

LOS USOS ANTIGUOS DE LOS PRODUCTOS DE LA VIÑA Y EL OLIVO Y SUS IMPLICACIONES ARQUEOLÓGICAS

ANCIENT USES FOR VINE AND OLIVE OIL PRODUCTS AND THEIR ARCHAEOLOGICAL IMPLICATIONS

Jean-Pierre Brun*

RESUMEN

¿Qué usos le dieron los antiguos a la uva, al vino, a las aceitunas, al aceite y a sus subproductos y hasta qué punto tuvieron estos usos una incidencia sobre la interpretación de los vestigios que los arqueólogos sacan a la luz? Las civilizaciones antiguas han utilizado los productos de la viña y del olivo en mayor medida de lo que lo hacemos en la actualidad. Nuestro uso es casi exclusivamente alimentario, sobre todo como bebida. En la Antigüedad, además de la alimentación, estos dos líquidos y sus subproductos eran utilizados habitualmente como medicamento, base de perfume, conservante, combustible, grasa o insecticida. Esta amplia gama de usos tiene implicaciones arqueológicas. Interpretar correctamente las instalaciones de producción o sus contenedores, ya sean ánforas, cántaros, toneles o vasos de vidrio, supone tener en cuenta estos usos atestiguados por las fuentes antiguas y las inscripciones, y detectables también a través de los análisis químicos.

El caso de la artesanía del perfume permite ilustrar este hecho. Los aceites vegetales, aceites de ben, de almendra, de sésamo y sobre todo de oliva, constituyen la base de la mayor parte de los perfumes. Sobre estos aceites se fijaban los olores de flores y de resinas. De este uso particular derivan unas instalaciones de fabricación específicas, asociándose a esta industria ciertos tipos de prensas de aceite y de hornos, que son susceptibles de documentarse en el interior de las ciudades sobre todo en las inmediaciones de las plazas o de los santuarios. De esta artesanía se deriva, también, toda una serie de recipientes de cerámica, vidrio o metal destinados al transporte y la venta de los productos finales.

Otro ejemplo haría referencia a la preparación de vinos particulares, como aquellos envejecidos artificialmente a base de calor. El proceso de resinado, valorado desde el período griego, podía acelerarse voluntariamente a través del calentamiento del vino. En el Mediterráneo oriental, este calentamiento se hacía a través del sol. De esta forma, en los papiros encontrados en el Egipto romano se mencionan áreas de exposición de án-

* Collège de France et Centre Jean Bérard (USR 3133 CNRS-École Française de Rome). E-mail: berard@unina.it
Traducción del francés realizada por Yolanda Peña Cervantes.

foras al sol. Pero en los lugares más fríos, las ánforas o los toneles se calentaban gracias a hornos. El procedimiento es bien conocido por los textos de Galeno para Pérgamo y de Marcial para Marsella. Las excavaciones recientes efectuadas en Aquitania y en Alemania, concretamente en el valle de la Mosela, han mostrado instalaciones vinícolas que comprenden prensas y bodegas asociadas a salas con hipocausto destinadas a este fin.

El conjunto de la documentación relativa a los diversos usos del aceite y del vino será revisada aquí, intentando desvelar qué implicaciones pueden tener estos empleos en la interpretación de los restos arqueológicos.

Palabras clave: vino, aceite, instalaciones de elaboración, perfumes.

RÉSUMÉ

Quels usages les Anciens ont-ils fait du raisin, du vin, des olives, de l'huile et de leurs sous-produits et en quoi ces usages ont-ils une incidence sur l'interprétation des vestiges que les archéologues mettent au jour? Les civilisations antiques ont utilisé les produits de la vigne et de l'olivier beaucoup plus largement que nous le faisons aujourd'hui. Notre usage presque exclusif est alimentaire, surtout comme boisson. Dans l'Antiquité, outre l'alimentation, ces deux liquides et leurs sous-produits étaient utilisés couramment comme médicament, bases de parfum, conservateur, carburant, graisse, voire comme insecticide. Cette large palette d'utilisation a des implications archéologiques. Interpréter correctement les installations de production ou les conteneurs, qu'il s'agisse d'amphores, de cruches, de tonneaux ou de flacons de verre, suppose une prise en compte complète de ces usages attestés par les sources antiques et les inscriptions et décelables aussi par les analyses chimiques.

Le cas de l'artisanat des parfums permet d'illustrer cette démarche. Les huiles végétales, huiles de ben, d'amande, de sésame et surtout d'olive, formaient la base de la plupart des parfums: on fixait sur ces huiles les odeurs des fleurs et de résines. De cet usage particulier découlent des installations de fabrication caractéristiques, associant certains type de pressoirs à huile et des foyers ou des fourneaux, que l'on est susceptible de découvrir à l'intérieur des villes, surtout aux abords des places ou des sanctuaires. En découlent aussi toute une série de conteneurs, en céramique, en verre ou en métal destinés au transport et à la vente des produits finis.

Un autre exemple prend en compte la préparation de vins particuliers, tels que ceux artificiellement vieillis à la chaleur. Le processus de madérisation, valorisé dès la période grecque, pouvait être volontairement accéléré par chauffage des vins. Dans la Méditerranée orientale, ce chauffage était demandé au soleil: des aires d'exposition des amphores au soleil sont mentionnées par les papyrus trouvés en Egypte romaine. Mais dans les contrées plus froides, les amphores ou les tonneaux étaient chauffés par des foyers. Le procédé est bien connu par les textes de Galien pour Pergame et de Martial pour Marseille. Les fouilles récentes effectuées en Aquitaine et en Germanie, notamment dans la vallée de la Moselle, ont mis au jour des installations vinicoles comprenant fouloirs, pressoirs et chais associés à des salles sur hypocaustes qui semblent destinées à cet usage.

L'ensemble de la documentation relative aux divers usages de l'huile et du vin sera ici passé en revue en tentant de déceler quelles implications ces emplois ont-ils eu sur l'interprétation des vestiges archéologiques.

Keywords: vin, huile, parfums, installations de fabrication.

Si queremos entender la importancia que han tenido el vino y el aceite en el mundo antiguo, es necesario interrogarse sobre el consumo y sobre los múltiples usos, particularmente valorados, de estas dos producciones. Plinio (*nat.*, XXII, 114) relata una anécdota bien conocida. El emperador Augusto interroga sobre el secreto de su longevidad a Pollion Romilius, un centenario lleno de vigor, que dio esta respuesta: *intus mulso, foris oleo*, siendo “*el vino dentro y el aceite fuera*”. Esta respuesta ilustra uno de los aspectos de la utilización de estos dos líquidos en la Antigüedad: el uso externo. Hoy, el aceite y el vino no tienen más que un uso interno como bebida y como alimento mientras que los antiguos tenían una gama mucho más amplia de usos, todos igualmente importantes a sus ojos. Se pueden clasificar estos usos en grandes categorías: interna, externa, artesanal y religiosa.

I. USO INTERNO.

I.1. Comida y bebida.

I.1.1. Uva y vino.

I.1.1.1. Uvas secas.

Las uvas eran consumidas frescas en temporada y secas o en conserva durante el resto del año. Las mejores eran las uvas que se hacían secar en cuerdas en los graneros o las que se conservaban en la paja (Cato *agr.* 7, 2; Varro *rust.*, I, 58; Plin. *nat.*, XXIII, 11; Colum., XII, 44). Se suspendían también sobre el calor de las fraguas, lo que les daba un gusto ahumado; Tiberio apreciaba estas uvas tratadas en las fraguas de África (Plin. *nat.*, XIV, 16). Las que estaban confitadas en orujo o en vino dulce solían dar dolor de vejiga o de cabeza (Plin. *nat.*, XXIII, 11; Dioscórides, V, 1). Arqueológicamente, las huellas de estas prácticas son casi imposibles de descubrir. Sin embargo, hay que señalar lo que se ha interpretado como un depósito de uvas secas en el interior de un recipiente cerámico en la habitación II-3 de la granja indígena de Coudounèu (Lançon de Provenza, Bouches-du-Rhône)¹.

I.1.1.2. Los tipos de vino.

El principal producto derivado de la uva, el vino, era una bebida sana, nutritiva y embriagadora. En las civilizaciones donde el agua, sobre todo la extraída de pozos y ríos,

podía transmitir enfermedades, el vino era una bebida que no transmitía ninguna enfermedad. Era también una droga que daba placer, fuerza y consuelo, pero que generaba una dependencia que tenía repercusiones sobre los comportamientos individuales y sociales. Además del vino y la cerveza, la mayor parte de zonas de la cuenca mediterránea elaboraban otros tipos de “vinos” a base de diversas frutas maceradas en agua, por ejemplo, cornejos, higos o dátiles.

Desde la época homérica al menos, ciertos vinos, mejor preparados, resultantes de cepas seleccionadas y de terrenos adaptados, fueron reputados por su calidad. Estas cosechas modificaron su importancia según el periodo y según el desplazamiento de los centros de poder y de las elites. Pero más allá de las regiones productoras, existían diferentes tipos de vino.

El vino dulce.

Según Plinio “*el vino más saludable es aquel al que no se le ha añadido nada al mosto y es aún mejor si las tinajas no han sido impregnadas*” (Plin. *nat.*, XXXIII, 45). Esta era también la opinión de Columela (XII, 19, 2), y algunos productores se jactaban de no añadir ningún ingrediente al vino. Pero, dada la inestabilidad química del vino y del dominio insuficiente del proceso de vinificación, era necesario casi siempre añadir aditivos.

Los vinos más estables se realizaban a partir de uvas muy maduras y de racimos en parte desechados. Desde el siglo VIII a.C., Hesiodo describe este proceso (*Los trabajos y los días*, v. 609-614). Los griegos lo llamaron más tarde *prammios* o *creticos* (Dioscórides V, 6, 4) puesto que Creta producía un vino dulce que la tradición remontaba al menos a tiempos micénicos. El vino dulce era conocido en Roma desde el siglo II a.C. bajo el nombre de *passum* (Pol. VI, 11a, 4). El chio, el lesbos, el thasos, los vinos de Cilicia, de África y de Judea eran vinos elaborados siguiendo esta tradición.

La otra forma de concentrar el azúcar en el mosto consistía en calentarlo. Se obtenía entonces un vino cocido con una fuerte tasa de azúcar y alcohol. Ya apreciado por los egipcios del Imperio Antiguo este tipo de vino era hecho en Judea (Talmud, *Men.* 8,6), en Ática, en Asia (Galeno, XIII, 11, 4, 8) y en Sicilia. Las recetas para realizar este tipo de vinos, como el *defrutum* y la *sapa*, son relatadas por Columela y en varias instalaciones vinícolas se han documentado hornos para calentar el mosto. Así, en San Cucufate en Portugal, en Erden en Alemania, en Cavalaire y Taradeau en la Región de Var en Francia y recientemente en Saint Laurent-d’Agnay cerca de Lyon² (lám. 1).

1 Verdin, 1996.

2 Poux, 2011.

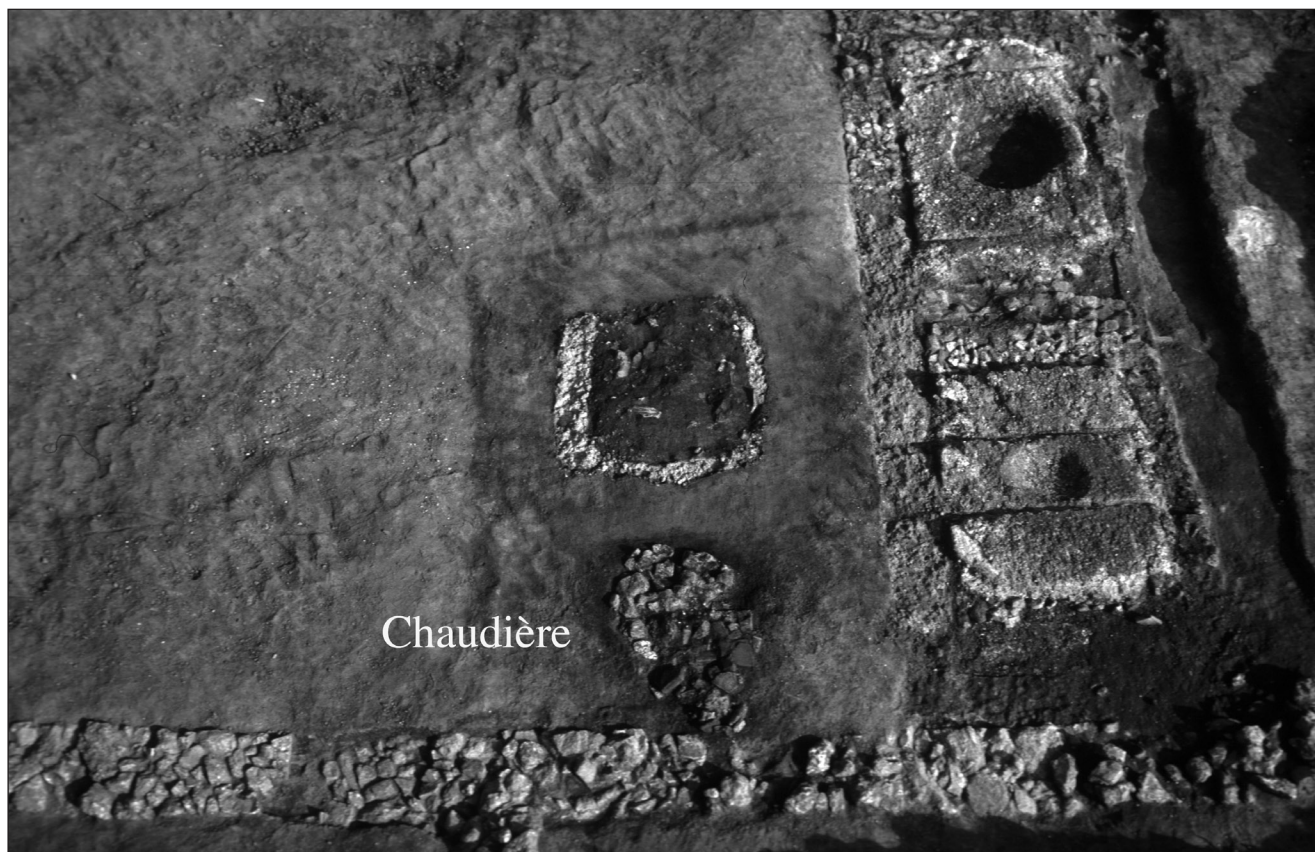


Lámina 1. Cubas de vino y caldera de *defrutum* en la villa de Pardigon 3 en Taradeau (Var) (fot. J.-P. Brun).

El *defrutum* y la *sapa* eran también fabricados como un producto demandado en sí mismo. Poseían un fuerte poder edulcorante y eran utilizados en toda clase de platos, desde condimentos para las aceitunas pasando por los postres. Las ánforas de Bética del tipo Haltern 70, localizadas en los pecios de Port Vendres II y de Sud Lavezzi 2, contenían, de esta forma, olivas negras confitadas en *defrutum*³.

El vino viejo.

Los lentos procesos de vinificación antiguos derivaban habitualmente en vinos picados. Estos vinos viejos tomaban un gusto rancio que los vinicultores acentuaban a través de varios procedimientos, entre otros añadiendo fenogreco y utilizando la exposición al calor. Los papiros egipcios de época greco-romana mencionan frecuentemente el *heliasterion* entre los equipamientos de la zona de producción vinícolas. Según Galenos (*De antidotis* 1, 3), en Grecia del Este y del Norte y en una gran parte de Italia, sobre todo en Nápoles, ciertas ánforas eran

calentadas. Siguiendo la tradición griega, Marsella había desarrollado una especialización en la elaboración de vinos ahumados (Plin. *nat.*, XXIII, 40). Durante el Imperio, la práctica del calentamiento de vinos se perfecciona, se utilizan a partir de entonces apotecas construidas sobre hypocaustos, con el fin de eliminar el humo de las cámaras de calentamiento más rudimentarias. Estas instalaciones se extenderán por Galia, sobre todo en Aquitania y en el Valle del Mosela, y puede que también por Lusitana (fig. 1).

El vino resinado.

La pez impregnaba las vasijas, ánforas y toneles para impermeabilizarlas, dando a los vinos un gusto ahumado y casi de alquitrán. Esta preparación la realizaba el alfarero al sacar del horno las piezas o los comerciantes justo antes de llenar las ánforas. Por ejemplo, en la villa B de Oplontis, los trabajadores estaban impregnando con pez grandes cantidades de ánforas en el momento de la erupción del Vesubio durante el otoño del año 79 d.C. Una experiencia de envejecimiento del vino en ánforas expuestas un año al sol ha sido realizada en Mas de Tou-

3 Liou – Domergue, 1990, 29.

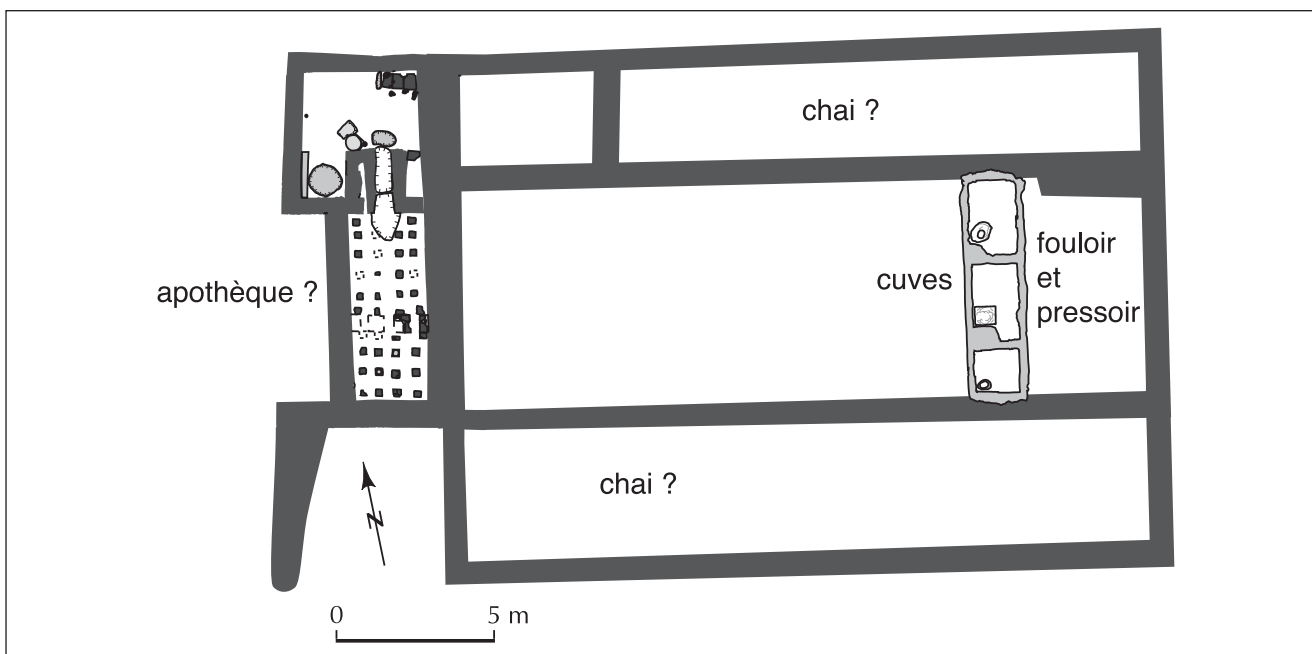


Figura 1. Plano de la bodega y de la apoteca de Belmont à Royan (Charente-Maritime) (según Balmelle *et alii*, 2001).

relles en Beaucaire en 2001; durante la degustación, hemos podido constatar que el vino había cogido un fuerte olor a humo que persistía largo tiempo en la boca. Los consumidores antiguos estaban acostumbrados a este sabor y lo apreciaban hasta el punto de querer reforzarlo. Así, incluso, a ciertos vinos se le añadía pez. Columela (XII, 23-24) da dos recetas de vino resinado, una a la manera de los alóbroges que presumían además de que sus viñas, la *vitis Allobrogica*, daba al vino un sabor natural de pez (Plin. *nat.*, XIV, 18, 26, 57 y XXIII, 47). La Liguria ofrecía también vinos resinados (Strabo, IV, 6, 2). Muchas ánforas galas encontradas en Fos-sur-Mer y en Toulon llevan inscripciones pintadas mencionando el *picatum vetus*, vino viejo resinado que testimonia que este tipo de bebida era producida en gran cantidad en la Narbonense (lám. 2).

El vino salado.

La sal se utilizaba como estabilizador y potenciador de sabor. Ciertos vinos llamados *tethalassomenoi* recibían una cantidad notable de agua de mar (Plin. *nat.*, XIV, 78; Ateneo I, 32e). Italia importaba este vino de la cuenca oriental del Mediterráneo y desde el siglo II a.C. los viticultores italianos intentaron imitarlo. Catón (*agr.*, 112-113) proponía una receta para imitar el sabor del vino de Cos. Sea cual fuere la receta empleada, se obtenían vinos dulces y salados, sobre todo apreciados por sus cualidades medicinales ya que eran reputados laxan-

tes (Plin. *nat.*, XXIII, 79) y útiles para combatir las fiebres (Dioscórides, V, 6, 19).

El mulsum

El vino de miel era conocido desde época muy antigua y sus recetas eran muy abundantes. En Tasos, en el siglo IV a.C., se preparaba una bebida a base de vino mezclada con harina melosa (Teophr. *De od.* 51). Pero, en general, la miel fermentaba junto con el mosto. Algunos productores añadían cantidades considerables de

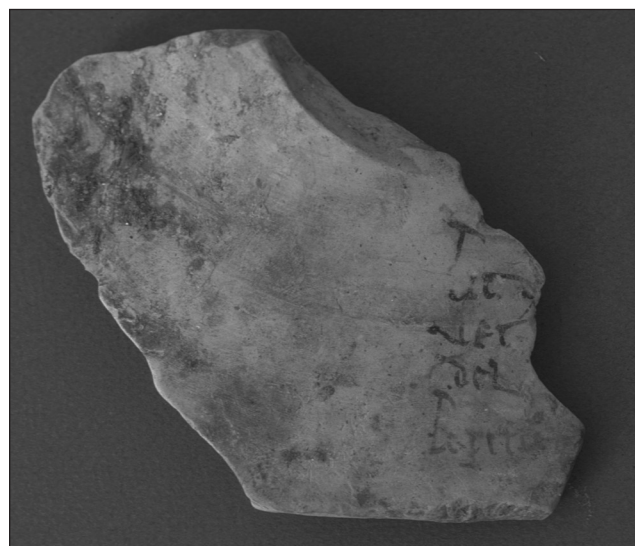


Lámina 2. Inscripción *Picat(um) Vet(us)* sobre un ánfora gala de Toulon (fot. J.-P. Brun).

miel (Colum., XII, 41: más de 3 kg por cada 13 l), otros les aplicaban dosis menores (Paladio, XI, 17; *Géoponticas* VIII, 25-26). En todos los casos, el producto obtenido contenía una proporción importante de azúcar residual, lo que convertía a este vino en una bebida nutritiva y reconstituyente, un remedio soberano contra la vejez según diría Plinio (*nat.*, XXII, 114). Se servía sobre todo como aperitivo y postre, en recepciones o en fiestas públicas o privadas (Petron., 34). Por ejemplo, en *Ferentinum* en el Lacio, *Aulus Quinctilius Priscus, quattuorvir* de la ciudad y *praefectus fabrum*, había instituido las distribuciones de pasteles y de una hemina de *mulsum*⁴.

El vino agrio.

El vino no estaba siempre preparado para su envejecimiento. El vino picado era comúnmente bebido por la gente pobre. Según Plinio (*nat.*, XIV, 125), la *vappa* fermentaba espontáneamente una segunda vez quitándole el sabor clásico al vino. A menudo la enfermedad de la “flor”, que es un desarrollo superficial de levaduras que disminuye la tasa de alcohol y la acidez, daba un gusto acuoso al producto. Pero estos vinos eran igualmente consumidos. De esta forma, un cántaro encontrado en una tumba de Tarento, fechada en los primeros años del siglo I d.C., presenta una inscripción pintada y un grafito mencionando la *vappa* del dominio de *Pettianus*, lo que muestra que ciertas variedades de *vappa* eran suficientemente apreciadas para que el viticultor estuviera satisfecho de reivindicar su producción⁵ (lám. 3).

El vinagre.

En ausencia de la conservación por frío, el vinagre era junto con la salmuera y la miel, uno de los agentes de conservación principales del mundo antiguo. Las verduras (Cato *agr.* 116; Colum., XII, 7) y ciertas frutas se conservaban en vinagre puro o en mezclas de *defrutum* y vinagre.

El vinagre servía también de condimento, empleado ya fuera puro o mezclado con miel (*oxymeli*) o en salsas de pescado (*oxygarum*). Formaba parte de la composición de ciertos medicamentos y constituía una bebida en sí mismo. De esta forma, un décimo de vinagre en el agua constituía una bebida sana, ligeramente agria y refrescante que los griegos denominaban *oxycrat* y los latinos *posca*. Durante la República y el Alto Imperio, era la única bebida que la intendencia militar distribuía a los soldados⁶. Columela señala la manera de transformar el

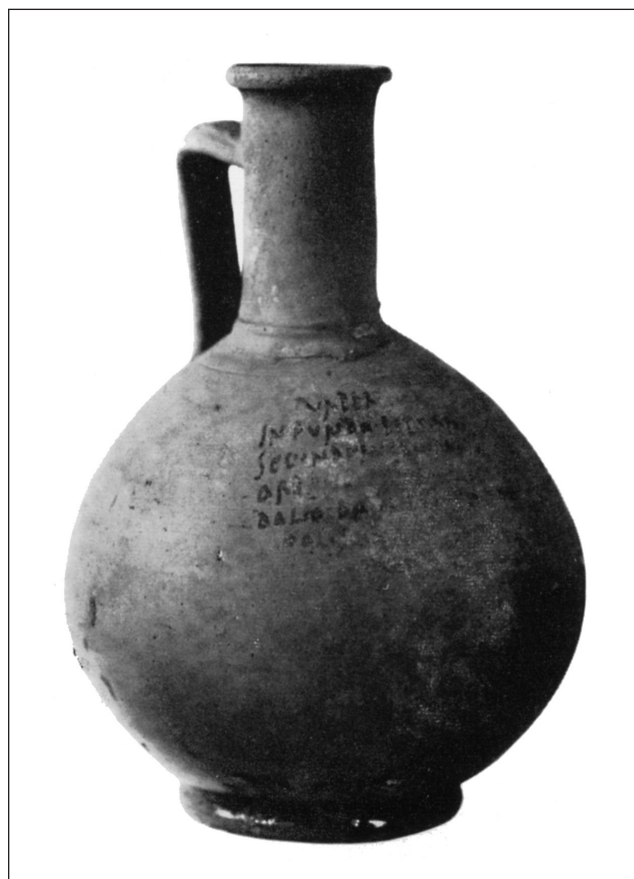


Lámina 3. Jarra que contuvo *vappa* de Tarento (según Gasperini, 1971).

vino agrio en vinagre y salvar así una parte de la cosecha (XII, 5). Este vinagre podía a continuación ser vendido a los ejércitos y comercializado en ánforas.

Así, una Dressel 2/4 de la Tarraconense encontrada en Ostia lleva la indicación: *Laur(onense) Acet(um)*, es decir “vinagre de Lauron”. Los vinagres producidos en Egipto (Iuv. *Sat.*, XIII, 85), en Hispania, en Cnide (Ate-neo, II, 67c), o en Transjordania eran particularmente reconocidos.

El aguapié.

Junto con el vino, todas las haciendas producían aguapié (*lora*), es decir un líquido a partir del añadido de agua al orujo resultante de las uvas ya prensadas. Se trata de una bebida débilmente alcoholizada que se conserva hasta la primavera siguiente, pero no más allá (Plinio, *nat.*, XIV, 86). Esta era la bebida que se daba en invierno, en lugar de vino, a los esclavos y a los obreros (Cato *agr.*, 25; Varro *rust.*, I, 56, 3).

4 CIL X, n.º 5853; Jacques, 1990, 187-188.

5 Gasperini, 1971, 204-205, lám. XII, 1, 2-3.

6 Tchernia, 1986, 11-15.

7 Panella, 1970, 111.

I.1.2. Aceitunas y aceites alimentarios.

I.1.2.1. Aceitunas.

Las aceitunas eran un alimento básico en la dieta antigua. En el siglo II a.C., Catón alimentaba a sus esclavos con olivas caídas de olivos maduros (Cato *agr.* 58). En la villa de Fienga en Bottaro, sepultada por la erupción del Vesubio, se ha recuperado un *dolium* lleno de aceitunas aliñadas⁸. En África, el reglamento de Áin Ouassel, en el valle de Bagrada, preveía que los colonos de las haciendas imperiales fueran dispensados de impuestos sobre las aceitunas destinadas a su consumo personal⁹. En el Egipto romano, las grandes olivas llamadas precisamente «egipcias», eran muy apreciadas; *L. Gemellus Bellenus*, oleicultor de Pyoum, ofrece grandes cantidades a los funcionarios imperiales para granjearse su apoyo (P. Fay. 117).

Pero las aceitunas tienen que estar aliñadas para su consumo. Las olivas verdes según Catón (*agr.* 117) debían ser machacadas y metidas en agua, que debía ser renovada frecuentemente. Junto con el agua, cabe añadir también mosto, vino cocido, vino de uva seca, vinagre o hidromiel. Las olivas negras eran preparadas en salmuera y aliñadas con hinojo (Ateneo, II, 47c), simplemente secadas (Plin. *nat.*, XV, 17) o conservadas en sal (Colum., XII, 50, 1). Lo más habitual era que se las sumergiera en vinagre o vino cocido (Cato *agr.* 7, 4; Colum., XII, 50, y Paladio, XII, 22).

Todas las regiones producían conservas de aceitunas y algunas eran comercializadas. A título de ejemplo, cabe citar las ánforas originarias de la Bética que llevan inscripciones mencionando las *olivae nigrae ex defruto* («*olivas negras en vino cocido*»)¹⁰ y las ánforas Augst 21 que se utilizaban en la exportación de olivas encurtidas de Narbonense¹¹. En los siglos II y III d.C., Creta vendía aceitunas en salmuera en ánforas de fondo plano. Una de estas ánforas se ha encontrado en el yacimiento de Dios, en el desierto oriental de Egipto (lám. 4).

También se preparaban pastas de aceituna. El *éoi-tyrum* de Catón (*agr.* 119) se hacía con aceitunas verdes o negras aplastadas y mezcladas con vinagre, cilantro, comino, ruda, y menta, recubiertas con aceite. La *sirapa*, según la receta de Columela (XII, 49, 9) se hacía con aceitunas muy maduras aplastadas, aromatizadas y cubiertas de aceite.

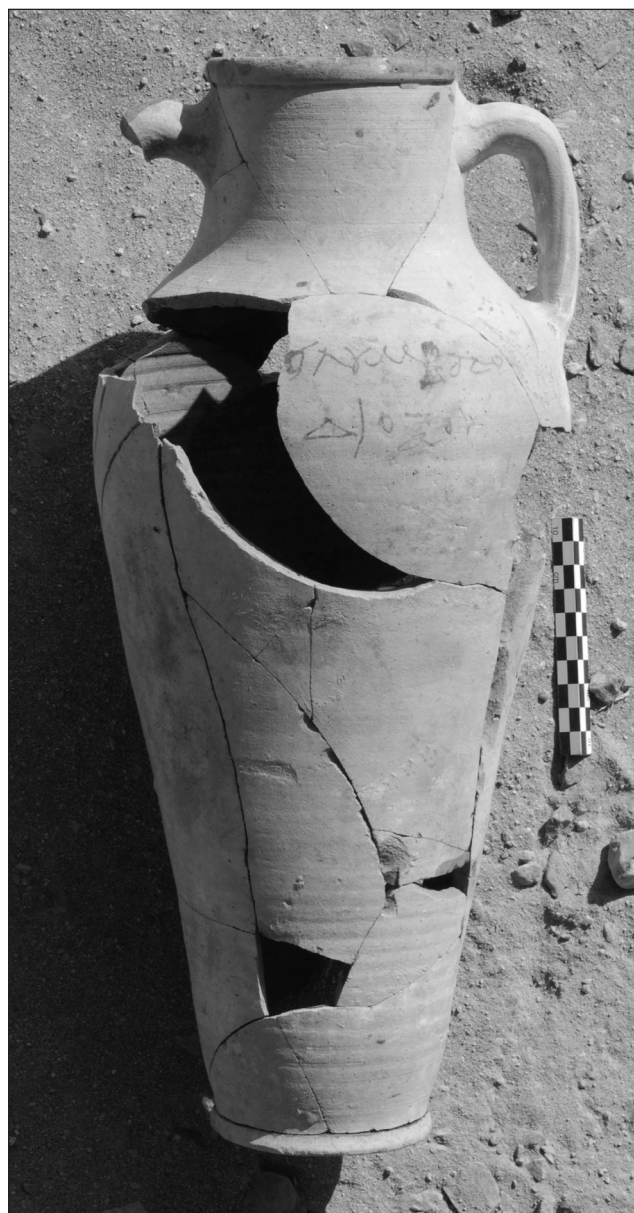


Lámina 4. *Lagoena* (anforilla con fondo plano) que contuvo olivas de Creta, después maceradas en vinagre (*colymbades di'oxou*). Fuerte del ejército romano en Dios, inicios del siglo III d.C., Egipto (fot. J.-P. Brun).

I.1.2.2. Aceite.

Las fuentes hablan poco del aceite utilizado en la alimentación porque este uso era evidente, al menos en las orillas del Mediterráneo. Sin embargo, los países de montaña eran fieles a la grasa animal incluso al aceite de nuez, mientras en Egipto y Mesopotamia se seguían usando los aceites de grano sobre todo de sésamo y de ben o Moringa (*Moringa peregrina*).

8 Varrone, 1993, 167.

9 *CIL* VIII, n.º 26416.

10 Colls *et alii*, 1977, 87-88.

11 Martin-Kilcher, 1994, 391-392 y 476-477.

El aceite de oliva se utilizaba en la fritura de la cebolla, el cordero y el pescado. Apicio lo menciona en todas sus recetas, siendo el condimento habitual de las verduras (Hor. *sat.* I, 6, 115; II, 2, 61-62; II, 3, 125; Iuv., V, 85; Apicio, 69-70). Los pasteles también estaban hechos a base de harina y aceite de oliva, como la *placenta*, una receta de Catón (*agr.*76). Los gourmets utilizaban en la cocina el famoso aceite de Venafre (Hor., *Sat.* II, 8, 45-50). Aunque según Plinio, el aceite alimentario, el *oleum cibarium*, debía conservar una cierta aspereza (Plin. *nat.*, XXIII, 79).

Entre los tipos de aceite que se preparaban según el grado de madurez, se distinguían el *oleum aestivum* y el *oleum omphacium* realizados a partir de aceitunas aún verdes, sobre todo empleados en medicina y en perfumería, y el *oleum viride* resultante de las aceitunas incipientemente maduras. Este era el mejor aceite, el utilizado en la alimentación de las elites. Un ánfora del Palazzo Corigliano de Nápoles presenta la inscripción *Olei viridis ti(...)/ L. Servili Attiani / primum* (“aceite verde de Lucius Servilius Attianus, de primera calidad”)¹².

Aparece también, el *oleum cibarium* o *maturum*, obtenido de aceitunas muy maduras recogidas entre enero y marzo. La maduración completa conlleva una elevación de la acidez, a causa de la aceleración de la lipólisis enzimática y una disminución de la tasa de los polifenoles que pueden ser eliminados. El aceite maduro era empleado sobre todo para la cocina y su precio lo hacía asequible al gran consumo. En el Edicto de Precios de Diocleciano, una medida de *oleum cibarium* no debía superar los 12 denarios, mientras la misma medida del aceite de mayor calidad –*omphacium*– era fijado en 40 denarios.

A pesar de que el vino era objeto de un comercio de lujo desde el siglo VIII a.C., con las exportaciones de vinos griegos y fenicios a Occidente, no creo que el aceite alimentario haya sido comercializado masivamente en esta misma época. He tratado recientemente la cuestión del contenido de las ánforas SOS, originarias del Ática, y de ánforas Corintias A, llegadas desde Corinto. Estos dos tipos anfóricos son tradicionalmente atribuidos al comercio del aceite alimentario, sin embargo, yo creo que son utilizadas para el transporte de vino, como parece indicar su presencia recurrente en las tumbas aristocráticas asociadas a los servicios de bebida. Así, el aceite alimentario no habría sido objeto de un comercio importante antes de época helenística avanzada, es decir, antes

del desarrollo de las metrópolis, Roma a la cabeza, y del aprovisionamiento de los ejércitos permanentes que las sostienen. De esto se deduce una diferencia clara en el uso alimentario de los dos productos. Desde la época arcaica, el vino de una región concreta puede ser parcialmente exportado a título de producto de lujo, al margen de que el aprovisionamiento de base local se mantenga, invisible a los ojos del arqueólogo porque el aceite y el vino eran transportados en odres o en ánforas de recuperación. El aceite alimentario, en cambio, no era exportado salvo en casos excepcionales, como en la Marsella del siglo VI a.C.¹³. En cambio los aceites de lujo, destinados al cuidado del cuerpo y a menudo perfumados, han sido exportados al mismo tiempo que los vinos de calidad desde época geométrica en frascos de perfume, como los aríbalos corintios o los lébitos áticos.

I.2. Droga.

El vino es también una droga. El alcohol que conlleva un hábito y una dependencia que tiene repercusiones sobre los comportamientos individuales y sociales. El consumo de esta droga ha estado codificado en todas las culturas antiguas. Los griegos ritualizaron el consumo de vino en el marco del *symposia* entre amigos, comiendo primero, bebiendo después hasta la ebriedad, discutiendo, tocando música y realizando toda clase de juegos.

En Roma, las mujeres tenían prohibido beber el *merum* o *temetum*, vino puro destinado a los sacrificios. Puede ser por razones religiosas, ya que las mujeres no tenían el derecho de sacrificar ellas mismas a Júpiter, pero también porque para una matrona el hecho mismo de beber vino era una transgresión sexual simbólica o activa (Pol., VI, 2, 5; Cic., *rep.* IV, 6; Dion. Hal., II, 25, 6; Val. Max., II, 1, 5 y VI, 3, 9I). En el caso de los celtas de la Galia, M. Dietler y después M. Poux han demostrado cómo se ritualizaba el consumo de vino en ocasión de grandes banquetes y cómo los reyes y la aristocracia se servía del vino para asentar su dominio sobre el pueblo de guerreros¹⁴.

Estas prácticas dejan a veces huellas arqueológicas. Desde las excavaciones de Olinto en Grecia, sabemos reconocer las salas de banquetes, que siguen una moda que

¹² Bragantini, 1991, 96.

¹³ Marsella se ve obligada a importar aceite de Hispania desde el siglo VI a.C., debido al pequeño tamaño de su territorio (Sourrisseau, 2004).

¹⁴ Dietler, 1992; Poux, 2000; *id.*, 2004.



Lámina 5. Sala de banquetes del siglo IV a.C. en Volcei (Buccino, Italie) (fot. J.-P. Brun).

se difundirá muy pronto en el Occidente¹⁵. La llamada copa de Néstor, encontrada en la necrópolis de San Montano en Isquia, confirma que la práctica del banquete era ya habitual al final del siglo VIII a.C.¹⁶. Sin embargo, las salas de banquetes propiamente dichas no se generalizan hasta el siglo V a.C., tanto en los santuarios como en las residencias privadas, y se aprecian en contextos puramente griegos antes que en el caso de los indígenas helenizados. En Italia, excavaciones recientes han localizado salas de recepción en Volcei, fechadas en el siglo IV a.C., en Pompeya donde se conocen dos salas de banquetes del siglo III a.C. y en Tricarico donde la sala de banquetes había conservado incluso el aparador con la vajilla¹⁷ (lám. 5).

Las prácticas rituales de consumo de vino por los celtas han dejado huellas, a menudo difíciles de inter-

pretar, pero que comienzan a entenderse mejor gracias a la multiplicación de las excavaciones. Por ejemplo en el caso del pueblo de los Avernos, las excavaciones recientes en el *oppidum* de Corent en el Puy-de-Dôme, efectuadas por M. Poux, han mostrado la existencia de cubas de madera rodeadas de ánforas itálicas y de abundantes huesos, que atestiguan la práctica de grandes banquetes en los cuales los aristócratas ofrecían comida y bebida sin medida a los guerreros que entraban a formar parte de su clientela, ilustrando así las prácticas relatadas por Posidonio de Apamea al final del siglo II a.C. (*ath.* IV, 37).

I.3. Medicamento.

I.3.1. Vino.

De la droga se pasa de manera imperceptible al medicamento. El vino era un medicamento en sus dos formas: puro y como excipiente en los vinos medicinales. El vino puro era prescrito por los médicos que se llamaban a sí

15 Robinson – Graham, 1938, 175ss. La relación de *andrones* de las ciudades griegas es interminable: véase Bergquist, 1990; inclúyase para Delos en época helenística: Roux, 1973.

16 Murray, 1994.

17 Volcei (Buccino): Johannowsky, 1990; Pompeya: Brun, 2007; Tricarico: Cazanove, 1996; *id.*, 2008, 275-299.

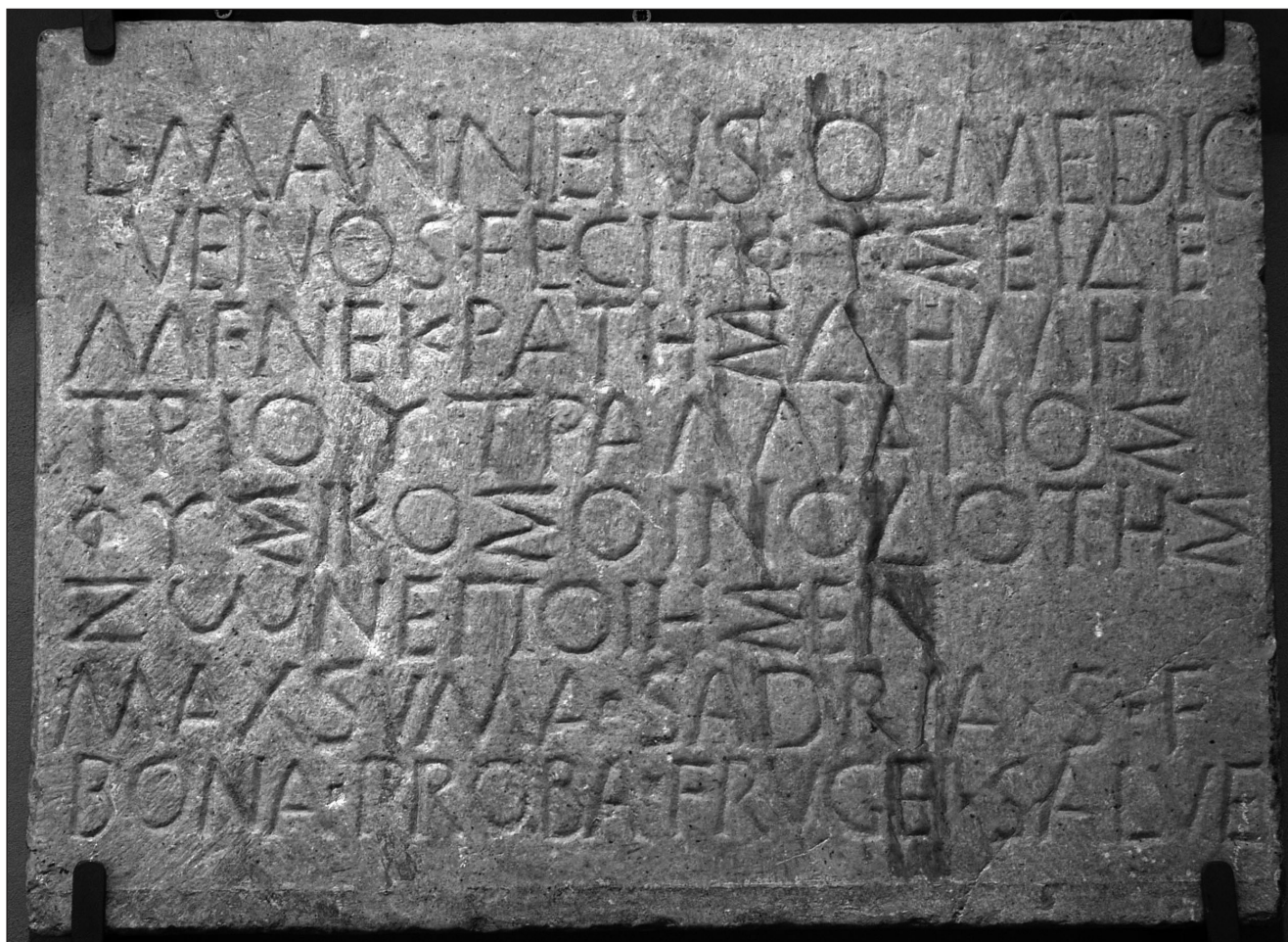


Lámina 6. Epitafio del médico prescriptor de vino Menécrates de Tralles, Volcei (Buccino, Italia) (fot. J.-P. Brun).

mismos “prescriptores de vino”. En el *corpus* hipocrático, constituido a lo largo de los siglos V y IV a.C., el médico cuida sobre todo imponiendo un régimen alimenticio, dentro del cual el vino es considerado como un elemento fundamental. El médico busca desvelar en cada cosecha las cualidades útiles para curar tal o cual enfermedad. Esta tradición fue seguida por médicos célebres posteriores. De esta forma, en Roma, Asclepiades de Bitinia, alrededor de 120/100 a.C., tuvo una gran influencia sobre los círculos aristocráticos de Roma que fijarán la clasificación de vinos. En el siglo II d.C., Galeno examina los efectos de los vinos, su calidad, dulzor, aspereza y fluidez en el tratado *Sobre los regímenes*. Por ejemplo, los vinos blancos de Panfilia son prescritos para las enfermedades del tórax y los pulmones, mientras que los de Cilicia se descartan para estas enfermedades. Para uso interno, Galeno recomienda el vino de falerno viejo pero el que no se ha convertido todavía en *drimus* (19,19), particularmente el vino de Faustiniano.

El epitafio de un médico prescriptor de vino, Menécrates de Tralles, fue encontrado en 1837 en el territorio de Volcei¹⁸. A finales del siglo II y principios del siglo I a.C., Menécrates era un médico formado por Asclepiades de Bitinia. Es posible que Menécrates hubiera sido enviado como médico a una gran hacienda esclavista y que hubiera continuado con su oficio, en la misma región en la que murió, después de conseguir su manumisión (lám. 6). Otro testimonio arqueológico del uso del vino para curar o paliar las enfermedades lo proporciona un tonel, encontrado en *Aquincum* en Hungría, que lleva una inscripción mostrando que el vino estaba destinado a la enfermería de la segunda legión: *immune in r(ationem) val(etudinarii) leg(ionis) II ad(iutricis)*¹⁹.

Los vinos medicinales, compuestos a partir de recetas precisas, tenían aplicaciones más específicas: vinos de

18 Cristofori, 2008, 71-104.

19 Davies, 1970, 92.

ginebra, de ajeno, de mirto, etc. (Plin. *nat.*, XXIII, 52). Se preparaba también el vino de uva verde (Plin. *nat.*, XII, 130 y XXIII, 7). Columela determinaba que la *vili-ca*, la mujer del administrador de la finca, debía preparar los vinos medicinales, de marrubio, de ajeno, de hisopo, de tomillo contra la tos, de escila bueno para el estómago, de romero y de mirto contra los cólicos, vino salado contra el estreñimiento (Plin. *nat.*, XII 32-38).

El vinagre se empleaba también en medicina. Hipócrates, en *Del uso de los líquidos* menciona el uso para la piel y las articulaciones, para las heridas, las orejas y los dientes. El agraz era también utilizado como medicamento. Este producto se realizaba a partir del jugo de la uva verde cocida al sol, obteniendo de esta forma una gelatina recomendada para las ulceraciones de las mucosas y de los ojos, pero también para la disentería, la hemoptisis y las anginas (Plin., *nat.*, XXIII, 7).

I.3.2. Aceite.

El aceite era igualmente utilizado como medicamento. De la misma manera que en el caso del vino, se podía emplear puro o con sustancias aromáticas añadidas. Dioscórides (I, 30; I, 105) y Plinio (*nat.*, XXIII, 77) recomiendan, el aceite de acebuche y el *omphacium* en colutorio contra las encías pútridas. Sorano de Éfeso, en el siglo II d.C., prescribió hacer inyecciones de aceite de oliva caliente o de aceite viejo para abortar (*Gynaecia* I, 61-64). El aceite era también utilizado como excipiente para las pomadas y para impregnar la lana utilizada después de la sangría de una variz: primero se desinfectaba con vino y después se vendaba la herida con la lana empapada en aceite. El aceite utilizado por los atletas en los gimnasios, mezclado con su sudor, era celebre por tener virtudes medicinales y se prescribía en ginecología y en reumatología (Dioscórides I, 34; Plin., *nat.*, XXVIII, 50).

A los perfumes, de hecho a los aceites perfumados, se les atribuían numerosas funciones medicinales y por este motivo ciertas recetas de perfumería nos han llegado en los tratados de medicina como el de Dioscórides. Por ejemplo, el aceite perfumado a la rosa o al oenante combatía los venenos, las úlceras, calmaba los cólicos, expulsaba las lombrices intestinales, hacía bajar la fiebre, etc. (Plin. *nat.*, XXIII, 80; Gargilio, *Medicinae* III y VI).

Un subproducto abundante del aceite llamado *amura*, mezcla de agua de vegetación, de pulpa y de aceite que se dispone en el fondo de las cubetas en el proceso de decantación, formaba también parte de la farmacopea. Aparecía en la composición de numerosos medicamen-

tos destinados a los hombres o a los animales, para curar las encías, las úlceras de la boca, las aftas, las almorranas (Plin. *nat.*, XXIII, 74-75) y mezclado con vinagre, vino y *mulsum* para curar las heridas (Dioscórides I, 102). Se utilizaba también como fortificante para los bueyes (Cato *agr.* 103; Colum., VI, 4, 6), contra la sarna de carneros (Cato *agr.* 96; Colum. VII, 4, 7) o para eliminar las pulgas de los perros (Colum. VII, 13; Paladio I, 35, 8).

II. USOS EXTERNOS.

II.1. Cuidado del cuerpo.

II.1.1. Aceite puro.

El aceite de oliva era, desde época arcaica al menos, el linimento casi exclusivo empleado para suavizar la piel y protegerla. Después de lavarse, se untaban de aceite fino: Ulises y Diomedes se masajean mutuamente con aceite de oliva después de haber tomado un baño y antes de ir a la mesa (*Iliada*, X, 577). En el Pluto de Aristófanes (v. 615-616), el ideal de riqueza se manifiesta, entre otras, por la facultad de tomar baños y de untarse de aceite antes de comer. El baño y el paso por la sauna se acompañan de un lavado de cuerpo con hierbas abrasivas y de fricción que debían ocasionar irritaciones de la piel. Las unciones de aceite son, por tanto, indispensables al salir del baño²⁰, lo que explica el gran número de arbalos y lécticos de cerámica, metal y vidrio que nos proporcionan las excavaciones de los establecimientos balnearios.

En el gimnasio y en la palestra, los atletas se untaban el cuerpo de aceite antes de la lucha o la carrera. Una vez que había finalizado el ejercicio, se retiraban el aceite y el polvo con estrígilos, después limpiaban la piel con agua, potasio, soda o nitro con ayuda de una esponja. Pasaban seguidamente a la sauna con el fin de terminar de desengrasarse y sudar, después calmaban y suavizaban su piel irritada haciéndose masajear con el aceite caliente. Todos los jóvenes venían con su frasco de aceite: en el Egipto ptolemaico, a mediados del siglo III a.C., los archivos de Zenón relatan que Pirón, su secretario, le pide un subsidio de aceite para su hijo que está en edad de ir a la palestra (*P.S. I.* 418).

II.1.2. Aceites perfumados.

Los aceites perfumados eran utilizados como medicamentos pero también para muchos otros usos, y el

²⁰ Sobre esta cuestión, véase Ginouvès, 1962, 143, y Amouretti, 1986, 184.



Lámina 7. Taller de producción de perfumes en Delos (fot. J.-P. Brun).

primero de ellos como arma de seducción. Plinio dice precisamente (*nat.*, XIII, 20): “*el más alto título de recomendación de un perfume es que al pasar una mujer que lo lleva, atraiga por sus efluvios incluso a aquellos que están ocupados haciendo cualquier otra cosa*”. Las mujeres se untaban en perfumes desde, al menos, la época micénica y existen testimonios literarios durante toda la Antigüedad desde Arquíloco (Alceo, 112 y 78) hasta los autores del siglo V d.C. Los hombres los empleaban también ampliamente desde la época arcaica. En los banquetes se ofrecían perfumes a los comensales (Petron. 70) y Marcial se burla además de los anfitriones que perfuman a sus invitados en lugar de alimentarlos (III, 12). Después del baño en las termas, se untaban de aceite perfumado.

La Arqueología ofrece un rico complemento a las indicaciones de los textos. Los vasos de perfume, en alabastro, en metal y más frecuentemente en cerámica y en vidrio son objetos corrientes que proporcionan las excavaciones y los estudios sobre estos recipientes son muy numerosos. Más recientemente, son los talleres de producción de perfumes los que han sido identificados

en los centros de las ciudades, a menudo en el ágora o el foro próximos a los lugares de consumo, como eran santuarios y termas. En Delos, en Paestum, en Pompeya y recientemente en Herculano, ciertos talleres y tiendas han sido interpretados como perfumerías²¹ (lám. 7). Las tiendas mejor equipadas constan de una prensa para preparar el aceite perfumado, un mortero para triturar los ingredientes y uno o más hornos para perfumar los aceites en caliente. De esta forma, se calientan las flores y los aromas y se consigue impregnar con ellos el aceite²².

La dificultad de conservar los perfumes con base floral durante varios meses a causa de la fermentación de la fracción acuosa, difícil de eliminar completamente, implica que toda ciudad de una cierta importancia tuvieran su o sus fabricantes de perfume. Un papiro egipcio del año 161 d.C. encontrado en *Theadelphia* en El Fayum muestra que el derecho a ejercer la profesión de perfumista en el Egipto romano era subastado por el Estado y adjudicado al mejor postor (P. Fay. 93). Castor, ciudadano de Alejandría, ha-

21 Brun, 2000; Brun – Monteix, 2009.

22 Castel *et alii*, 2009.

bía obtenido la concesión de la perfumería en la región y subarrienda una parte de esta concesión reservándose las ocasiones más rentables de venta de perfumes, durante los mercados y las fiestas. Este contrato muestra que los perfumistas, vendedores y fabricantes estaban presentes hasta en la aldea más pequeña de la región y, con certeza, más allá de los límites del Imperio. El número de perfumerías identificadas por los arqueólogos es todavía insuficiente en relación al número real de instalaciones. La realización de una revisión de las memorias de excavaciones antiguas, concernientes a las ciudades, podría permitir localizar un buen número de nuevos ejemplos.

III. USOS ARTESANALES.

III.1. Combustible.

El uso artesanal más extendido es la utilización del aceite como combustible para las lucernas. Desde la época arcaica, en Grecia, la lámpara de aceite destrona a la antorcha para el alumbrado nocturno de templos y de casas. En el siglo IV a.C. era común que durante un banquete el anfitrión dispusiera del aceite necesario para cubrir el gasto de las lámparas (Theophr. *char.* XXX, 18). En la época helenística, y después durante todo el periodo romano, la iluminación correcta de un cuarto necesitaba de varias lámparas y a menudo con varias mechas.

En Delos, en la Casa de los Comediantes en el momento del abandono, había 10 lámparas por habitación. Dada la abundancia de lámparas de aceite en metal y en cerámica, el consumo de aceite para la iluminación debía ser considerable. La disponibilidad variaba según las regiones. En Milán, San Agustín, originario de África, gran productor de aceite, se quejaba de la falta de aceite para alimentar su lámpara y trabajar de noche (*De ordine* I, 6). Pero el aceite utilizado no era exclusivamente de oliva, sino también de cereal, como el aceite de ricino, o con mezclas que incluyen grasas animales. Herodoto menciona la utilización del aceite de ricino para la iluminación en Egipto desde el siglo V a.C. (Hdt. II, 94) y Plinio certifica la continuación de este uso en la época romana (Plin. *nat.* XV, 25). Análisis efectuados sobre las lámparas de aceite de Sagalasso en Asia Menor, en Kasr Ibrim y en Antinoé en Egipto han mostrado que habían contenido una mezcla de aceite de ricino y de grasa animal. El lugar del aceite de ricino es ciertamente más importante de lo que se piensa habitualmente. Por ejemplo, los análisis efectuados por Alessandra Pecci sobre un depósito de comienzo del VI d.C. de ánforas africanas encontradas en Classe muestran

los *spatheia* y las ánforas Keay 57 conteniendo a partes iguales aceite de oliva y aceite de ricino²³.

Los huesos de las aceitunas rotas mezcladas con la pulpa más o menos bien secada es un combustible notable a la vez por su poder energético y por la calidad de su combustión, ya que no produce prácticamente humo. Los fabricantes de aceite lo utilizan para calentar sus hornos. Así, en el suburbio de Acharnes, cerca de Atenas, las pulpas eran empleadas por los alfareros para calentar sus hornos en la segunda mitad del siglo III d.C. y es verosímil que los hornos de alfareros que producían TS y cerámica de cocina en África fueran calentados con este resto del prensado²⁴.

III.2. Grasa.

La amurca concentrada por evaporación sobre el fuego produce un líquido graso empleado para lubricar los aperos y, en general, el cuero (Cato *agr.* 97; Plin. *nat.* XV, 33). Sirve, también, para evitar la oxidación de los objetos de cobre (Cato *agr.* 98; Plin. *nat.* XV, 34). Para mantener impermeables los recipientes cerámicos destinados al almacenamiento del aceite se utiliza amurca, y no pez como en el caso del vino, completando posteriormente el revestimiento con resina (Cato *agr.* 69; Plin. *nat.*, XV, 33).

III.3. Metalurgia.

El aceite es empleado en otros usos artesanales. Los bataneros la usaban en el acabado de la ropa y tejidos que entregaban a sus clientes (Athen. *Deipn.* XIII, 582). Los herreros lo usaban para obtener cierto tipo de metales y los alquimistas antiguos empleaban también el aceite en ciertos procedimientos de purificación de metales, así como en la purificación de piedras preciosas²⁵.

El vinagre, por su parte, era utilizado en metalurgia como decapante de metales. Los alquimistas lo señalan también en sus recetas de purificación del metal²⁶.

III.4. Insecticida.

La amurca concentrada por evaporación produce un líquido graso que actúa como insecticida. Contiene, en

23 Pecci *et alii*, e.p.

24 Leitch, e.p. Los alfareros tradicionales de Thraosano en Creta continúan usando huesos de aceitunas para calentar sus hornos.

25 Halleux, 1981. P. Leid. 12 y P. Holm. 31, receta de purificación del estaño, P. Holm. 121, 243, 505 para la tintura de piedras preciosas.

26 Halleux, 1981, 31-32.

efecto, una sustancia que mata a los insectos, de ahí su empleo en los graneros. A finales del siglo III a.C., Filón de Bizancio, preconiza su empleo para la protección de silos y graneros (B, 61) y otros autores latinos señalan su uso para proteger graneros, bodegas y las zonas de trilla del trigo (Cato *agr.* 91, 92, 128 y 129; Varro *rust.* I, 51, 1; Vitruv., VII, 1; Colum., I, 6, 13-14 y X, 351-354; Plin. *nat.*, XVIII, 295-305; Paladio I, 19, 2). En los campos, la amurca es utilizada para abonar el olivo (Cato *agr.* 93; Varro *rust.* I, 55, 7; Colum., II, 14, 3), las higueras (Cato *agr.* 96) y las viñas (Cato *agr.* 95; Plin. *nat.*, XVIII, 264).

III.5. Conservante.

La amurca sirve como conservante del vino que se comercializa por barco (*Géoponticas* VII, 17), para los membrillos y los higos (Colum., XII, 45, 11; Cato *agr.* 99; Plin., *nat.*, XV, 34). Y extendida sobre la boca de los recipientes cerámicos forma una película que no deja pasar el aire.

Dos de los subproductos del vino, el *defrutum* y el vinagre, eran usados también para conservar alimentos, en el primer caso en líquidos saturados de azúcar y en el segundo en una sustancia ácida. En el vinagre se conservan lentejas o judías (Cato *agr.* 116; Colum., XII, 7); las frutas eran igualmente conservadas en *defrutum* y vinagre, mientras las aceitunas lo eran habitualmente en *defrutum*.

IV. USOS RELIGIOSOS.

IV.1. Veneración a los productos vegetales.

IV.1.1. La viña.

La viña es para los antiguos el símbolo de la vitalidad de la naturaleza. Las exuberantes parras son introducidas en el mundo griego por Dionisos que las trae desde Oriente, recuerdo confuso que los Griegos guardan de un origen oriental de la viticultura. Pero este dios no se limita solo a este cultivo, sino que en sus rituales tienen cabida también otras plantas trepadoras, como la hiedra enrollada en su tirso y las zarzas. Él es el símbolo de la vid, el que ha nacido dos veces, una de su madre Semele, que fue alcanzada por un rayo, y otra de su padre Júpiter. A través de sus múltiples advocaciones –dios de la vegetación, de la viña, del vino, del teatro, de la vida y la resurrección– será adorado Dionisos-Baco-*Liber Pater*.

En Roma, la vinificación, en tanto que un acto téc-

nico estaba bajo la protección de *Liber Pater* y eventualmente de sus asistentes, pero el vino pertenecía a Júpiter. Tras la toma de posesión del solar del Lacio, Eneas, en la batalla decisiva contra Mecencio, hizo una ofrenda de productos agrícolas a los dioses. Del recuerdo de estos ritos, narrados por Varrón (*l.l.*, VI, 16), nacen las *Vinalia Rustica* en el mes de agosto. Es la fiesta de la vendimia por venir, para la que se pide la protección del dios tronante realizando como ritual de apertura de la vendimia un sacrificio realizado por el flamen. En las fiestas Meditrinalia del mes de octubre se prueba el vino nuevo y eventualmente se corrigen sus deficiencias. Por último, en las Vinalia del mes de abril, al igual que en las Antesternas atenienses, se ofrecen las primicias del vino a Júpiter, tras lo cual el vino es introducido en la ciudad y bebido por todo aquel que legalmente puede hacerlo.

Los vestigios arqueológicos asociados a las prácticas religiosas son raramente puestos en evidencia, a parte de los altares dispuestos en los lugares de producción. Citar, por ejemplo, el altar destinado a Baco en la Villa del Fondo Agricultura de Boscoreale, el altar construido en la prensa de Villa Regina de Boscoreale o ciertas instalaciones descubiertas en la Villa Magna de Antonino Pio en Agnani, al sudeste de Roma, donde el emperador enviaba las vendimias para un sacrificio del que informa una carta de Marco Aurelio a Frontón²⁷.

IV.1.2. El olivo.

El olivo ha sido objeto de una veneración particular en algunas ciudades, especialmente en Atenas. El hecho de que nunca pierda sus hojas se asocia a la perpetuidad de la ciudad. Así Plutarco (*Quaest. Conviv.* 723 s) afirma: “*Sin cesar, el olivo remplaza sus hojas que caen por otras nuevas; sucede como con la ciudad, eternamente viva*”. Así se sucede también después de las invasiones de los persas en 490, cuando, según afirma la leyenda, el olivo renace inmediatamente después del incendio de la Acrópolis. Ciertos olivos muy antiguos, llamados *morriai* eran considerados sagrados y estaban bajo el control del Areópago que se encargaba de recoger sus aceitunas, estando su aceite destinado a los ganadores de las Panateneas (Aristot., *Ath. pol.* 60, 3) que veían recompensadas sus virtudes ciudadanas directamente con el fruto de Atenea. Las ánforas panatenaicas que contenían aceite de los olivos sagrados aparecen en numerosos lugares de Grecia y de sus colonias, tanto en santuarios como en las

27 Frontón, VI, 4. Fentress – Maiuro, e.p.

tumbas de los atletas. Así sucede en la Tumba A de la vía de Oberdan a Tarento, que contiene 5 de estas ánforas datadas entre 530 y 480 a.C., y en la Tumba C de la Vía Génova destinada a un atleta 4 veces vencedor entre 500 y 480 a.C.²⁸.

IV.2. Usos rituales.

4.2.1. Libaciones.

El aceite y el vino eran ofrecidos a los dioses de diversas formas, especialmente en libaciones sobre el altar formando parte de sacrificios no cruentos. Sobre todo el vino, que es utilizado junto a la leche, la miel y el agua. Los hombres debían dar a los dioses y a los muertos su parte para que estos les sean favorables. En general, se vertía un poco de líquido sobre el altar, bien antes de un sacrificio o bien como sacrificio único, también antes de iniciar el banquete o en fosas o conductos que penetran en la tierra, llamados *bothroi*. En todos los casos, dirigidos hacia las divinidades ctónicas o a los muertos. Las referencias literarias son innumerables, desde las libaciones hechas por los Griegos ante Troya, hasta Hesiodo que prescribe hacer una libación de vino tinto todos los días a Zeus (TJ 724), pasando por una ley atribuida a Numa que defiende realizar las libaciones con el vino de una viña no podada (Plutarco, Numa) todo ello junto a los numerosos rituales romanos como la Vinaria Priora del 22 (o 23) de abril donde se ofrecen libaciones a Júpiter y Venus (Plin. 18, 287; Varro *l.l.*; Ov., *fast.*, IV, 879-898)²⁹.

Aunque estos actos son los más habituales en la vida cotidiana en la Antigüedad son los más difíciles de detectar a través de la Arqueología. Ciertamente es que todo altar es susceptible de haber recibido libaciones –y muchas representaciones de cerámicas áticas de figuras negras y rojas así lo corroboran– pero las libaciones no dejan huellas a no ser a través de ciertos dispositivos con canales que hemos de vincular con estas prácticas religiosas, como los hallados en el santuario de Deméter en Sangri, en los siglos VIII-VI a.C.³⁰. En el caso de los santuarios celtas de Galia los oficiantes han rellenado las fosas de libación incluso con las ánforas que contenían el vino para estos rituales. Estas prácticas han sido claramente mostradas por Matthieu Poux en el caso del santuario de Corent cerca de Clermont-Ferrand y en otros santuarios

célticos, como el de Vieille-Toulouse, el de Agen o el de Rodez³¹.

IV.2.2. Unción.

El aceite era utilizado para ungir a los animales inmolados a la divinidad. Una vez que la carne de la víctima era completamente consumida, se vertía el aceite sobre las entrañas a fin de acelerar la combustión (Hdt., II, 40 por Egipto; Verg., *Aen.*, VI, 254 para Italia). También las estatuas de los dioses eran ungidas. En Grecia, se ungía con aceite, perfumado o no, el *omphalos* de Delfos (Paus., X, 24, 6) o las estatuas del santuario de Delos³². Esta misma práctica, se documenta en el Egipto romano: la contabilidad del templo de Júpiter Capitolino en Arsinoé preveía un acopio de aceite para las esculturas³³.

Los particulares procedían de la misma manera con sus divinidades domésticas y en los altares situados en las calles (Theophr., *char.*, XVI, 5) todo el mundo debía practicar este rito so pena de reprobación pública (Apul., *apol.*, LVI, 5). El ritual era respetado también en la colocación de los hitos que marcaban el territorio en época romana. *Siculus Flaccus* (*De Cond. Agrorum*, 106) prevé que los agrimensores encargados de colocar los hitos los unjan con perfume y que los decoren con guirnaldas y coronas.

Un aspecto particular concierne a la utilización del aceite en los funerales y en los ritos funerarios. Después de los sacrificios funerarios en honor de los ciudadanos de Platea, muertos durante las Guerras Médicas, se realizaron libaciones de vino, de leche y se llevaron frascos de aceite y perfumes para ungir las estelas funerarias (Plut., *Aristide* 52). De igual manera, el reglamento funerario de Ceos, que data del siglo V a.C., prevé el uso de vino y aceite en las ceremonias funerarias (*IG XII*, 5, 593, l.8). Antes de la cremación o de la inhumación se ungía el cuerpo con aceite perfumado y ungüentos (Verg., *Aen.*, VI, 219; Apul., *flor.*, IV, 19).

Hay pocas evidencias arqueológicas de estos empleos y ritos religiosos salvo los, omnipresentes a lo largo de toda la, Antigüedad depósitos de vasos de perfume y de ánforas de vino en las tumbas. Por otra parte, podemos deducir que la realización de análisis sobre las

31 Poux, 2004, 266-272.

32 *IG XI*, 2, 287, A, l.53-54 y *ID 442*, A, l.184. Homolle, 1890, 497-498: los aceites y perfumes eran empleados, antes de ciertas festividades, para la *kosmèsis agalmatòn*, es decir, la "limpieza de las esculturas". Ésta consiste en lavar la escultura con agua mezclada con jabón utilizando para ello esponjas, después se le aplica una fricción de aceite y cera, al que se añade, para perfumar el mármol, al mismo tiempo que se limpia y se embellece, un unguento a la rosa.

33 BGU II, 262; véase Perpillot-Thomas, 1993, 180.

28 Lo Porto, 1967.

29 Sobre estas cuestiones, las publicaciones son muy numerosas: Dumezil, 1961, 261-274; De Cazanove, 1995, 214-223.

30 Lambrinouidakis, 2002.

esculturas de culto podría arrojar datos sobre los tratamientos sufridos. Sin embargo, hasta el momento este tipo de estudios no han sido llevados a cabo.

V. CONCLUSIONES.

Los múltiples usos de la uva, la aceituna, el vino y el aceite y de todos sus subproductos son susceptibles de dejar evidencias arqueológicas más o menos evidentes de interpretar. Las más claras son las relativas a la producción, a pesar de que el mal estado de conservación o el registro documental insuficiente planteen ambigüedades: ¿esta o aquella instalación están destinadas a producir aceite o vino? Yo he intentado hace ya algunos años mostrar que la gran instalación de Kherbet Agoub cerca de Sétif no era una almazara, como se venía repitiendo, sino una gran instalación vinícola, y de igual manera sucede en el caso de la villa de Torre Palma (Monforte, Portugal). Esta cuestión se plantea también, como hemos visto, para las almazaras urbanas, que en algunos casos son realmente perfumerías. Esta ambigüedad de los restos arqueológicos es progresivamente limitada gracias al concurso de la epigrafía y de los análisis químicos sobre los contenedores, sobre todo en el caso de las ánforas. Recordamos que las ánforas no son más que una parte de los contenedores de transporte, junto a los odres y los toneles pero también junto a jarras y ungüentarios. Estos últimos, no solo destinados a la venta al detalle sino también utilizados para la comercialización. Los aceites o vinos de lujo, como por ejemplo el aceite de ben o el vino aminio, se comercializan siempre en pequeños contenedores, donde el precio podría sobrepasar al contenido en un ánfora. De esta forma, el arqueólogo debe estar atento a las huellas dejadas por los hechos antiguos. A partir de ahora, a partir de los minuciosos hallazgos de santuarios y tumbas debemos esforzarnos para precisar, lo más posible, las ceremonias que los generan y aplicar también estos métodos a espacios profanos como cocinas o talleres.

BIBLIOGRAFÍA.

- AMOURETTI, M.-Cl., 1986: *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin* (Annales littéraires de l'Université de Besançon, 328, Centre de recherche d'histoire ancienne, 67), Paris.
- BERGQUIST, B., 1990: "Symptotic space: A Functional Aspect of Greek Dining-Room", en: O. Murray (ed.), *Symptotica. A symposium on the symposium*, London, 37-65.
- BRAGANTINI, I., 1991: *Ricerche archeologiche a Napoli. Lo scavo di Palazzo Corigliano*, Naples.
- BRUN, J.-P., 2000: "The production of perfumes in Antiquity. The cases of Delos and Paestum", *AJA*, 104, 277-308.
- BRUN, J.-P. – MONTEIX, N., 2009: "Les parfumeries en Campanie antique", en: J.-P. Brun (ed.), *Artisans antiques d'Italie et de Gaule. Mélanges offerts à Maria-Francesca Buonaiuto*, Naples, 115-133.
- BRUN, J.-P., 2008: "Uno stile zero? Andron e decorazione pittorica anteriore al primo stile nell'Insula I 5 de Pompei", en: P. G. Guzzo – M. P. Guiodobaldi (edd.), *Nove ricerche sull'area vesuviana 2 (Atti del Convegno internazionale, Roma, fév. 2007)*, Roma, 61-70.
- CASTEL, C. – FERNANDEZ, X. – FILIPPI, J.-J. – BRUN, J.-P., 2009, "Perfumes in Mediterranean antiquity", *Flavour and fragrance journal*, 24, 326-334.
- CAZANOVE, O. de, 1988: "Jupiter, Liber et le vin latin", *RHistRel*, 205, 245-265.
- CAZANOVE, O. de, 1995: "Rituels romains dans les vignobles", en: O. Murray – M. Tacusan (edd.), *In vino veritas*, Rome, 214-223.
- CAZANOVE, O. de, 1996: "Un édifice de repas communautaires en Lucanie interne", *MEFRA*, 108, 1996, 901-941.
- CAZANOVE, O. de (dir.), 2008: *Cività di Tricarico I. Le quartier de la maison du monolithe et l'enceinte intermédiaire* (coll. EFR, 409), Rome.
- CRISTOFORI, A., 2008: "Menecrate di Tralles, un medico greco nella Lucania romana", en: G. De Sensi Sestito (ed.), *L'arte di Asclepio: medici e malattie in età antica. Società antiche*, Soveria Manelli, 71-104.
- DE CARO, St., 1994: *La villa rustica in località Villa Regina a Boscoreale*, Roma.
- DIETLER, M., 1992: "Commerce du vin et contacts culturels en Gaule au Premier Âge du Fer", en: M. Bats et alii, *Marseille grecque et la Gaule, Études massaliètes* 3, Aix/Lattes, 401-410.
- DUMEZIL, G., 1961: "Jupiter et les Vinalia, Le mythe des Vinalia priora", *REL*, 39, 261-274.
- FENTRESS, F. – MAIURO, M., 2011: "Villa Magna near Anagni: the emperor, his winery and the wine in Signia", *JRA*, 24, 333-369.
- GASPERINI, L., 1971: "Il municipio tarentino. Ricerche epigrafiche", en: *Terza miscellanea greca e romana. Roma, Istituto italiano per la storia antica*, Roma, 151-209.

- GINOUVÈS, R., 1962: *Balanentikè. Recherches sur le bain dans l'antiquité grecque* (BEFAR 200), Paris.
- HALLEUX, R., ed., 1981: *Les Alchimistes grecs Papyrus de Leyde, Papyrus de Stockholm, Recettes*, Paris.
- HOMOLLE, Th., 1878: "Comptes des hiéropes du temple d'Apollon délien", *BCH*, 570-584.
- JACQUES, Fr., 1990: *Les cités de l'Occident romain du I^{er} siècle avant J.-C. au VI^e siècle apr. J.-C.*, Paris.
- JOHANNOWSKY, W., 1990: "Volcei", en: M. Tagliente (ed.), *Italici in Magna Grecia*, Venosa, 35-36.
- LAMBRINOUDAKIS, V., 2002: "Rites de consécration des temples de Naxos", en: *Rites et cultes dans le monde antique (Cahiers de la villa Kérylos, 12)*, Paris.
- LEITCH, V., e.p.: *Production and trade of Roman and Late Roman cookwares*, Rome.
- LIU, B. – DOMERGUE, Cl., 1990: "Le commerce de la Bétique au I^{er} siècle de notre ère: l'épave Sud-Lavezzi 2", *Archaeonautica*, 10, 11-123.
- LISSARAGUE, Fr., 1987: *Un flot d'images. Une esthétique du banquet grec*, Paris.
- LISSARAGUE, Fr., 1995: "Un rituel du vin: la libation", en: O. Murray – M. Tacusan (edd.), *In vino veritas*, Rome, 126-144.
- LO PORTO, F. G., 1967: "Tombe di atleti tarentini", en: *Atti e Memorie della Società Magna Grecia*, n.s. 8, 31-98.
- MARTIN-KILCHER, S., 1994: *Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst, 2: Die Amphoren für Wein, Fischsauce, Südfrüchte (Gruppe 2-24) und Gesamtauswertung*, Augst.
- MURRAY, O., 1994: "Nestor's cup and the origins of the Greek symposion", en: Br. D'Agostino – D. Ridgway, (edd.), *Apoikia I più antichi insediamenti greci in Occidente: funzioni e modi dell'organizzazione politica e sociale. Scritti in onore di Giorgio Buchner (AION 1)*, 47-54.
- PANELLA, Cl., 1970: "Anfore", en: F. Berti et alii (edd.), *Ostia II (Studi Miscellanei, 16)*, Roma, 102-156.
- PECCI, A. – SALVINI, L. – CIRELLI, E. – AUGENTI, A., e.p.: "Residue analysis of some late Roman amphorae coming from the port of Classe (Ravenna - Italy): relationship between form and function", en: *LRCW3, Late Roman Cooking wares, Corase wares and Amphorae in the Late Antique Mediterranean: Archaeology and Archaeometry*, British Archaeological Reports International Series.
- PERPILLOU-THOMAS, Fr., 1993: *Fêtes d'Égypte ptolémaïque et romaine d'après la documentation papyrologique grecque (Studia Hellenistica, 31)*, Louvain.
- POUX, M., 2000: "Festins sacrés, ivresse collective et cultes guerriers en Gaule Celtique, Traces littéraires, perspectives archéologiques", en: St. Verger, *Rites et espaces en pays celte et méditerranéen: étude comparée à partir du sanctuaire d'Acy-Romanche (Ardennes, France)*, Rome, 305-335.
- POUX, M., 2004: *L'Âge du vin. Rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*. Montagnac.
- POUX, M., dir., 2011: "Le vin du Triumvir à Lyon. Témoignages archéologiques et littéraires d'une production de vin sur le territoire colonial de Lyon", en: *La viticulture antique en Lyonnaise* (suppl. à Gallia), Paris.
- ROBINSON, D. M. – GRAHAM, J. W., 1938: *Excavations at Olynthus, VIII, The Hellenic House*, Baltimore.
- SOURISSEAU, J.-Chr., 2004: "Les amphores ibériques et phénico-puniques en Provence et dans la basse vallée du Rhône", *DAM*, 27, 319-346.
- STEFANI, Gr. et alii, edd., 1999-2000: *Casali di ieri casali di oggi. Architetture rurali e tecniche agricole nel territorio di Pompei e Stabiae*, Boscoreale/Naples.
- SODO, A. M., 1999-2000: "Il sacro e le campagne in epoca romana", en: Gr. Stefani et alii, edd., *Casali di ieri casali di oggi. Architetture rurali e tecniche agricole nel territorio di Pompei e Stabiae*, Boscoreale/Naples, 155-167.
- TCHERNIA, A. – BRUN, J.-P., 1999: *Le vin romain antique*, Grenoble.
- TCHERNIA, A., 1986: *Le vin de l'Italie romaine, Essai d'histoire économique d'après les amphores (BEFAR, 261)*, Rome.
- VARRONE, A., 1993: "L'assetto topografico dell'area vesuviana predentemente all'eruzione del 79 d.C.", en: *Parchi e giardini storici, parchi letterari. Conoscenza, tutela e valorizzazione, 3. La tutela, Pompei*.
- VERDIN, F., 1996-1997: "Coudounèu (Lançon de Provence, Bouches-du-Rhône), une ferme-grenier et son terroir au V^e s. av. J.-C.", *DocAMer*, 19-20, 165-198.