

# Excavaciones en Navarra

## VII (I)

### La villa romana de Liédena

La suerte nos ha deparado la ocasión de excavar totalmente las ruinas de la **villa** romana de la Foz de Lumbier, en el término municipal de Liédena (Navarra), la primera que en España se ha descubierto por completo al menos en los edificios que forman la residencia dominical y sus dependencias inmediatas y en aquellos restos próximos que nos fué posible localizar. Con su distribución más o menos personal, su mayor o menor modestia arquitectónica, y los hallazgos poco numerosos que en ella se han logrado, va a ser Liédena la primera **villa** romana que en España se publica completa. Este logro se debe a la Institución Príncipe de Viana que antepuso el interés científico de averiguar cómo se vivía en el campo español en tiempos del Imperio, al puramente momentáneo de ampliar cortamente el descubrimiento de un hallazgo casual, o al también frecuente de explotar ruinas sólo para enriquecer Museos y que en estas residencias campesinas muere tan pronto ha sido descubierta la parte dominical de la vivienda y agotado el hallazgo de mosaicos.

La **villa** de Liédena, una de las veintitantas donde en España se han hecho trabajos de excavación, es claro ejemplo de los elementos que integraron una residencia señorial del Bajo Imperio en el campo español, de la vida de estas unidades agrarias de economía casi completa, donde un gran propietario rural, una de aquellos «poderosos» (**virii potentes**), se alejó de las pequeñas e incómodas ciudades para vivir la absoluta autonomía de sus plenos derechos dominicales, ya un poco al margen de la vida estatal y también de las inquietudes de años amenazados por las terribles devastaciones germánicas. Pero no es mas que un

ejemplo, pues la libertad y el practicismo de la arquitectura campesina hacen que sólo en líneas muy generales se sigan tipos teóricamente definidos, y ejemplo donde no se han logrado, como desgraciadamente en tantos otros, resolver numerosos problemas, principalmente los del **fundus** mismo, de la finca habitada por esta villa.

Las extensas ruinas (76x168 m.) puestas al descubierto desde 1942 a 1947 con el movimiento de varios miles de metros cúbicos de tierra son, como toda la arquitectura doméstica, de materiales pobres que estuvieron disimulados bajo ricos ornatos, y para evitar su rápida desaparición en este lugar de duro invierno, hemos procedido a consolidar los restos, tanto más necesitados cuanto más destruidos. Para ello se han desmontado en los muros las dos hiladas más altas y se han recibido con cemento; se ha rehecho el tramo superior de alguno que obraba en función de terraplén, marcando la diferencia de lo nuevo al retrasar su paramento dos o tres centímetros; cuando sólo quedaban los amorfos cimientos, conservándoles también cogidos con cemento; y los muros de cimentación más superficial han sido calzados por puntos más anchos. Con ello hemos pretendido conservar un cierto tiempo estas ruinas que por su bello emplazamiento frente al gigantesco tajo que el Irati corta en la montaña y por estar tangentes a la carretera Pamplona-Sangüesa, pueden ser cómodamente visitadas por quienes sientan curiosidad hacia nuestro pasado remoto.

## CAPITULO I

*I. La propiedad territorial y la agricultura en el Alto Imperio.—II. Principales productos del territorio de los vascones: cereales, olivos, viñedos, etc.; la ganadería.—III. El campo vascón desde las invasiones germánicas de la segunda mitad del siglo III hasta la caída del imperio.*

## I

Creemos conveniente, antes de pasar a describir las ruinas descubiertas en Liédena, dirigir una mirada al campo español y su agricultura durante el Imperio, para mejor comprender el destino de estas dependencias, su razón económica y social, la importancia de la **villa** y las vicisitudes de su historia, aunque de ese ambiente social y económico del campo español en los siglos que estuvo habitada, mejor se puede formar idea por el resto del mundo occidental, sometido a una legislación común aunque con modalidades étnicas y geográficas, que por los poco expresivos estudios peninsulares hasta ahora realizados.

Los siglos de paz del Alto Imperio son aquí de florecimiento agrícola sobre la base de grandes propietarios absentistas y los del Bajo Imperio, cuando España era retaguardia de la frontera occidental con el mundo germánico, los de explotación directa del suelo por los dueños que habitan en suntuosas **villae** campesinas.

Como tierra conquistada, el campo español debió pasar a formar parte del **ager publicas** romano sin conservar la división territorial ni la propiedad particular indígenas; y mientras en otras provincias, como la Galia, los contornos tribales fueron después los de la **civitas** romana y más o menos se han conservado en las actuales «comunidades», en nuestra Península, donde la invasión árabe y después la Reconquista crearon un nuevo estado de cosas, salvo en lo poco que es posible adivinar a través de la más antigua división eclesiástica, resulta sobremedida difícil investigar la demarcación de cada ciudad y más aún la extensión de los **fundi** originarios. A esta dificultad viene a sumarse, por nuestra accidentada topografía, la carencia de huellas de caminos rurales que pudieron ser **itinera privata** y que por su paralelismo y perpendicularidad a las grandes vías, dejan en Inglaterra o en el Rin adivinar la división del campo hasta en aquellas parcelas reglamentarias de asentamientos, de 710

m. de lado en cuadro (200 **jugera**, es decir unas 50 hectáreas) denominadas «centurias» (1) y capaces para sostener tres familias de veteranos, ni otras de mayor extensión como las que excepcionalmente se concedían en Bética y Lusitania a los colonizadores itálicos y más aún cuando entre los vascones, de tardía cristianización, no se puede utilizar la noticia frecuente en otras regiones de que la iglesia parroquial sea continuación de la **villa** y su área territorial la del antiguo **f undus**.

En estas tierras medias de los vascones el comienzo de la romanización debe corresponder a la segunda mitad del siglo I a. de J. C, pues gentes que no opusieron resistencia a la conquista y donde el año 75 Pompeyo pudo penetrar sin dificultades y establecerse en la que luego fué Pamplona, y pueblos que no actuaron en la guerra cántabra sino como base de la retaguardia romana, recibirían por parte de Roma una benévola política de agradecimiento. Sobre esas bases quizá, como se hacía en otros países, las tierras serían devueltas a la nobleza indígena aunque no en propiedad (**dominium**) sino en arrendamiento, pero hoy es imposible aventurar opinión del estado del país en los años que median desde el comienzo de la infiltración romana hasta el del Imperio (27 a. de J. C.) o el fin de la guerra cántabra (19 a. de Jesucristo).

En el Alto Imperio tanto las tierras «del pueblo romano» y «del fisco» como las del patrimonio del Emperador estaban administradas por «procuradores» que entregaban parcelas en arrendamiento a «conductores» y estos a su vez las distribuían entre colonos, que pagaban con una parte de la cosecha y pesada prestación personal para trabajar en los terrenos dominicales de cultivo directo.

Había también grandes propiedades particulares, en su mayor parte originadas por liberalidad imperial, o en la compra de terrenos a las colonias de veteranos que siempre eran de efímera vida y en la apropiación del **saltus** (bosque) propio del Estado y fuera del territorio de las ciudades, ambición de tierra (la **cupido agros continuandi** que dice Livio) motivada por la inseguri-

(1) Varrón, De Agricultura, Lib. I, X. Mommsen («Hermes, 1884) y Fustel de Coulanges («L'alleu... pág. 26) dicen que las parcelas de asentamientos legionarios venían a ser en tiempo de César 10 jugera (2'5 hectáreas) y continuaron siendo aproximadamente del mismo tamaño en el de Augusto. Ello sin duda estaría en razón de la calidad del terreno.

dad de la moneda. Estas se inscribían en el catastro con el nombre de su dueño en el momento de la declaración (**professio**) y que en adelante y a los efectos fiscales continuaron con igual denominación y extensión aunque después se parcelasen o dividieran por enajenación o herencia; esta inscripción en el catastro (comenzado por Augusto y que debió terminarse a principios del siglo II) ha dejado huella en los topónimos con el sufijo -ena, de que en Navarra conocemos hoy. Entre otros, este Liédena (de **Ladienus**), pero aunque el nombre del primer propietario conocido sea latino no se le debe creer siempre de origen romano o itálico, pues fué muestra frecuente del afecto hacia Roma que los ináiéenas (y en Vasconia abundarían) adoptaran el nomen, el gentilicio o el cognomen romano. En Occidente fué habitual que en las grandes fincas el propietario cultivase directamente una tercera o una cuarta parte de los terrenos y el resto lo distribuyese por parcelas en colonato y ello y la «enfiteusis», la cesión gratuita a particulares y por diez años de terrenos incultos del Emperador con la obligación de roturarles, el premio de que pudieran pasar en posesión a perpetuidad con el abono de un pequeño canon y el castigo de perderles si se dejaban de cultivar dos años consecutivos, trajo consigo la media y pequeña propiedad y el gran desarrollo de la agricultura.

En el Alto Imperio la parte de tierra arable y los prados y viñas se llamaban **dominica**, la casa de la explotación agrícola **mansus** (de ello «masía» en Cataluña, **mais** en el S. de Francia y **meise** en N.) y ios grandes depósitos de trigo **granica** («granja»), términos estos dos últimos que acabaron por emplearse para designar toda la finca.

A lo largo del Imperio, aunque modificado en los últimos siglos, tuvo singular importancia social el colonato. El dueño del terreno explotaba solo directamente la porción de la finca llamada **indominicatum** y el resto lo entregaba a colonos en parcelas de diferente extensión según la calidad de la tierra, pero en todo caso parcelas de renta aproximada igual y de extensión suficiente para sostener una familia, recibiendo en pago, como ya se ha dicho, la renta en dinero o en especie (el tercio o el cuarto del producto) y la prestación personal del colono (**corvea**) para sus cultivos propios. Los colonos (ya todos del derecho latino

concedido por Vespasiano desde el año 73-74) habían también de pagar al propietario el impuesto personal por familia (**capitatio**) que este tenía obligación de adelantar al fisco, y que en el Bajo Imperio se calcula en unos 7 sueldos de oro (105 fr. oro). La disminución del número de esclavos en el Imperio por haber casi terminado las conquistas y la mala calidad de su trabajo (que hacen que Plinio aconseje no emplearles sino en último extremo) disminuyó el cultivo directo y aumentó la explotación en colonato y por tanto a estos efectos la parcelación de la tierra aunque perteneciera a un solo propietario. Aunque en el siglo II y en el aspecto del capitalismo territorial crece el latifundio (las más de las veces no propiedad compacta sino suma de diversos **fundi** en una sola mano) no debió ocurrir así con la explotación directa y de ello parece ejemplo la **villa** de Liédena (la inferior aún más que la superior) de extensa construcción, pero no de gran volumen de instrustrias agrícolas.

La extensión que tendrían los **fundi**, aunque Catón y Varrón hablan de 100, 200 y aun 300 **jugera**, y la de cada parcela en colonato resultan difíciles de fijar y además debieron cambiar mucho del Alto al Bajo Imperio. Aquellas inmensas propiedades de Italia donde según Fustel de Coulanges podía haber toda clase de tierras de labor, prados y bosques, donde Domitius Ahenobarbus o Pompeius podían formar con sus esclavos y colonos ejércitos de miles de nombres, o aquellas de tiempos de Nerón en que la mitad de la provincia que constituía el África proconsular perteneciera sólo a seis propietarios, no parece lógico suponerlas de la Península a no ser en la Bética, pero en modo alguno en las regiones menos fértiles del centro o en los vascones, donde la tierra necesita para los cultivos mayor esfuerzo humano y donde hoy tampoco es tradicional la gran propiedad (2).

(2) En tiempo de Augusto, en Italia constaba una propiedad media (la de Horacio en Sabina) de viñedo, hortalizas, frutales y campos de trigo, que trabajaban ocho esclavos, cinco parcelas entregadas a colonos y praderas y bosques con bastante ganado.

Grenier en estudio hecho sobre la base de Catón y Columela y en relación con las «comunales» actuales, calcula para la Galia en una 1.000 hectáreas el tamaño medio de un **fundus** y que como mano de obra necesitaría 5 ó 6 hombres para 5 hectáreas de olivar, 16 para las mismas de viña y 5 y una pareja de bueyes para las de cereal y unos 10 hombres de promedio para cada 25 hectáreas restantes, es decir, unas 400 personas para una finca de 3 ó 4 klms. de lado. Catón «De Agr.» 11 y sig. y Varrón «Re rust.» I, 19, dan a entender que se necesitaban 60 esclavos para 100 hectáreas de viña.

Ninguna alusión clásica podemos recordar de grandes latifundios nórdicos ni de la región central a cuyos campos Marcial alude con frecuencia y de otra parte las **villae** que personalmente conocemos en el centro y N. de España, ni son muy grandes en el conjunto de edificios, ni en sus terrenos inmediatos se advierte la presencia de ruinas que pudieran ser ampliación para servicios agrícolas (3). En cuanto al tamaño de las parcelas en colonato ( y cada colono podía tener solamente una parcela) debían constar principalmente de terreno arable y su extensión total, de modo muy inseguro, podría suponerse bastante mayor que las parcelas de asentamientos legionarios (4).

El mundo helenístico introdujo en la agricultura romana métodos científicos que importaron a España no sólo los veteranos legionarios sino la gran masa de negociantes venidos desde el siglo I a. de J. C. al calor de las compañías arrendatarias de impuestos y los emigrados a causa de las guerras civiles, que no eran simples aventureros sino también terratenientes y negociantes. El cotejo entre el molino de mano y el arado indígenas de los últimos tiempos con el romano de la primera época, el empleo de la azada, el del trillo (**tribulum**) de origen oriental y el de cilindros dentados (**plastellum punicum**) empleados en la España Citerior (Varron, I, LII), aunque también se trituraba la mies con «perticas» o «fustes», la construcción de silos revestidos para el grano, la presencia actual en las inmediaciones de la Foz de Lumbier de cigüeñales, para la extracción del agua de los pozos, procedimiento igual al que llamaban los latinos

(3) En el siglo IV queda noticia en la Galia del tamaño de la finca que Ausonio llama su **herediolum**, 260 hectáreas formadas por 50 de labor, 25 de viñedos, 13 de pastos y 172 de bosque, capaz para unas 30 familias, dice Jullian. Pero junto a esta de tipo medio y otras como la de Paulino de Pella (Eucharísticas 525 y sig.) cerca de Maraella, que debía ser del mismo tamaño, estaban otras de Paulino que medían entre 1250 y 5000 hectáreas o aquella suma de grandes fincas de Melania la Joven, en Occidente, que necesitaban 20.000 esclavos y por las que cobraba de renta en moneda 120.000 sueldos oro, (casi dos millones de francos oro), más un tercio de renta en especie, y aun había propietario que tenía más del doble de esa renta (Jullian, Histoire de la Gaule, t. VIII, pág. 147).

(4) F. Lot. La Gaule, pg. 373. A través de los datos que da de que Autún contaba el año 311 con 32.000 **capitaciones** tributarias sobre una superficie aproximada de 137.500 klm.<sup>2</sup> se podría calcular en unas 43 hectáreas por colono, pero esta hipótesis resulta muy aventurada. Hoy el promedio del colonato navarro es de 10 hectáreas.

**tollenno** (5) y todo el completo adelanto instrumental, demuestran el paso gigantesco que la agricultura dio bajo su dominio. El cultivo cerealista debía ser de año y vez (**ager novalis**) como aun se practica en tantos lugares de España (6) y los regadíos parecen ser también novedad implantada por ellos.

## II

Aparte el trigo, siempre en España abundante pues todo el Imperio fue provincia **frumentaria** (7), las ruinas de la **villa** de Liédena hablan de la explotación del vino y el aceite. Ya desde el año 154 o el 125 a de J. C. para que la creciente agricultura itálica tuviera mercados de consumo y evitar competencias, el Senado había prohibido en España la viticultura y olivicultura. Esta medida entonces sólo afectaba a la Bética y la Tarracense litoral, pero se repitió en las ordenanzas de Domiciano que para intensificar la producción de trigo y defender el mercado del vino de Italia mandó destruir la mitad de los viñedos del Imperio y no plantar otros nuevos, pero esta disposición no debió ser cumplida, al menos en el S. de la Península, ya que desde el 140 al 255 las ánforas béticas del Monte Testaccio de Roma acreditan intensa exportación de vino y aceite, aunque solo mucho después Probo autorizase la replantación de viñedo en España y en otras provincias.

(5) Este procedimiento se emplea todavía en Oriente, Egipto. Grecia y Francia por lo menos. Le define Sexto Pompeyo Fexto («**De verborum significata**») diciendo: **est genus machinae quo trahitur aqua, altaram partem praegravante pardere, dictus a tollendo**; se ve representado en un mosaico de la villa de Laberio en Uthina, cerca de Túnez, reproducido por Glaucraer (Monuments Piot. 1896, pág. 200 y sigs. y lámina XXII) y restos de ellos se han encontrado por M. Louis en las excavaciones francesas de Fontaines-Salées (Rev. Gallia. t. I, 1943, fase 2.º, pág. 62). Vegetio (**Epitome rei militari**, IV, 21) define también este sistema para elevar a la muralla los soldados asaltantes.

(6) A diferencia del trienal de la Galia, año de cereales, año de descanso y año de leguminosas y ello en tres fajas alternadas.

(7) Plinio (23-79 de J. C.) dice en su **Naturalis Historia** que en la Bética se siegan las más copiosas mieses entre los olivares (XVII, 94) y que allí el trigo produce ciento por uno (XVIII, 95) y elogia el trigo balear que da por **modius** (8'754 litros) 35 libras de pan (11'460 kgs.); que el pan de la Galia y España es más ligero que el de otros países, pues sin duda de la harina no se separaban impurezas. Elogia también la cosecha de cebada recogida aquel mes de Abril en Cartagena y dice que en ese mes de siembra en Celtiberia donde da dos cosechas al año (XVIII, 67). Tito Livio (59 ante a 17 de J. C.) da como cifra de exportación anual de cebada española 270.000 modios (23.636 hectolitros).



---

La propiedad del campo en el siglo II, fecha a que parece pertenecer la **villa** inferior de Liédena, debía estar en manos de dueños absentistas que vivirían en las ciudades y visitarían sus latifundios contadas veces y el trabajo entregado a colonos, y este fenómeno que se repite en todo el Imperio y motiva que hasta después de los Antoninos no haya en general **villae** lujosas, parece aquí confirmarse una vez más, pues en la inferior que hemos excavado no se halló el menor rastro de mosaicos ni ornamentación lujosa.

No es posible trazar el cuadro total de los cultivos que en los siglos imperiales se practicarían en la **villa** de Liédena ni de los ganados que allí se criaban, ya que no hay restos que los acrediten, pero al menos, a través de ciertas dependencias y hallazgos, se puede afirmar que entonces, como hoy, tuvo mayor importancia la explotación de cereales, vides y olivos y quizá como hoy fué el cultivo de mayor rendimiento económico la vid, después el cereal y por último el olivo, que no pasa de cubrir las necesidades locales. De ellos haremos algunas consideraciones que pueden esclarecer su importancia y el destino de las dependencias descubiertas.

Cuando el territorio de los vascones se incorpora al mundo romano, a mediados del siglo I a. de J. C, la agricultura de los conquistadores estaba ya superando el período formativo que transcurre entre la obra de Catón (153 a. de J. C.) y la de Varrón (escrita el año 37 antes de la Era), donde se ven cristalizados los conocimientos agronómicos de entonces. Su estabilización en Navarra corresponde en cambio al período de florecimiento científico de la agricultura romana que va desde Varrón a Columela (cuya obra se publicó el 65 de J. C), progreso que hace notar Plinio el año 77. En adelante sus períodos de auge o decadencia obedecerán más bien a causas sociales que técnicas.

Los cereales, principalmente trigo y cebada, fueron explotados en la península desde remota antigüedad. Los molinos de mano alargados movidos en avance y retroceso son conocidos desde el Neolítico y posiblemente se usarían para cereales, en tipo que perdura toda la Edad del Hierro I y aun parte de la II en las comarcas más atrasadas. De tal utensilio se conocen

en esta comarca numerosos ejemplares circulares y de movimiento rotatorio anteriores a la conquista romana, caracterizados por tener la piedra volandera (**catillus**) convexa en la cara superior, así como ha sido frecuente en el centro de España el hallazgo de granos de trigo de que para solo criar el de nuestras excavaciones señalaremos el de la Edad dei Hierro I en Cortes (Navarra) y de la II en Calatañazor (Soria) y Numancia. Entre otros destinos la cebada fué empleada por ios celtíberos para fabricar su cerveza (**caelia o cerea**). La noticia de Estrabon de que los habitantes del N. del Duero tres cuartas partes del año comen pan de bellotas, no se refiere a que desconocieran el cereal en las zonas montañosas, como hoy poco adecuadas a este cultivo, sino a escasez de producción, y no fué por tanto el cereal introducido por los romanos en region alguna de España, aunque intensificaran su cultivo al transformar nuestra agricultura mejorando su técnica.

Los trabajos del cultivo romano de cereales fueron muy semejantes a los nuestros actuales (8). La limpieza de hierbas; tres labores de arado (que en España se harían con las rejas ae aletas que en varios lugares se han hallado, o solo con la de triángulo alargado que conocemos de Castilla en tiempo de Sertorio) hechas volviendo sobre el mismo surco pero en sentido opuesto y las labranzas primero en sentido directo y luego transverso; el rastrillado, con tracción animal, para romper las lomeras dejadas por el arado; la sementera, cubriendo el grano con el rastrillo dentado o con una tabla unida al arado; y la recolección, segando con hoz mediante cuadrillas ambulantes de obreros libres. El abono se hacía con estiércol y su preparación, la disposición de los estercoleros y el modo de emplearle, dan lugar a múltiples consejos en los tratados de Varron y Columela.

De la producción agrícola del territorio vascón y aún de toda la zona N. de España, menos fértil y de romanización más tardía que la costa levantina y la Bética, apenas hay noticias clásicas aunque son frecuentes para otros lugares de la Península. Ya Polibio (Ateneo 330) da respecto a Lusitania el precio del litro de trigo y de cebada a mediados del siglo II a. de J. C,

(8) Giorgio Papásogli-L'Agricoltura degli etruschi e dei Romani.—Roma 1942, pág. 108 y sig.

que venía a ser de 0'028 y 0'019 Pts. oro (9) y por Apiano Alejandrino se sabe que en el siglo II a. de J. C, durante la guerra numantina, las tierras de vacceos (Palencia) eran como hoy la zona más productora de cereales del centro de España. En el s. I dice Estrabón que de la Turdetania se hacían grandes exportaciones de trigo y que en cambio en Cantabria era escaso y durante la guerra augustea tuvieron los romanos que importarle de Aquitania. Mela habla de que **Ebusus** es fértil en granos y refiere noticias fabulosas de la producción cerealista de Lusitania (10).

En adelante las noticias más expresivas referentes al precio de los cereales en el mundo romano, pero no concretamente en España, son las que dan las tarifas máximas promulgadas el año 301 por Diocleciano en el **Edictum ad provinciales de pretiis rerum venalium**, con el que quiso regularizar la economía del Imperio pero donde tropezó con la dificultad del que había en los diferentes países y no logró que los géneros acudieran

(9) El párrafo que Ateneo refiere está escrito con la exageración de una laude en que se elogia la felicidad de Lusitania, la prolificidad de hombres y animales, la riqueza de sus plantas, la calidad y belleza de los pescados y la economía de los precios, hasta el punto de no apreciar la carne de los animales salvajes. Es el típico elogio de las tierras recién descubiertas. Además, de los precios del trigo y la cebada, dice que el litro de vino valía (en pesetas oro) 2'5 cts.; un cerdo de 50 kgs. 5 pesetas (es decir el kg. en vivo 10 cts.); una oveja 2 pesetas; un ternero 5 pesetas; un buey de arar 10 pesetas y un kilo de higos 2 céntimos. El cálculo del medimno siciliano de cebada (52 litros) que valía una dracma de Alejandría (1 peseta) está hecho por Schulten «Fontes Hispaniae Antiquae», Fase. II, pág. 141.

Estos precios nada sorprendente representan, pues si el vino de 2'5 céntimos ei litro se compara con los que luego citaremos para los años 250 y 88 a. de J. C, y el siglo I de J. C, se verá como la oscilación es pequeña y quizá puede explicarse en razón de calidad. Tampoco es grande la diferencia entre el kg. de cerdo en vivo y 0'82 fr. el de carne de cerdo que acusan las tarifas de Diocleciano en el siglo IV de la Era; cuatro siglos y medio después el kg. de trigo y cebada viene a ser también el cuádruplo del de tiempos de Polybio.

(10) El estudio del rendimiento logrado en los cereales no pasa de conclusiones hipotéticas. Varrón dice que en la Toscana el trigo da de 10 a 15 simientes; Cicerón que lo mejor del agro leontino daba 16; Teofrasto señala 30 en Messina, pero Columela da la media de Italia solo de 4 y Plinio dice 100 para el agro leontino y 150 en Bizancio de Africa. Los trabajos modernos de Cocchia y Barbagallo están más de acuerdo con Columela para la producción media de Italia, calculando el último (Produzione media dei cereali e della vite in Grecia, in Sicilia e nell'Italia nell'antichità. Rivista di Storia Antica, 1904) en 5'75 hectolitros por hectárea y Giacomo Acerbo (L'Economia dei cereali nell'Italia e nel mondo, 1934), la media italiana en 6 simientes. Los datos que antes hemos referido de Plinio deben aludir a tierras muy fértiles o a campos experimentales, pero no a producción normal. La generalización de las noticias casuísticas que a veces se leen en los escritores clásicos, conduce frecuentemente a error.

al mercado aun castigando la ocultación con pena de muerte (11). Los precios que en este edicto figuran pueden servir al menos para formar idea de la cotización deseada para los productos alimenticios y tipos de trabajo a comienzos del siglo IV y por tanto contribuir a esclarecer el ambiente de la economía campesina en que vivió la **villa** de Liédena. Reducidos a francos oro, el litro de trigo, de harina de mijo, de espelta mondada, de habas desgranadas y de lentejas o guisantes, era 0'127 fr. (12); el de cebada, centeno, habas o guisantes sin pelar, de 0'077 fr. (13); el de mijo y sorgo, 0'054 fr. (14); el de espelta sin mondar y avena, 0'038 fr. (15); el kilo de carne de cerdo, 0'82 fr. (16); el de buey o cabra, 0'54 fr. (17); el de tocino o foigrás de cerdo, 1,08 fr. (18); una alcachofa, 0'045; un huevo, 0'0215; un melón, 0'045 y cien castañas u ocho dátiles, 0'09. También da el precio de los jornales entre los que el de un obrero agrícola costaba 0'56 fr. (19), más alimentación y vestido. Y de algunos de estos artículos también se conocen precios de fecha más moderna (20).

(11) Mommsen y Blümmel. «Der Maximaltarif des Diocletian herausgegeben en erländer», 1893.— Levasseur. «Histoire des classes ouvrières et de l'industrie en France avant 1.789». Tom. I, pág. 112 y sigs.

El cálculo del valor del denario que aquí utilizamos (0'0225 frs. oro) de tiempo de Diocleciano, es el de Levasseur y el de las unidades de medida está tomado de las tablas de Cagnat et Chapot «Manuel d'Archeologie Romaine». tomo II.

(12) Un **modius militaris** (17'508 litros) 100 denarios (2'25 fr. oro).

(13) Un **modius militaris** (17'508 litros) 60 denarios (1'35 fr. oro).

(14) Un **modius militaris** (17'508 litros) 50 denarios (1'125 fr. oro).

(15) Un **modius militaris** (17'508 litros) 30 denarios (0'675 fr. oro).

(16) Una libra (327'45 grms.) valía doce denarios (0'27 fr. oro).

(17) Una libra (327'45 grms.) valía ocho denarios (0'18 fr. oro).

(18) Una libra (327'45 grms.) valía dieciséis denarios (0'36 fr. oro).

(19) El jornal de un fontanero 0'56 fr. oro, el de un picapedrero, carpintero, herrero o panadero 1'12 fr. oro; el de un marinero, mosaísta o marmolista 1'35 fr. oro; un pintor de fachadas 1'57 fr. oro y un pintor decorador 3'37. Los profesores de gimnasia cobraban al mes por alumno 1'12 fr. oro; los de matemáticas 1'68; los de gramática o geometría 4'50 fr. oro y los de sophistica 5'62.

Según Catón (Cap. LVI) al obrero agrícola había que darle para su manutención 33'92 litros de grano en cada mes del invierno y 38 en los de verano; al **villicus**, a su mujer, al sobrestante y al guarda de ganados 26 al mes; y a los esclavos 1'310 kgs. de pan diarios; de vino para la servidumbre (Cap. LVII-LIX) una **emina** (0'274 litros) por día durante el cuarto mes; un **sestino** (0'545 litros) del mes quinto al octavo, 0'858 litros desde el mes noveno al dozavo, y en las Saturnales y en las Compitales 11'44 litros a cada uno, lo que representaba por hombre y año 183'40 litros. El condumio debería ser 0'545 litros de aceite al mes para cada uno y un **moggio** (un almud = un celemín) de sal al año. Los vestidos (Cap. LIX) una túnica, un **sagum** y un buen par de sandalias cada dos años.

(20) Según el Codex Theodosianus la libra de cerdo (327'45 grs.) valía seis «fo-lies» (0'30 fr.) y por tanto el kilo 0'91. El año 389 y por una Ley de Valentiniano, Teodosio y Arcadio, se sabe que el precio del kilo era 0'51 fr. y el del litro de sal 0'15 francos.

Para conocer las especies cultivadas en España es quizá entre los agrónomos latinos la fuente más segura Columela, que aprendió la agricultura en la Bética. Dice que había diversas especies de trigo, el **robus**, el de mejor peso y blancura, el **sigilo** y el **trimestre** que se sembraba en primavera y al que ahora llamamos «tresmesino», tipo al que debe corresponder el celtibérico que hallamos en Catatañazor (Soria) (21); el **triticum** era bueno para las tierras secas así como el **sigilo** (**triticum tribernum** de Linneo) para las húmedas. Las tierras de trigo eran «de año y vez» y durante el tiempo de descanso había que darles dos labores, pero si se quería cultivo anual debería ser alternado con veza, habas o altramuces. De semilla de **triticum** habría de arrojarse entre 140 y 175 litros por hectárea (4 a 5 **modii** por **júgerum**) y menos la de **far**, y el tiempo a emplear en sus trabajos era, según Columela (XI, 2), para cuatro o cinco **modii** de trigo cuatro días de labranza, uno para rastrillar, dos para azadonar por vez primera, uno para la segunda, uno para escardar y uno y media para sembrar, pudiendo esta última labor realizarse en el otoño y con una pareja de bueyes en 150 **modii** diarios (1.312 litros).

De la cebada (**hordeum**) cita Columela las variedades **hexastichum** o **cautherinum** y **distichum** o **galaticum**. Según las tierras, la primera se sembraba poco antes o después del equinoccio y la segunda en marzo o enero, ambas a razón de 43 litros por yugada, cosechándose antes que ningún otro grano y aun antes de su completa madurez, lo que permitía, suprimiendo el barbecho y laboreando antes de los calores de estío, hacer en Celtiberia dos cosechas en el mismo campo (Plinio, XVIII, 18). Para forraje se debería utilizar la primera clase y **con** doble cantidad de simiente, que se tiraría en el equinoccio de otoño y antes de las lluvias, pues nacía rápidamente y podía resistir el invierno.

Los molinos de trigo encontrados en Liédena y que más adelante describimos son tipos sencillos que sólo acusan pequeñas modalidades locales.

(21) B. Taracena. «Excavaciones en diversos lugares de la provincia de Soria» Mem. J. Sup. Excav. n.º 75, pág. 21.

Por razón de suelo y clima, el cultivo de la vid debió tener entre los vascones mayor importancia que el cereal y el olivo, pero tampoco se conocen de él noticias regionales clásicas ni hasta ahora hay otro indicio que la frecuente representación de racimos en las estelas funerarias navarras y alavesas, principalmente en las inmediaciones del valle de Lana, y estas primeras ruinas de lagar descubiertas en Liédena. Aunque esos racimos sean símbolo religioso, sin duda también constituyen alusión a frutos regionales.

La viticultura era antiquísima en Italia y el mundo mediterráneo donde, desde tiempos remotos, se practicaba la ceremonia religiosa del comienzo de la vendimia y estaba tan desarrollada que Polibio (22) cuenta el empleo inadecuado que Aníbal hizo del abundante vino itálico. Las etapas de su desarrollo en Italia fueron, según Billiard (23), una de predominio del vino griego hasta la conquista de Grecia el año 146, otra de desarrollo hasta tiempos de Varrón (37 a. de J. C), otra decadente pero muy pasajera, que alcanza hasta Columela (65 de JC) y otra de superproducción, que trató de remediar Domiciano con su edicto del año 92, el que prohibía plantar nuevas viñas y ordenaba destruir la mitad de las que existían. En tiempos de Catón la viticultura era aun primitiva y el cita sólo nueve tipos de viñas, con rendimiento en algunas zonas itálicas de 200 hectolitros por hectárea; Varrón enumera más especies y eleva el rendimiento a 300 hectolitros; Columela da noticia de una propiedad de 800 plantas que en dos años dió 36 hectolitros y Plinio cita 91 clases de vinos (24). Según Columela, el rendimiento económico del viñedo podría calcularse en el 6 al 7 % y juzga que la viña debería cortarse si no producía el equivalente a 60 hectolitros por hectárea (25). Hoy en Navarra la cosecha media es de 16 a 17 hectolitros por hectárea.

(22) III, 83, 1.

(23) *La vigne dans l'Antiquité*. Lyon 1913.

(24) *Hist. Nat*, XIV, IV.

(25) Columela III, III, hace la cuenta de un viñedo de 7 yugadas: a 1000 sextercios la compra de cada una, 2000 la plantación y equipo también de cada una, 8000 sextercios la compra de un viñador hábil que se bastará para 7 jugera (pues cree que no se debe comprar un esclavo cualquiera ya que «un viñador de precio es artículo muy esencial») y 3480 de dos años sin fruto, es decir el 6% anual. Como cada yugada debía producir 544 litros, que valdrían 300 sextercios, debería rendir en producción el 7 % Esto y lo que Columela y Plinio cuentan del tamaño de algunas cepas resulta extraordinario para los tiempos actuales.

Su cultivo en España debe ser muy antiguo y el consumo indígena de cerveza (**celia** o **cerea**) en las zonas central y nórdica a que aluden repetidamente los escritores republicanos y del Alto Imperio tampoco representa allí desconocimiento del vino sino imposibilidad de producirle en esos territorios. Ya, tomándolo de fuente del siglo V antes de J. C, el periplo de Avieno (26) cita la región de **Tiricas** (Tortosa) como rica por sus vides y ganados, vides que acaso llevaran los comerciantes foceos. Muchas monedas de la Bética, de **Accinippo**, **Olontigi**, **Osset**, etc., tienen racimos como símbolo heráldico y una ciudad bética se llama **Castra Vinaria**. En el siglo I Estrabón habla de la abundancia de vino en Turdetania y la gran exportación del vino bético. Plinio, que diferencia en la uva **coccolobis** los tipos de granos alargados y redondos y dice que estos últimos producen un vino abundante y enemigo a la cabeza, cita los magníficos vinos de la Bética, los excelentes laletanos o lacetanos (27) del Norte de Cataluña, los muy finos de Tarragona (que también cita Floro), los de **Lauro**, que igualmente aparecen citados en una lápida (28) y los baleáricos (29), éstos comparables a los mejores de Italia. Silio Itálico se refiere también a los de **Nebrissa**, que acaso sean los de Jerez, ciudad «fiel al culto de Baco» y a donde más tarde se importaron las cepas de Falerno (30), los de **Tarraco**, «rica en vides», que no ceden sino ante los del Lacio y habla de los viñedos entre Tajo y Duero. Marcial elogia los de Tarragona, que compiten con los de Toscana y sólo son inferiores a los campanienses y habla con cierto menosprecio de los laletanos, negros y turbios. El **vinum gaditanum** que se lee en un ánfora del año 31 antes de J. C. (31), acaso recibió el nombre del puerto de embarque como hoy el Burdeos o el Oporto y acaso se refiere al cálido vino de Montilla. De la Lusitania y de mediados del siglo II antes de J. C. se ha conservado en Polibio la noticia del precio equivalente a 0'024 ptas. oro el litro, que ya hemos citado, y por Estrabón se

(26) Versos, 497-502.

(27) Esta segunda forma aparece en Estrabón (III, 4, 8) y se confirma en la inscripción 4226 del Vol. II del C. I. L.

(28) C. I. L. II, p. 246.

(29) Esto debe ser erróneo pues Timeo (Eniodoro, V, 17, 2) dice que en Baleares apenas se produce vino.

(30) C. I. L. II, 2029.

(31) Bull. Com. 1879, pág. 48.

sabe que esa tierra era pobre en vinos aunque cita vides y olivos en una isla del estuario del Tajo. Pero con los escritores del siglo I acaban las alabanzas y noticias del vino español y en adelante sólo en alguno del siglo III, como Solino, podrá encontrarse alusión a su abundancia en nuestro suelo.

La extensión del viñedo en los **fundí** no debió ser muy grande, pues Catón y Varrón hacen cálculos de su economía partiendo de una viña de cien **júgera** (25 hectáreas) y al final del Imperio Ausonio refiere que su finca (de tipo medio, como la de un decurión o senador municipal, dice Jullian) tenía 700 **júgera** de bosque, 200 de sembradura, 100 de viña y 50 de prados. El variable rendimiento de la vid se calculaba que de promedio era unos 10 **cullei** por **júgerum** (208 hectolitros por hectárea) y Columela (III, 3 y III, 9) cita el de 39 a 45 litros por cepa y su valor en el mercado romano se conoce en diferentes fechas; era el año 250 antes de J. C. de 0'03 fr. oro el litro (32), poco distinto al de Lusitania en fecha algo más reciente; el 88 antes de J. C. valía 0'0165 fr. (33); por Columela se sabe que en el siglo I el precio medio del vino nuevo era 0'153 fr. (34) y por Marcial (35), sin duda refiriéndose a calidades distintas, el de 0'051, pero en comienzos de! siglo IV el edicto de Diocleciano le tarifa como precios máximos (36) los de 1'37 y 0'32 fr. el litro y el año 367 costaba el litro 0'80 fr. (37).

Su consumo en tiempo del Imperio, el de uso más frecuente, es muy conocido; en general se tomaba mezclado con agua y sólo desde Claudio se consumía antes de las comidas. Se tomaban también mostos concentrados por ebullición (**defrutum**, **caroenum**, **sapa**), otras veces vino natural aromatizado (**vina ficticia**), otras revistiendo el recipiente con resina o pez de la que el vino tomaba cierto sabor (**vina resinata**, **vina picata**) y otras se mezclaba con miel para tomarle como entremés (**muslum**). Los racimos vendimiados se transportaban en cubas al **torcular**, donde se exprimían dejando caer el jugo en el **lacus** que después era llevado a los **dolia** donde se producía la fer-

(32) El **congius** (3'283 litros) valía un as (0'101 fr.).

(33) El **quadrantal** (26'26 litros) valía 8 ases.

(34) El **culleus** (524 litros) valía 300 sextercios (80'4 fr.).

(35) El **amphora** con 26'26 litros valía 20 ases (1'34 fr.).

(36) El **sextarius** (0'54 litros) oscilaba entre 34 y 8 denarios (0'76 y 0'18 fr.).

(37) Un **amphora** (26'26 litros) 420 **folles** (21 fr.) según una constitución de Valente y Valentiniano para la Lucania y el Brutium.



mentación y a veces para apresurar la manufactura se le ponía al sol o se le ahumaba en locales especiales (**fumarium**), que le impregnaba un desagradable sabor a humo. El transporte se hacía en odres (**culleus, uter**) donde parece que mejoraba la calidad, o en ánforas, o en **dolia** de barro, o en toneles de madera (**cupa**), y la conservación era en ánforas o tinajas untadas interiormente con pez para darles impermeabilidad, pez que en España se sacaba del pino silvestre (38) y que formando líneas enterradas o superficiales se colocaban en los almacenes, dando lugar a los diferentes tipos y denominaciones de **vinum amphorarium** y **vinum dolarium**. En Liédena se han hallado



Fig. 1. —**Pisado de la uva.**—Relieve de un sarcófago itálico. (De Reinach).

abundantes restos de tinajas y escasísimos de ánforas, lo que hace pensar si este vino fué solamente de consumo local.

Un fresco de la casa de los Vettii, varios relieves sepulcrales (39), las descripciones de Catón, Columela, Plinio, etc., las ruinas de ciertas granjas y el mosaico de Saint-Romain-en-Gal,

(38) Plinio. Nat. H. XIV, 1, 27.

(39) Reinach. «Repertoire des Reliefs Grecs et Romains», tomo III, páginas 293, 294 y 427.

permiten imaginar el dispositivo del pisado de la uva, que Bi-lliard resume en su importante estudio (40). Estaba formado por un pilón rectangular de fábrica, de reducido tamaño y en general poco elevado del suelo, que tendría menos de 40 cms. de profundidad interior y que alguna vez rebasaba al exterior ia altura de un metro, como puede apreciarse en dibujos de Reinach (41), donde se ven hombres semidesnudos enlazados por el hombro y apoyados en un soporte para no perder el equilibrio, que pisan rítmicamente la uva al son de una flauta, o tres también enlazados y cuyo pisado vierte el líquido por varios caños desde el pilón a los vasos preparados para recogerle (Fig. 1 y 2). Pero el sistema que acusan las ruinas de Liédena, según amablemente nos ha hecho notar el Ingeniero D. Francisco Uranga, debía ser

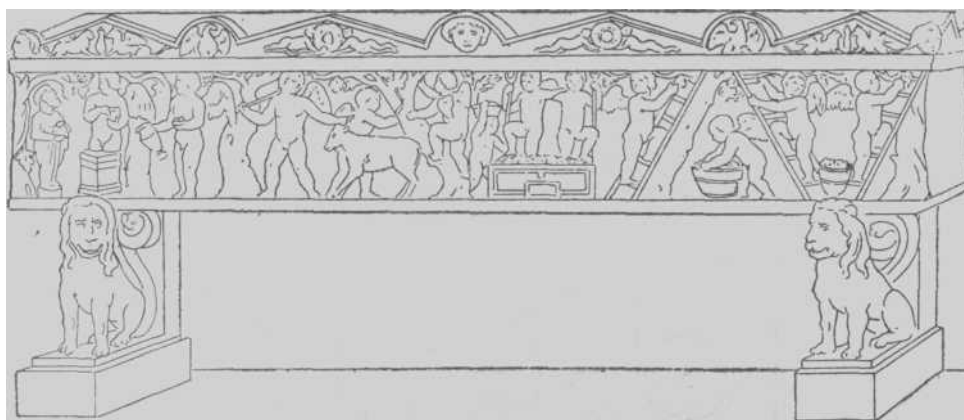


Fig. 2.—**Recogida y pisado de la uva.**—Escenas representadas en un sarcófago itálico. (De Reinach).

diferente y como el que en Navarra se ha venido practicando hasta hace poco tiempo, dejando que en el pilón, a donde pasa el mosto desde el lago, se verifique la fermentación tumultuosa y realizando la fermentación lenta en las grandes tinajas que en la **villa** hemos encontrado, algunas todavía con huella de la pez del revestido interior.

Una vez pisada la uva se llevaban los cestos a la prensa (**torcular**) que Catón describe y referiremos después al tratar

(40) La vigne dans l'antiquité. Lyon, 1913.

(41) Ob. cit. pág 293.

del aceite (42) y en cuyo pilón se depositaban, atados para que no estallasen y colocados bajo una tabla circular que hacía presión uniforme y desde donde el líquido escurría por el suelo de hormigón hasta las tinajas o cisternas. El departamento consistía en una línea de tres habitaciones de suelo hormigonado, algo más baja la central, donde estaban soterrados los **dolia** o emplazadas las cisternas que habían de recoger el jugo, y las laterales, donde un poco más elevadas estaban las prensas.

Las cepas, en gran parte de Italia y quizá también en alguna de España, según Columela, se apoyaban en una estaca, o en dos palos verticales y otro cruzado en dintel o en cuatro verticales por arriba unidos con tirantes horizontales.

El olivo salvaje (**oleaster**), de frutos pequeños y amargos, ya existía en la Península en tiempos prehistóricos, pues hojas de esta planta se han hallado en El Garcel (Almería) (43) y en terrenos eocenos se ha encontrado en Aix (Francia) y en pliocenos en Mongardino, cerca de Bolonia (Italia). Pero el cultivado (**olea europea** de Linneo), originario de Siria, de donde pronto pasó a Egipto, Grecia, Cerdeña y Sicilia, debieron introducirle en España por diferentes caminos púnicos y griegos. Plinio refiere que en tiempo de Tarquino Prisco (616-578) todavía no era aquí conocido. En el siglo IV antes de J. C, Tímeo llama a **Gades**, en griego, **Conitusa**, sin duda por los olivos silvestres (acebuche) que allí crecen, pero dice también que los primeros fenicios que llegaron a Tartessos llevaron y establecieron en él aceite y otras mercancías que debían ser allí desconocidas, mientras en la costa levantina y en lugares a donde los fenicios no llegaron debió ser de importación focense, pues los griegos cultivaron el olivo antes que los púnicos, que no lo explotaron en Cartago hasta el siglo VI antes de J. C. El Periplo de Avieno (44), acaso en el año 530 antes de J. C, cita en la Albufera de Valencia una islita consagrada a Minerva y

(42) Como en un fresco de la casa de los Vettii. La semejanza del torcular para ambas manufacturas puede apreciarse en la prensa para vino de **Boscorreale** (Cagnat, tom. II, pág. 247) y la de aceite de Stabia (Daremberg et Saglio. Dictio. **Oleum**).

(43) Engler. Apen. V. Helm. «Kulturpflanzen und Haustiere».

(44) VI, 494-95.

fértil en olivos y también (45) el **Oleum flumen**, isla y río que según Schulten acaso fueron la isla del Palmar y el Ebro. Y Plinio, atribuyéndolo a Fenestella, dice que en tiempo de Tarquino Prisco no había olivos en Italia, España y África, pero que en su tiempo ya había pasado más allá de los Alpes, a la Galia y al centro de España.

Los escritores del siglo I elogian repetidas veces el aceite peninsular que, como en todo el mundo romano, se emplearía tanto para alimento (46) como para alumbrado y muy señaladamente en el cuidado corporal en termas y palestras, según demuestra la frase de Plinio (47) «**duo sunt licuores corporibus humanis gratissimi, intus vini, foris olei...**» y aun en fines industriales como para hacer más ligeros y asegurar la conservación de ciertos tejidos.

Estrabón dice que en Turdetania no se produce mucho aceite pero que es de excelente calidad; que hay mucho en la costa mediterránea y que se hace gran exportación del aceite bético. Plinio manifiesta que el aceite bético rivaliza con el de Istria y sólo cede ante los italianos; habla de las olivas emeritenses, dulces y excelentes para comerlas secas, y manifiesta que el olivo se cultiva hasta en el interior de España (48). Apiano Alejandrino (49) dice que Viriato, después de cruzar el Tajo, se estableció en un monte de olivos llamado «de Afrodita». Mela cita en Cádiz un soto llamado **Oleastrum**. Silio Itálico habla también de los olivares del Betis y de su cultivo entre Tajo y Duero. Y Marcial elogia el aceite de Córdoba que no es inferior al de Istria y los olivares héticos y tartéssicos, pero ninguno de estos autores más expresivos hace referencia a su cultivo en la margen izquierda del Ebro medio, de la que dan pocas noticias. También con ellos se acaban tales referencias y sólo en el siglo III se halla alguna en Solino referente a su abundancia en España y en la segunda mitad del siglo IV en la «**Expositio to-**

(45) Ver. 505.

(46) La oliva fresca se empleaba en el primer servicio, en la gustatio; olivas amargas se mezclaban con la **muria**; otras confitadas, o puestas en vino, vinagre o miel; o las negras deshuesadas secas al sol y puestas con sal; o picadas y en aceite con hierbas aromáticas

(47) XIV, 150.

(48) XV, 1.

(49) Ibéricas, 64.

**tius mundi et gentium**», que habla de la gran exportación de aceite hispánico.

De su cultivo dan profusas explicaciones Catón y Columela, el primero cotizándole en cuarto lugar entre los frutos más remuneradores y haciendo notar que para alimentar dos o tres prensas hay que explotar unas 240 jugera (58 hectáreas) y Columela creyéndole, aun siendo fruto de año y vez, el cultivo más útil y merecedor de sustituir al del trigo, aunque posiblemente se refiriese al aceite bético que conoció directamente.

La plantación se hacía a 18 x 12 m. unos árboles de otros si el terreno era bueno y a 18 x 7'50 m. si era flojo, pero Catón aconsejaba sólo 9 m. de una planta a otra y decía que 60 hectáreas de olivos necesitaban para el cultivo 13 personas, 3 yuntas de bueyes, 3 borricos para el transporte y 100 ovejas.

Su calidad y precio, en gran parte en función del grado de madurez de la aceituna y de que procediera del primer y mejor prensado o del segundo o tercero, motivó su clasificación en **oleum acerbum**, hecho con olivas todavía verdes y el mejor y menos abundante, **maturum**, que se hacía con frutos ya avanzados en madurez y, el peor, el **cibarium** u **ordinarium**, con ios prensados o caídos del árbol.

En el mundo romano tuvo mayor fama el aceite italiano de Venafro, al que seguían los de Istria y Bética y después, el más ordinario, de África. Su cultivo, como el del vino, fué creciendo a costa de la producción de cereales hasta crear el desastroso desequilibrio de que habla el Apocalipsis de San Juan (que se refiere a un período de hambre en Asia Menor), pero la inevitable reacción hizo que en el siglo II de J. C, Italia lo importase de África y España, aquí principalmente de Itálica, Sagunto, **Astigi** y Córdoba, según demuestran las marcas de las ánforas del Monte Testaccio. Su precio en Roma fué variando desde 0'025 fr. oro el klg. el año 240 antes de J. C. (50), a 0'016 ir. entre los años 74-68 (51) y entre 1'64 y 1 fr. el litro, según la calidad, a principios del siglo IV, según las tarifas de Diocleciano (52), y en el año 389 a 0'58 fr. el kilo (53), es decir, que

(50) Doce libras de aceite (3'828 kgs.) valían un as (0'101 fr.).

(51) Diez libras (3'27 kgs.) valían un as (0'054 fr.) según Plinio.

(52) Un sextarius (0'54 litros) valía 40 denarios (0'9 fr.) y las clases inferiores, 24 (0'54).

(53) 90 libras (29'47 kgs.) valían un solidus (15'20 fr.) según una Ley de Valentiniano.

entre los últimos tiempos de la República y comienzos del siglo IV el aceite había aumentado de precio unas setenta veces y el vino unas sesenta. En ello influirían tanto la extensión y calidad de los cultivos, como el descenso del poder adquisitivo de la moneda y lo que se repartía como abastecimiento al pueblo.

Según Catón, cada prensa de tamaño normal exprimía de 100 a 160 modios (entre 875 y 1.400 litros) por vez (54) y los trujales deberían componerse de un molino y dos prensas, a causa del mayor rendimiento de aquél, disposición que parece ser la que hemos empezado a descubrir en Lumbier, aunque les hubiera también mayores.

La manipulación del aceite imponía eliminar el hueso que le daría gusto áspero y comenzaba por tanto con la desagregación de la pulpa hecha en el **trapeum** con un molino (**mortarium** o **mola olearia**) en cuya concavidad y unidas por un eje horizontal que apoyaba en pivote central giraban verticalmente una o dos piedras hemisféricas; en él se obtenía la amurca, el principio amargo que se usaba principalmente para engrase. Desde allí la pulpa pasaba a la prensa (**torcularium**), donde se sometía a fuerte presión, prensa que, como en la manipulación del vino, se hallaba en una línea de tres habitaciones que tenían en la central (**forum**) el molino y en sus ángulos las tinajas soterradas que recibían el líquido y unos soportes en alto para los vasos en que se llevaría el aceite a las bodegas y a los lados de esta habitación otras dos algo más elevadas (**lacus**) y también de suelo hormigonado donde estaban las prensas (Fig. 3).

Estas, de dispositivo semejante a las de vino, consistían en un pie derecho vertical (**arbor**) que servía de apoyo a otro horizontal y movable (**prelum**), que había de verificar la presión sobre los cestos colocados en un pilón que recogería el jugo; esta viga tenía en el extremo libre una cuerda que iba a enlazar a un travesano horizontal (**súcula**) sostenido entre dos pies verticales (**stipites**) y esa cuerda, al arrollarse a la **súcula**, graduaba la presión del pie horizontal. La diferencia que se aprecia entre las prensas del aceite y el vino consiste en que aquéllas profundizaban en el suelo sus **stipites** y **arbor** y les unían

(54) Catón. 67. Columela, XII, 59. Plinio XV, 23. Esa cantidad se denominaba factus. El **modius italicus** representa, 8'75 litros y el **castruusio** 17'51 litros.

por debajo mediante vigas transversales situadas en una pequeña cámara subterránea a la que se bajaba por una escalera.

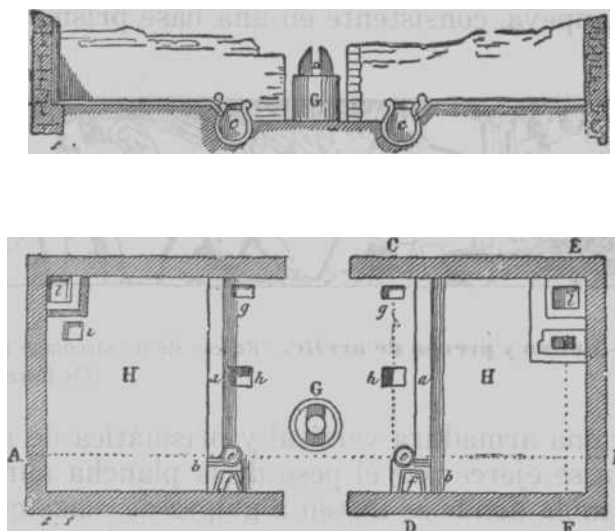


Fig. 3.—Sección y planta del **torcularium** de Stabia.  
(De Daremberg).

La prensa, que en su origen sólo fué una piedra pesada que se colocaba sobre los cestos de la pulpa (**fiscina**) cubiertos con una plancha circular (**orbis olearius**) y de cuyos tipos indígenas nos han quedado curiosos y rústicos ejemplos ibero-romanos en Minateda (Albacete) y Santa Cruz de Maya (Cuenca), luego se transformó en el tipo del **torcularium** descrito y que principalmente ha sido comentado por Schneider (55) y Blümmel (56), pero ya mucho antes de Plinio la polea que movía la viga horizontal de presión se sustituyó por una **cochlea** (Fig. 4) y hacia mitad del siglo I de J. C, aunque el antiguo **torcular** siguió en uso, se creó un nuevo tipo donde la viga horizontal de presión se cambió por maderas también horizontales actuadas en el centro, que se apoyaba en un pie vertical (**malus**) y ejercía la presión sobre la pulpa. De estas prensas movidas con árbol funicular (**pressorium**) iguales a las del vino o las del planchado de

(55) *Scriptores rey rusticae*. Tom. I, pág. 610-666.

(56) *Technologie*, Tom, I, pág. 328-355.

ropas en la **fullónica** (57), parece que no se han hallado ejemplares. Y también hubo otro sistema de prensa más modesto, que se ve en una pintura de Herculano y en otra de la casa de los Vettii, en Pompeya,, consistente en una base prismática de fábri-



Fig. 4. —**Molino y prensa de aceite.** —Relieve de un sarcófago romano.  
(De Daremberg).

ca y encima una armadura vertical y prismática de madera donde la presión se ejerce por el peso de la plancha aumentado con andanas de tabla donde se meten a golpes de mazo cuñas de madera (Fig. 5). Como más adelante veremos, las prensas de Liédena y Lumbier deben corresponder al tipo de pie vertical, ya sin **prelum**, originado en el siglo I de J. C.



Fig. 5.—**Prensa de aceite,** en una pintura de Herculano.  
(De Daremberg)

(57) Daremberg et Saglio «Dit. d'Ant. fig. 5.391, y Museo Borbónico, IV, lám. 1.





Liédena.—Vista aérea del lugar donde está emplazada la villa romana.

Foto del Servicio Catastral de la Excma. Diputación Foral de Navarra

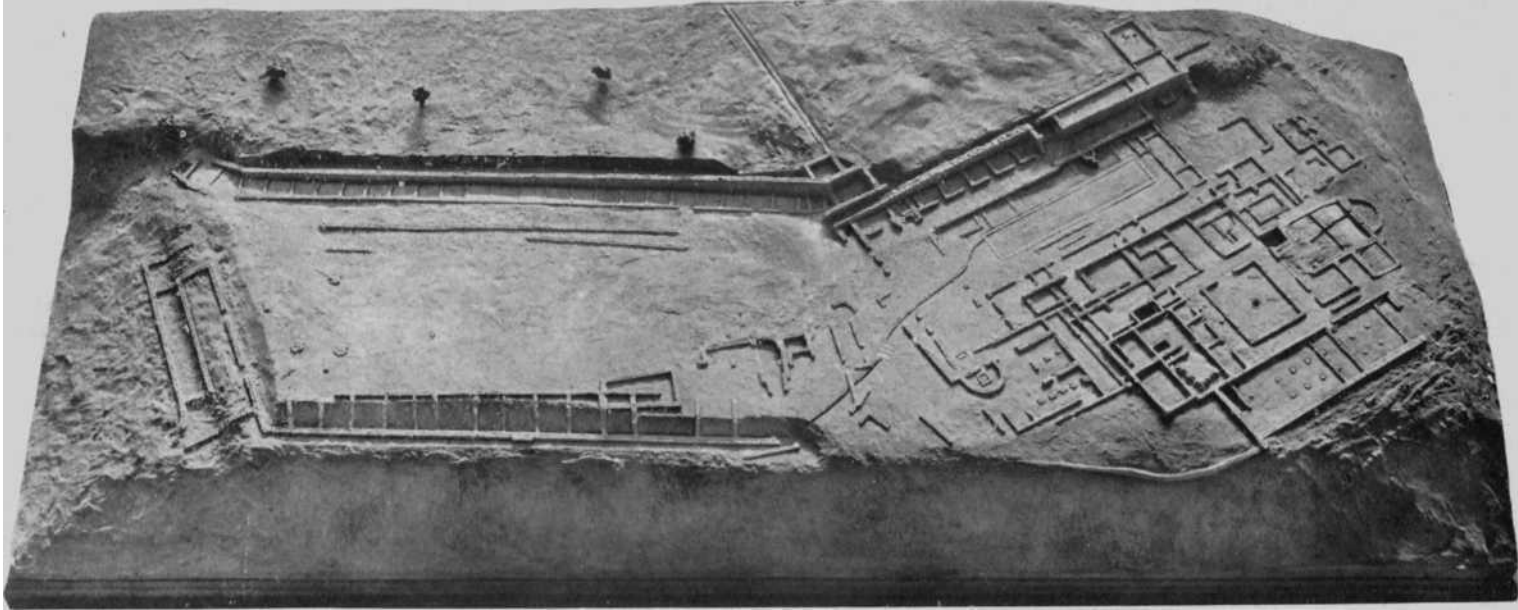




Liédena —Vista de la Foz de Lumbier, desde la villa romana

Foto Arch. J. E. Uranga





Maqueta de la villa romana de Liédena.



Los romanos obtuvieron, mediante injertos, la mayor variedad de árboles frutales. A final del siglo I de J. C. conocían seis clases de membrillos, otras seis de melocotón, que era entre ellos la fruta más preciada, muchas de ciruelas rojas, cerúleas o negras y entre las rojas, las especies llamadas **malina** y **amygdalina**, que Plinio dice haber descubierto en Granada; más de cuarenta clases de peras, en las que gozaba de gran fama la especie numantina; otras muchas de higos, que empleaban con profusión en la alimentación de los esclavos; otras de cerezas, que no se importaron a Roma hasta el año 73 antes de J. C., pero se difundieron muy pronto hasta Britania y en las que tenían gran fama las de Lusitania; y nísperos, brevas, nueces, moras, castañas, etc.

En los cultivos de huerta eran más importantes las cebollas, ajos, alcachofas, repollos y alguna cucurbitácea. Producían también guisantes, lentejas, remolacha, habas, panizo, sésamo, lupo, garbanzos, lino, cáñamo y seguramente nabos y mijo, pues en Cortes de Navarra y de siglos hallstáticos hemos hallado gran cantidad de estas semillas. Mielgas, heno, algarroba y almorta para piensos de animales. Y el arroz, hoy tan difundido en España, venía de la India y sólo se empleaba para fabricar una bebida (**oryza**), según el decir de Plinio.

El ganado tuvo entre los romanos menos importancia que los cultivos. La carne de buey era poco apreciada y las vacas se utilizaban más para labor que para leche. Cuidaban la selección del ganado pero atendían poco los establos y se ve a sus tratadistas más doctos en agricultura que en ganadería, aunque los campos de tierras poco pobladas fuesen de economía mixta.

Bueyes y vacas para el trabajo y pastando sueltos por montes y prados; corderos, cuyas lanas más finas eran las de Salacia, del S. de Lusitania y las negras de Córdoba (58), donde un morueco valía un talento (59) y de los que también Columéa dice que estaban cruzados con ovejas tarentinas; cabras, que se criaban salvajes en los páramos leoneses (60) y cuyos rebaños

(58) Columéa, VII, 2.

(59) Estrabón, 144.

(60) Huber, C. I. LI, II, 2660.

aconsejaba Varrón no pasaran de 50 cabezas; cerdos, de los que también Varrón cita un presente lusitano enviado a Roma que medía desde la piel al hueso un pie y tres dedos (35 cm.), cuyas especies cántabras elogian Varrón, Estrabón y Marcial, y de los que aparecen en las tarifas de Diocleciano los jamones curretanos (**pernae cerratanae**) y cuyas salazones debían estar muy extendidas como parece acreditar el nombre de Lardero en la Rioja; caballos, elogiados por Silio Itálico y Marcial y tan empleados por el ejército romano; mulos, entre los que se elogian los de Celtiberia; asnos, gallinas, palomas, ánades, ocas, pavos, etc.; animales salvajes como ciervos (cacería del mosaico de Arguedas), jabalíes, perdices, patos y sobre todo conejos (la «**cuniculosa**» Iberia); abejas, de cuya explotación bética de cera y miel hablan Varrón, Estrabón y Plinio. Posiblemente todas estas especies completarían la economía de la **villa** de Liédena, pero la escasez de textos clásicos acerca de los vascones y la penuria de hallazgos nos fuerzan a dejarlo en hipótesis.

Menos aún podemos decir de la ganadería trashumante, abundante aun en Navarra pero inadecuada en esta zona. Originada en un estadio de cultura pastoril y propiedad comunal que consiente cañadas y apostaderos, en el capítulo que Varrón le dedica se ve una organización en todo igual a la que en España conserva, rebaño de 700 a 1.000 ovejas, ocho o diez pastores, un rabadán (**magister pecorum**) que sepa leer, escribir y curar los ganados y una caballería para el transporte de todos los enseres y las cuerdas para hacer los cercados, todo ello actuante mediante el pago de un impuesto (**scriptura censoria**). No intervendrían en la economía de la **villa** de Liédena, pero sin duda, como hoy, cruzarían el agro sangüesino y en los turbios tiempos del Bajo Imperio, en que tantas tierras quedaron abandonadas, sus pastores contribuirían, como dice Grenier (61), a incrementar el bandolerismo de los campos, y por tanto de ese desdichado **saltus vasconum** que dió lugar a las medidas coactivas que se ven en el Codex Theodosianus y en la constitución especial dada por Honorio.

(61) Grenier, «La transhumance des troupeaux en Italie et son role dans l'histoire romaine». *Melanges d'Archeologie et de Histoire*. Mayo-Agosto, 1905.



## III

La historia de la **Hispania** imperial está escindida en dos períodos por los acontecimientos ocurridos en la segunda mitad del siglo III. La era de paz que sólo con minúsculas interrupciones extrañas a la provincia duró en España casi tres siglos, fué rudamente interrumpida en todo el Occidente por las invasiones germánicas de los años 257 y 275 y aun cuando aquí los escritores clásicos, Aurelio Víctor, Eutropio y Orosio, no citan como zona de su acción más que la costa mediterránea y sólo al parecer hasta Denia, sin duda penetraron al interior, pues lo demuestran nuestras excavaciones de **Clunia** (62), con ruinas producidas poco después del 280 y ahora parece indicarlo la destrucción de la primera **villa** de Liédena.

Desde el siglo I los germanos habían estado contenidos en la orilla derecha del Rin inferior por las Legiones romanas, pero cuando Galieno hubo de marchar a Panonia y poco antes o después de la sublevación de Postumo, los alamanes y francos, conglomerados de diversas tribus, penetran el 257 en la Galia y pasan a España cometiendo toda clase de saqueos y destrucciones. Entonces comienzan aquellos dieciséis años en que la Galia, Bretaña y España quedan separadas de Roma y gobernadas por los que se han llamado Emperadores galos.

Quizá antes de marchar a Oriente ya lograría Galieno alguna victoria sobre estos pueblos y sin duda no mucho después las alcanzaría Postumo, que acuñó monedas llamándose «Restaurador de los galos», pero en fecha inmediata a su muerte (267-268) debió sufrir la Galia nueva invasión y a la muerte de Aureliano (275) los bárbaros ocuparon por completo las tres Galiás y quizá la Aquitania, desde donde pudieron pasar a tierra de vascones. La fecha de la destrucción e incendio de una parte de la primera **villa** de Liédena, acreditada por un tesoro de monedas en que la más moderna es de Quintilio y acuñada el año 270, permite pensar que como en anteriores invasiones europeas hacia España, ahora también se utilizaron los pasos del Pirineo occidental y, aunque los escritores antiguos no hablen

(62) B. Taracena. «El palacio romano de Clunia», Archivo Español de Arqueología, 1946, pág. 29-69.

de ello, los germanos del siglo III entrarían por Roncesvalles, al menos hasta Liédena y Clunia.

Antes también y lentamente, como trabajadores agrícolas e industriales, habían penetrado en Occidente y ya formaban buena parte de los **dediticios**, los habitantes extranjeros a quienes no alcanzaba el beneficio de la ciudadanía romana otorgada por la Constitución de Caracalla del año 212.

Probo recuperó lo perdido y se instaló en el Rhin medio, mas en aquellos cortos años (quizá el 275-285 para esta parte central de España y fecha un poco anterior para la costa mediterránea), las destrucciones en Occidente fueron inmensas, los campos quedaron arrasados y tal volumen alcanzó el estado de intranquilidad, que en adelante las ciudades serán pequeñas y fortificadas, las **villae** reforzarán sus muros antes indefensos y en todo el Occidente se establecerán colonias extranjeras de campesinos militarizados, con residencia por lo general en una granja, distribuidos para proteger las vías estratégicas y a la vez trabajando en la agricultura, como en la Galia los Letes, Gentiles y Sarmatas (63). De la ruina causada en España por estas invasiones, dice en el siglo V Paulo Orosio que había «en medio de las ruinas de grandes ciudades, grupos esparcidos de habitaciones miserables, testigos de calamidades pasadas».

Pero después de aquellos años el estado de intranquilidad no debió interrumpirse, pues así parecen acreditarlo ciertas obras de robustecimiento de algún tramo de la **villa** de Liédena hechas a principios del siglo IV y más tarde los datos que proporciona la **Notitia Dignitatum**, escrita entre los años 379 y 408, relativas a la distribución de tropas en el N. de España.

Según ésta, en **Veleia** (Iruña, Álava) residía un Tribuno de la primera cohorte Gallica, no sabemos si miliaria o quingenaria y en **Juliobriga** (Retortillo, Santander) la cohorte Celtíbera, que como las del SO. de la Galia debían estar emplazadas contra los bandidos de las montañas vascas. Y además de estas tropas regulares sabemos por Claudiano (64) y Sinesio (65) que los dueños de las grandes fincas de los siglos finales del Imperio

(63) Blas Taracena «Las invasiones germánicas en España durante la segunda mitad del siglo III, de J. C». Actas del Primer Congreso Internacional de Piréneistas. Zaragoza 1950.

(64) In Rufinum II, 76-77 y sig.

(65) De Regno, 15.

tenían soldados propios armados de arcos y flechas y organizados bajo bandera o insignia privada (66), que eran tropas bárbaras con las que luchaban contra los bandoleros o pactaban con ellos para el reparto del botín. Es la época en que por todo el Occidente merodean en las campiñas bandas de miserables y desesperados campesinos a los que llaman «bagaudas» (bagabundos, en celta) y a los que se refiere la correspondencia cruzada entre Ausonio y San Paulino de Nola a fines del siglo IV, donde se dice cómo los bosques montañosos de los vascones y el nevado Pirineo estaban infestados de bandidos, los que el 441 luchan en Huarte-Araquil y el 449 en **Turiaso** (Tarazona) y posiblemente los que causan el abandono de la segunda **villa** de Liédena.

Fracasado el intento de renacer político y económico del Imperio que Diocleciano y su hijo adoptivo Maximiano Hércules intentaron con sus tarifas máximas del año 301 y con las que sólo lograron la ocultación y el encarecimiento (lo mismo que Juliano con las del año 362) (67), transcurre el siglo IV, en el que vive la **villa** superior de Liédena, siglo de plena catástrofe económica, aumentada por el feroz intervencionismo del Estado que pretendía paliarla. Es la época de la «adscripción» forzosa al servicio, al oficio, al trabajo del campo, que trajo consigo el régimen de castas y que alcanzaba desde las altas tareas senatoriales (sobre todo después de la constitución política de Constantino, 314-315) hasta los más humildes obreros de los **collefla tenuiorum**. La «adscripción» que obliga al propietario rural a cultivar toda su tierra, buena o mala, sin poder abandonarla y a sus herederos a seguir cultivándola a perpetuidad; a los miembros de la **curia** a seguir perteneciendo a ella, con prohibición de salir de los límites de su **civitas**; a los obreros industriales a pertenecer a las asociaciones profesionales y a que sus hijos continuasen en ellas; y a los colonos, de cuya **capitació** responde el dueño de la tierra, a que por deudas con él queden adscritos al terreno, que no podrán abandonar y donde sus hijos deben seguir «la peor situación del padre».

Aunque entonces había prados y bosques comunales (**com-**

(66) Jullian. Hist. de la Gaule. Tomo VIII, pág. 142.

(67) Entonces ya no se habla del vino de España, lo que ha hecho creer a Schulten (frente a la opinión de Marchetti) que ya no se cultivaba, pero la **villa** superior de Liédena construida a principios del siglo IV demuestra lo contrario.

**pasena**), la mayor parte de la tierra era de propiedad individual y el campo estaba intensamente poblado pues el malestar económico, aumentado por la dureza de los impuestos y corveas, produjo la huida de la ciudad al campo, no sólo de artesanos y obreros, sino también de las clases acomodadas, que vienen a constituir una aristocracia rural (68). Es la época de mayor densidad de lujosas residencias campesinas, nuevas **villae** o reconstrucción de las antiguas, que viven en economía cerrada, fabricándose todo lo necesario para la agricultura y que, reconocida por el Estado, gozan de la máxima autonomía, pues ni los magistrados ni la policía pueden entrar en ellas sin permiso del dueño ni aun para detener un criminal o rescatar un esclava fugitivo, y en ciertas materias el amo hace justicia a sus esclavos y colonos.

Y entonces también la situación de la población campesina se agrava aún más con la **precaria** que aniquila la pequeña propiedad que se había conservado hasta los albores del siglo IV. La plebe rústica, que era libre ya sólo de nombre, para defenderse de la opresión fiscal y judicial, busca entre los «poderosos» (**potentiores, viri potentes**, como les llaman las Constituciones imperiales), es decir, entre la camarilla del Emperador y de sus delegados en la provincia, quien pueda defenderles de la tiranía estatal y crece hasta el infinito el patronato y la clientela donde para compensar el servicio del patrono, que es generalmente un latifundista, el cliente le entrega sus tierras simulando una venta y las recibe de nuevo «en precario», es decir, en arrendamiento oneroso, en el que ya no tiene los derechos reconocidos al colono y en el que ha de seguir a perpetuidad. Aunque es cierto que a lo largo del tiempo la **precaria** trajo consigo el beneficio de la fórmula de propiedad censual, lo es también que en el siglo IV creó entre los campesinos una clase todavía más desgraciada que la de los colonos.

Las modificaciones que en la economía y el ambiente rural produjeron en el siglo V las grandes invasiones germánicas, ya no afectaron a la **villa** de Liédena, que debió ser entonces o poco antes abandonada y saqueada.

### **B. Taracena Aguirre.**

(68) Lo dicen repetidamente Symmaco, Ausonio, Paulino, Casiodoro, etc.