna bebida (hidromiel, vinagre de miel...) o como conservante de algún tipo de mermelada o dulce de frutas.

Para la etapa ibérica se han identificado las colmenas cerámicas utilizadas en una amplia zona del área levantina (edetana)³⁶. La miel se envasó en los conocidos *kalathoi* ibéricos, muy abundantes en los yacimientos aragoneses, y cuya producción se incrementó por influencia romana desde la parte final del siglo II a. de C.

La miel constituye uno de los productos más significativos del mundo romano, a juzgar por la importancia que le confiere Columela en sus escritos. Las citas clásicas sobre miel hispánica, hacen referencia a la calidad del producto y de la cera.

3. LOS CONDIMENTOS

3.1. LA SAL

Se documentan en época romana yacimientos de sal al Norte del Ebro, en Huesca y Zaragoza, y el propio Estrabón (III, 3, 8) menciona una sal roja que al ser molida tomaba el color blanco. Es evidente que además de esta procedencia, la sal de determinadas lagunas tuvo que ser puesta en explotación, aunque no tengamos referencias arqueológicas de este hecho (¿La Salada en Alcañiz?).

³⁶ Consistentes en piezas cilíndricas abiertas, con reborde y superficie interior estriada, y capacidad para casi 48 litros, siguiendo la tónica de las romanas. Este tipo de colmena se ha situado cronológicamente, sobre todo, en el periodo ibérico pleno y en la etapa iberorromana, perdurando apenas en la etapa imperial, de cuyo momento solo se ha localizado en cinco yacimientos, sin duda alguna por su sustitución por otro tipo de envase, cuyos restos no se han conservado.

3.2. EL *GARUM* Y LAS *SALSAMENTA* BÉTICAS Y DEL NORTE HISPÁNICO

Se transportaron ante todo en ánforas que en el valle del Ebro se concentran en *Celsa* y *Caesaraugusta*, entre la decena de puntos conocidos. La tipología de estos envases comprueba el consumo de las salazones béticas desde la etapa de Augusto y durante el siglo I de la Era³⁷.

El transporte en ánforas no excluye el empleo de recipientes de pequeñas dimensiones destinados al mismo uso, tanto en vidrio, como en cerámica³⁸. Y también se usaron con los mismos fines determinadas ollas de borde triangular (mediados s. I- mediados s. II d. C.) facturadas a mano o con torno bajo, presentes en el Norte de *Hispania*, asociadas en algún caso a factorías de salazón (como las de Vigo) y documentadas en La Rioja, Burgos, Navarra y abundantemente en Zaragoza (Los Bañales, Mallén, Borja, *Caesaraugusta*, María de Huerva...).

VI. DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS A SU CONSUMO

1. LA COCINA

Faltos de vistosidad, estos espacios son los peor conocidos de la arqueología hispánica. No se documentan en *Hispania* las *culinae* de tipo campano, a base de una bancada elevada, ni se registra tampoco la asociación de estos espacios con los lararios o letrinas, como forma de rentabilizar tanto las aguas como el calor. Atendiendo a los tipos conocidos en Aragón, encontramos un panorama escueto, resumido en parrillas portátiles de hierro, sueltas, como en Caminreal, algunos modelos complejos de obra documentados en *Celsa*³⁹, o bien fuegos simples de suelo o elevados, conocidos en Caminreal (Casa I-2), los Bañales de Uncastillo (reforzado con piedras) y en *Celsa*, en diversas casas, en las tabernas del mercado y en la *popina*.

³⁷ Dr. 7, 8, 11, Bel. II, etc.

³⁸ Fueron frecuentes los frascos de vidrio para contener estos productos, como la forma Isings 62, (descrita por Columella) y se ha aducido además la abundancia de estos restos en los yacimientos asociados a factorías de salazón. En Italia se documentan numerosos ejemplos en cerámica destinadas a las producciones más costosas y refinadas, cuya difusión también alcanzó nuestro suelo.

³⁹ Es único el ejemplo de la Casa de los Delfines (*Celsa*) de época de Claudio, construido a base de sillares de arenisca en forma de hogar cuadrangular, con boca de alimentación, tiro posterior y cámara aislante.

2. VAJILLA Y ALIMENTOS

2.1. CALOR HÚMEDO

La olla (olla)

Atendiendo a su fondo plano, que favorece el contacto con el calor, la olla proporcionaba una cocción rápida o, colocada sobre un soporte, o en la proximidad del calor, una cocción lenta. Así fue frecuente apoyarla sobre un trípode o cremallera (como en Labitolosa), de los que no se han conservado excesivos ejemplos en nuestro territorio.

Es sin duda uno de los utensilios más significativos de la cocina tradicional hispánica, presente en la casi totalidad de los yacimientos aragoneses. Las ollas sirvieron especialmente para preparar la *puls* y para cocer todo tipo de alimentos en agua (hortalizas, legumbres, pescados, salsas, carnes —las más tardías—), siendo necesaria una boca amplia para poder manipular los alimentos.

Desde un punto de vista teórico, el uso de la olla fue decreciente frente a la introducción desde el s. I a. de C. de la cazuela especializada, el *caccabus*, que en algunas colectividades acabó sustituyéndola.

El caccabus

Esta cazuela, un equivalente de nuestra olla a presión, mediante su fondo amplio permitía una cocción regular de los alimentos, controlando el vapor mediante las tapaderas. La forma del fondo, hemiesférica condiciona su uso sobre las brasas directamente o bien sobre un trípode. La posibilidad de cocción cerrada o descubierta hace de este recipiente una forma privilegiada de la cocina romana.

La presencia de este vaso en el repertorio culinario aragonés permite, junto al resto de innovaciones, perfilar el grado de apertura y recepción de los modos culinarios itálicos⁴⁰. Las diversas capacidades sugieren numerosas variantes en la cocción de los alimentos, en presencia de abundante líquido.

⁴⁰ Entre los productos especializados de esta modalidad, sobresalen las cazuelas de importación itálicas y norteafricanas muy abundantes en *Celsa*. Suelen estar dotadas de un borde con entrante para su perfecto encaje con las tapaderas.

2.2. CALOR SECO

Esta operación requería especialmente platos de horno, normalmente fabricados en cerámica, la *patina* (*patena* o *patella*).

Esta forma creada en Italia, gozó de un gran predicamento en el valle del Ebro aragonés (documentada en más de quince lugares). El engobe interior servía de verdadero antiadherente, muy apropiado para la *patina*, que era un guiso cuajado que podía desmoldarse sobre la propia tapadera de este recipiente. Los tamaños varían en función del uso individual o colectivo⁴¹. Las propias tapaderas servían de platos para servir los guisos, cuyo repertorio fue muy variado, sin que, atendiendo a tamaños y huellas de uso, se pueda entrar en detalles (*patina Apiciana, cotidiana, ex lacte, fusilis, sicca, uersatilis*).

Estas formas y los platos de horno de borde bífido (tan difundidos como los anteriores), fueron imitadas en nuestras producciones locales y regionales desde un momento temprano, como fiel reflejo de los modos alimenticios itálicos. Entre las imitaciones más antiguas del Ebro, los ejemplos de Azaila y *Bilbilis* copian formas de finales del s. II y comienzos del I a. C.

Los platos de borde bífido no tienen revestimiento interno, a diferencia de las cerámicas de «engobe rojo» y se destinaron a guisos de tipo caldoso que por sus características no necesitaban la cualidad antiadherente: guisos de pescado, carne (cordero, cabrito, pollo, etc.) o los raguts de carne. Hay recipientes de importación itálica y sus imitaciones regionales, como las conocidas en *Celsa*.

Modelo especial fue la *patina* provista de tres patas (cuenco trípode, *tripes*), para guisar colocado entre las brasas del hogar y dotada además de tapadera para favorecer los procesos culinarios. Esta forma, conocida en Italia desde el s. III a. C. se ha difundido por Cataluña y todo el valle del Ebro, imitadas enseguida en gran número de lugares de nuestra geografía⁴².

2.3. FREIR Y SALTEAR

Las grandes frituras requerían abundante aceite y las formas específicas para estos menesteres, fueron ciertamente raras: la *sartago*, sartén, de donde parece deducirse que las frituras no tuvieron un gran éxito. Solo se conoce un ejemplar en territorio aragonés, de producción itálica (campana) en la Colonia *Celsa* (s. I d. C.). En el ámbito griego la *sartago* se usó especialmente para las frituras de pescado, uso que tal vez cuadre al ejemplo celsense.

⁴¹ Los de mayor tamaño se llevaban a los hornos públicos.

⁴² Se produjo, entre otros puntos, en los denominados talleres de cerámica engobada de *Turiaso*.

2.4. MACHACAR, TRITURAR: MORTEROS

Mantienen estos utensilios dos usos primordiales sin que sea posible establecer tipos especializados para dichas faenas que se simultaneaban:

1. Para mezclar y amasar, masas y salsas de especias, de consistencia cremosa o pastosa. El número de salsas (de *garum*, hierbas, vino, pimienta...) en cuya preparación se usó el mortero es ciertamente elevado.

2. Para la preparación de quesos, expulsando el cuajo mediante la vertedera una vez cumplimentado el proceso.

El mortero es uno de las evidencias más características de la adopción de las formas culinarias romanas. Así se comprueba con la muy densa presencia de las formas republicanas en el valle del Ebro, copiadas enseguida por las poblaciones indígenas e incorporadas al acervo culinario de nuestras poblaciones.

VII. LA ASUNCIÓN DE NUEVOS USOS CULINARIOS POR PARTE DE LA SOCIEDAD INDÍGENA EN EL S. I A. C.

Sirve de modelo la ibérica Azaila, cuya arquitectura, vajilla de mesa y cocina evidencian formas inéditas hasta el momento y matizan el proceso de evolución cultural al que asistimos a finales del s. II a. de C. en el valle del Ebro. Se trata de la introducción de la *patina* y el mortero para la preparación de alimentos, y de forma más sutil del *caccabus*⁴³.

Estos utensilios introducen evidentes novedades que se superponen a los hábitos prerromanos de cultivo de herbáceas anuales, diversificado tanto en cereales panificables como en forrajeras y legumbres, además de la incidencia de bulbos, raíces, hojas y otras constataciones de horticultura.

La presencia temprana del menaje mencionado significa la adopción de formas de comer basadas en guisos entre brasas (*patina* de engobe rojo), guisos caldosos (*patina* de borde bívido), cocciones mixtas (el *cac-*

⁴³ En el horizonte cronológico presente se documenta en yacimientos análogos al de Azaila, como La Caridad de Caminreal, la Corona de Fuentes de Ebro o Tiro de Cañón en Alcañiz, etc., si bien en proporciones muy bajas.

cabus, hervir como la olla, coccciones a fuego lento), y salsas especializadas (mortero), sin olvidar el desarrollo de la panificación introducido por Roma⁴⁴.

VIII. LOS CENTROS DE CONSUMO

La *romanitas* impone un tipo de consumo en los centros urbanos, que parece diferir de los hábitos localizados en el campo y que con vendría comparar entre si para poder obtener las pautas de los usos alimenticios.

Dependiendo de la zona geográfica, redes de abastecimiento y carácter de los emplazamientos, entre otros factores, observamos un distinto comportamiento de los yacimientos estudiados.

Un ejemplo: la casa de los delfines de Celsa a través de las ánforas

Desde el punto de vista cuantitativo, analizando la tríada del aceite, vino y salazones, salta a la vista la gran abundancia de recipientes destinados al transporte del vino. De un total de 287 individuos, el 75,60 %, seguido de las salazones a mucha distancia (11,84 %) y del aceite en cantidad despreciable, en último lugar⁴⁵.

Del cálculo de capacidad y volumen se deduce el predominio absoluto del vino, con un total de 5.018 l., en menor cantidad las salazones, con 586 l. y el aceite al final, con 72 l. La gran abundancia de vino importado, está acorde con un mínimo de nueve fábricas o centros de distribución. Se sitúa en primer lugar el vino tarraconense (alguna de cuyas ánforas también transportó vinagre), región que suministró el 81,10 % de los envases, seguido de muy lejos del vino itálico (8,71 %) ⁴⁶.

El total de litros por años, ofrece una media de 125 litros para el periodo de vida documentado (los últimos 40 años).

⁴⁴ Estos modos itálicos, no obstante tuvieron una difusión inicial limitada, conviviendo en todo tiempo con la tradicional olla.

⁴⁵ Quedando finalmente un 11,49 % de productos indeterminados.

⁴⁶ Si exceptuamos las producciones de ánforas Dr. 1 y atendemos especialmente a los niveles de época claudia, toma todavía más interés el vino tarraconense, con un predominio prácticamente absoluto y variadas procedencias.

El tipo de vino tarraconense, corresponde a las cepas de segundo nivel, recomendables por su fecundidad, a partir de las referencias de Columella y Plinio (cepas *ignobiles* de buen envejecimiento), pertenecientes a la variedad de la *balisca/basilica* que en *Hispania* se conocía bajo el nombre de *coccolobis*. El vino tarraconense, en opinión de Marcial era tan bueno como el toscano e inferior a los de la Campania⁴⁷.

Las salazones en su totalidad proceden del área gaditana y monopolizaron el mercado de la colonia *Celsa*, modelo a tener en cuenta en el valle del Ebro.

Las formas registradas en la Casa de los Delfines, transportaron el *garum* y la *muria* sin que podamos entrar en la distinta especialidad de cada uno de los tipos de envases (Bel I-Dr.7/8, y Bel. III-Dr. 12). Ambos licores de pescado fueron de uso general, especialmente el primero. Su sabor variaba a partir de los pescados de base utilizados y según se tratase de las primeras salsas (*flos*) o de productos derivados.

Su empleo en la conservación de la carne (frecuente con el lomo de cerdo), o como sustituto de la sal o mezclado con el vino (*oenogarum*) o aceite (*oleogarum*) denota la importancia de este condimento en la mesa romana, que Plinio describe como un producto de gran calidad. Habida cuenta del carácter de condimento de este producto, el cálculo hecho más arriba, reduciría a unos quince envases los usados en la casa que nos ocupa y en consecuencia a unos doscientos cincuenta litros, cifra significativa si tenemos en cuenta el periodo de vida considerado para la ínsula.

FINAL

He terminado estas palabras con el ejemplo de *Celsa*. Deliberadamente he huido de los lugares comunes de la cocina romana, de las recetas y de las propuestas detalladas, que no podemos aplicar, aunque podamos establecer unos principios de aproximación a la alimentación de las poblaciones hispanorromanas en el territorio aragonés.

⁴⁷ La carencia casi absoluta de *tituli picti* en las ánforas tarraconenses impide grandes precisiones. Solo la referencia al *laur(onense)* sobre ciertas formas Dr.2/4, constituye una pista significativa, aludiendo uno de los ejemplos al *laur(onense) acet(um)* y siendo ésta una de las escasas referencias al vinagre transportado en ánforas.

Principios éstos, que no significan más que el primer paso en la reconstrucción de nuestro pasado alimentario.

También se han obviado otras circunstancias relacionadas con el espacio ritual que presidió la mesa y el consumo de alimentos en la sociedad hispanorromana y a la que podíamos habernos acercado analizando porcentajes de vajillas y desmenuzando las conclusiones derivadas de los espacios destinados a la convivencia doméstica, los triclinios, o los restaurantes públicos, que comenzamos a conocer ahora con cierto detalle a partir sobre todo de la colonia *Celsa* y del estudio de su arquitectura, cuyo ámbito forma parte de la cultura culinaria que nos ha transmitido Roma. Pero esta es otra historia y son necesarios otros muchos ingredientes.

Muchas gracias por su atención.

He dicho.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- AGUAROD, M.C.: *Cerámica romana importada de cocina en la Tarraconense*, Zaragoza, 1991.
- ANDRÉ, J.: *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les belles Lettres, 1981.
- ARIÑO GIL, E.: *Catastros romanos en el convento jurídico caesaraugustano. La región aragonesa*, Zaragoza, 1990.
- BARRIL, M.: «Arados prerromanos de la península ibérica: las rejas y su distribución zonal en el interior peninsular», *IV Simposio sobre celtíberos. Economía*, Zaragoza, 1999, pp. 89-102.
- BELTRÁN LLORIS, M.: *Azaila (Nuevas aportaciones deducidas de la documentación inédita de Juan Cabré Aguiló)*, Zaragoza, 1995.
- «Ánforas béticas en la Tarraconense: bases para una síntesis», *Ex Baeticae Amphorae*, vol. III, Écija, 2000, pp. 441-536.
- «*Mulsum* bético. Nuevo contenido de las ánforas Haltern 70», *III Congreso Peninsular de Arqueología*, Vila Real (1999), vol. VI, Porto, 2000, pp. 323-344.
- «Un rasgo de la colonización itálica: la fabricación de morteros en la Hispania tardorrepública (Valle del Ebro)», *Melanges Bernard Liou*, Marsella. Prensa.
- BELTRÁN LLORIS, M.; AGUAROD OTAL, M.C.; HERNÁNDEZ PRIETO, M.A.; MÍNGUEZ MORALES, J.A.; PAZ PERALTA, J.A.; CABRERA MILLET, M.L.; GONZÁLEZ PENA, M.L.: *Colonia Vctrix Iulia Lepida-Celsa (Velilla de Ebro, Zaragoza)*, III, 2, *El Instrumentum Domesticum de la «Casa de los Delfines»*, Zaragoza, 1998.
- BELTRÁN LLORIS, M.; VILADÉS CASTILLO, J.M.: «*Aquae romanae*. Arqueología de la presa de Almonacid de la Cuba (Zaragoza)», *Museo de Zaragoza. Boletín*, 13, 1994, Zaragoza, 1996, pp. 127-293.
- BLANC, N.; NERCESSIAN, A.: *La cuisine romaine antique*, Grenoble, 1992.
- BLASCO SANCHO, F.: «Factores condicionantes de la composición de la cabaña ganadera de la II Edad del Hierro en la mitad Norte de la Península Ibérica», *IV Simposio sobre celtíberos. Economía*, Zaragoza, 1999, pp. 149-156.
- CURTIS, R.I.: *Ancient Food technology*, Leiden, 2000.
- ESCÓ, C.; GIRALT, J.; SENAC, PH.: *Arqueología islámica en la marca Superior de Al-Andalus*, Huesca, 1988.
- FERNÁNDEZ GALIANO, D.: *Mosaicos romanos del Convento caesaraugustano*, Zaragoza, 1987.
- FERNÁNDEZ OCHOA, C.: *Una industria de salazones de época romana en la Plaza del Marqués*, Gijón, Ayuntamiento de Gijón, 1994.

Ab ovo ad mala: cocina y alimentación en el Aragón romano

- LIAUZU, J.G.: «Un aspect de la reconquete de la vallée de l' Ebre aux XIe et XIIe siècles. L'agriculture irriguée et l'heritage de l' Islam», *Hesperes-Tamude*, V, 1964.
- OLIVER FOIX, A.: *La cultura de la alimentación en el mundo ibérico*, *Geografia i Historia*, Col.lecció Universitària, Castellón, 2000.
- SOLOVERA SAN JUAN, M.E.: *Estudios sobre la historia económica de la Rioja romana*, *Historia/7*, Logroño, 1, 1987.
- STEVENS, C.E.: «Agriculture and Rural Life in the Later Roman Empire», *The Cambridge Economic History of Europe*, vol. I, *The Agrarian Life of the Middle Ages*, Cambridge, 1966.
- TABERNEIRO, C.; GIMENO, A.; MARTINEZ, J.P.; COLLADO, J.M.: «Reconstrucción ambiental y dieta de los numantinos», *IV Simposio sobre celtiberos. Economía*, Zaragoza, 1999, pp. 481-488.
- TCHERNIA, A.: *Le vin d'Italie romaine*, Ecole Francaise de Rome, 1986.
- WHITE, K.D.: *Roman Farming*, London, 1970.

Contestación del académico Antonio Beltrán Martínez

De nuevo la ceremonia académica de lectura de un discurso de ingreso con su inevitable aparato corre el riesgo, por razones personales, de entretenerse con la intimidación del afecto, más aún si el tema erudito ahonda en cuestiones habitualmente manejadas por quien llega y por quien le recibe y el contestar al discurso del académico Miguel Beltrán fuerza a quien ostenta el nombre de la corporación a andar por el resbaladizo límite que mal separa afectos y protocolos, y más si se tiene en cuenta que Schiller dijo que no la carne y la sangre, sino el amor nos hace padres e hijos.

Quede patente para su archivo, como mandan los cánones, que el Dr. D. Miguel Beltrán Lloris nació el 19 de marzo de 1947, en Cartagena. Que es director del Museo Provincial de Zaragoza, que ha sido profesor adjunto interino de la Universidad, director del Museo Provincial de Cáceres en 1971, vocal de la Junta Superior de Museos del Ministerio de Cultura, de la comisión asesora de Museos de la Diputación General de Aragón y del patronato del Museo del Prado, de Madrid.

Que cuenta con distinciones como los premios extraordinarios de Licenciatura, de la Academia General Militar al mejor expediente, Nacional de fin de carrera en 1970, y extraordinario por la tesis doctoral sobre las ciudades antiguas del Cabezo de Alcalá, de Azaila, Víctor de Plata al mérito profesional y miembro de la orden de Alfonso X el Sabio.

Miembro también de numerosas entidades científicas, de España, Italia y Alemania, asesor de diversos centros (Patronato de excavaciones submarinas de Cartagena, Estudios Borjanos y Turiasonenses, Institución «Fernando el Católico»), Academia de la Historia y director de la cátedra Galiay de la citada Institución «Fernando el Católico».

Becario para estudios en Italia y repetidamente en Roma. Participante y director en numerosas excavaciones arqueológicas, en España y en Pompeya, investigador en cuevas pintadas de Francia y director de excavaciones arqueológicas en Azaila, Alto de la Barrilla de Cuarte, la Romana de la Puebla de Híjar, Celsa en Velilla de Ebro, Cesaraugusta, María de Huerva, Villafeliche, Layana y participante en infinitas más.

Se le deben numerosos trabajos de investigación, dirección de las revistas del Museo de Zaragoza y *Caesaraugusta*, participante como ponente y especialista en lo que interesa del vino y el aceite, en congresos de España, Roma, Aix-en-Provence.

Director de tesis doctorales y autor de 270 artículos y 32 libros de su especialidad, de ellos de gran difusión científica los dedicados a las ánforas romanas en España, cerámica romana, arqueología de Zaragoza, Celsa, Azaila y los iberos en Aragón y coautor de muchos otros que harían demasiado larga esta enumeración y que quedan archivados en la Academia en el *curriculum vitae* que se adjunta.

Cumplido este trámite de forma objetiva toca ahora apostillar, aunque bien poco se añada, el erudito discurso que habeis oído y que deja abierto el camino a infinitos comentarios que voy a limitarme a exponer casi como un índice de cuestiones que podría sintetizarse en el valor que los antecedentes históricos y concretamente los romanos alcanzan en la cultura de nuestros tiempos y especialmente en lo que atañe al comer y beber. Vendría bien aquí la figura retórica de la prestancia del árbol en el que se alaban los frutos y las flores, la belleza de las hojas y la robustez del tronco, pero que no existiría ni se mantendría en pie sin el arraigo y la gallardía de las raíces, oscuras, terrosas e invisibles.

Cierto que el Aragón romano configuró una etapa de globalización frente a otras de dispersión que incorporaba nuestras tierras a nuevos modos y usos, a una lengua común a muchas gentes, el latín, a un derecho uniformador, a una religión que aún brinda torsos de Diana en el teatro romano de Zaragoza y, sobre todo, a una organización militar y administrativa que señalaba Zaragoza como cabecera de un amplísimo convento jurídico que iba desde Lérida hasta Alcalá de Henares y desde el Pirineo a los confines de Valencia.

Pero cierto también que el singularismo hispano y concretamente de los antepasados nuestros hizo que las nuevas gentes que venían de los puntos más lejanos (compruébese con las legiones fundadoras IV, VI y X que figuran en las monedas y en los sillares del muelle del puerto fluvial formadas en muchos distintos puntos del Imperio augusteo) incorporaron no sólo el manto o *sagum* celtibérico, la espada corta o *gladium hispaniense*, sino instituciones jurídicas como la que denuncia el bronce de Botorrita sobre riegos y pleitos de aguas o los tubos de plomo hallados junto al puente de Piedra con nombres de edil y esclavo para llevar a la colonia el agua del Gállego, y naturalmente, en cuestiones de alimentación lo que exigían el terreno y sus productos, en Zaragoza las huertas del Gállego y el Ebro y las tierras incluidas en centuriaciones entre Alagón y Fuentes de Ebro, que incorporaban lo mismo secanos que acequias y azudes, que luego llamaremos moros pero que se originaron en Roma y sus trabajos de ingeniería.

Tales gentes comían y bebían a diario, almacenaban productos y los preparaban. Conocían «recetas» y buscaban alternar tradiciones con novedades. Cierto que al hablar de «cocina romana» aunque se concreta a Aragón, se incluyen muchos siglos y con ellos variedad desde la República y las guerras de conquista hasta el bajo imperio cuando emperadores se enterraban en la «sinagoga» de Sádaba o se levantaban granjas rústicas con maravillosos mosaicos en la Malena de Azuara o la villa Fortunatus de Fraga. Cierto también que al hablar de cocina se atiende a lo que cuentan eruditos al servicio de los poderosos como Apicio o tratadistas científicos como Columela o Mela.

Pero el nuevo académico aporta datos sobre todo a los productos del campo y el establo, vegetales y animales, que conducirán a ordenaciones de despensa, a manipulaciones de cocina y a selecciones de mesa o de triclinio. Y si se quiere apurar cómicamente el asunto cuando tenemos contra la costumbre de comer en pie y con prisas, sin sosiego ni etiqueta, también habrá precedentes romanos en los mostradores descubiertos por las excavaciones que poco se diferenciaban en los planteamientos de las barras de nuestros bares o de las prisas y amontonamientos de fin de semana nuestros jóvenes.

¿Qué queda en la cocina aragonesa de hoy de los precedentes romanos? Poco si se juzga que las incorporaciones romanas tras las guerras en Asia Menor y el paso de la frugalidad de Catón a las esquisiteces de los Flavios, se modificaron con lo que llegó a través de los soldados romanos del norte de África y, de modo asombroso, nuevamente con los árabes o bereberes de Medina Albaida Saraqusta, ciudad caravanera etapa entre oriente y occidente, con guerreros que trajeron tras las Cruzadas platos desconocidos en Europa o los viajeros que importaron de las Indias el tomate, el pimiento, la patata, la calabaza lagenaria y cien productos más. Sin duda los datos concretos serán definitorios, si Lúculo lleva a Roma la cereza después de la guerra del 74 a.C. contra Mitrídates del Ponto; si desde Persia llegaron el membrillo o la granada; si hubo que esperar a tiempos del emperador Claudio para que se introdujese el melocotón desde Armenia y sólo desde la mitad del siglo I a. C. comieron los romanos albaricoques, que aquí llamamos alberges con nombre revelador. Horacio alabará las moras, todos los dátiles como postre imprescindible, los meloncitos o melopepones, los pepinos, las lentejas egipcias, las setas, la trufa de la Cirenaica y podríamos multiplicar los ejemplos.

No deja de ser curioso que la adicción a vegetales (ortigas, malvas, siempreviva, coclearia de Egipto, raíces de helenio, cardos de la Bética.

cebollas, jacintos, gladiolos y asfodelos) provocara diatribas como la de Plauto cuando acusaba a los cocineros de propinar con ellos «repulsivo veneno que no es posible comer sin derramar lágrimas».

Y mucho deben las habas a Roma, no solo como alimento sino como sacralización y elemento para predicciones y sorteos; habas secas servían para augurios, en las Saturnales, para incluirse en pastas que abogaban por quien las encontraba, como nuestras sorpresas de los roscones, o del «gateau des rois» franceses, y hasta que el hallador en un banquete real se convirtiese en efímero monarca saludado a los gritos de «vive le roi!» y escanciada su copa por el rey mismo.

Piensen los oyentes que en Roma un modo de preparar el cuerpo para la bebida, si se pensaba, sobre todo, que se iba a abusar un tantico del vino, era tomar almendras amargas previamente. Y no se asombren si en los cantos de taberna y en las fiestas en las bodegas aragonesas, de Alacón por ejemplo, una manera de preparar el cuerpo es tomar almendras tostadas, como los romanos.

No importa que hablemos de la cocina del medio urbano y la burguesía o de la de los ambientes rurales y de los soldados, como contó Plauto, porque la arqueología no solamente aportará semillas que analizar sino que aparecerán en los mosaicos trebejos y cachivaches de cocina como en uno de San Pedro de Alcántara, referencias a vinos, aceite y frutas que se exportaban según muestran las estampillas de las ánforas o envases, que hablan de procedencias geográficas y de exportadores y que han formado un montículo de tuestos junto al Tiber, en Roma, que aún se llama «testaccio», o el engañoso elenco de animales y peces utilizados como decoración en los mosaicos, porque no sabremos cual era la realidad y, de hecho, los musivarios que recorrían de forma trashumante las tierras ofreciendo sus trabajos eran capaces de plasmar en los de Aragón pescados del mar Rojo o cualquier cosa semejante, que llevaban en sus cartones de muestra como puro elemento decorativo.

Las citas que Miguel Beltrán aporta no necesitan comentario, pero me gustaría insistir en algunos productos que fueron mimados por los romanos, como el vinagre que aún llaman los italianos aceto como los latinos. Las especias que merecerían capítulo aparte como la pimienta o el comino y otras que motivarían que tiempos posteriores organizaran expediciones a países remotos abriendo complicadas rutas para obtenerlas. No puede extrañar que hayamos olvidado y abandonado las abundantes que figuraban en el *Libre de coch* de Maesse Rubert, que aún

se diga «no todo en el monte es orégano» aunque se consuma menos, o que fueran habituales para los romanos el azafrán, el anís, el sésamo, el perifollo, el romero, la albahaca, el asfodelo, la menta y el jaramago (por cierto afrodisíacos).

Desde nuestras salinas se puede hablar de la *muria* que aún provoca que en Valencia se hable de la *morra* o en castellano de la salmuera y de la política económica de las grandes fábricas de salazones desde el Nordeste de África y el estuario del Tajo hasta el Mar Menor y el cabo de Palos que provocaron la creación de multinacionales como la que enriqueció al rey Iuba de Mauritania, edil honorífico de Cartagena y Cádiz, y con pesquerías y salazones que llevaron el *garon* a todas las cocinas selectas del Mediterráneo. Se crearían salsas y platos decorados con pequeños recipientes centrales para contener el tesoro de tal salsa y que el pescado tuviese a mano del comensal el adobo.

Y por hablar de ignorancias, mencionaré el *silphium* que no sabemos bien que tipo de vegetal era por más que hiciera la riqueza de Cirene, tanto que fue tomado como tipo heráldico de sus monedas que nos brindan la única representación gráfica de tan apreciado vegetal.

A poco que me descuide escaparé a las excavaciones de cada lugar y a las informaciones que hablan, alternativamente, de una cierta unidad y de una acusada diversidad. Caeré en analizar viviendas y el papel que se otorga en ellas a la cocina y al comedor, el contemplar con asombro las tabernas con mostradores para comer en pie y con prisas, como en Pompeya u Ostia, las que servían bebidas y comidas calientes y en la forzada frugalidad de soldados y campesinos.

Cierto que cada excavación y cada hallazgo motivarían los largos comentarios que pueden hallarse en los libros que las describen y los del nuevo académico sobre Azaila, Celsa o Cesaraugusta pueden servir de ejemplo. Pero si me permitís que me divierta un tanto con algunas citas concretas, las que no se registran en el complicado recetario de Apicio que puso su *Re coquinaria* al servicio del emperador, acudiré a la *posca* que los soldados aderezaban tan simplemente como resulta de añadirle vinagre al agua, como aún era deleite de los labradores de los Monegros que improvisaban tal refresco con el que restaba en la ensaladera después de agotados tomate y lechuga, ya se sabe que la ensalada «bien acetada, poco avinagrada y por mano de loca menada» que es lo que se desea para traducirse en poco aceite, mucho vinagre y el agua que la escarola o la lechuga conserven. Pues este producto tiene una curiosa presencia en la escena de la pasión de Cristo cuando clamó por su sed y

los soldados empañaron una esponja en el líquido que ellos bebían y la acercaron a las agrietadas fauces del Señor moribundo. Las buenas mujeres no vacilaban en asegurar que la maldad de los sicarios aumentaba las penalidades del crucificado dándole a chupar vinagre, pero la piedad de la soldadesca en realidad aliviaba su sed y su angustia con la posca lo mismo que ellos bebían.

A veces lo que perdura es el nombre que se extiende al plato. Hablamos de la moderna paella como simplificación de arroz en paella, olvidando que el nombre conviene al recipiente y que un plato con copia de productos revueltos fue llamado *patella* por los romanos y ha dejado su nombre de sartén en la *padella* italiana.

En todo Aragón, durante mucho tiempo, y sobre todo en invierno, era alimento de cada día un buen plato de farinetas, con abundantes costrones de pan y casi simbólicos de tocino. El *puls* romano, los puches de tantos sitios, nacieron en Roma, no importa que se añadiera más tarde la harina de arroz difundido desde los focos neolíticos orientales o de maíz importado de América.

La miel, con sus infinitas variedades, era el medio de azucarar hasta que la caña americana y la remolacha intervinieron en la pugna. Miel y no azúcar y así en todas las recetas viejas. En los turrone, de consumo exclusivo navideño como rito y no de otras etapas del año, que hacemos siempre de origen oriental transmitido por los árabes como el alajú, de Tarazona, que en lengua de moros quiere decir «como dios». Y los tradicionales nabos, famosos los de Mainar, tuvieron que reñir desigual batalla, que perdieron, con la solanácea patata, cuyo consumo, según quien sabía de la cosa, iba a provocar estragos en los cuerpos de los consumidores, cuando se trajo de América, cosa tan bárbara como se atribuyó al chocolate nacido del cacao que ennegrecería dientes y tripas y machacaría la inteligencia por lo que tenía de excitante sexual.

El pan como los que se han encontrado en las excavaciones pompeyanas, con gajos y forma circular, como en Tosos. Y el vino, y el aceite y las verduras que aún se consumen y otras olvidadas entre nosotros las ya citadas como el hinojo, que los romanos tomaron de Ras Shamra en Siria, o las frutas que en fruteros ornamentales nos muestran la gallardía de los higos o de la larga serie de productos que, de ninguna manera, pueden hacer olvidar que un puñado de olivas, la caza, la pesca, preferida la de río a la marina, la carne reservada para pudientes y de modo obsesivo el queso, pueden sentar una cocina mediterránea ahora de

moda. Para los romanos pobres servirían los refranes aragoneses cuando las cortes de Monzón declararon a nuestra tierra «pobre» en el siglo XVI: «vale más burro gordico que sabio tísico» o «a lo que cuesta dinero se le pasa el dedo» y los terribles «lo que no mata engorda» y «la del pobre, antes reventar que sobre».

Si Aragón impuso en la dieta romana lo que, según el lugar y la estación, comían los hispanos cuando se produjo el cambio militar y político, hace falta saber lo que los vencidos comían, de lo que no tenemos demasiadas noticias, salvo datos aislados, como la cita de Marcial alusiva a la caza de Bubierca, las escasas literarias, los no abundantes hallazgos arqueológicos y análisis polínicos y lo que se reflejó en la cultura material, utensilios de cocina y hogar o restos animales de consumo. Desde luego no nos sirven los testimonios gráficos del arte paleolítico o levantino, aunque tengamos una referencia a los animales más abundantes si bien no sabremos si figuran por razones económicas o rituales: ciervos, cabras, jabalíes, caballos, aves...

Menos sabemos lo que trajeron consigo los que se adornaron con la cultura hallstática aunque vasijas con otras pequeñas en su boca u hombros, los *kernoi* de origen griego, documenten sobre ritos de mezcla de líquidos o áridos y harinas, como hemos hallado en el cabezo de Monleón, de Caspe.

Apenas sabemos lo que por el Matarraña o por tierra llegó de los griegos de la costa o lo que aquéllos transmitieran a sus imitadores romanos para que llegara aquí como cosa propia de sus asimiladores.

El mundo prerromano despertó la curiosidad de escritores griegos y romanos y a título de citas aisladas podemos hablar de las avutardas, del *kyniclos* o *cuniculus*, liebrequilla o conejillo que abundó tanto que los romanos hablaron de la *cuniculosa celtiberia* y aparece como símbolo en monedas de Adriano que, al volver de sus viajes, las acuñaba con lo que le parecía simbólico de cada uno de ellos; y de *Hispania* aparte de la matrona que la figuraba escogió el peñón de Gibraltar, el ramo de olivo y un conejillo a los pies de la mujer, hasta el punto de que algunos creen que *Hispania* viene de *spahan* que en púnico significa conejo.

Las citas hablan de una tópica sobriedad y de una frugalidad de los hispanos no sabemos si por pobreza o como virtud. Quizá no anotaron lo habitual y solamente lo que les llamaba la atención por diferente o extraño; por ejemplo las tortas de harina de bellotas, la carne de macho cabrío que también era parte de un rito de sacrificio y, con copia de

datos, las salazones, las almadrabas, el *garon* o salsa con especial mención del *sociorum* destinado a paladares de sibaritas de todo el Mediterráneo. Pero también la caballa *scomber* que dejó nombre en la isla de Escombreras de la boca del puerto de Cartagena. Citas abundantes de cereales, sobre todo cebada (aunque la cerveza o *celia* que Estrabón cita fuera cosa de bárbaros), de cebollas, de las cerezas que alaba el mismo autor, de la finura y calidad del aceite o del vino que se supone introducido en España por los púnicos en el siglo VI a.C. Aún se pueden espigar alabanzas a las cerezas lusitanas, a las peras, a las olivas...

Y en definitiva lo que el esquema teórico romano tradujo a lo de cada día de los colonos de tierras extrañas que aquí se asentaron pero que tuvieron que cultivar estos campos con su arado, aprovechar los productos de los montes en el sentido aragonés de la palabra frente a regadío, de las huertas, de las importaciones de los tenderos (quienes en sus lápidas funerarias figuraban mostradores y mercancías o la vinatera de Mérida con sus cubas o el arador Tolocco de Cartagena con reproducción minuciosa de un arado romano), de lo que se vendía y trataba en los pórticos de los teatros o en los mercados.

Y tal vez quede el asombro de que el pueblo que hace las cosas intemporales, y por ende eternas, anónimas y simplificadas, reúna complejidades en síntesis y brinde una «cocina aragonesa» cuyas raíces y componentes pueden enlazar, parcialmente, con los más remotos tiempos y las más diversas culturas. Y cuando en una mesa la etiqueta determine lugares de presidencia y preferencia estará repitiendo normas que se aplicaban en el triclinio.