

LA ALIMENTACION DE LOS ASTURES: RASTREO ARQUEOLOGICO POR ALGUNOS YACIMIENTOS

Serafín Bodelón
Universidad de Oviedo

Los astures transmontanos

Gigia y Noega

En las Termas Romanas de Campo Valdés, en Gijón, excavó García Bellido, quien dio cuenta de ello en su conferencia *Cantabria Romana*¹. En un radio de una docena de kilómetros existen varios yacimientos arqueológicos, en los que citaré algunos hallazgos relacionados con la alimentación de los astures. Los dos yacimientos arqueológicos más importantes son Cimadevilla en Gijón y Noega, únicas ciudades con recinto amurallado en la costa cantábrica hace dos mil años. Los restos de las termas romanas de Cimadevilla en Gijón se remontan a mediados del siglo I d. C., según García Bellido, quien excavó allí por los años treinta. Actualmente prosiguen las excavaciones bajo la dirección de Carmen Fernández Ochoa, descubridora de la muralla romana hace un lustro.

Aparecieron en Gijón restos de los animales siguientes, según refiere Calixto Alvargonzález en su libro *Termas Romanas del Campo Valdés-Gijón*²:

Colmillos de jabalí, que se usaron, tal vez, como amuletos; pero evidentemente primero se comieron la carne del jabalí, que todavía hoy sigue siendo un plato exquisito por Asturias.

Apareció un cuerno de rumiante, que el Padre Fita señaló en su día como ofrenda a la diosa cazadora Diana, insistiendo, una vez más, en la religiosidad de los antiguos; pero antes estaba la perentoria necesidad de subsistir y, por ello, supongo que antes de ofrendar la res a la casta Diana, aplacarían sus estómagos con la carne del rumiante.

Se encontró un asta de ciervo, que parece se utilizó como mango de una herramienta a juzgar por la talladura de su parte inferior; pero, amén del fin utilitario del asta del ciervo, primero los astures de entonces se comieron su carne, plato que hoy, lastimosamente, ya no es posible degustar.

Aparecieron dos astas de buey, con talladuras que manifiestan también un fin utilitario en alguna herramienta; pero antes se comieron el susodicho buey, plato que ya era manjar exquisito en tiempos de los héroes de Troya, allá por el siglo XII a. C., según canta la *Iliada*.

Apareció un trozo óseo serrado por ambos extremos, por lo que se piensa que dicho hueso fue utilizado como instrumento musical, por comparación con otros huesos similares expuestos en los Museos de Sevilla, Tarragona, Pompeya y Arqueológico de Madrid.

Se hallaron tres astas de cabra; también se han encontrado las huellas de este animal en un fragmento de cerámica. Y en otro fragmento de *terra sigillata* puede verse en relieve corriendo un cervatillo y una liebre. Y como la *terra sigillata* era la vajilla de los días de fiesta, cabe pensar que la liebre y el ciervo joven serían platos favoritos de los días de fiesta de hace dos mil años entre los astures. Este motivo del cervatillo y la liebre corriendo aparece también en un vaso de la colección del Marqués de Comillas, procedente de Aguilar de Campóo³.

Si pasamos a los restos de moluscos encontrados en las termas romanas de Campo Valdés en Gijón, la abundancia y variedad de los mismos es muy intensa. Se encontraron allí muchos ejemplares de conchas de tritón, molusco que habitaba hace dos mil años, y habita todavía hoy, los litorales del mar cántabro. Parece que la cáscara de tritón se utilizaba en las termas romanas para ungrirse con aceite en los baños.

Aparecieron algunos ejemplares de conchas del *cardium*, así como algún que otro ejemplar del *carsis*.

Los restos de lapas son muy abundantes del tipo y tamaño de las actualmente existentes en la costa astur; este tipo de molusco era consumido en cantidades ya por el hombre prehistórico, pues aparecen muchos restos en cuevas prehistóricas como la de Ribadesella.

Hay muchos restos de mejillones en cantidades abundantes y son también considerables los restos de erizos de mar. Pero lo que más llama la atención es la ingente abundancia de conchas de ostras y de un tamaño de seis centímetros de diámetro. Conchas similares abundan en el Museo de Conchas de ostras similares aparecieron también en el *cald-*

rium de unas termas en Mérida. Hoy no hay este tipo de ostras en las costas que rodean Gijón, aunque sí se encuentran en Bóo, Lastres y Tazones; por lo tanto, tales ostras o bien llegaban a la antigua Gijón desde esos puntos, o bien había allí criaderos artificiales de ostras. Sabemos por Plinio que desde el 93 a. C. hubo criaderos artificiales de ostras en Italia⁴.

Los romanos que se establecieron en Cimadevilla por razones militares en el siglo I a. C. debieron enseñar, tal vez, a los nativos el arte de criar ostras en viveros, a deducir del gran número de grandes concheros de ostras existentes en las proximidades de Gijón, en cuyas costas no existe tal tipo de ostras, aunque sí, como se ha indicado, en Bóo, Lastres y Tazones. En Serín, a legua y media de Gijón, hay conchas de mejillón y ostras junto a los restos de un templo de época de Vespasiano; en Campa Torres, sobre el puerto del Musel, donde los recientes descubrimientos de Maya parecen ubicar el *oppidum Noega*, se han hallado gran número de conchas de ostras. E igualmente en otros puntos más alejados de los astures. Se hallaron en territorio vadiniense junto a Cangas de Onís, zona muy rica en epigrafía; grandes concheros de ostras hay junto a Tapia de Casariego en territorio de los Cibarcos, en cuyas proximidades estaban las minas de oro de Salave. Según aseguró SCHULZ en su viaje por el Noroeste de España a mediados del siglo pasado, abundan restos concheros no sólo en las *villae romanas* de los siglos III y IV d. C., sino también en las fortalezas altomedievales: véase su libro *Estadística de la minería de Asturias y Galicia*, Madrid, 1844, p. 6.

A medida que crecía el esplendor en Cimadevilla y sus termas de Campo Valdés de la antigua Gijón, se iba eclipsando la vida en Noega. Sus habitantes prefirieron las ventajas de la *civitas* del cerro de Cimadevilla y abandonaron el tipo de vida más dura del *oppidum* Noega. Citan el *oppidum* Noega, pero situándola más hacia el oeste, Ptolomeo y Estrabón, quienes ubican allí las célebres Aras Sestianas erigidas para conmemorar la pax augústea. Schulten, A., en su libro *Los cántabros y astures y su guerra con Roma*, Madrid, 1962, alude a Noega en las págs. 37 y 124. Se discutía hasta hace sólo un lustro la ubicación de Noega; hoy estamos seguros de que se asentaba en la Campa de Torres, sobre el puerto del Musel, oteando la bahía de Gijón.

Han excavado en Noega los profesores J. L. Maya y Francisco Cuesta en la última década y las excavaciones prosiguen cada verano. Si para Gijón me detuve en los restos animales, me detendré en Noega para

hablar de los restos vegetales. Todavía en el verano de 1989 creían los citados arqueólogos que los datos más antiguos se remontaban al siglo II a. C., tras los análisis realizados en el laboratorio del Museo de Ciencias Naturales de Madrid y en el laboratorio de restauración de la Generalitat de Barcelona.

Pero hoy ya saben que los datos más antiguos sobre Noega se remontan a los siglos IV y V a. C., tras los análisis efectuados en Nueva York. Los principales residuos carbonizados de material vegetal conducen al roble y a la bellota. Ello permite concluir que durante los quinientos años anteriores a la llegada de Roma, la bellota era la base de la alimentación de los astures. La Arqueología ha venido a dar la razón a las fuentes literarias: ya Estrabón dejó escrito que los montañeses del Norte de Iberia viven las dos terceras partes del año de la bellota como alimento fundamental⁵. Y Plinio también aclaró que la bellota es el alimento común en muchas otras zonas de España; la más dulce es de encina, añade Plinio, y la de roble es más áspera y amarga⁶.

Pero ¿de qué vivían los astures el tercio restante del año? Parece que de castañas y de pan de escanda y centeno, así como algo de mijo como alimentación fundamental. Para los días de fiesta se disponía de carne de piezas de caza, especialmente ciervo y jabalí; y también se disponía de la carne de los sacrificios a los dioses como macho cabrío y caballo; los restos óseos dan, una vez más, la razón a Estrabón, cuando escribe: "En sus sacrificios a un dios similar a Marte inmolan un macho cabrío, prisioneros y caballos"⁷. Caro Baroja puntualiza que los sacrificios de caballos iban acompañados de la bebida de la sangre de las víctimas sacrificadas, apoyándose en una cita de Horacio⁸.

También en Noega se conoció el marisqueo mucho antes de que los romanos llegasen hasta allí. En Xivares, playa muy próxima a Noega, se documenta arqueológicamente el marisqueo hacia el año 150 a. C., según ha demostrado Mary, G., tras un análisis mediante el sistema del radio-carbono⁹.

Mohías y Coaña

Están ambos castros situados a tres kilómetros en línea recta el uno del otro, como ocurría con Cimadevilla y Noega. Hay además otras coincidencias y similitudes entres ambos asentamientos: Mohías nació como consecuencia de la Guerra Cántabro-astur contra Roma, según cree Santos Yanguas¹⁰; en cambio Jordá, que excavó allí en el verano de 1982,

crea que es de mediados de siglo I a. C.¹¹. En cualquier caso, Coaña parece medio milenio anterior a Mohías, estableciendo así también un paralelismo cronológico con el binomio Noega-Cimadevilla. Y también, como ocurría allí, se observa aquí una mayor riqueza arqueológica animal, en cuanto a especies al menos, y también en cantidad, en el yacimiento más moderno. Así Santos Yanguas, tras analizar todos los datos disponibles concluye lo siguiente sobre la comida en Mohías:

Practicaban la ganadería y el pastoreo, pues hay restos óseos de cabras, vacas, caballos, corderos, cerdos, ovejas. Una vez más estos datos confirman la veracidad de Estrabón, que expresamente dice que “el ganado es abundante entre los pueblos del Norte”¹². El cerdo aparece aquí arqueológicamente bien documentado; lo cual viene también a dar, una vez más, la razón a Estrabón, cuando escribe sobre la fama de los jamones de los montañeses del Norte¹³. Y también Marcial, poeta hispano del siglo I d. C. que vive en Roma, elogia desde allí los jamones del Norte de Hispania en su epigrama trece.

En Mohías vivían también de la caza, pues se han encontrado restos óseos de jabalí, ciervo y liebre; precisamente estos tres animales son también los más documentados en la cerámica de la época *terra sigillata*, así como en la musivaria de los siglos siguientes. Se supone que cazarían también aves, aunque menos apreciadas que el jabalí, el ciervo y la liebre. Y aparecen también en la epigrafía. Sobre el particular exclama Blázquez que “toda Hispania era un gigantesco coto de caza”¹⁴. También aquí la arqueología vino a testificar la veracidad de las fuentes literarias: cuenta Apiano que en el año 151 a. C. el ejército de Lúculo “se vio obligado a alimentarse de carne de ciervo y de conejo”¹⁵, porque el enemigo quemaba sus cosechas de trigo.

Practicaban la pesca en Mohías; apareció allí un arpón de unos ocho centímetros; también aparecieron pesos de red; la cercanía del mar y de la ría del Navia invitaban a la pesca. Hay también conchas que evidencian la práctica del marisqueo.

También se dedicaron a la agricultura, pues hay restos de bellota, castaña y escanda. Para un estudio de la castaña habría que ver la Tesis Doctoral del Dr. Miguel Albuérne, biólogo gijonés. Para un estudio de la escanda sigue siendo excelente el libro de Calixto Alvargonzález sobre el tema¹⁶. De este tema se ha ocupado también Celso Peyroux, quien habla de excelente y completo plato gastronómico que es el pan de escanda o pan de *sucu*¹⁷.

En Coaña escasean los restos animales en comparación con Mohías; no obstante Uría Ríu y García y Bellido encontraron depósitos óseos de bóvidos en Coaña. Pero el consumo alimenticio fue mucho más vegetal que en Mohías. García Bellido habla de restos carbonizados de paja, lo que, en su opinión, demuestra una actividad cerealística. Esto parece muy oscuro y discutible: sí cabe admitir el cultivo del mijo, escanda y centeno en muy escasa cantidad y, tal vez, en estado aún silvestre antes de la llegada de Roma. Fue Roma quien decidió que los hombres trabajasen el campo o en trabajos mineros; antes de la llegada romana era la mujer quien cuidaba las reducidas faenas agrícolas, mientras el hombre cazaba o realizaba "incursiones" a tierras del sur de la cordillera cantábrica. Tales incursiones les proveían del escaso vino, del que habla Estrabón, así como del trigo y cebada necesaria para fabricar el *zythos*.

¿Qué era el *zythos*? Lo ha explicado claramente Perfecto Rodríguez quien sostiene que *zythos* es un préstamo infiltrado en el griego procedente del egipcio; *zythos* era el nombre de la cerveza en egipcio. Estrabón sufre a la vez un cruce de Posidonio y Diodoro de Sicilia, quienes usan también el término *zythos* al hablar de los celtas¹⁸. Niega Perfecto Rodríguez que los astures trasmontanos cultivasen "ningún tipo de cereal panificable" antes de la llegada de los romanos¹⁹. Mas García Bellido afirma que encontró restos carbonizados de paja en Coaña, que mostrarían, según él, una actividad cerealística. También Blázquez cree en tal actividad cerealística entre cántabros y astures, basándose en una cita de Dión Casio²⁰. Mauricio Pastor adopta una postura conciliadora y ecléctica, sugiriendo entre los astures el cultivo del centeno, escanda y mijo, pero negando el cultivo del trigo normal para hacer pan, puesto que el pan lo hacían los astures de bellotas que secaban al sol²¹.

Respecto a la vid puede asegurarse que los astures no conocieron su cultivo hasta la llegada de Roma. Según Estrabón lo bebían en festines familiares y lo consumían rápidamente²²; pero su origen procedía del pillaje, como los granos de cebada y trigo para fabricar su bebida ordinaria el *zythos*.

Mayor polémica que el *zythos*, la escanda o el trigo ha suscitado otro tema relativo a Coaña y a Mohías. En ambos castros han aparecido las llamadas "piedras de cazoletas". Son unas piedras rectangulares con unos huecos redondeados en medio. García Bellido pensó que servían tales huecos para depositar las cenizas de los muertos. Jordá consideró

que se trataba de aras castreñas con función religiosa. Pero se trata de un simple rudimento cotidiano para triturar las bellotas a mazazos, antes de pasarlas a los rudimentarios molinos de mano. Se han encontrado piedras redondeadas que coinciden exactamente con los hoyos en la roca. Tal es la opinión de Santos Yanguas; también opinan así J. Martínez y J. L. Junceda, autores que afirman haber obtenido harina de bellota por el mismo procedimiento y de la misma calidad que la obtenida con los modernos aparatos movidos por energía eléctrica²³.

Otros asentamientos de astures transmontanos

En relación con la alimentación de los astures podemos citar otros restos arqueológicos en diversos puntos. Tales como:

Un pequeño anzuelo de bronce, junto con otros objetos de época romana, se encontró en Paraxuga, junto a la plaza de toros de Oviedo; dado su reducido tamaño se supone que sería para pescar en el río Nora, amén de que el mar queda a una treintena de kilómetros. Tal anzuelo se encuentra hoy en el Museo Arqueológico de Oviedo²⁴.

Varias hoces se hallaron en Caravia; se supone que servirían para segar la escanda o el centeno. Restos de frenos de corceles aparecieron también en Caravia, así como en la Escrita y en Castiello de Miravalles junto a Villaviciosa; cerca queda el monte Suevo, donde aún existen ejemplares de los célebres asturcones.

En la villa de Memorana, citada en el siglo VII por el Ravenate en la vía de Legio a Lucus Asturum, apareció un mosaico de 36 metros cuadrados; tal mosaico ofrece el tema de los panes y los peces, posible evocación del milagro evangélico. Puede fecharse en el siglo IV en ambiente cristiano esta mansión, pues aparece el motivo del *cantharos*, sugeridor del Banquete platónico y la síntesis cristiana del banquete eucarístico, según apunta RIST, J. M., (*Platonism and its Christian heritage*, Londres, 1985); se trata de un jarrón de panza agallonada, que también podría evocar las bodas de Caná de Galilea y la conversión del agua en vino; este tema aparece en los siglos III y IV en muchos relieves de sarcófagos cristianos, en pinturas de basílicas paleocristianas y en la musivaria de la época²⁵.

En Beleño (Ponga, Asturias) en una lápida funeraria se ve un caballo y una rama vegetal. Ya Blázquez demostró que el caballo es un animal sagrado, relacionado con el viaje hacia el más allá, al igual que F. Benoit, *L'héroisation équestre*, Aix en Provence, 1954. Por ello abunda el

caballo en lápidas funerarias entre los astures y otros pueblos norteños. Pero, ¿y la rama vegetal? Debe tratarse del beleño, como sugiere el topónimo; el *Hyosciamus niger* o beleño, planta de unos ochenta centímetros de altura, contiene la substancia denominada hiosciamina, alcaloide de efectos alucinógenos; los astures utilizaban esta planta para comunicarse con los dioses a través del sueño y para preparar un buen viaje hacia el más allá. Tal rama abunda en las lápidas vadinienses de la zona de Cangas de Onís y Riaño y otros puntos del Noroeste hispano.

Otra lápida fúnebre también en Beleño, muestra un jinete persiguiendo a un ciervo, alusión a la condición del difunto, cuyo nombre aparece precisamente dentro de la figura de otro caballo, que le conduciría en su viaje hacia el más allá. Ambas lápidas se encuentran hoy en el Museo Arqueológico de Oviedo.

Los astures augustanos

Analizaré varias zonas arqueológicas entre los astures situados al sur de la Cordillera Cantábrica.

Las Médulas y Bergidum Flavium

Se ha excavado en la "Corona del Cerco", en Borrenes, a dos kilómetros en línea recta de las minas de oro de Las Médulas.

Los fragmentos de madera carbonizada fueron analizados en el laboratorio de Paleoeconomía y Paleoecología Humana de la Universidad de Barcelona. Sobre un total de 835 fragmentos de carbones analizados, uno resultó ser de brezo, uno de enebro, tres de álamo y los 830 restantes resultaron ser de roble. Esto nos conduce, de nuevo, a una alimentación a base de la bellota del *quercus robur*, árbol de hasta 45 metros de altura. Ello explica que los antiguos en general, no sólo griegos y romanos, consagrasen este árbol al dios Zeus/Júpiter el más poderoso de las deidades; es que este árbol era la base fundamental de su sustento. Y, una vez más, la Arqueología viene a darle la razón a Estrabón (111, 155), cuando dice que los norteños vivían a base de la bellota, pan de harina de bellota y gachas de bellota, las dos terceras partes del año.

En 1974 Saénz y Vélez relacionan este castro de Borrenes con los trabajos mineros de Las Médulas. En 1981 Mañanes sostiene que éste es un castro romanizado, pero con población indígena. En 1990 Sánchez

Palencia, así como Fernández Posse piensan que se trata de un castro prerromano, ya que los análisis arrojan una cronología anterior a la conquista romana de la zona tras la batalla del *Mons Medullius*²⁶.

También es prerromano "El Castrelín", en San Juan de Paluezas, a escasos kilómetros del castro anteriormente citado; pero El Castrelín se asienta sobre un altozano escarpado, a orillas del Sil, oteando el valle desde el cerro sito frente a Villadepalos, donde apareció una muestra epigráfica en honor al dios Bodo, hoy en el Museo San Marcos de León.

En 1974 Sáenz y Vélez dijeron que se trataba de una plaza fuerte en una vía de Bergidum a Las Médulas; rara solución, pues no hay rastros de que nunca haya existido un puente entre Villadepalos y El Castrelín. En 1981 Mañanes sostiene que es un castro romano. En 1990 Sánchez Palencia y Fernández Posse, tras un primer sondeo arqueológico, sostienen que se trata de un castro prerromano. Hubo allí una larga e intensa ocupación antes de la llegada de Roma en la guerra del 29 al 19 a. C., según los análisis de los materiales analizados. Tras dichos análisis de elementos vegetales allí existentes en estado carbonizado, resulta que aparece en abundancia otra vez el roble y también, pero en menor medida, la encina o *quercus ilex*, lo cual nos lleva, una vez más, a la bellota. Aparecen, pero escasamente, restos carbonizados del álamo y del fresno.

Se ha excavado también en el "castro de Orellán", en las mismas proximidades de la mina de Las Médulas. Aparecen aquí restos óseos de fauna animal variada con presencia del ciervo y el jabalí, los animales más documentados en la cerámica y epigrafía de todo el Norte de la Península y fuente principal de la alimentación carnívora de la zona, según los escritores antiguos. A deducir por las arcillas quemadas y las escorias, se desarrolló aquí una actividad metalúrgica de apoyo a la actividad minera de la zona.

De *Bergidum Flavium* procede un estela funeraria hoy en el Museo San Marcos de León, conocida con el nombre de "Lápida de Villadecanes", dada la proximidad de este pueblo a la antigua fortaleza de Bergidum, que aún deja ver sus muros. Tal lápida ha sido estudiada por Sara Santamaría²⁷; ya que hablamos de comida y alimentación, me interesa ahora de tal lápida y del trabajo de Santamaría solamente una figura vegetal que aparece en dicha pizarra de 145 por 70 centímetros. García Bellido opinó que la planta allí representada es el *lapathus*; no parece posible, pues tal planta no tiene significación alguna en la simbología funeraria ni de los astures, ni de los romanos. Pero Fernández Aller

admite tal hipótesis e igualmente Marco Simón, a pesar de no encontrarle explicación alguna al tal vegetal²⁸.

Sara Santamaría tiene una lúcida idea al asegurar que tal planta es el beleño, planta que utilizaban los astures para comunicarse con los dioses a través del sueño (p. 129 de su citado artículo). Pero creo que tal vez sería preferible no relacionar esta lápida con los dioses Lares, sino con los Manes, es decir, con los espíritus de los muertos. Y es que, como ya se dijo antes hablando de los astures transmontanos y de las lápidas de Beleño, allí aparece precisamente una con la planta llamada beleño, para propiciar un buen viaje hacia el más allá.

Como es sabido por Estrabón (III, 3. 7) los norteños sacrificaban caballos y machos cabríos a un dios similar a Ares. Ares es el romano Marte, Tilenio o Teleno para los astures, relacionado con el orónimo Teleno, en cuyas cimas hay todavía restos de construcciones romanas. Es más, en Quintana de Marco se veneraba a *Mars Tilenus*, apareciendo así clara la identificación. Y con cambio de labial a dental, en vez de Telenus nos encontramos con Belenus, una variante de Telenus. Así pues el nombre *belenus* palatizado dio la planta del beleño, el topónimo asturiano Beleño; y cambiando a dental la labial inicial dio el Teleno, monte y dios solar y de la guerra de los astures augustanos.

Esta planta no sólo simboliza a dicho dios, sino que además contribuye a la comunicación en el sueño con el dios a través de los efectos alucinógenos que produce. Tal es la planta que encontramos en la lápida de Villadecanes y por eso figura allí su representación. Mas este poderoso dios de los astures, que hallamos en Beleño (Ponga, Asturias), que encontramos en Bergidum en el beleño de la llamada "lápida de Villadecanes", nos conduce a la rica zona aurífera de los ríos que lamen las laderas y valles limítrofes con el monte Teleno.

La zona aurífera del Teleno, Villalís y Bedunia

Los cereales se cultivaron con bastante intensidad a partir del siglo I d. C., aunque antes ya se conocían. Granos de trigo han aparecido en Cabeza Velilla, junto a Castrocontrigo, cuya toponimia sugiere el cultivo cerealístico; allí aparecieron granos de trigo junto con cabezas de estatuas²⁹. Queda Castrocontrigo en el valle aurífero del río ERIA, a mitad de camino entre Castroalbón y Corporales, puntos ambos muy ricos en cerámica romana, tégulas, molinos de mano, escorias de hierro y fíbulas, una vasija de bronce llena de figurillas. Los molinos y cerámica demues-

tran que allí se molía y almacenaba cereal y sus derivados evidentemente. Castroalbón estaba situado en la vía número diecisiete. Y en Corporales se ha excavado un importante castro de 300 por 200 metros con anchos fosos cavados en la roca pizarrosa de cronología bastante anterior a la llegada de Roma.

Y además, tenemos espigas en la lápida dedicada a Helena, muerta a los veintitrés años de edad, según muestra epigráfica hoy en el Museo San Marcos de León; Fernández Aller, M^a C. estudia esta estela funeraria en su libro *Epigrafía y Numismática romanas en el Museo Arqueológico de León*, León, 1978, p. 70. En territorios próximos a los astures ha aparecido más trigo y alguno de él claramente de tiempos prerromanos. Nada menos que cuarenta litros de grano de trigo aparecieron en cerámicas en Chivanes; y también se halló en Paderne, en Faria, en Cameixa, en Paradela, en Mas de Barán, en Maside; en Franqueira y en Outerio de Assenta el grano de trigo aparece en cerámicas de la Edad de Hierro.

Parece evidente que el trigo se conocía en el Noroeste peninsular antes de la llegada de Roma, aunque muchos lo han negado, al menos entre los galaicos y astures augustanos, si bien es cierto que muchas de sus tribus parecen no haberlo conocido más que por intercambio o pillaje. El pillaje era el método de adquirir trigo entre los astures transmontanos, como vimos³⁰.

También conocieron los astures augustanos la cebada, el mijo y el centeno, como puede inferirse analógicamente de hallazgos en los pueblos vecinos. Granos de centeno se encontraron en Castelo de Faria en cerámicas de la Edad del Bronce. Mijo, el célebre *panicum miliacium*, se halló en San Vicente de Châ. Granos de cebada se documentan en Barcelos y en Outeiro da Assenta. Así pues, aunque la bellota fuese la base del alimento principal en todo el Noroeste peninsular, algunos castros y tribus practicaron el cultivo del cereal en las cercanías de sus castros y citanias. Y con la llegada de Roma el cultivo cerealístico experimentó un fuerte impulso a fin de alimentar a los miles de operarios indígenas de las zonas auríferas en territorio astur.

También el valle aurífero del río DUERNA es muy rico arqueológicamente y sobre todo en vasijas y cerámicas de todos los tipos, en número tal que hace pensar en una densa población en la zona. En efecto, entre otros núcleos allí se asentaba Quintanilla de Somoza en el valle alto, en el valle bajo Villalís, en cuyas cercanías estaba Argentiola, citada por Ptolomeo (11, 6. 28) y por el Itinerario Antonino (423. 4); y dos

leguas hacia el este estaba Bedunia, citada también por Ptolomeo (11, 6. 28) y por la epigrafía (CIL, 11, 4965; y EE VIII, 404), ya entre el Jamuz y el Orbigo, puntos todos ellos muy ricos en hallazgos; pero aquí me interesan tan sólo los que puedan sugerir algo relativo a la alimentación de aquellos indígenas, obligados a bajar de las montañas para practicar la agricultura y sobre todo la minería³¹.

Hay pruebas arqueológicas de la caza del ciervo en el valle del Duerna, pues en Torre de la Valduerna aparecen cenizas y astas de ese animal, junto con monedas, objetos metálicos, cerámica romana y vasijas varias. Siguiendo el valle del Duerna, en Villalís aparecieron seis estelas de mármol; una de ellas ha sido estudiada por Rosa María Cid³²; cito esta estela porque aparecen en ella dos caballos sin jinete, mientras Cástor y Pólux a pie sostienen las bridas de los corceles; como señala Cid, son los Dióscuros protectores de la caballería; la estela es del siglo 11 d. C. fecha en la que hubo allí un destacamento de caballería y ello requiere también la presencia de pastizales para su alimentación.

Precisamente en la zona aparecen hitos augustales señalizando los límites de prados entre la ciudad de Bedunia, antes citada, y los pastizales de la *Cohors IV Gallorum*. La confirmación arqueológica de la existencia de prados mediante textos legales que hablan de ellos, como eran los hitos augustales, es prueba de una ganadería floreciente. De ello nos hablaban también las fuentes literarias: un edicto de Diocleciano nos recuerda que "una libra de lana astur lavada costaba diez denarios"³³.

Son tradicionales dos industrias en la zona de Asturica Augusta, hoy Astorga: las mantecadas y las mantas; la primera debe relacionarse con los cereales, de los cuales con anterioridad hablé. No es de extrañar que aquí se originase una industria de mantas, ya que por el año 301, fecha del citado edicto de Diocleciano, la lana astur era la tercera mejor del mundo.

Es obligado pensar en la existencia de rebaños de ovejas y no sólo de cabras y machos cabríos, cosa que ya sabíamos por Estrabón (III, 3. 7): "comen carne de macho cabrío y sacrifican a Ares uno de esos animales, prisioneros y caballos". Es de suponer que no sólo el cabrito, sino que también el cordero sería entonces un plato tan exquisito como hoy en estas tierras.

No menos rico en oro y en muestras arqueológicas es el valle del río TURIENZO, donde se asienta Santa Colomba de Somoza; aquí se ha excavado una *villa* romana, que podría ser, tal vez, la mansión temporal

del *Procurator Metallorum* en sus visitas a la zona, a juzgar por su riqueza; los fragmentos de estucos pintados ofrecen el tema del ciervo y de ello habla J. Carro interpretando el tema como función religiosa o cinegética³⁴. Opino que ambas cosas a la vez, pues Diana es diosa y lo es de la caza. Pero sobre todo ello demuestra que se practicaba la caza en la zona y que el ciervo era un plato exquisito, ya que tras ofrendar la víctima a la diosa, los participantes en la fiesta sagrada se comían la carne de la ofrenda.

Concretamente de la caza habla el texto de una ara votiva dedicada a Diana en León por Tulio de Libia; se trata del texto epigráfico que consta en el CIL, 11, 2.660 que dice así: "Cerró las llanuras del campo y las dedicó a los dioses y un templo te erigió a tí, Virgen Delia Triforme, Tulio de Libia, legado de la legión íbera, para poder herir a las veloces cabras, a los ciervos, a los jabalíes cubiertos de cerdas y a la estirpe de los caballos que pueblan las selvas, para competir con ellos en la carrera y abatirles, tanto si lleva sus armas a pie, como si dispara desde el caballo íbero"; entre otros autores citan este texto Julio Caro Baroja, en su famoso libro *Los pueblos del Norte*, hablando de la caza en su p. 56, edición de 1977 en San Sebastián, y también Fernández Aller, M. C. en su citado libro *Epigrafía y Numismática romanas en el Museo Arqueológico de León*, León, 1978, p. 73.

El consumo de carne de ciervo está pues, muy documentado arqueológicamente entre los astures augustanos; citemos además los colmillos de jabalí que Blázquez y Jordá encontraron en sus excavaciones en Lancia, último foco de resistencia astur contra Roma; allí aparecieron también cuernos de rumiantes y huesos diversos con ingente abundancia de cerámica, cuyo proceso de clasificación aún prosigue según mis noticias. También en la epigrafía aparecen juntamente el ciervo y el jabalí: por ejemplo en la estela funeraria dedicada a Lucrecio Próculo, donde se puede ver una cierva, un cervatillo y un jabalí debajo del espacio donde figura el texto³⁵.

Sobre el consumo de frutas hay también pruebas arqueológicas entre los astures augustanos; en los mosaicos de la *villa* romana de La Milla del Río, en el Orbigo medio, aparecen frutas diversas. Y temas vegetales se pueden ver en las pinturas de Astorga, en la pieza que J. M. Luengo denominó "Salón Pompeyano." Hay también en dichas pinturas de Astorga aves, que conocíamos entre los astures transmontanos por el mosaico de la *villa* de Memorana del Museo de Oviedo. El motivo de las

aves y de frutas vegetales puede encontrarse en la musivaria a todo lo largo y ancho de la antigua Hispania con la misma insistencia que las escenas cinegéticas.

Creo que aún no me he referido a un plato exquisito que también se conoció en las zonas de alta población minera de la Asturias augustana, en Las Médulas, y en los valles del Ería, del Duerna y del Turienzo, así como en la capital Asturica Augusta, y en algunas de las lujosas *villae*, desperdigadas a lo largo de los valles de los ríos de la Asturias augustana. Me refiero al *garum*. Una gran ánfora de 95 cm. de circunferencia por 68 de altura, hallada en Astorga, es clasificada por Beltrán como de las típicas para el transporte del *garum*.

Puede fecharse tal ánfora en el siglo I d. C. y procede probablemente, según Mañanes, de un alfar de la bahía de Cádiz³⁶, donde debió ser llenada de *garum* y expedida hacia Astorga a través de la célebre Vía de la Plata, por donde bajaba el oro y subía vino, aceite y *garum*. Por lo tanto, en el siglo I d. C. se consumía entre los astures transmontanos este típico producto hispano, muy conocido en Italia desde el siglo II a. C. y que ya era un plato exquisito en la Atenas del siglo V a. C.

Otras ánforas debieron correr la misma suerte que ésta, a deducir por los múltiples fragmentos encontrados, a pesar de que no nos sea posible reconstruir esta misma forma con los leves y desmenuzados fragmentos que se encuentran por doquier.

Y para finalizar quisiera contar dos anécdotas, una antigua, moderna la otra. La antigua es de Polibio, historiador que estuvo ante los muros de Numancia a las órdenes de Escipión, de quien era amigo. En su libro XXXIV, hoy perdido, pero recogido por Ateneo (VIII, 330), describe cómo era el nivel de vida por el siglo II a. C. en la Lusitania. Por similitud analógica podremos deducir cómo sería el nivel de vida hace cosa de dos mil años en las Asturias augustana y transmontana. Y además es un buen catálogo de lo que podía comprarse en el mercado. Dice así:

“En Lusitania no se malogran los frutos del campo. Las rosas, los alhelíes, los espárragos y otras plantas sólo dejan de producirse tres meses al año. El pescado, tanto por su abundancia como por su variedad, es muy superior al del Mediterráneo.

53 litros de cebada cuestan 1 dracma.

Un litro de trigo está a 9 óbolos alejandrinos.

40 litros de vino valen 9 óbolos alejandrinos.

Un cabrito y una liebre cuestan 1 óbolo.

Un cordero vale entre 3 y 4 óbolos.

Un cerdo cebado cuesta 5 dracmas.

Una oveja vale dos dracmas.

26 litros de higos valen 3 óbolos. Una ternera cuesta 5 dracmas.

Un buey de arar vale 10 dracmas.

La caza se da gratis a quienes compran alguna de estas cosas".
Hasta aquí Polibio.

!Entonces sí que se podía vivir en occidente, y no en los tiempos que corren hoy en día, ya en el ocaso del siglo XX!

La anécdota moderna es una "contienda de rimas", que todavía hoy cantan por los valles de Somiedo, Teverga y Saliencia los astures vaqueiros en competencia con los *xaldos*, evocadores aún de la trashumancia milenaria. Dice el segundo:

"No hay pan como la escanda,
ni bebida como el agua,
ni leña como la de haya,
ni carne como la de cabra".

Y le responde el vaqueiro:

"Pan, de centeno;
bebida, el suero;
la leña, de acebo;
carne, de cordero
y cama, la del suelo".

Notas

- (1) GARCIA BELLIDO, A., *Cantabria Romana*, Santander, 1952, "Yo he hallado en Gijón ladrillos con letras griegas y el sello de esta legión" (se refiere a la Legión IV Macedónica), p. 24. Conferencia leída en Santander en 1952.
- (2) ALVARGONZALEZ, C., *Termas Romanas del Campo Valdés-Gijón*, Gijón, 1965, pp. 65-66, donde alude a restos óseos de jabalí, ciervo, buey y cabra, así como figuras de cervatillo y liebre en relieves sobre cerámica de *terra sigillata*.
- (3) ALVARGONZALEZ, C., *op. cit.*, figura 25.
- (4) PLINIO, *Naturalis Historia*, LI, 9. 79, donde habla de los *ostrearum vivaria*, citando a Secundo Orata como el primero que comerció con ostras criadas artificialmente en viveros. Después fueron célebres las ostras del lago Lucrino y las de Brindisi.
- (5) ESTRABON, *Geographika*, III, 155. A este pasaje remiten cuantos han tratado sobre el tema; pero aludiré solamente a Julio CARO BAROJA, *Los pueblos del Norte*, San Sebastián, 1977, 3. edic., p. 53, donde especifica que la bellota "primero la secaban y luego la machacaban toscamente; a esta operación seguía la de la molienda, y por último con la harina que resultaba hacían un pan que se conservaba durante mucho tiempo" y acompaña a pie de página el correspondiente pasaje de Estrabón en lengua griega, lo cual es de agradecer.
- (6) PLINIO, *op. cit.*, XVI, 15. En efecto, en muchos otros puntos del Noroeste español aparecen fragmentos de molinos para la molienda de la bellota, así como restos carbonizados del roble y de bellotas, de lo que podremos ver algunos ejemplos puntuales posteriormente.
- (7) ESTRABON, *op. cit.*, III, 3. 7, donde añade que además también hacen hecatombes de cada especie de víctimas, al modo de los griegos; etimológicamente la hecatombe (de *èkaton*=cien y *bous*=buey) consistía en un sacrificio de cien bueyes.
- (8) La cita de Horacio, *Carm.*, III, 4. 43 dice así: "laetum equino sanguine Concanum"; los Concanos eran un grupo étnico de los Cántabros. Cabe pensar que el beber la sangre de los caballos sería para heredar su fuerza y, en cierto modo, el espíritu divino que los astures atribuían a los caballos.
- (9) MARY, G., "Datation de la plage fossil de Xivares (Asturias)", *CRAS*, 266, 1968, pp. 1941-42.
- (10) SANTOS YANGUAS, N., " El sector económico agropecuario y la romanización

- de los astures”, en *Indigenismo y Romanización*, edic. Ministerio de Cultura-Universidad de Oviedo, Oviedo, 1983, pp. 123-140
- (11) JORDA, F., *Nueva guía del castro de Coaña (Asturias)*, Oviedo, 1983. Antes que Jordá, había excavado en Coaña Juan URÍA RIU juntamente con Antonio GARCIA BELLIDO. Pese a ello, la mayor parte de la superficie de tan importante castro está aún por excavar.
 - (12) ESTRABON, *op. cit.*, III, 154. Añade Estrabón que eran buenos jinetes, lo cual explica la abundancia del caballo en la cerámica y la epigrafía de la zona, amén de influencias religiosas y cinegéticas.
 - (13) ESTRABON, *op. cit.*, III, 162. Y antes había dicho que no usaban aceite, sino manteca en *op. cit.*, III, 155; lo cual lleva a J. CARO BAROJA en *op. cit.* p. 56, a decir que “el cerdo se criaba a gran escala, para poder exportar jamones y usar manteca en vez de aceite”. Lo que intuyó el gran etnógrafo basado en textos literarios antiguos, recibe así confirmación arqueológica.
 - (14) BLAZQUEZ, J. M., *Historia de la Hispania Romana*, Madrid, 1975, p. 221. Sabido es que todavía en la Edad Media una ardilla podía pasearse por toda España saltando de árbol en árbol, como indican fuentes medievales.
 - (15) APIANO, *Iberia*, 54. Y respecto al conejo, sabido es que uno de los nombres más antiguos de España era “tierra de conejos”. Se hablaba de plagas de ratas y de plagas de conejos que destruían pueblos haciendo cuevas debajo de sus casas.
 - (16) ALVARGONZALEZ, C., *La escanda, su origen, su cultivo*, Gijón, 1908. Se llama “escanda figa” a la cultivada en Asturias: es el trigo spelta o escanda lampiña. En Oviedo se sigue llamando la Escandalera a una importante plaza donde las campesinas antaño se ponían a vender la escanda, única especie de trigo no importado conocido en Asturias. Julio Caro Baroja en su obra *Los pueblos de Norte*, San Sebastián, 1977, 3ª edic. trata sobre la escanda en pp. 154-156.
 - (17) PEYROUX, C., “La recuperación del queso de bota y de pan de escanda”. BIDEA, 122, 1987, 579-585 y añade que se trata de “un pan que ya se amasaba en la noche de los tiempos”, p. 582.
 - (18) RODRIGUEZ, P., “El léxico de la sidra y el vino en la diplomática medieval asturiana en latín”, BIDEA, 109-110, 1983, 681-714. Y añade luego un pasaje de Plinio (XX11, 164), mejor conocedor del Noroeste de Hispania por haber sido allí *Procurator Metallorum*, donde se aclaran los nombres de bebidas procedentes de cereales: el *zythum* en Egipto, la *caelia* y la *cerea* en Hispania....” p. 684.

- (19) RODRIGUEZ, P., *op. cit.*, y añade: "otra cosa es que a partir del contacto con los romanos se hayan aclimatado algunas variedades de trigo, escanda, mijo, cebada", p. 687.
- (20) BLAZQUEZ, J. M., *Economía de los pueblos prerromanos del área no ibérica hasta la época de Augusto*, Barcelona, 1968, p. 196; la cita de Dión Casio en la que se basa es LIII, 29.
- (21) PASTOR, M., *Los astures durante el imperio romano*, Oviedo, 1977, p. 233, donde, además añade: "Apenas se conoce el cultivo (del cereal) en el territorio astur y, en general, en todo el Noroeste hispánico.
- (22) ESTRABON, *Geographiká*, III, 3. 7. La estela de Ampelos y Dionisos del Museo de Vigo, mostrando un gran racimo de uvas y un *cantharos* parece claramente de época ya romanizada; es más, incluso cristianizada, pues el *cantharos* es un símbolo cristiano típico del siglo IV, muy frecuente en la musivaria de las *villae* de la época (Memorana en Asturias, Mahón, etc.), e incluso en pinturas de basílicas paleocristianas (Troia en Setubal, Cintra), e incluso en sarcófagos paleocristianos como los de Evora, Braga, o el de Itacio en Oviedo.
- (23) MARTINEZ, J. JUNCEDA, J. M., *Ensayo biológico sobre los hombres y pueblos de la Asturias primitiva*, Oviedo, 1969, donde dice : "experimentalmente hemos molido en estas piedras bellotas tostadas...", p. 129.
- (24) ESCORTELL, M., *Catálogo de las salas de cultura romana del Museo Arqueológico de Oviedo*, Oviedo, 1975, p.
- (25) ESCORTELL, M., *op. cit.*, pp. 56-62. También aparece en este mosaico el tema de dos pájaros enfrentados, motivo que se ofrece también en St^a Eulalia de Bóveda (Lugo) en pinturas paleocristianas del siglo III-IV, es decir, de la misma cronología que nuestro mosaico.
- (26) SANCHEZ PALENCIA, F. J. FERNANDEZ POSSE, M. D., "La zona arqueológica de Las Médulas (1988-89)", *Archivo Español de Arqueología*, 63, 1990, pp. 249-264.
- (27) SANTAMARIA, S., "El culto a los Lares en el Conventus Asturum: la lápida de Villadecanes", *Memorias de Historia Antigua*, V, 1981, 125-130.
- (28) FERNANDEZ ALLER, M. C., *Epigrafía y Numismática romanas en el Museo Arqueológico de León*, León, 1978. Y también sigue a García Bellido SIMON, M., en su Tesis Doctoral *Las estelas decoradas de tradición indígena en los conventos Caesaraugustano y Cluniense*, Zaragoza, 1976, pp. 356 y 587.

- (29) MAÑANES, T., *Astorga romana y su entorno. Estudio arqueológico*, Valladolid, 1983, p. 93. Por lo demás los restos arqueológicos de época romana en el municipio de Castrocontrigo son ingentes; por ello puede aventurarse que tales granos de trigo pueden ser del siglo I a. C. Pero aparecen también hachas de bronce de época prerromana.
- (30) ROLDAN HERVAS, J. M., "Fuentes antiguas sobre los astures", *Zephyrus*, XXI-XXII, 1970-71, pp. 171-239. Taxativamente afirma el autor: "en la falta de trigo precisamente es donde hay que ver la causa de las continuas incursiones de los montañeses contra las llanuras de la meseta", p. 232. A tales incursiones alude Floro 11, XXXIII, 46: "non contenti libertatem suam defendere proximis etiam imperitare temptabant Vaccaeosque et Turmogos et Autrigonas crebris incursionibus fatigabant".
- (31) FLORO, II, XXXIII, 46: (Augusto) "ordenó que vinieran a habitar y poblar su campamento por estar en el llano... Ayudaba a tal determinación la naturaleza de la región, pues toda alrededor era rica en oro". Hay múltiples referencias, antiguas y modernas, al oro astur. Por citar alguna véase BODELON, S., "El Monte Medulio en territorio astur-bergidense", *BIDEA*, nº 124, 1987, pp. 1023-1033; o bien BODELON, S., "El oro romano del Noroeste Hispano", *ENTEMU*, Vol. III, 1991, pp. 73-86. o bien BODELON, S., "Las Médulas y el oro astur", *MHA*, Vol. XI-XII, 1990-91, pp. 239-247. Y sobre todo los múltiples trabajos sobre el tema de DOMERGUE, C., como *Catalogue des mines et des fonderies antiques de la Péninsule Ibérique*, Madrid, 1987; o bien DOMERGUE, C., MARTIN, TH., *Minas de oro romano de la provincia de León*, I-II, Madrid, 1977.
- (32) CID, R. Mª., "Una manifestación del culto a los Dióscuros: las inscripciones de Villalís", *Memorias de Historia Antigua*, V, 1981, pp. 115-123. Analiza la autora las connotaciones religiosas y militares de la estela, ya que aparece Zeus blandiendo el rayo y los Dióscuros que son protectores de la caballería; hubo allí una *vexilatio* con destacamento de caballería para control de la zona minera.
- (33) DIOCLECLANO edict. 25, 3 (*Der Maximaltarif des Diocletians*. Ed. Blumner, H., Berlín, 1893). De las nueve clases de lana que allí se citan, la lana astur ocupa la tercera mejor posición, tras la de Tarento y la lana de Laodicea. La lana astur era negra, por lo que era negro el *sagum* (de donde el "sayo" y la "saya"), así como la ropa de lana de los astures.
- (34) CARRO, J., *La enigmática Maragatería. Importantes descubrimientos arqueológicos*, Madrid, 1934, pp. 69-70. Esta mansión de Santa Colomba de Somoza se mantuvo en pie desde la época de Tiberio hasta los tiempos del bajo Imperio.

- (35) FERNANDEZ ALLER, M. C., *Epigrafía y Numismática romanas en el Museo Arqueológico de León*, León, 1978, p. 73. La lápida de Lucrecio Próculo se encontró en la muralla de León y hoy se halla en el claustro del Museo San Marcos de dicha ciudad, otrora prisión de Quevedo.
- (36) MAÑANES, T., *op. cit.*, p. 166. Tal ánfora es clasificada por M. VEGAS entre las formas Dressel 7 a 14 en su obra *Cerámica común romana del Mediterráneo occidental*, Barcelona, 1973, p. 131.