



Universidad de Valladolid

Facultad de Filosofía y Letras

Grado en Historia

**La explotación económica de Hispania durante
la ocupación romana republicana (218 a.C. –
19 a.C.)**

Borja Luis Usero González

Tutor: Santos Crespo Ortiz de Zárate

Curso: 2017-2018

Título:

La explotación económica de Hispania durante la ocupación romana republicana (218 a.C. – 19 a.C.)

Resumen:

La llegada del estado romano a la Península Ibérica no sólo la encuadró en nuevo marco político y jurídico, sino que la integró en un nuevo sistema económico mucho más amplio, con mercados sólidos ávidos de nuevos productos. Esta incorporación a un estado con pretensiones panmediterráneas tendría consecuencias a corto, medio y largo plazo en todos los aspectos de la vida hispana, incluida la faceta económica. Estos cambios que afectaron tanto al sistema productivo como al mismo concepto de la realidad económica tuvieron consecuencias perdurables en el tiempo y fueron el cimiento de la potente economía hispana imperial.

Palabras clave: economía, Hispania, república, Roma.

Title: The economic exploitation of Hispania during the republic roman occupation (218 B.C. – 19 B.C.)

Abstract:

The arrival of the roman state to the Iberian Peninsula not only incorporated it into a new politic and judicial framework but integrated it into a new economic system, so much bigger, with solid markets needed of new products. This incorporation to a state with panmediterranean desires will have consequences to short, mid and long term in all the aspects of the hispanian life, included the economic one. This changes affected both the productive system both the economic reality, with permanent consequences and were the base of the powerfull imperial hispanian economy.

Keywords: economy, Hispania, republic, Rome.

ÍNDICE

1. Introducción	1
2. Desarrollo	6
a. La geografía hispana	6
b. Minería	7
c. Agricultura	15
i. Trigo	18
ii. Vino	20
iii. Aceite	27
d. Ganadería y caza	30
e. Pesca y salazones	31
f. Comercio	32
g. Monetización de la economía	33
3. Conclusiones	35
4. Bibliografía y fuentes literarias	37
a. Bibliografía	37
b. Fuentes literarias	39

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este trabajo es el estudio de la explotación económica de la Península Ibérica bajo control romano durante el periodo republicano. Se tratará de analizar cómo la introducción de la península en el aparato estatal romano modificó y alteró la realidad económica del territorio que se comenzaría a conocer como Hispania a partir de entonces.

Esta explotación económica del territorio es un hecho multidisciplinar, ya que se ve influido por, y también afecta a, diversos factores, desde asuntos de índole militar, administrativos, infraestructuras, etc., que rebasan el ámbito de lo meramente económico. Si bien se mencionará cómo estos factores modificaron la actividad económica, no son el objetivo central de este trabajo, pues su estudio en profundidad excede las dimensiones del mismo. La idea es la de ofrecer una idea de conjunto sobre la realidad económica de la Península, sin centrarse en único aspecto de la misma, pero sin tampoco obviar ninguno.

También es importante delimitar no sólo el objeto de estudio, sino también el arco cronológico que abarca. Como inicio del mencionado “dominio romano” suele considerarse la fecha del 218 a.C. con el desembarco de las tropas romanas en Ampurias en el contexto de la Segunda Guerra Púnica, en la que la Península Ibérica jugará un papel clave y será uno de los principales escenarios de la contienda. Como fecha límite del periodo republicano se suele tomar como referencia el 27 a.C., año en el que Augusto recibe la *tribunicia potestas*, considerado el inicio del Principado. Esta fecha excede la realidad hispana, en la que es más acertada la fecha del 19 a.C., momento en el que finalizan las guerras contra cántabros y astures (importando así los nuevos modelos económicos) y poniendo fin a la conquista romana del territorio peninsular, si bien, hay que contar con la nueva división provincial imperial y ciertos cambios administrativos que no serán tenidos en cuenta por reflejar en este trabajo exclusivamente la realidad económica republicana. Otro hito cronológico en suelo hispano es el del 132 a.C., año de la caída de Numancia y conquista del Valle del Duero que, junto a una reforma administrativa, permite la explotación intensiva de gran parte del territorio peninsular, ya que, en el periodo anterior, la economía se vio lastrada por fenómenos propios de la guerra tales como los saqueos, pillajes, alta mortandad, varones guerreando y no trabajando, etc.

En cuanto a las fuentes utilizadas para la elaboración del trabajo hay que destacar a las literarias como las más importantes, a pesar de ello, éstas no describieron en profundidad la realidad económica hispana y los datos de los que disponemos son en ocasiones

circunstanciales. Así mismo, las publicaciones y estudios modernos utilizados para la elaboración de este trabajo analizan otras fuentes de vital importancia tales como la arqueología o la numismática, que si bien son reflejo de la tecnología y el desarrollo económico, su análisis pormenorizado ya ha sido realizado por estos estudios y los elementos descritos en este trabajo de fin de grado, tendrán en cuenta sus conclusiones, ya que si bien una fuente como la arqueología es esencial en este ámbito, este no es un trabajo de arqueología.

Otro punto por aclarar es la ambigüedad de algunas de estas fuentes literarias y de la falta o incluso exageración de algunos de los datos ofrecidas por ellas, y otro grave problema, es la falta casi absoluta de cifras, lo que en un trabajo que analiza la realidad económica, dificulta la realización del mismo, por lo que en la mayoría de las ocasiones no va a poder expresarse esta realidad mediante cifras numéricas, sino mediante tendencias, comparativas y jerarquía de los sectores.

Para una organización más clara de lo analizado en este trabajo, se ha optado por dividir el mismo en diversos apartados en función de los grandes sectores económicos de la Hispania romana, convergiendo todo en el apartado final de las conclusiones.

DESARROLLO

La geografía hispana

Estrabón es la fuente principal por la que podemos conocer la opinión del mundo clásico de la Península Ibérica, describió así el territorio:

“La mayor parte es difícilmente habitable, pues en una gran extensión la pueblan montañas, bosques y llanuras de suelo pobre que ni siquiera disfruta del agua uniformemente. La parte septentrional es extremadamente fría, a lo que se añade la aspereza, y vecina del Océano, sumando a esto el aislamiento y la falta de lazos con las otras regiones, de modo que presentan pésimas condiciones de habitabilidad. [...] Del Sur es casi en su totalidad fértil, particularmente la de más allá de las Columnas”¹.

Se describe un paisaje con grandes diferencias regionales y con aspecto de salvaje y todavía sin explotar. Esta primera descripción se ve complementada con un análisis de varias de las regiones, como de la Turdetania: “Turdetania goza de unas asombrosas condiciones [...] productora de todo y con abundancia, duplica sus beneficios con la exportación”² o de la Celtiberia: “[...] región poco fértil [...] escasez de recursos, aislamiento y primitivismo”³.

De este autor, y otros como Trogo Pompeyo y Plinio, se deduce que los antiguos tenían una visión de la Península como un territorio con áreas muy dispares, con zonas muy pobres y deprimidas, sumidas en la barbarie, y otras (las del sur y la costa oriental) de extrema fertilidad y con suma abundancia de recursos por explotar. Uno de estos recursos por explotar, sería el de los metales, uno de los principales atractivos para el aparato estatal romano, Estrabón recoge esta descripción sobre la minería turdetana:

“[...] Ni el oro, ni la plata, ni el cobre, ni el hierro, en ningún lugar de la tierra se ha comprobado hasta ahora que se produzcan en tan gran cantidad ni de tan alta calidad. El oro no se extrae sólo en las minas, también se recoge en los cursos de agua.”⁴

Sobre la riqueza en metales de Hispania es significativa la historia del afloramiento de oro y plata tras un incendio según Posidonio⁶, o el del uso en la Turdetania de toneles de plata⁷.

¹ Estrabón, III, 1, 2. NOTA: Para el uso de las citas se ha optado por utilizar las normas de publicación de la revista *Hispania antiqua* publicada por la Universidad de Valladolid.

² Ibid., III, 2, 4.

³ Ibid., III, 4, 13.

⁴ Ibid., III, 2, 8.

⁵ Para ampliar la información sobre la geografía ibérica y la opinión de los autores clásicos, consultar A. Schulten, *Geografía y etnografía antiguas de la Península Ibérica*, vol. 2, Madrid, 1963.

⁶ Estrabón, III, 2, 9.

⁷ Ibid., III, 2, 14.

Minería

Las actividades mineras, si bien ya habían sido iniciadas por los indígenas, con la llegada de los cartagineses se potenciaron y aplicaron de manera intensiva, proceso que no haría más que incrementarse con la conquista romana, quienes pondrían en marcha una política de explotación de las riquezas minerales propias de una economía colonialista.

Las manufacturas metálicas, así como los metales en bruto se convirtieron en uno de los principales activos con los que las comunidades indígenas pagaron los tributos, siendo también uno de los grandes atractivos para el saqueo y el botín en tiempos de guerra. El control de las minas de plata debió de ser uno de los principales motivos por los que Escipión marchó rápidamente sobre Cartagena⁸. La riqueza en metales de Hispania debió de cubrir todos los gastos de la guerra, y además estableció nuevos centros productivos a corto, medio y largo plazo, siendo esta riqueza el gran atractivo de la Península para Roma.

Cuando el Senado encarga a Escipión el sentar las bases de la administración romana en Hispania (incluyendo la instauración de magistraturas anuales), se puede considerar que comienza la explotación económica de la Península Ibérica de manera organizada⁹.

Tito Livio nos ofrece algunos datos obtenidos de los registros oficiales sobre los envíos anuales de metales a la península, tanto en lingotes como en moneda acuñada:

⁸ Estrabón, III, 2, 10.

⁹ Polibio, XI, 33.

Localización en Livio	Año (a.C.)	Oro (libras)	Plata (libras)	<i>Bigati</i> (denarios) <i>magnum numerum</i>	<i>Oscense</i> (denarios) <i>magnum numerum</i>
XXVIII 38, 5	206	nd ¹⁰	14342	nd	nd
XXXI 20, 7	200	2450	43000	nd	nd
XXXII 7, 4	199	30	1200	nd	nd
XXXIII 27, 2	196	1515	20000	34500	nd
XXXIV 10, 2	195	nd	50000	17023	119439
XXXIV 10, 7	195	nd	34800	73000	278000
XXXIV 46, 2	194	1400	25000	123000	5040
XXXVI 21, 11	191	127	12000	130000	nd
IXL 29, 6-7	185	264	26300	nd	nd
IXL 42, 3-4	184	89	12000	nd	nd
XL 16, 11	182	149	9320	nd	nd
XL 43, 6	180	155	20000	173200	nd
XLI 7, 2	178	nd	20000	nd	nd
XLI 28, 6	174	50	10000	nd	nd
XLIV 4, 1	168	10	nd	250000	nd

Tabla 1¹¹

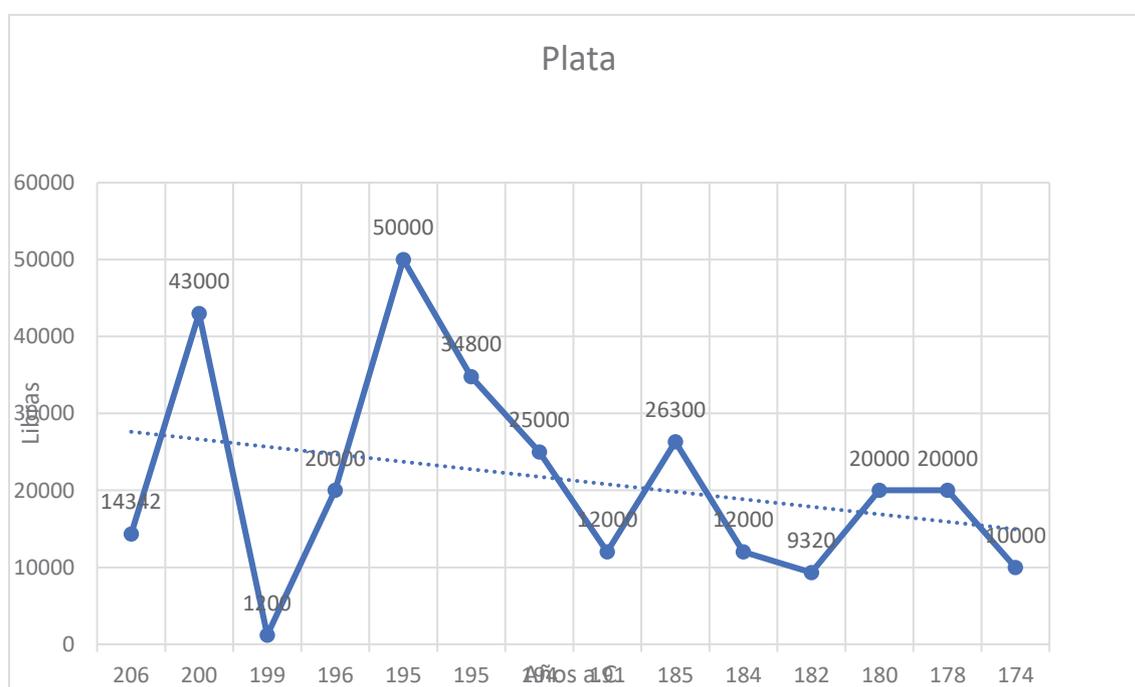


Gráfico 1¹²

¹⁰ nd = Dato no disponible.

¹¹ Según los datos recogidos en J. M. Blázquez Martínez, Á. Montenegro, *España romana (218 a. de J. C. – 414 de J. C.) vol. I La conquista y la explotación económica*, Madrid, 1996, p. 301.

¹² Elaborado a partir de los datos de Tabla 1.

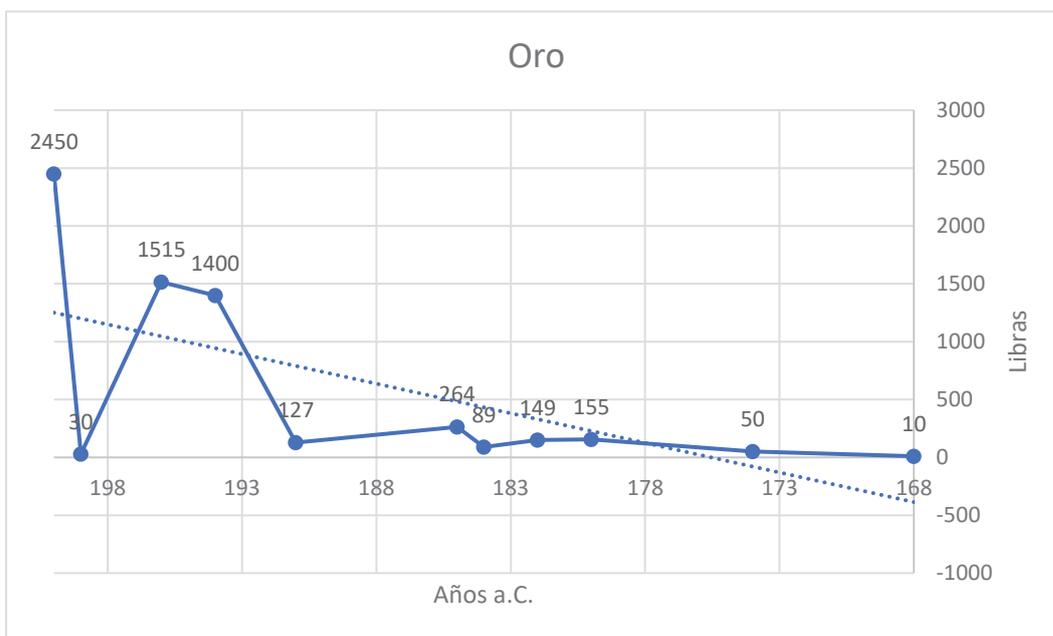


Gráfico 2¹³

En estos dos gráficos sobre los envíos de metales a Roma se puede observar la tendencia descendente ocasionada por unos ingresos desproporcionados con la incorporación de Hispania en el estado romano, que disminuyen con el tiempo y tienden a estabilizarse, si bien, tanto la producción absoluta como la tendencia estabilizadora son más importantes en el caso de la plata que en el del oro.

Esta tendencia descendente se debe a varias causas, entre ellas, la más importante, es la del saqueo y la obtención de botín durante la Segunda Guerra Púnica, ya que esta sería la principal fuente de recursos de estos metales, más que la propia extracción¹⁴; así mismo, los tributos exigidos a las ciudades también fueron una fuente importante de ingresos.

Al ir finalizando la contienda, y, por tanto, las posibilidades de obtener botín, este envío de metales disminuye drásticamente y comienza a adquirir una dimensión más estable, signo inequívoco de una explotación directa de la minería. Sin duda, la generalización del denario de plata como la moneda de uso más importante¹⁵, contribuyó a aumentar el interés por la extracción del metal argénteo.

¹³ Elaborado a partir de los datos de Tabla 1.

¹⁴ Se encuentran múltiples referencias a estos hechos en los textos del alejandrino Apiano, como en: Apiano, 50, 52, 60.

¹⁵ Sobre todo, por ser la moneda con la que se realizaba los pagos a las tropas.

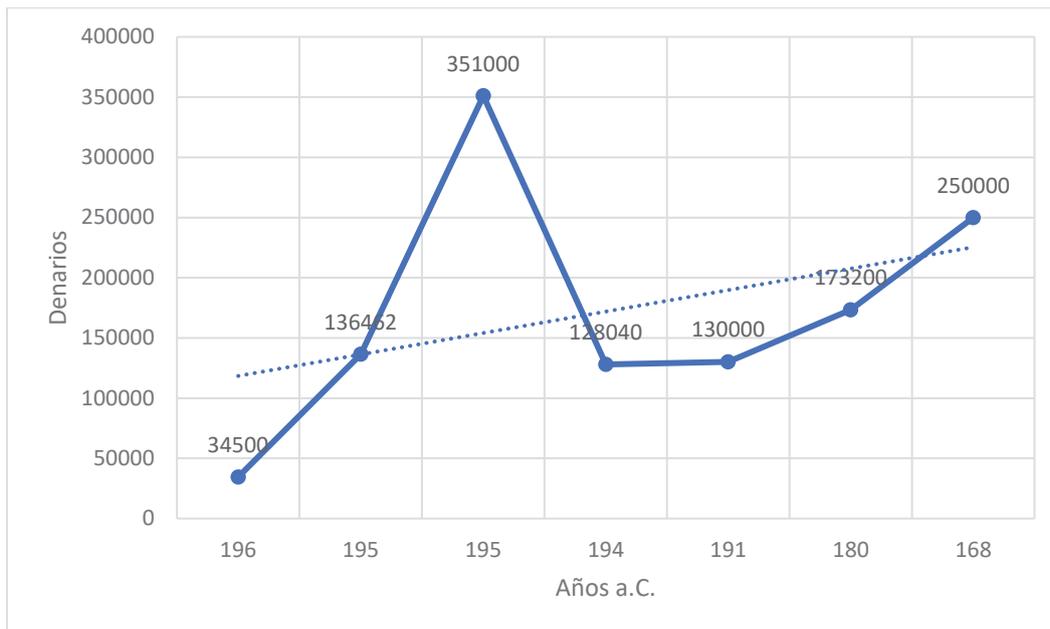


Gráfico 3¹⁶

Significativo de la generalización del denario en el sistema monetario romano, es el Gráfico 3, que muestra una tendencia alcista del envío de este numerario, con un tímido comienzo, un incremento desorbitado (sujeto a los mismos eventos ya contados sobre el botín) y una mantenida, pero continuada tendencia de crecimiento.

Las minas, al igual que el resto de territorios fueron incorporados al *ager publicus* romano, por lo que la propiedad de las minas pasó a ser estatal en un principio. Al cargo de las dos nuevas provincias incorporadas se puso a miembros de la clase senatorial, quienes obtuvieron grandes riquezas gracias a entre otras cosas el control de la producción minera.

Las grandes riquezas obtenidas en metales preciosos fueron más que suficientes para costear los gastos de la guerra, como se observa en la siguiente tabla que recoge los ingresos y los gastos aproximados de la campaña hispana entre el 206 y el 169 a.C.:

Botín	47.000.000 denarios
Tasas	11.400.000 denarios
Minas	38.000.000 denarios
TOTAL	96.400.000 denarios
Costes	70.000.000 denarios
BENEFICIOS	26.400.000 denarios

Tabla 2¹⁷

¹⁶ Elaborado a partir de la suma de las dos últimas columnas de la Tabla 1.

¹⁷ Según los datos recogidos en J. M. Blázquez Martínez, *Historia económica de la Hispania romana*, Madrid, 1978, p. 73.

Sólo la producción minera, es decir, la explotación directa de los recursos naturales puestos bajo control del aparato estatal romano generó en esos 37 años el 39,4% de los ingresos totales y el 54,3% del gasto público (que no fueron unos gastos excepcionalmente altos debido al mantenimiento de las tropas acantonadas en la península). La producción minera junto al botín¹⁸ (que supuso el 48,75% de los ingresos y sufragó el 67,14% de los costes) se convirtieron en la principal fuente de ingresos de los conquistadores.

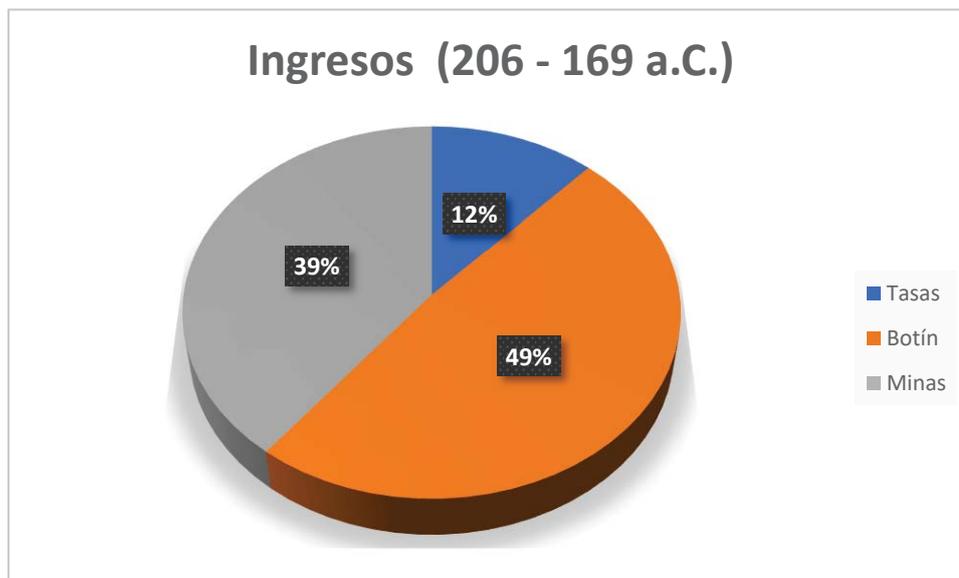


Gráfico 4¹⁹

Esta gran riqueza fue sin duda la que motivó las campañas militares posteriores a las guerras púnicas contra lusitanos y celtíberos, de gran fiereza, y que buscaban sobre todo el controlar la producción de oro y plata, como así se refleja en las fuentes²⁰.

En cuanto a los métodos de extracción, hay que decir que la mano de obra era esclava, y la ventaja que otorgaba Hispania, era que contaba con una cantidad ingente de esclavos en las propias tierras tras el fin de la contienda, por lo que la disponibilidad de mano de obra no era un problema.

¹⁸ Compuesto en su mayoría por metales preciosos, como ya se ha comentado anteriormente, por lo que todo gira en torno a la riqueza mineral hispana.

¹⁹ Según los datos de la Tabla 2.

²⁰ Polibio, VII, 48; Apiano, 50, 52, 60.

Las técnicas de extracción estaban muy desarrolladas gracias a la anterior explotación de los cartagineses, y se empleaban avanzadas técnicas como las galerías o los tornillos de Arquímedes, dependiendo del propio yacimiento, basadas en la extracción directa mediante mano de obra y la hidráulica, seguida de la posterior selección y separación de mena y ganga. Estas técnicas han podido ser observadas mediante el registro arqueológico en múltiples yacimientos²¹.

En cuanto a la distribución de los principales centros extractores de los diversos minerales, se pueden ver en la siguiente tabla:

Principales núcleos mineros								
	Oro	Plata	Cobre	Estaño	Plomo	Hierro	Sal	Mercurio
Almadén								x
Alvito						x		
Auringis		x						
Baebelo		x						
Barbantes	x							
Carthago Nova		x			x		x	
Castra Caecilia	x			x				
Castra Servilia	x			x				
Castro Marim			x					
Cástulo		x			x			
Caveira			x					
El Centenillo		x			x			
Hemeroskopeion						x	x	
Ilipa		x						
La Loba		x	x		x			
Metellinum	x			x				
Orihuela					x			
Pola de Allande	x							
Rio Tinto					x			
Santa Colomba	x							
Tajo	x							
Tarraco					x			

Tabla 3²²

²¹ Consultar ejemplos en A. Oreja, C. Rico, *Minería y metalurgia antiguas: visiones y revisiones. Homenaje a Claude Domergue*, Madrid, 2012 y J. M. Blázquez Martínez, *Historia económica de la Hispania romana*, Madrid, 1978.

²² Según los datos recogidos en J. M. Blázquez Martínez, Á. Montenegro, *España romana (218 a. de J. C. – 414 de J. C.) vol. I La conquista y la explotación económica*, Madrid, 1996; en A. Oreja, C. Rico, *Minería y metalurgia antiguas: visiones y revisiones. Homenaje a Claude Domergue*, Madrid, 2012; y J. M. Blázquez Martínez, *Historia económica de la Hispania romana*, Madrid, 1978.

La fundación de algunas nuevas colonias estuvo directamente relacionada con el control directo de estas áreas productoras de minerales, con ejemplos como *Castra Servilia*²³ y *Castra Caecilia* (cuyo nombre indica el origen militar) en las inmediaciones de la actual Cáceres para dominar la futura *Vía de la Plata* (clave en el comercio y transporte de oro y orfebrería). Asentamientos que así mismo servirían para pacificar a los lusitanos, si bien, el objetivo prioritario era el control de los recursos minerales.

La propiedad de las minas siempre fue del estado romano al ser incorporadas estas como las parcelas agrarias al *ager publicus (metallica publica)*. Al finalizar la conquista, y durante el propio conflicto, las minas fueron dirigidas por los gobernadores provinciales, quienes debían de ingresar en el fisco romano todos los beneficios obtenidos una vez terminado su cargo.

Tras el 179 a.C. los ingresos de las minas disminuyeron por lo que el estado comenzó a conceder derechos de explotación a las *societates publicanorum*, unas sociedades empresariales compuestas en su mayoría por caballeros que explotaban las minas en nombre del estado a cambio del pago de una contribución, que era negociada y acordada mediante una *locatio*, es decir, un contrato de concesión de licencia de explotación.

Este modelo de las sociedades de publicanos no fue exclusivo, pues también se adjudicaron licencias de explotación a particulares, pero siempre a cambio de unas tasas periódicas.

A pesar de todo la *locatio* era tan sólo un contrato que concedía derechos de explotación, pero estas concesiones podían ser a perpetuidad, siempre claro, estando sometidas a la legislación vigente. El estado era siempre el propietario, pues el derecho romano recogía que los minerales eran frutos pertenecientes al propietario del suelo, por lo que, para extraerlos, se necesitaba el permiso del dueño, es decir, del pueblo romano (o del emperador posteriormente).

En este primer momento en el que era necesario configurar administrativamente el nuevo territorio sometido, se utilizará para las zonas productoras de minerales mecanismos similares a los de la integración y configuración del suelo agrario²⁴, pues en territorios como el noroeste peninsular, se asimilará a las comunidades indígenas como *civitates*, un cambio radical

²³ Probablemente fundada por Quinto Servilio Cepión, al mando de la Hispania Ulterior como Cónsul en el 140 - 139 a.C. y como procónsul en el 139 - 138 a.C.

²⁴ En en A. Oreja, C. Rico, *Minería y metalurgia antiguas: visiones y revisiones. Homenaje a Claude Domergue*, Madrid, 2012 se dedica una amplia sección al estudio de los marcos jurídicos y administrativos de la explotación minera en el que se realiza un pormenorizado estudio comparativo entre la incorporación del suelo agrario y el minero.

para las sociedades de los sometidos. Así mismo, Roma integra algunas comunidades bajo el estatuto peregrino con procesos de *deditio* diferentes, que crearon un panorama heterogéneo en cuanto a la tributación impuesta a los nuevos territorios, pues a ciertos territorios se les concedieron inmunidades, creando desigualdades entre los diversos núcleos mineros.

Este control fiscal de las comunidades sometidas se convertirá en un efectivo sistema de ejercicio de poder efectivo sobre el suelo y los propios indígenas, este proceso se acentuará aún más con la reorganización augustea, que pondrá bajo control directo del estado la producción y el control de la producción minera.

La concesión de licencias de explotación fue importantísima, pues el trabajo de las minas vino acompañado por una intensa colonización de gentes itálicas²⁵, que fueron decisivas para la posterior romanización del territorio, convirtiéndolo en un proceso intenso pero que progresaba continuamente, lo que ayudó enormemente a la inmersión total de grandes áreas hispanas en la esfera cultural y política romana.

Estos hechos se pueden comprobar examinando los nombres de algunos de los *negotiatores*²⁶ que dirigieron las minas, tales como *Gaius Fiduius*, *Gaius Messius*, o *Lucius Planius*, cuyos nombres aparecieron como marcas en algunos lingotes de plomo hallados frente a la costa de Cartagena y del cabo de Palos fechados entre el siglo II y I antes de Cristo. Estos nombres en concreto denotan el origen campano de estos *negotiatores*.

Que este cargo era ejercido por itálicos se demuestra por el hecho de que tan sólo se ha hallado una referencia de un *negotiator* indígena, es el caso de *P. Turulius Arco*, *negotiator* de la sociedad del *Mons Ilucro* (en las inmediaciones de Mazarrón, Murcia).

Hay que destacar el papel decisivo de las minas en la economía romana, que contribuyó al enriquecimiento de las grandes familias que pudieron acumular grandes masas de dinero que reinvertirían en sectores como el agrario y el industrial.

Así mismo, la explotación de estas minas permitió a estos *negotiatores* el introducirse en las magistraturas locales, como es el caso de *Gaius Aquinus Mela*, cuya marca apareció en

²⁵ Así lo reflejan las fuentes, como en Diodoro, V, 36, 3.

²⁶ Con este nombre cuya etimología nos remite a *nec otium* (ausencia de ocio, es decir, el que se ocupa de algo), se hace referencia a aquellos hombres que se dedicaban a los *negotia*, esto es, al ejercicio profesional de actividades administrativas o económicas de todo tipo. Generalmente se utilizaba para los actores de grandes operaciones, como puede ser el comercio a gran escala marítimo, que es precisamente la labor que debieron de realizar *negotiatores* del ejemplo.

uno de los lingotes anteriormente citados, y que ocupó el cargo de *duunvir quinquennalis* en *Carthago Nova* en el 42 a.C.

Con la guerra civil del 32 a.C., la producción minera sufrió un duro golpe, sobre todo en la Bética, y algunas de las explotaciones se abandonaron hasta época imperial. A pesar de ellos, los grandes beneficios que generaron las minas habían servido para que los productores reinvirtieran en el sector agrario y de transformación de productos agrarios (olivos, vides y salazones), no sólo en suelo itálico, sino también hispano, clave en la dinamización económica de todo el sur y el levante peninsular.

De las fuentes literarias y del registro arqueológico se deduce que Hispania era el distrito minero más rico del Imperio y el primero en ser explotado. La explotación minera contribuyó a la colonización intensiva de la Bética y el Levante, así como su profunda romanización.

La minería era una gran empresa que requería de cantidades ingentes de esclavos, que proporcionaba la propia guerra en la península. Esta explotación, estimuló a su vez otros sectores económicos como el maderero (apuntalamiento y construcción naval), industrial (herramientas, cuerdas, recipientes, barcos), y el comercial (transporte y distribución).

El mayor centro receptor de toda esta explotación minera era Roma, que vio en Hispania la oportunidad de subsanar de falta de metales provenientes de Oriente del siglo I a.C. debido a las guerras contra Mitrídates y la piratería de Cilicia y Creta.

Agricultura

Hay que hablar primeramente de la desigual ocupación y colonización del entorno rural resultantes de la conquista romana. El campo fue progresivamente ocupado y puesto en activo de manera paulatina y desigual por los colonos itálicos. Así mismo, la población indígena también fue incorporándose al sistema productivo romano de manera escalonada y con desigual incidencia en las diversas regiones de la península, a medida que las campañas militares se sucedían y se asentaba el dominio romano. Por ello se puede afirmar que existían diferencias regionales en la producción agraria derivada de estos desajustes. Las zonas en las que existe una puesta en activo del entorno rural probado desde los comienzos del periodo republicano

son las zonas costeras del entorno de las principales ciudades portuarias²⁷ como: Ampurias, *Iluro*, *Baetulo*, *Tarraco*, *Saguntum*, *Valentia*, *Carthago Nova*, *Carteia*, *Gadir*, *Palma*, *Pollentia* y, quizás, Itálica. El resto de zonas del interior de la península no conectadas directamente con estos enclaves parecen sufrir un retraso en la ocupación y explotación del suelo rural respecto del entorno de estos grandes centros portuarios, por lo que zonas como el Valle del Ebro y la Bética aparecen con mayor grado de ocupación, así como de romanización entre los indígenas, si bien el modelo productivo de las *villae*, que se inicia con la conquista, no comienza a generalizarse hasta finales de la república.

Los territorios indígenas ya contaban con una producción agraria consolidada²⁸ y generalizada, pues hay que recordar que la presencia de colonias griegas y fenicias había impulsado la tecnología agraria²⁹ e introducido un notable número de especies cultivables nuevas en todo el territorio peninsular. Tanto es así, que algunos autores modernos opinan que los romanos no introdujeron demasiadas novedades en el ámbito agrario, sobre todo en la Bética³⁰ y el Levante³¹. La gran novedad de los romanos no fue una revolución tecnológica o la introducción de nuevos cultivos, sino la implantación de un nuevo sistema de explotación, el de las *villae*³².

Las *villae* eran complejos rurales de explotación agraria centrados en la producción de un excedente agrario de manera semiespecializada (se alternaban cultivos de explotación intensiva con los de sustento para el complejo), cuya producción tenía como fin último la comercialización de productos semielaborados para la obtención de un beneficio económico. Además de la función económica, servían en ocasiones de residencia. Estos centros productores requerían de otras instalaciones como almacenes y sistemas de transformación para convertir

²⁷ E. Ariño, P. C. Díaz, “La economía agraria de la Hispania romana: colonización y territorio” en *Studia historica. Historia antigua*, nº 17, 1999, p. 164.

²⁸ Respecto a las dimensiones de la producción agraria hispana tenemos testimonios como el de Tito Livio (XXVI, 47; XXX, 26, 6) donde describe las grandes cantidades de trigo que se almacenaban en las ciudades, así como los también grandes envíos de trigo a Roma que se hicieron en el 203 a.C.

²⁹ Un ejemplo de ello lo encontramos en Varrón, I, 52, 1, donde afirma que en Hispania se utilizaba el *plostellum poenicum* o “carro cartaginés”, es decir, un trillo de rodillos de hierro nombrado así por ser introducido en la península por los cartagineses.

³⁰ Es más, en esta provincia la producción del aceite (como los molinos rotatorios cilíndricos o la decantación mecánica) contó con técnicas exclusivas cuyo origen pueda remontarse probablemente al periodo prerromano (Y. Peña Cervantes, “Variantes tecnológicas hispanas en los procesos de elaboración de vino y aceite en época romana” *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, 2011 – 2012).

³¹ E. Ariño, P. C. Díaz, “La economía agraria de la Hispania romana: colonización y territorio” en *Studia historica. Historia antigua*, nº 17, 1999, p. 166.

³² Que fue implantándose progresivamente en el territorio y convivió con modelos mixtos y de transición hasta aproximadamente el siglo I a.C. donde se generalizó.

la materia prima en un producto transformado apto para su comercialización³³. La *villa* también cuenta con una serie de industrias auxiliares integradas en la elaboración del producto final³⁴.

La *villa* ejerce un control total del ciclo productivo, desde la materia prima a la transformación de la misma, hasta su envasado y comercialización, esta es precisamente la gran novedad que introducen los romanos.

La mano de obra de la *villa* es principalmente esclava, pero debido al absentismo de los grandes propietarios, esta mano de obra esclava dejada a sus anchas³⁵ tendía a trabajar con un rendimiento menor, lastrando la producción de la *villa*, y los supervisores libres terminaban por trabajar más para su propio beneficio que para el propietario de las instalaciones³⁶. Llegó a existir incluso la figura del *servi quasi coloni*, es decir, un esclavo al que se le cedía una tierra a cambio de un porcentaje de la producción³⁷. A pesar de estas circunstancias, el sistema de las *villae* se erigió como un eficiente método de explotación intensiva del suelo y productor en serie de productos semielaborados.

Este proceso de roturación de tierras y de puesta en marcha de un sistema de explotación intensiva del suelo agrario debió de ser más intenso en el comienzo de la conquista de Hispania y la subsiguiente colonización, decayendo con la asimilación definitiva de la península³⁸. Sin lugar a duda, en este proceso de expansión económica, la élite itálica jugó un papel significativo, ya que se requería de una gran inversión inicial para poder ser puesto en marcha, por lo que la situación hispana de botín y saqueo propició la reinversión de todos estos ingresos en este tipo de haciendas³⁹.

³³ Molinos, prensas, tanques de fermentación, etc.

³⁴ Como es el caso de la industria cerámica para el almacenamiento y transporte del producto final o el de los talleres para la fabricación y mantenimiento de la maquinaria y útiles necesarios en el proceso productivo. A pesar de ello, existen casos aislados de otras industrias anexas a las *villae* como es el de los talleres vidrieros (V. Revilla Calvo, “Producción agrícola, territorio y formas del hábitat en el NE de Hispania”, *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 23 – 24, 2007 – 2008, p. 319), cuyo producto no interviene en el ciclo productivo de los productos agrarios y servía como fuente de ingresos adicional, si bien, no constituía la actividad principal de la *villa* y la presencia de estas industrias “ajenas” no fue la norma común. Aun así, esto refleja la mentalidad introducida por los romanos, donde incluso se diversifica la inversión en producción para asegurar la rentabilidad de la misma.

³⁵ Columela, I, *Prefacio*.

³⁶ *Ibid.*, I, 7.

³⁷ G. Chic García, “El aceite y el vino de la Bética entre el prestigio y el mercado”, *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, 2011 – 2012, p. 341.

³⁸ Según Claude Raynaud el fin del crecimiento explosivo de la roturación debió de llegar entre el 100 y el 150 d.C., para poco después sufrir una leve recuperación y finalmente caer en picado (E. Ariño, P. C. Díaz, “La economía agraria de la Hispania romana: colonización y territorio” en *Studia historica. Historia antigua*, nº 17, 1999, p. 167).

³⁹ Este estado de saqueo propició la aparición del bandidaje y la inestabilidad de zonas como Lusitania, haciendo que algunos autores aconsejen tener cuidado con invertir en este territorio como Varrón (*Rerum rusticarum libri*

El fenómeno de las *villae* ha de ser enmarcado en el proceso de reorganización territorial llevado a cabo por el estado romano, en el que la urbanización del territorio, la colonización, el reasentamiento de diversos pueblos y el desarrollo de las vías comerciales, permitieron la rápida expansión de la *villa*.

Este sistema de explotación de las *villae* convivió (como ya se ha mencionado anteriormente) con otros sistemas en los que directamente se regularizaba e integraba el trabajo directo de las tierras por parte de la población indígena. El suelo agrario, considerado tras la conquista como *ager publicus* romano, permitía a los indígenas la *possessio* del suelo a cambio de un impuesto (el *stipendium*) que estaba sometido a las condiciones impuestas por la *deditio*⁴⁰. Este modelo común en el comienzo de la conquista de Hispania fue cediendo terreno a sistemas itálicos de producción hasta la época imperial⁴² en la que el modelo de la villa se convierte en el más difundido.

Productos agrarios

La producción agrícola romana se basó en gran medida en el cultivo de la conocida como “triada mediterránea”, es decir, el trigo, la vid y el olivo. En las fuentes clásicas podemos encontrar testimonio de cómo Hispania era productora y exportadora de esta triada en grandes cantidades y calidad⁴³.

Trigo

A la llegada de Roma la variedad de trigo más cultivada era la del *triticum aestivum* o trigo candeal, caracterizado por tener una dureza media. El pan resultante de este trigo era esponjoso, blanco y digestivo. Así mismo, existían otras variedades de trigo, las conocidas

III, I, 16, 2), sin embargo, Dion Casio recoge como César durante su propretura en el año 61 – 60 se dedicó a limpiar Lusitania de bandidos (XXXVII, 52).

⁴⁰ En el caso de Hispania, esta fórmula jurídica que regulaba las relaciones entre los conquistadores y los conquistados fue de vital importancia, pues estableció qué poblaciones eran estipendarias y cuáles no, teniendo un gran impacto en el fisco, pues establecía una cuantía fija independiente del tamaño de la finca o de la producción de la misma, por lo que en época imperial fue sustituido por otro tipo de impuesto en función del tamaño de la parcela para hacer que la recaudación fuera más eficiente.

⁴¹ De este fenómeno existen no sólo pruebas arqueológicas sino también epigráficas como puede ser el caso del Bronce de Lascuta o el Bronce de Contrebia donde se evidencia esta práctica.

⁴² Sintomático de los esfuerzos de Augusto de implantar modelos romanos en todos los ámbitos.

⁴³ Estrabón III, 2, 6.

como de grano vestido, que tenían un menor rendimiento y eran propias de zonas de altura donde eran destinadas a la fabricación de pan y cerveza.

En cuanto a la técnica existen diferencias regionales. El sur parece que adoptó rápidamente la técnica romana⁴⁴, mientras que en el norte aún pervive el uso de hoces y arados galos, trillos cartagineses⁴⁵, silos subterráneos⁴⁶ y hórreos⁴⁷.

El rendimiento de la producción del trigo estaba condicionado, al igual que hoy, por las condiciones climatológicas, la técnica y el riego, habiéndose establecido un cálculo aproximado de 5 Qm/Ha en seco y del doble en regadío⁴⁸.

A pesar de ser realmente excedentaria en tierras bañadas por los cauces de los ríos, gracias a la gran adaptabilidad de este cereal, el trigo podía ser encontrado a lo largo de toda la geografía hispánica. Las grandes zonas productoras se encuentran en el curso medio del Duero, costa levantina y Lusitania (cuya producción bastaba apenas para cubrir la demanda interna) y la cuenca media y baja del Guadalquivir⁴⁹. El resto de zonas contaba con una producción muy baja que no servía para satisfacer la demanda interna y se veían forzosamente obligados a recurrir a la importación del cereal.

Este desfase en la producción provocó un desequilibrio en el atractivo económico de las diferentes regiones de Hispania. En una economía eminentemente agraria, el sur bético constituía una región con mayor interés que el resto del territorio peninsular, lo que unido a que esta producción bética antes de la llegada de los romanos estuviera en manos cartaginesas, hizo que las operaciones militares y de colonización se vivieran con mayor intensidad y rapidez en estas zonas de alta producción⁵⁰, pues su conquista no solamente implicaba incorporar nuevos territorios con una alta productividad al estado romano, sino también arrebatársela al enemigo en los tiempos de la Segunda Guerra Púnica. Este mismo interés por controlar el suelo agrario

⁴⁴ Algunos de los avances tecnológicos eran previos a la llegada de los itálicos, como el uso de sistemas de regadío tales como los canales de la época tartésica (Estrabón, III, 144, 169).

⁴⁵ Varrón, I, 52, 1.

⁴⁶ Ibid., I, 57, 2.

⁴⁷ Ibid., I, 57, 3. Estas referencias de Varrón hacen siempre referencia a la Hispania Citerior, destacando su singularidad, lo que presumiblemente indica que la Ulterior utilizaba las técnicas y aperos romanos.

⁴⁸ J. M. Blázquez Martínez, Á. Montenegro, *España romana (218 a. de J. C. – 414 de J. C.) vol. I La conquista y la explotación económica*, Madrid, 1996, p. 320.

⁴⁹ A pesar de que el grano bético era producido con un gran rendimiento que permitía su exportación, pronto estas fincas fueron sustituidas por otros cultivos con mayor rentabilidad, como es el caso de la vid y el olivo.

⁵⁰ El reparto de estas tierras a ciertos pueblos y caudillos indígenas fue utilizado como moneda de pago por los grandes de la política romana para conseguir apoyo y tropas, como en el caso de Sempronio Graco o Galba (Apiano, 43; 59).

fue una de las motivaciones del inicio de las guerras contra lusitanos y celtíberos, conflictos caracterizados por las continuas razias y saqueos por ambos bandos, lo que incentivó a Roma a combatir a estos pueblos alegando como *casus belli* la defensa de sus aliados en estos ricos entornos agrícolas⁵¹, si bien, el verdadero motivo puede encontrarse en la búsqueda del control de la rica producción metalúrgica y en la avaricia del alto mando romano⁵².

A pesar de que Hispania nunca se convirtió en una provincia frumentaria (como en el caso de Egipto), la gran producción de ciertas zonas como la Bética, permitió la comercialización externa de los excedentes, sobre todo en los primeros momentos. El volumen de exportación de grano al comienzo de la conquista fue tal, que en el 217 a.C. el ejército se vio obligado a importar las provisiones de la propia Italia⁵³ al igual que en el 215 a.C.⁵⁴, provocando finalmente en el 203 a.C. un hundimiento de los precios en Roma⁵⁵.

En los momentos previos a la edad imperial, el cultivo de cereales se vio sustituido por el de la vid y sobre todo el del olivo⁵⁶, debido a su mayor rentabilidad, construyendo uno de los pilares de los productos exportados hispanos.

Vino

El cultivo del vino en la península tenía una ya larga tradición, pues se calcula que la introducción del cultivo se produjo ya en torno al 1000 a. C. con cepas itálicas en la costa del Levante y el Sur peninsular, aunque es a partir del 700 a.C. cuando con la llegada de los fenicios parece que su introducción fue más generalizada. Existen otros autores como J. M. Blázquez que proponen fechas más recientes como el 600 a.C.⁵⁷ debido a que comienza el comercio del

⁵¹ En Floro, II, 33, 46 se nos describe como la agresión de los cántabros a los vacceos, turmogos y autrigones, así como el ataque de los astures (II, 33, 54) contra puestos romanos, sirvió como justificación para que Roma pudiera comenzar las guerras contra estos pueblos nortños.

⁵² Como ya se ha contado en el apartado de la minería, el botín constituyó una inmensa fuente de riqueza para los mandos militares romanos que motivados por estos ingresos comenzaron muchos de estos conflictos. Ejemplos de estos botines y tributos de productos agrícolas los podemos encontrar en Tito Livio XXX, 3, 2.

⁵³ Tito Livio, XXII, 11, 6. Que el ejército necesitara importar víveres desde Ostia es otra clara muestra del afán desmesurado de lucro que los altos mandos militares romanos tenían, ya que para su economía personal era preferible vender el trigo capturado a los indígenas para aumentar sus arcas personales e importarlo desde Italia para sus tropas mediante el uso de fondos públicos.

⁵⁴ Ibid., XXIII, 49, 5.

⁵⁵ Ibid., XXX, 26, 5.

⁵⁶ Incluso en áreas poco idóneas para estos cultivos, como así lo demuestran los análisis polínicos (E. Ariño, P. C. Díaz, "La economía agraria de la Hispania romana: colonización y territorio" en *Studia historica. Historia antigua*, nº 17, 1999, p. 188).

⁵⁷ J. M. Blázquez, "El Dorado de occidente", *Historia 16*, nº 47, 1980, p. 84).

vino como tal. Es a partir del 500 a.C. que se tiene constancia directa de un cultivo intensivo en la zona del Ebro con fines de producción comercial, gracias a la acción de los focenses⁵⁸.

Si bien, como se ha visto, la producción vinícola contaba con una tradición de varios cientos de años a la llegada de la conquista romana, no era ni producido ni consumido por igual en toda la geografía peninsular. Ejemplo de ello es el norte, donde la cerveza era la bebida más consumida y el vino era escaso y se reservaba para las fiestas familiares⁵⁹. Las evidencias del consumo de vino en estas zonas, aunque fuese ocasional y mínimo, hablan del establecimiento de rutas comerciales con la Bética y Levante gracias a las firmas de los mercantes en las ánforas⁶⁰, lo que no implica que ese vino fuera producido allí ya que podrían haber actuado como centros de distribución comercial.

Las evidencias existentes del siglo III a.C.⁶¹ indican que la producción se concentraba principalmente en dos áreas, Levante⁶² y Sur⁶³, con Tarraco⁶⁴ y Cádiz como epicentros de la producción vitivinícola, si bien el registro arqueológico demuestra que existía una producción a menor escala en el resto de la península.

La producción de estos dos bienes de consumo estuvo marcada a partir del 129 a.C. por un decreto senatorial que prohibía el desarrollo de la vid y el aceite en territorios transalpinos⁶⁵, edicto que debía de procurar proteger la producción vinícola romana frente al comercio exterior.

⁵⁸ A. Schulten, *Geografía y etnografía antiguas de la Península Ibérica*, vol. 2, Madrid, 1963, p. 430.

⁵⁹ Estrabón, III, 3, 7.

⁶⁰ Ó. García Sanz, *Baco en Hispania. Economía y religión a través de las fuentes epigráficas, arqueológicas y literarias*, Madrid, 1990, p. 478.

⁶¹ Gracias al descubrimiento en el registro arqueológico de depósitos o *lacus* destinados al almacenaje y conservación del vino, piedras de prensado (indicadoras de producción) así como de industrias cerámicas auxiliares (lo que denota que la producción estaba destinada a su posterior comercialización). Ejemplos de estos yacimientos en el *ager Tarraconensis* pueden encontrarse en A. Martín, D. J. Martín-Arroyo, V. Revilla, “The wine economy in Roman Hispania. Archaeological data and modellization” en José Remesal Rodríguez (ed.), *Economía romana: nuevas perspectivas – The Roman economy: new perspectives*”, 2017, pp. 196 – 197.

⁶² Algunos de los vinos levantinos tenían muy mala fama en el exterior, así lo recoge Juvenal (V, 29) que identifican al vino vulgar y de mala calidad como vino saguntino. A pesar de su fama, esto no supuso que el vino levantino no se comercializara en grandes cantidades en Italia.

⁶³ El otro gran centro productor vitivinícola sería la Bética: donde parece que se concentró la mayor parte de la producción, sobre todo en el entorno de la cuenca media del Betis. En esta provincia, la producción y comercialización del vino estuvo, sin lugar a duda, ligada a la también producción y comercialización del aceite, siendo incluso a veces cultivados juntos en la misma finca (Ó. García Sanz, *Baco en Hispania. Economía y religión a través de las fuentes epigráficas, arqueológicas y literarias*, Madrid, 1990, p. 458).

⁶⁴ Evidenciadas gracias a la presencia de ánforas Dressel 2 y 4, destinadas a la conservación del vino, en la franja que va desde Tarraco a Ampurias, ambos importantes centros portuarios, lo que denota el destino comercial final de la producción. La propia Tarraco sería conocida como “recipientaria de Baco” (*tunc hospital Tarraco Baccho*) debido a la importancia que la industria del vino suponía. El vino tarraconense era bien considerado y tenía una gran importancia comercial debido probablemente a su cercanía a la península itálica.

⁶⁵ Cicerón, III, 9, 16.

Durante los primeros decenios este decreto parece que fue cumplido, si bien en el 50 a.C. hay evidencias de una industria productora en auge en la costa norte mediterránea y en la Bética, una producción destinada directamente a la exportación⁶⁶. A la vez, durante este periodo, las importaciones de vino procedente del Lacio y Campania crecen enormemente e inundan el mercado de consumo local.

Todo ello es sintomático del asentamiento de la cultura del consumo del vino, así como de la generación de una industria productora con fines comerciales. Con cada expansión del territorio y la influencia de Roma, mayor alcance obtenía la cultura del vino, lo que provocaba un aumento de los potenciales consumidores de este producto, incentivando así la inversión en centros productores del mismo. Esta situación se tradujo en Hispania en un marcado interés de roturación de las tierras para el cultivo de la vid (así como de otros productos que vivieron una situación similar como el olivo) para crear una producción de vino no sólo para el autoabastecimiento de los recién adquiridos territorios peninsulares, sino también para su comercialización en el exterior.

El progresivo asentamiento de la cultura del vino es evidente, además de por la mayor cantidad de ánforas y recipientes vinarios encontradas en el registro arqueológico, por el aumento del hallazgo de elementos artísticos que hacen referencia tanto al vino como a Baco y sus rituales, así como la representación de todos estos elementos en múltiples acuñaciones monetarias a lo largo de diversos puntos de la península, incluso en territorios del interior de la Meseta⁶⁷.

Autores clásicos como Columela y Varrón describen algunos de los lugares y métodos de producción, como la plantación en hoyos⁶⁸ de cepas rastreras de baja altura⁶⁹ y la costumbre de dejar las cepas de la vid sueltas, sin estar apoyadas en palos⁷⁰, así como la práctica de cubrir las cepas con esteras para protegerlas del viento cálido del Sur⁷¹. Así mismo se señalan los últimos días de agosto como los idóneos para la vendimia⁷².

⁶⁶ Ó. García Sanz, *Baco en Hispania. Economía y religión a través de las fuentes epigráficas, arqueológicas y literarias*, Madrid, 1990, p 455.

⁶⁷ Ó. García Sanz, *Baco en Hispania. Economía y religión a través de las fuentes epigráficas, arqueológicas y literarias*, Madrid, 1990, pp. 348 - 351).

⁶⁸ Columela, III, 13; V, 4

⁶⁹ *Ibid.*, IV, 1.

⁷⁰ Varrón, I, 8, 1

⁷¹ Columela, V, 5.

⁷² *Ibid.*, IX, 2, 59.

Las fuentes clásicas nombran también las distintas variedades de uva cultivadas en la península⁷³ tales como *coccolobis*, *balisca*⁷⁴, *biturica*, *apiana*⁷⁵, *bumastis* (la moderna molinera), *duracina* (muy abundante en África), *hispania* (considerada la de mejor calidad de las variedades menores) o *argitis minor* (la actual albillo).

En cuanto a la comercialización del vino, hay que mencionar que la producción de las viñas se destinaba a fines comerciales tanto exteriores como interiores. La exportación de vino hispánico suponía una mejor calidad de este⁷⁶ o bien un precio competitivo con el que abrirse paso en el mercado romano, por el contrario, el aumento de la importación de vino en la península Ibérica es indicio directo de un vino de peor calidad o de un buen mercado exterior de la producción hispana. Así mismo, el transporte del vino requería de ánforas o dolia, así como de navíos, lo que conlleva la existencia de una industria cerámica auxiliar y una industria naviera y portuaria. Por otra parte, también existía un fuerte comercio interior de vino y aceite entre los centros productores del sur bético y el Levante con los pueblos indígenas del norte⁷⁷⁸, que casi con total seguridad carecían de producción de estos elementos, y aún menos de buena calidad.

Un aspecto necesario para entender las dimensiones de la dinámica comercial del sector vitivinícola, es el conocer y describir los múltiples subproductos derivados del cultivo de la vid, todos ellos susceptibles de comercialización, pues como se ha visto anteriormente, la producción de este sector en Hispania, si bien pretendía satisfacer la demanda interna, su principal mercado era el de la exportación, tanto de vinos de buena calidad (por tanto con un coste mayor de producción para alcanzar la calidad necesaria, lo que redundaría en menor producción, y en un mayor precio de venta final) como de vinos corrientes (menor coste de

⁷³ Ibid., III, 2, 9.

⁷⁴ La *balisca* o bilisca tiene un nombre de origen íbero, lo que hace pensar en una cepa de origen muy antiguo, al parecer es la antecesora de algunas variedades francesas como la Picardant y Muscat du Languedoc y algunas variedades de moscatel españolas (Ó. García Sanz, *Baco en Hispania. Economía y religión a través de las fuentes epigráficas, arqueológicas y literarias*, Madrid, 1990, p. 459).

⁷⁵ Presente en la zona de Almería y Málaga, lo que hace que se identifique con el actual moscatel.

⁷⁶ De la buena calidad y cantidad exportada del vino hacen referencia también las fuentes clásicas, como en Estrabón, III, 2, 6.

⁷⁷ M. Pastor Muñoz, "Datos para el estudio de las relaciones comerciales entre pueblos indígenas del área meridional y septentrional de la península Ibérica" en *Memorias de historia antigua*, nº 4, 1980, p. 173.

⁷⁸ Sin duda esta faceta de la zona bética de productora y exportadora al resto de la península venía constatada desde tiempos remotos, pues Estrabón (III, 2, 6) ya recoge este comercio de vino y aceite alrededor del 450 a.C. en zonas como la Turdetania

producción, precio menor, por lo que se buscaría conseguir una economía de escala aumentando el volumen de la producción).

De la vid se extraían diversos productos susceptibles de comercialización, entre ellos estaban las uvas, consumidas y comercializadas frescas en temporada y secas o en conserva durante el resto del año. El secado se realizaba mediante el uso de cuerdas en las que se colgaban las uvas en los graneros o sobre las fraguas, lo que daba un regusto ahumado⁷⁹. Para las conservas, se confitaba la uva en orujo o en vino dulce.

Sin embargo, el producto principal para el que estaba destinada la producción de las vides era el de la transformación de la materia prima en vino, que era producido, comercializado y consumido en diferentes formatos y calidades. El vino, era fundamental en una sociedad donde el control de la calidad de las aguas de ríos y pozos era difícil de controlar, por lo que el vino, gracias a su contenido en alcohol, ayudaba a esterilizarla, siendo una de las maneras perfectas para el consumo de líquidos. A su vez, su contenido calórico, hacía de este un producto idóneo para su consumo⁸⁰.

Entre las diversas variedades está el vino dulce o *passum* en latín (por el uso de uvas maduras *passa*), realizado a partir de únicamente mosto de uva sin ningún tipo de añadido, siendo además considerado este el de mejor calidad⁸¹. Otros productos similares eran el *defrutum* y la *sapa*, vinos dulces realizados mediante el calentamiento del mosto para concentrar el azúcar, que además de para su consumo directo, también se utilizaban como edulcorante alimentario o para la conserva⁸². Estos productos de máxima calidad⁸³ eran los que mayor precio podían adquirir en el mercado, por lo que la producción hispana de estos mismos debía de estar destinada en su mayoría al mercado exterior.

Otro tipo de vinos eran los viejos y los resinados, producidos a partir de vinos picados, mediante exposición continuada al sol, o con la impregnación de las ánforas con pez o

⁷⁹ Varrón, I, 58.

⁸⁰ A mayores del vino, otras culturas y regiones que no producían vino de uva, producían así mismo otras bebidas alcohólicas como sidras y cervezas a base de otros frutos y cereales con el mismo objetivo de conservación del agua y aporte calórico.

⁸¹ Columela, XII, 19, 2.

⁸² J.-P. Brun, “Los usos antiguos de los productos de la viña y el olivo y sus implicaciones arqueológicas” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, 2011-2012, p. 32.

⁸³ Entre los autores clásicos se nos nombra ciertas regiones productoras de vino de alta calidad que posteriormente era exportado y consumido en Roma, tal era el caso de la región de los lacetanos, de Barcino, Lauro, Baleares o Tarraco (Plinio, XIV, VIII, 71), llegando a ser comparados con los producidos en la Campania (Marcial, XIII, 118).

añadiéndolo directamente al vino, lo que daba un sabor ahumado al vino⁸⁴. El vino salado (a partir de agua de mar) y el de miel o *mulsum* (en el que la miel fermentaba junto al mosto) eran utilizados como condimentos y medicinas.

El conocido como *vappa* o vino agrio, era un vino de pésima calidad, directamente un vino picado. Este vino no se tiraba, se comercializaba ya que era el producto más barato y por tanto el más consumido entre las gentes más pobres. La extensión de la cultura del vino hizo sin lugar a duda que estos vinos de baja calidad fueran también un importante activo comercial para Hispania, que junto a los de mayor calidad, colocaba estos productos en gran cantidad⁸⁵ en el mercado itálico.

Otro de los usos industriales del cultivo de la vid fue la producción de una bebida conocida como el aguapié o *lora* en latín. El aguapié se conseguía mediante la adición de una gran cantidad de agua al orujo obtenido directamente del hollejo de la uva, conformando una bebida con bajo contenido en alcohol y con un escaso periodo de conservación, de nunca más de un año⁸⁶. Esta bebida es considerada de baja calidad⁸⁷ y dañina, y es la que se daba a los trabajadores⁸⁸ y esclavos sobre todo en invierno en sustitución del vino.

Así mismo, otro gran producto derivado del cultivo de la vid fue el vinagre. En una sociedad donde no existía un sistema de conservación de los alimentos por frío como en la actualidad, el vinagre junto con la salmuera y la miel conformaban los principales conservantes alimentarios. Las verduras y ciertas frutas se conservaban en vinagre puro o en mezclas de vinagre con *defrutum*⁸⁹. Columela ya describe un método por el cual transformar el vino agrio en vinagre y así rentabilizar parte de la cosecha perdida⁹⁰.

El vinagre no solamente era utilizado como elemento de conservación alimentaria, sino que también era consumido como condimento, ya fuese con una solución de vinagre puro, mezclado con miel (*oxymeli*) o con salsas de salazón de pescado (*oxygarum*). Además, la bebida conocida como *posca*, que estaba conformada a base de una décima parte de vinagre disuelta

⁸⁴ Columela, 23-24.

⁸⁵ De la pésima calidad de algunos de los caldos exportados desde Hispania nos hace referencia Ovidio al aconsejar emborrachar al vigilante de la enamorada, aunque sea con vino hispano (Ovidio, III, 645).

⁸⁶ Plinio, XIV, 86.

⁸⁷ Las fuentes incluso nombran la costumbre de dar esta bebida al ganado en caso de que la finca produzca orujo (Varrón, II,2, 4; Catón, 25).

⁸⁸ Plinio, XIV, 86.

⁸⁹ En Catón, 116 y Columela, XII, 7, se nos describe diversos procedimientos de conservación de los alimentos, entre ellos, la conserva de lentejas e hinojo en soluciones mixtas de vinagre y salmuera.

⁹⁰ Columela, XII, 5.

en agua, se consideraba una bebida sana y refrescante que gozaba de gran popularidad. Hay que destacar, que al igual que el vino, el vinagre formaba parte de las recetas de numerosos remedios medicinales.

Pero el mayor atractivo económico para la producción y comercialización del vinagre en la Península Ibérica fue el de la venta de este producto al ejército romano, su mejor cliente. Durante los tiempos de la República y del Alto Imperio, el vinagre fue la única bebida distribuida a los soldados por la intendencia militar⁹¹. Sin duda, las campañas militares romanas en territorio africano comenzadas a partir de las Guerras Púnicas, supusieron un incentivo comercial excelente a la producción de vinagre en tierras hispanas que debido a la cercanía con el campo de las operaciones militares, se convirtió en el principal suministrador del ejército.

El vino no solamente era consumido debido a sus propiedades nutricionales, a sus usos en los rituales religiosos o en el ámbito del ocio, sino que era utilizado también como producto medicinal utilizando el producto puro⁹² o usando el vino como base para ungüentos y brebajes medicinales⁹³. Así mismo los médicos, que se autodenominaban *prescriptores de vino*⁹⁴, incluían el vino en todo régimen alimenticio, considerándolo indispensable en una dieta saludable. El propio médico buscaba en los vinos las propiedades medicinales de cada cosecha⁹⁵.

El vinagre, al igual que el vino, también era utilizado como base para medicinas, así como de forma pura para diversas dolencias, debido en parte a sus efectos antisépticos. El vinagre era también utilizado en la producción metalúrgica como decapante de metales.

Como todos estos usos demuestran, el cultivo de la vid era un negocio altamente rentable debido a la alta demanda de la gran cantidad de productos y subproductos obtenidos que,

⁹¹ J.-P. Brun, “Los usos antiguos de los productos de la viña y el olivo y sus implicaciones arqueológicas” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, 2011-2012, p. 24).

⁹² Ejemplo de ello es el hallazgo arqueológico en *Aquincum* (Hungría) de un tonel en cuya inscripción (*immune in r(ationem) val(etudinarii) leg(ionis) II ad(iutricis)*) se podía leer que estaba reservado para la enfermería de la segunda legión (J.-P. Brun, “Los usos antiguos de los productos de la viña y el olivo y sus implicaciones arqueológicas” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, 2011-2012, p. 28).

⁹³ A estas pócimas se les añadían numerosas hierbas y sustancias como el ajeno, hisopo, tomillo, romero o escila.

⁹⁴ J.-P. Brun, “Los usos antiguos de los productos de la viña y el olivo y sus implicaciones arqueológicas” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, 2011-2012, p. 28).

⁹⁵ Ejemplo de ello es Galeno, que en su tratado *Sobre los regímenes* analiza las propiedades de los vinos en base a su dulzor, calidad o aspereza, indicando que, por ejemplo, los vinos blancos de Panfilia son beneficiosos para el tratamiento de las dolencias torácicas.

prácticamente, aseguraban la venta de toda la producción tanto en el mercado interior, como sobre todo en el gran atractivo, el mercado exterior.

Aceite

El aceite era un producto con una gran valoración en el mundo romano⁹⁶ debido al rol principal que adquiría en la vida cotidiana gracias a la gran cantidad de usos que tenía, el fundamental era el culinario⁹⁷, ya que se empleaba tanto en las frituras de verduras, carnes y pescados⁹⁸, como aliño para verduras⁹⁹ o como ingrediente de masas y pasteles a base de harinas¹⁰⁰, pero también tenía otros usos, como el de los perfumes¹⁰¹, medicamentos¹⁰², ungüentos¹⁰³, en la metalurgia¹⁰⁴, en la marroquinería, en la cerámica¹⁰⁵, de conservante¹⁰⁶, como combustible¹⁰⁷ y en los rituales religiosos¹⁰⁸. Todo esto convirtió tanto a la cultura romana como a su economía en olivodependiente y, por tanto, a medida que aumentaban los territorios bajo su dominio, aumentaba la demanda de aceite y las áreas cultivadas con olivos (aunque no fuesen propicias para ello).

Si bien el periodo de máxima exportación de aceite hispano llegaría en época altoimperial, el comercio de aceite entre Hispania y la península itálica eran anteriores, sobre

⁹⁶ Columela (V, 8, 1) lo califica como *el primero entre los árboles*.

⁹⁷ Hay que destacar también el gran valor nutricional del aceite, una grasa, ya que un gramo de grasa equivale a unas nueve calorías, más del doble de las cuatro calorías que aportan carbohidratos y proteínas, los otros dos principales nutrientes. Además, el aceite de oliva cuenta con ciertos tipos de ácidos grasos y nutrientes beneficiosos para la salud (M. A. Zamora Ardoy *et alii*, “Aceite de oliva: influencia y beneficios sobre algunas patologías” en *Anales de medicina interna*, vol. 21, nº 3, 2004).

⁹⁸ Apicio, III, 70; Juvenal, V, 85.

⁹⁹ Apicio, III, 69.

¹⁰⁰ Catón, 76).

¹⁰¹ Se hacían aceites perfumados con diversas flores y hierbas, como las rosas, que se creía, tenía además efectos beneficiosos para la salud (Dioscórides, I, 34), que eran utilizados tanto por hombres como por mujeres.

¹⁰² Al igual que en el caso del vino, se utilizaba puro o añadiéndole hierbas, y se utilizaba para usos tan diferentes como curar las encías o como crecepele (Plinio, XXIII, 77) e incluso, la amurca se utilizaba como tratamiento veterinario (Catón, 96, 103).

¹⁰³ Las fuentes clásicas demuestran que el uso del aceite para el cuidado de la piel se remonta a una larga tradición como se puede deducir tras encontrar pasajes con estas prácticas en obras como la Iliada (X, 577) donde Ulises y Diomedes utilizan el aceite tras el baño como medida de higiene y salud. Así mismo es conocida la práctica de atletas de embadurnarse en aceite antes de la lucha y las carreras.

¹⁰⁴ Tratamiento del óxido del cobre o en ciertas aleaciones.

¹⁰⁵ Como impermeabilizante.

¹⁰⁶ Como con membrillos e higos (Columela XII, 47).

¹⁰⁷ Generalmente para alimentar las lucernas y conseguir iluminación (aunque para esta tarea también se empleaban otros aceites vegetales (como el ricino) y grasas animales.

¹⁰⁸ Se utilizaba al igual que el vino en las libaciones y también en los sacrificios, donde se ungía en aceite a la víctima y se vertía aceite sobre las entrañas.

todo con el área vesubiana y adriática¹⁰⁹, lo que influiría sin duda en la formación de las futuras características ánforas olearias béticas de tipo Dressel 20¹¹⁰.

El gran problema relativo a la producción del aceite de oliva es el tiempo necesario para comenzar la producción, ya que el árbol del olivo no comienza a dar frutos hasta aproximadamente cinco o seis años y tarda una media de entre diez y quince años para alcanzar los niveles máximos de producción. Esta característica propia del olivo hace que la inversión en olivares sea a largo plazo y, por tanto, solamente las grandes fortunas pudieron invertir en este sector, debido al largo periodo para recuperar la inversión y comenzar a obtener beneficios. Lo característico del caso hispano, sobre todo en la región bética, es la coexistencia en las fincas de la producción de vino y aceite, ya que el cultivo de los olivos se financió en su mayoría con los beneficios obtenidos por la producción del vino (como ya se ha mencionado anteriormente).

Además, hay que recordar que la plantación masiva de los olivos no llegó hasta el fin de las guerras civiles, ya a finales del siglo I a.C. por lo que el volumen de exportación de aceite hispano durante el periodo republicano fue insignificante comparado con las grandes cifras que alcanzarían en los tiempos del Alto Imperio, que tienen como testimonio viviente al Monte Testaccio en Roma.

Lo que sí caracteriza al periodo republicano es una continua tendencia alcista, tanto en producción, como sobre todo en inversión en el sector de la producción de aceite, pues como se ha contado anteriormente, los grandes beneficios que había generado la economía de mercado del vino, estaba posibilitando la reinversión de estos beneficios en la plantación de olivos, así como de la adquisición de tecnología y maquinarias propias para la producción final del aceite.

Sin duda alguna, la existencia previa del cultivo del olivo, así como la presencia de *villae* con una importante producción y poderosos propietarios, junto a la nueva facilidad de comercialización que suponía la integración del territorio en el estado romano, propició la rápida inversión en este sector, que en tiempos del principado se convertiría en el más icónico y rentable de la geografía hispana, y, sobre todo, de la Bética. A ello contribuyeron también las

¹⁰⁹ G. Chic García, “El aceite y el vino de la Bética entre el prestigio y el mercado” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, 2011 – 2012, p. 337.

¹¹⁰ En G. Chic García, “El aceite y el vino de la Bética entre el prestigio y el mercado” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, 2011 – 2012, p. 339, se analiza la progresiva variación de los tipos anfóricos de la Bética y su distribución, haciendo posible localizar los núcleos pioneros de la producción del aceite en la región.

necesidades de abastecimiento de los nuevos territorios incorporados, así como del ejército, uno de los principales clientes de los productos agrarios hispanos, que, con las campañas en África, convirtieron la Bética en el lugar idóneo para el cultivo de aceite, reduciendo notablemente los costes de transporte.

Del cultivo del olivo, al igual que del de la vid, se obtenían diversos productos susceptibles de comercialización.

Las aceitunas eran un bien de consumo muy habitual en la antigüedad¹¹¹, pero no se consumían directamente, sino que solían macerarse en diversas soluciones, por ejemplo, la aceituna verde se aplastaba hasta que oscureciese y entonces se le agregaba agua (que debía de cambiarse con frecuencia), una vez bien empapadas, se las añadía a una solución compuesta por vinagre, aceite y sal e incluso vinos y mostos de diversas clases, y se acompañaban con hierbas aromáticas como el hinojo o el lentisco¹¹². A las negras también se las introducía en salmueras aromatizadas con hierbas¹¹³, en aceite¹¹⁴ y cocidas en vinos¹¹⁵ y vinagres varios con miel y otros aderezos¹¹⁶. Así mismo, la aceituna también era comercializada de manera similar al *tapenade* provenzal de hoy día, y consistía en una especie de pasta o paté elaborado a base de aceitunas aplastadas a las que se le añadía vinagre, aceite y hierbas y especias como comino, menta, cilantro y ruda, al que se le conocía como *epityrum*¹¹⁷.

Uno de los productos residuales de la producción del aceite eran los huesos de las aceitunas y la pulpa, que eran reutilizados como un eficaz combustible generalmente utilizado en los hornos de los talleres alfareros¹¹⁸.

Pero sin lugar a duda, el producto estrella era el aceite de oliva, el foco principal de la producción de las *villae* pobladas por olivos, el producto cuya comercialización generaba los

¹¹¹ En Catón, 58 se describe la costumbre de comer las aceitunas maduras, ya que producían poco aceite.

¹¹² Catón, 117.

¹¹³ Ateneo, II, 47; Columela, XII, 49; 50.

¹¹⁴ Catón, 7.

¹¹⁵ En J.-P. Brun, “Los usos antiguos de los productos de la viña y el olivo y sus implicaciones arqueológicas” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, 2011-2012, p. 25, se recoge el caso de un ánfora Bética en cuyas inscripciones se puede leer “*olivas negras en vino cocido*”, ejemplificando así la variedad de la producción del olivo en tierras béticas.

¹¹⁶ Columela, XII, 50; Paladio, XII, 22.

¹¹⁷ Catón, 119, Columela, XII, 49, 9.

¹¹⁸ J.-P. Brun, “Los usos antiguos de los productos de la viña y el olivo y sus implicaciones arqueológicas” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, 2011-2012, p. 31.

mayores ingresos de todas estas instalaciones, debido en parte a la gran variedad de usos que tenía esta grasa.

Entre los aceites, al igual que en el caso del vino, los romanos diferenciaban diferentes variedades con distintas calidades y usos¹¹⁹. Uno de los criterios utilizado era el de la madurez de la aceituna, con el *oleum omphacium* y el *oleum aestivum* realizados a partir de aceitunas verdes e indicados para la elaboración de medicamentos y perfumes. Por la parte contraria, las aceitunas recién maduras se utilizaban para elaborar el *oleum viride*, un aceite de alta calidad destinado a un mercado más selecto del ámbito de la alimentación donde alcanzaba un alto precio. Por último, las aceitunas muy maduras (recogidas entre enero y marzo) se utilizaban para elaborar el *oleum cibarium* (también llamado *maturum*), un aceite destinado sobre todo a la cocina y de un coste moderado que hacía posible su consumo entre las masas¹²⁰.

Ganadería y caza

La ganadería constituyó un importante sector en Hispania ya que la carne era la base de la alimentación de los pueblos prerromanos¹²¹, lo que puede comprobarse por numerosas referencias en las fuentes clásicas sobre la abundancia y omnipresencia del ganado en toda la geografía hispana¹²². La importancia económica de la ganadería es relativa, ya que como se ha visto anteriormente, la exigencia de ganado y pieles fue una constante durante la época de guerra como botín, si bien, la producción no adquirió el carácter intensivo que sí logró la agricultura.

El ganado porcino y bovino¹²³ era el alimento con mayor consumo en grandes zonas, sobre todo en el norte¹²⁴, donde la manteca sustituía al aceite¹²⁵. Otro de los grandes productos

¹¹⁹ Ibid., p. 26.

¹²⁰ En el *Edictum De Pretiis Rerum Venalium* de Diocleciano se recoge un valor de 12 denarios para una medida del *maturum* y de 40 para el *omphacium*. Si bien los precios establecidos se corresponden con una fecha muy posterior a la aquí tratada, sí es significativa el hecho de que el precio de un aceite de calidad sea aproximadamente cuatro veces superior al de uso común.

¹²¹ J. M. Blázquez Martínez, Á. Montenegro, *España romana (218 a. de J. C. – 414 de J. C.) vol. 1 La conquista y la explotación económica*, Madrid, 1996, p. 325.

¹²² Tito Livio, XXI, 43, 8; Estrabón, III, 3, 5.

¹²³ La presencia de los verracos en la zona de Ávila, Salamanca, Zamora, Extremadura y Portugal es sin lugar a duda indicativo de la presencia que estos animales tenían en las vidas de estos pueblos, independientemente de su significado.

¹²⁴ Famosos eran los jamones de cántabros y cerretanos (Estrabón, III, 4, 11).

¹²⁵ Ibid., III, 3, 7.

ganaderos eran los caballos, que llegan a ser comparados con los de Partia¹²⁶. También fue importante la producción de la miel, prácticamente el único edulcorante de la época, que además era utilizado en la producción de otros bienes como el vino y las conservas (visto anteriormente), consiguiendo la miel bética cierta fama llegando a ser exportada junto al aceite¹²⁷. Otro de los usos del ganado fue el del procesado de la lana y el cuero para la realización de textiles (como el famoso *sagum* celtíbero).

La caza era muy abundante y rica en variedad¹²⁸, desde caballos salvajes a rebecos, patos, cisnes, castores, ciervos, conejos¹²⁹, jabalíes, etc., un sinfín de especies que convirtieron a Hispania en un inmenso coto de caza. La caza constituía un deporte, no un medio de subsistencia¹³⁰, carente de importancia económica¹³¹.

Pesca y salazones

La riqueza de las costas hispanas sorprendió a romanos y griegos¹³², sobre todo la mediterránea, ya que este es un mar conocido por su pobreza pesquera, pero la pesca no era exclusiva de la costa y también se realizaba en el interior¹³³.

Sin duda alguna, la industria más importante relacionada con la pesca fue la de las salazones, de origen fenicio e instaladas a lo largo de toda la costa meridional. Si bien los romanos no crearon la industria, la impulsaron notablemente. Las instalaciones por lo general no disponían de puerto propio, sino que se suministraban directamente de las almadrabas.

El producto estrella de las salazones era el atún, que tras ser capturado en el Atlántico (a tan sólo cuatro días de la importante *Gadir*, realizaban el proceso de la salación y destinaban parte de la producción al mercado interno y la mayoría, a la exportación, sobre todo a

¹²⁶ Ibid., III, 4, 15).

¹²⁷ G. Chic García, “La miel y las bestias” en *Habis*, nº28, 1997, pp. 161 – 162.

¹²⁸ Estrabón, III, 4, 15.

¹²⁹ Que llegaron a ser una plaga y muy dañinos para la agricultura tanto en la península como en Baleares (Ibid., III, 5, 2; Polibio, XII, 3, 10).

¹³⁰ J. M. Blázquez Martínez, Á. Montenegro, *España romana (218 a. de J. C. – 414 de J. C.) vol. I La conquista y la explotación económica*, Madrid, 1996, p. 328.

¹³¹ En Ateneo, VIII, 1 se dice “*La caza casi no se aprecia en nada, se da gratis a los que compran alguna de estas cosas*”, indicativo de la abundancia de esta fuente y de la escasa relevancia económica.

¹³² Estrabón, III, 2, 7.

¹³³ Ibid., III, 3, 1.

Cartago¹³⁴. Estas industrias también elaboraban salsas a base de diversos pescados y moluscos, entre las que se encontraba el famoso *garum* y que eran muy apreciadas por su uso en la cocina como condimento y potenciador del sabor. La industria salsaria y de las salazones hispana despegó en los últimos años de la república y se convirtió en la más importante de todo el Imperio, llegando a sobrevivir a este y perdurando durante la ocupación musulmana medieval¹³⁵.

Esta industria, por sus características propias estaba estrechamente ligada a la de la minería de la sal¹³⁶, abundante en la Bética, así como de la industria naval¹³⁷, por lo que implicaba a una gran cantidad de mano de obra en la producción.

Comercio

La existencia de rutas de comercio puede ser constatada por la presencia de cerámicas de manufactura hispana en diversos lugares como África, Italia o la Galia¹³⁸, siempre relacionadas con el comercio de los productos ya mencionados¹³⁹ en el resto del trabajo.

Estrabón ayuda a identificar los principales centros mercantiles hispanos, siendo *Carteia*¹⁴⁰, *Baelo*¹⁴¹ (centro de una importantísima industria de salazones que importaba sobre todo a *Tingis* y el resto del norte de África), *Corduba* (capital bética), *Gades* (importante puerto ya desde la fundación fenicia y que contaba con la mayor flota mercantil, manteniendo negocios tanto en el Mediterráneo como en el Atlántico¹⁴² y que habrían llegado a circunnavegar África llegando hasta el golfo arábigo¹⁴³), *Hispalis*¹⁴⁴ (que sería sustituida en importancia por *Itálica*)

¹³⁴ J. M. Blázquez Martínez, Á. Montenegro, *España romana (218 a. de J. C. – 414 de J. C.) vol. I La conquista y la explotación económica*, Madrid, 1996, p. 330.

¹³⁵ P. Corrales Aguilar, “Aceite y salazones como base de la economía malacitana en época imperial” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, 2013.

¹³⁶ Aunque también era extraída de las aguas marinas mediante un sistema de evaporación por medio de canales.

¹³⁷ Industria próspera que contaba con larga tradición y que a su vez estaba vinculada a otras industrias como la maderera y la textil (para las velas y cuerdas), a lo que ayudó la importancia de los campos de esparto de regiones como Ampurias (Estrabón, III, 4, 9) y Cartagena (Plinio, XIX, 7).

¹³⁸ J. M. Blázquez Martínez, Á. Montenegro, *España romana (218 a. de J. C. – 414 de J. C.) vol. I La conquista y la explotación económica*, Madrid, 1996, p. 334.

¹³⁹ También se exportaban otros productos como textiles o los famosos trabajos metalúrgicos (sobre todo armas y joyas), así como esculturas ya que desde el s. I a.C. hay constancia de talleres escultóricos en *Tarraco*, *Barcino*, o *Cartagena* (Ibid., pp. 340 – 341).

¹⁴⁰ Estrabón, III, 1, 7. De origen púnico, fue la primera colonia latina fuera de Italia.

¹⁴¹ Ibid., III, 1, 8.

¹⁴² Ibid., III, 5, 3.

¹⁴³ Plinio, II, 169.

¹⁴⁴ Estrabón, III, 2, 3.

o *Sexi*, estando conectados sobre todo con los puertos itálicos de *Ostia* y *Puteoli*¹⁴⁵. De todo esto se puede deducir que la mayoría de la producción tenía como fin su comercialización marítima¹⁴⁶ para llegar sobre todo al mercado itálico, el gran consumidor.

El intercambio se dio en los dos sentidos, y las importaciones fueron numerosas: obras de arte, cerámica helenística e itálica, vino¹⁴⁷, joyas y bronce, animales exóticos y otros productos de lujo que venían desde los más diversos puertos como Alejandría, Grecia, Mauritania y sobre todo Italia¹⁴⁸. Los principales consumidores de las importaciones fueron tres: el ejército, los agentes itálicos vinculados a la administración y la economía y la población indígena adaptada al consumo de estos productos itálicos¹⁴⁹.

En el comercio interior fue vital la labor de los romanos, la construcción de infraestructuras¹⁵⁰ públicas, así como la creación de compañías de transporte (*collegia iumentariorum*¹⁵¹), lo que permitió agilizar y reducir los costes de los intercambios, fomentando así el comercio. Otro de los elementos claves en la potenciación de la economía hispana fue el establecimiento de *negotiatores* y compañías de publicanos, que se encargaron de profesionalizar el sector de las ventas y de colocar los productos hispanos en los circuitos comerciales mediterráneos, ampliando así la oportunidad de mercado e incitando a la inversión.

Monetización de la economía

La conquista romana implicó la llegada de una nueva entidad política con su propio sistema monetario, por lo que lo primero que hizo en este campo fue el de terminar con las acuñaciones de base griega y púnica¹⁵² e imponer su sistema¹⁵³, comenzando con la acuñación

¹⁴⁵ Ibid., III, 2, 6.

¹⁴⁶ Algunas de estas ciudades como *Gades*, vivían casi exclusivamente de la actividad comercial del puerto, y síntoma de ello era la alta presencia de caballeros en el censo, el segundo después de Padua (Ibid., III, 5, 3).

¹⁴⁷ De gran importancia el ya mencionado vino campano, así como vinos del Egeo.

¹⁴⁸ J. M. Blázquez Martínez, Á. Montenegro, *España romana (218 a. de J. C. – 414 de J. C.) vol. I La conquista y la explotación económica*, Madrid, 1996, p. 337.

¹⁴⁹ J. Molina Vidal, *La dinámica comercial romana entre Italia e Hispania Citerior*, Alicante, 1997, p. 189.

¹⁵⁰ Estas infraestructuras junto a la mayor seguridad otorgada por el establecimiento de una autoridad central que terminó con el bandidaje fueron vitales a la hora de atraer inversores.

¹⁵¹ Empresas privadas dedicadas al transporte y que redujeron enormemente los costes del transporte ya que la compra de sus servicios era más económica que mantener una cabaña propia en cada *villa*.

¹⁵² Fundiendo todo este metal para ser reacuñado (E. García Riaza, “Especie, metal, moneda: consideraciones en torno a la cuantificación de las exacciones romanas en Hispania republicana” en *Rutas, ciudades y moneda en Hispania: Actas del II Encuentro peninsular de numismática antigua*, 1999, p. 43).

¹⁵³ Si bien, al comienzo de la conquista en Hispania debieron circular tres tipos de monedas: la indígena, la republicana y las precedentes de griegos y púnicos.

de monedas de plata y bronce con caracteres ibéricos, siendo la primera acuñación romana fuera de Italia¹⁵⁴.

Entre las cecas más notables se encuentran *Obulco* (llegó a realizar cerca de 20 emisiones monetarias), *Ampurias* (por ser la pionera) o *Gades* (siempre necesaria de moneda debido a su gran actividad comercial).

Sin lugar a duda, la moneda argétea con la que se realizaban los pagos a la tropa fue uno de los grandes impulsos a la extracción del mineral, así como de la acuñación de este numerario, sobre todo en la época de las guerras civiles, en las que los generales aseguraron las lealtades de las tropas con el reparto de donativos.

El establecimiento de un sistema unitario de moneda con una entidad que garantizase los pesos facilitó los intercambios comerciales, y de no haber existido, habría lastrado la economía hispana.

¹⁵⁴ J. M. Blázquez Martínez, Á. Montenegro, *España romana (218 a. de J. C. – 414 de J. C.) vol. 1 La conquista y la explotación económica*, Madrid, 1996, p. 343.

CONCLUSIONES

La economía peninsular vivió dos momentos diferenciados como ya se comentó en el apartado de la introducción, siendo en el primero la exportación de metales el sector más potente, y un segundo agrario con el trigo como producto estrella, pero con una cada vez mayor importancia del vino y el aceite que vivían un proceso de fortísima y rápida inversión. Este cambio en la explotación se debió a la decisión del Senado de explotar activamente Hispania debido a la abundancia de riquezas.

Esta veloz e intensa inversión en el sector agrario vino acompañada de una importante acción colonizadora de gentes itálicas, con sus costumbres y modos de vida, que se expandieron por la península, contribuyendo al fenómeno de la romanización, si bien, esta romanización no afectó por igual a todas las áreas, lo que hizo que convivieran distintos modelos económicos en el mismo espacio cronológico.

El explosivo crecimiento de la economía hispana es consecuencia directa de la conquista romana y tiene a la exportación de metales y productos agrarios elaborados como principales elementos que sustentaron una nueva economía de exportación. Este es el cambio más radical, ya que cambia el modo de interpretar las relaciones comerciales, el objetivo ya no es la compra, sino la venta, es decir, se busca el beneficio y no el consumo, cambiando completamente la dinámica comercial y económica¹⁵⁵. Todo esto crea una economía de mercado en la que surge el intermediario profesional como figura característica.

Toda esta producción dedicada a la exportación tuvo a las ciudades costeras como elementos articuladores de la economía, ya que eran receptores de la mercancía producida en el interior y la colocaban en los lucrativos mercados itálicos. Estos enclaves portuarios no fueron obra directa romana, sino que al igual que en el resto de aspectos productivos y comerciales, los conquistadores se apoyaron en las infraestructuras previas creadas tanto por griegos y cartagineses, que tomadas como punto inicial, son potenciadas y adaptadas a su particular sistema.

El sector que más empuje tuvo, el agrario, tuvo consecuencias que trascendieron lo meramente económico. El ya mencionado efecto colonizador de gentes itálicas trajo consigo

¹⁵⁵ La producción incorpora ahora complejos mecanismos de control buscando mejorar el trabajo e interesándose más en conceptos tales como la rentabilidad de la inversión, el rendimiento de los agentes productivos o el control y clasificación de las calidades del producto.

también un contagio cultural de ciertas prácticas, como el consumo del vino, que fue visto por los indígenas como un bien de prestigio, incentivando así su consumo. Es más, tanto el consumo como la economía del vino y el aceite se convierten en un importante indicador cultural de la progresiva romanización.

Y toda esta expansión agraria no habría sido posible sin la fase previa de saqueo y explotación minera, que generó los suficientes beneficios como para poder permitir la inversión en este sector, cada vez más atractivo¹⁵⁶. Aquí se observa un fenómeno particular de la economía hispana, la inversión en cascada, es decir, los beneficios obtenidos en el sector minero se reinvirtieron en el del trigo, este a su vez en el vino, después en el olivo y por último en las salazones, siendo el periodo republicano hispano el cimentador de las fuertes exportaciones de productos elaborados agrarios.

Esta inversión fue muy desigual y creó grandes diferencias en cuanto a la producción y riqueza, destacando las zonas de Levante y Bética como las más ricas en Hispania. Esta desigual inversión tiene consecuencias a día de hoy, haciendo de Andalucía una de las mayores zonas productoras de aceite de oliva del mundo.

¹⁵⁶ Gracias a su mejor cliente, el ejército, ya que poder suministrar los suministros sin tener que importarlos desde Italia supuso un importante ahorro en los costes. Las posteriores campañas militares en África no hicieron más que favorecer esta inversión agraria.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES LITERARIAS

Bibliografía

- ARASA I GIL, Ferran.: “Instalaciones de producción de vino y aceite en el litoral castellonense” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, pp. 253 – 260, Universidad de Murcia, Murcia, 2011 – 2012.
- ARIÑO, Enrique, C. DÍAZ, Pablo, “La economía agraria de la Hispania romana: colonización y territorio” en *Studia historica. Historia antigua*, nº 17, pp. 153 – 192, Universidad de Salamanca, Salamanca, 1999.
- BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, José María, “El Dorado de occidente” en *Historia 16*, nº 47, pp. 81 – 86, 1980.
- BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, José María, “La Hispania en época de Augusto vista por los escritores contemporáneos Estrabón y Trogo Pompeyo” en *Gerión*, vol. 24, nº 1, pp. 237 – 249, Universidad Complutense, Madrid, 2006.
- BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, José María, *Economía de la Hispania Romana*, Ediciones Nájera, Bilbao, 1978.
- BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, José María, *Historia económica de la Hispania romana*, Ediciones Cristiandad, Madrid, 1978.
- BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, José María, MONTENEGRO, Ángel, “España romana (218 a. de J. C. – 414 de J. C.) vol. 1 La conquista y la explotación económica”, colección *Historia de España Menéndez Pidal* dirigida por MENÉNDEZ PIDAL, Ramón y JOVER, José María, Espasa Calpe, Madrid, 1996.
- BRUN, Jean-Pierre, “Los usos antiguos de los productos de la viña y el olivo y sus implicaciones arqueológicas” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, pp. 19 – 35, Universidad de Murcia, Murcia, 2011 – 2012.
- CHIC GARCÍA, Genaro, “El aceite y el vino de la Bética entre el prestigio y el mercado” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, pp. 331 – 345, Universidad de Murcia, Murcia, 2011 – 2012.
- CHIC GARCÍA, Genaro, “La miel y las bestias” en *Habis*, nº28, pp. 153 – 166, Universidad de Sevilla, Sevilla, 1997.
- CHIC GARCÍA, Genaro, “Observaciones sobre las cifras pintadas en las ánforas olearias hispanas” en *Habis*, nº12, pp. 251 – 260, Universidad de Sevilla, Sevilla, 1981.
- CHIC GARCÍA, Genaro, “Comercio e intercambio en la Hispania romana (Alto Imperio)” en *Studia historica. Historia antigua*, nº17, pp. 243 – 262, Universidad de Salamanca, Salamanca, 1999.
- CORRALES AGUILAR, Pilar, “Aceite y salazones como base de la economía malacitana en época imperial” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, pp. 431 – 440, Universidad de Murcia, Murcia, 2011 – 2012.
- CORRALES AGUILAR, Pilar, “Salsamentum Sur-Hispano: apuntes para su estudio” en *Onoba: revista de arqueología y antigüedad*, nº 1, pp. 205 – 218, Universidad de Huelva, Huelva, 2013.
- GARCÍA RIAZA, Enrique, “Especie, metal, moneda: consideraciones en torno a la cuantificación de las exacciones romanas en Hispania republicana” en SOBRAL CENTENO, Rui Manuel, GARCÍA-BELLIDO, María Paz, MORA, Gloria (coords.)

Rutas, ciudades y moneda en Hispania: Actas del II Encuentro peninsular de numismática antigua, pp. 39 – 46, CSIC, Universidade do Porto, Madrid, 1999.

- GARCÍA SANZ, Óscar, *Baco en Hispania. Economía y religión a través de las fuentes epigráficas, arqueológicas y literarias*, Universidad Complutense de Madrid, Madrid, 1990.
- HERNÁNDEZ PRIETO, E.: “La ‘economía de guerra’ romana durante la Segunda Guerra Púnica en Hispania” *El Futuro del Pasado: revista electrónica de historia*, nº 1, 2010, Salamanca, págs. 411 – 423, recuperado el 18 del 11 del 2017 de <http://www.elfuturodelpasado.com/ojs/index.php/FdP/article/download/29/30>.
- MARTÍN, Antoni, MARTÍN-ARROYO, Daniel J., REVILLA, Víctor, “The wine economy in Roman Hispania. Archaeological data and modellization” en REMESAL RODRÍGUEZ, José (ed.), *Economía romana: nuevas perspectivas – The Roman economy: new perspectives*”, pp. 189 – 226, Universidad de Barcelona, Barcelona, 2017.
- MARTÍN-BUENO, Manuel, “Ciudades y economía monetaria en la Tarraconense oriental” en SOBRAL CENTENO, Rui Manuel, GARCÍA-BELLIDO, María Paz, MORA, Gloria (coords.) *Rutas, ciudades y moneda en Hispania: Actas del II Encuentro peninsular de numismática antigua*, pp. 39 – 46, CSIC, Universidade do Porto, Madrid, 1999.
- MOLINA VIDAL, Jaime, *La dinámica comercial romana entre Italia e Hispania Citerior*, Universidad de Alicante, Alicante, 1997.
- OREJA, Almudena, RICO, Christian (coords.), *Minería y metalurgia antiguas: visiones y revisiones. Homenaje a Claude Domergue*, Casa de Velázquez, Madrid, 2012.
- PASTOR MUÑOZ, Mauricio, “Datos para el estudio de las relaciones comerciales entre pueblos indígenas del área meridional y septentrional de la península Ibérica” en *Memorias de historia antigua*, nº 4, pp. 167 – 180, Universidad de Oviedo, Oviedo, 1980.
- PEÑA CERVANTES, Yolanda, “Variantes tecnológicas hispanas en los procesos de elaboración de vino y aceite en época romana” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 27-28, pp. 431 – 440, Universidad de Murcia, Murcia, 2011 – 2012.
- REVILLA CALVO, Víctor, “Producción agrícola, territorio y formas del hábitat en el NE de Hispania” en *Anales de prehistoria y arqueología*, nº 23 – 24, pp. 311 – 329, Universidad de Murcia, Murcia, 2007 – 2008.
- SALINAS DE FRÍAS, Manuel, “El impacto económico de la conquista romana (218 – 19 A.C.)” en *Studia historica. Historia antigua*, nº17, pp. 125 – 152, Universidad de Salamanca, Salamanca, 1999.
- SCHULTEN, Adolf, *Geografía y etnografía antiguas de la Península Ibérica*, vol. II, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, 1963.
- WEBER, Max, *Historia agraria romana*, Akal, Madrid, 1982.
- ZAMORA ARDOY, María Aurora *et alii*, “Aceite de oliva: influencia y beneficios sobre algunas patologías” en *Anales de medicina interna*, vol. 21, nº 3, pp. 138 – 142, Arán Ediciones, Madrid, 2004.

Fuentes literarias

- APIANO, *Historia romana VI De rebus Hispaniensibus*, París, Les Belles Lettres, 1997.
- APICIO, *De re coquinaria*, Barcelona, Alba, 2006.
- ATENEO, *Deipnosophistaí*, Madrid, Gredos, 1998 – 2006.
- CATÓN, *De agri cultura*, Madrid, Tecnos, 2009.
- CICERÓN, *De re publica*, Madrid, Gredos, 1991.
- COLUMELA, *De re rustica*, Madrid, Siglo XXI de España Editores, 1988.
- DIODORO, *Bibliotheca historica*, Madrid, Gredos, 2004.
- DION CASIO, *Historia romana*, Madrid, Gredos, 2004.
- DIOSCÓRIDES, *De materia medica*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 2006.
- ESTRABÓN, *Geographica*, Madrid, Gredos, 1998.
- FLORO, *Epitome Rerum Romanorum*, Madrid, Gredos, 2000.
- JUVENAL, *Saturae*, Madrid, Gredos, 2011.
- MARCIAL, *Epigrammata*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2005.
- OVIDIO, *Ars amatoria*, Valladolid, Agilice Digital, 2016.
- PALADIO, *Opus agriculturae*, Madrid, Gredos, 1990.
- PLINIO, *Naturalis historia*, Madrid, Cátedra, 2002.
- POLIBIO, *Historiae*, Madrid, Gredos, 1981.
- TITO LIVIO, *Ad urbe condita*, Madrid, Gredos, 1993.
- VARRÓN, *Rerum rusticarum libri III*, Méjico, Universidad Nacional Autónoma de México, 1945.