

[Publicado previamente en: *Hispania, el legado de Roma. En el año de Trajano*, Zaragoza 1998, 95-102 (también en J.M.<sup>a</sup> Blázquez, *El Mediterráneo y España en la antigüedad. Historia, religión y arte*, Madrid 2003, 137-149). Editado aquí en versión digital por cortesía del autor, bajo su supervisión y con la paginación original].

© J.M.<sup>a</sup> Blázquez

## Los productos de la tierra [en Hispania]

José María Blázquez Martínez

Doscientos años después de la conquista de Hispania por Roma (218-19 a.C.) los escritores latinos conocían bien los riquezas de lo tierra hispana, de las que han dejado sustanciosa información en sus escritos. A los escritores de comienzos del Imperio debemos las principales alabanzas de los bondades de la Península Ibérica. Estos son Trogo Pompeyo, historiador nacido en el sur de Galia, que escribió una *Historia Universal* en época del emperador Augusto, extractada por Justino, que vivió hacia e 300; Estrabón, que escribió su *Geografía* en época de Augusto; Plinio *el Viejo*, que fue procurador en época flavia de la provincia Tarraconense, y Silio Itálico (25-101); que luego fueron copiados por autores posteriores, como Claudio Claudiano, hasta Isidoro de Sevilla en época visigoda.

### **Alabanza de los productos de Hispania por Trogo Pompeyo**

Un largo párrafo de Trogo Pompeyo (XLIV, 1 -2) se refiere en estos términos a lo riqueza y a los productos de la tierra de Hispania:

Ya que Hispania cierra los límites de Europa, ha de ser por ello e final de esta obra. Llamáronla los antiguos primeramente Iberia, del río Iberus, y luego Hispania, de Hispalus.. Hállase situada entre África y Galia, y está limitada por e estrecho del Océano y por los montes Pyrenaei. Es menor que estas dos tierras, pero, en cambio, es más fértil que ambas, pues ni la abrasa sol violento como a

África, ni vientos continuos la azotan como a Galia; por el contrario, situada entre las dos, goza por una parte de una temperatura módica, y por otra, de lluvias abundantes y oportunas; por ello es rica en toda clase de frutos, de tal modo que abastece pródigamente con toda case de cosas no sólo a sus propios habitantes, sino también o Italia y a la ciudad de Roma. En ella hoy abundancia de trigo, de vino, miel y aceite; produce mucho lino y esparto, y no sólo sobresale por sus minas de hierro, sino que también por sus yeguas de ligeros caballos. Mas no han de alabarse los bienes que ofrece la superficie de la tierra, sino también las abundantes riquezas en metales que ella esconde. Produce mucho lino y esparto, y no hay tierra alguna que ofrezca en mayor abundancia el minio. Sus corrientes fluviales no son tan impetuosas y rápidas que perjudiquen, sino tranquilas, sirviendo para regar las viñas y los llanos, abundando en pesca, que les entra del Océano. Son también, en su mayoría, ricas en oro, del que arrastran las «paluces»... La salubridad del suelo es la misma en toda Hispania, porque las corrientes de aire no están infectadas de nieblas nocivas surgidas de pantanos. Añádase a ellos las auras marinas y los vientos constantes que soplan en todas direcciones, los cuales, al penetrar por el interior de la provincia, renuevan el aire de las tierras, llevando la salud a sus habitantes. Sus hombres tienen el cuerpo acostumbrado a la abstinencia y al trabajo y sus ánimos dispuestos para la muerte. Todos practican una moderación severa y firme. Prefieren la guerra al ocio, y si les faltan enemigos fuera, los buscan dentro. Con frecuencia

han perecido en el tormento antes de declarar un secreto a ellos confiado; hasta tal punto es para ellos preferible la reserva silenciosa de la vida. Aún se celebra a constancia de aquel esclavo que durante la guerra púnica, habiendo vengado a su señor, manifestaba su gozo con risas, mientras le atormentaban, venciendo así con su serena alegría la crueldad de sus verdugos. Este pueblo tiene ágil movimiento e inquieto ánimo, siendo para la mayoría de ellos más queridos los caballos y los arreos militares que la sangre de los suyos. Los días festivos los celebran sin ningún aparato en los banquetes. Tras la segunda guerra púnica aprendieron de los romanos la costumbre de lavarse en baños termales... Muchos autores han contado que entre los lusitanos que habitan junto al río Tagus las yeguas conciben sus crías del viento, fábula que tiene su origen en la fecundidad de las yeguas y en la multitud de sus rebaños, los cuales pueden verse, tanto en *Gallaecia* como en Lusitania, en tal alto número y tan veloces que no sin razón parecen como concebidos por el mismo viento... También *Gallaecia* es muy rica en oro, de tal modo que con el arado suelen descubrirse con frecuencia trozos áureos. Entre estas gentes hay un monte sagrado y el violarlo con hierro se considera sacrilegio, mas si alguna vez la tierra es hendida por un rayo, lo que acontece con bastante frecuencia en estos lugares, entonces se permite recoger el oro puesto a descubierto como si fuese un don de Dios».

### Origen del topónimo Iberia e Hispania

Comienza el autor galo situando a Hispania en Europa, en su extremo occidental, para pasar luego a explicar el origen del nombre. Primero se llamaría Iberia –solamente la región de Huelva–, tomando el nombre del río Iber o Iberus, que sería el Tinto o el Odiel, según indica un poeta latino, Avieno, que hacia el año 400 visitó Cádiz y dejó escrito un poema descriptivo de Iberia, que es lo más antigua descripción de las costas y pueblos de Occidente. El nombre Iberia se extendería luego a toda la Península, como puntualiza el geógrafo griego Estrabón (3.4.19). Con el tiempo los autores

griegos llamaban Iberia a toda la Península Ibérica, delimitada a norte por los Pirineos. La explicación de Trogo Pompeyo está hoy desautorizada. Actualmente se ha explicado el nombre de Iberia en el contexto de la colonización y expansión griega por el Mediterráneo. Los griegos, que ya conocían bien las tierras de la colonia griega de Iberia, en el Cáucaso, dieron a la Península, en el extremo occidental del Mediterráneo, el mismo nombre al ver aquí similares características del terreno y sus riquezas. La etimología del nombre Hispania que propone Trogo Pompeyo es totalmente falsa, ya que procedería, según él, de un supuesto rey de nombre Hispalo, que nunca existió.

Los escritores latinos usaron el nombre de Hispania en lugar de Iberia. El escritor latino Ennio, que vivió entre los años 239 y 169 a.C, es el primero que llama Hispania a Iberia en su *Historia Romana*. En el siglo I a.C. los escritores latinos se refieren a la Península Ibérica indistintamente como Hispania o Iberia. El citado geógrafo Estrabón (3.4.19), cuyo libro tercero de su *Geografía* es el documento más importante sobre la etnología de los pueblos de la Hispania Antigua, afirma expresamente que su utilizaban indistintamente en su tiempo, el siglo I, los nombres de Iberia e Hispania. Este autor (3.1.1) tiene ya clara idea de que toda la tierra situada a sur de los montes Pirineos forma una unidad y que está situada entre la Galia y África, de la que la separa el mar. Su extensión, según Trogo Pompeyo, es menor que la Galia y la de África.

### Fertilidad de Hispania

Trogo Pompeyo considera a Hispania más fértil que las dos tierras que la delimitan al norte y al sur. Este párrafo es contrario a la opinión con que Estrabón abre el libro tercero de su *Geografía*. Este último autor, que no visitó Hispania pero sí utilizó fuentes de primera mano de otros que sí lo hicieron, como el historiador griego Poli-

bio, que el año 133 a.C. asistió a la caída de Numancia; Posidonio de Apamea, que a comienzo de la guerra sertoriana, hacia el año 80 a.C., vino a Cádiz a estudiar el fenómeno de las mareas; y Asclepiades de Mirleia, que hacia el año 100 a.C. enseñó gramática en el sur y escribió un libro sobre sus pueblos. Estrabón (3.1 .2) asegura «que en su mayor parte es poco habitable, pues casi toda ella se encuentra cubierta de montes, bosques y llanuras de suelo pobre y desigualmente regado». Del norte peninsular dice que es frío y que carece de comunicaciones con otros pueblos. A Estrabón (3.1.3) remonta el comparar a Hispania con una pie de toro.

La afirmación de Trogo Pompeyo de que Hispania es rica en toda clase de frutos –concretamente cita el trigo, el vino, la miel y el aceite, con la que abastece sobradamente a sus habitantes y a los de Italia (más concretamente a los de Roma)–, tiene ratificación en las opiniones de otros autores de época imperial. Basta recordar, por mencionar a algún autor contemporáneo de Augusto, al propio Estrabón (3.2.6), quien indica que «del sur de Hispania se exporta a Roma trigo, mucho vino y aceite, éste no sólo en cantidad, sino en calidad insuperable. También se exporta cera, miel, y mucha cochinilla». En este párrafo puntualiza el geógrafo los frutos en los que Hispania era rica y que se exportaban a la capita del Imperio. La *Urbs* a lo largo de su historia necesitó siempre ser abastecida de alimentos de las provincias sometidas.

### Producción cerealista

Hispania no exportaba trigo regularmente, tal como parece sugerir la frase de Estrabón. Lo hacía en casos excepcionales, como a finales de la segunda guerra púnica, el año 203 a.C., en que Livio (50.3.2) recuerda la exportación de trigo hispano. Plinio (*NH* 1 8.66) menciona a la Bética entre las provincias que proveían de cereal a Roma. En el Bajo Imperio, con ocasión de la revuelta de Gildón (395-398), que cortó el suministro de cereales a Roma desde África, el

trigo de Hispania fue llevado a la capital del Imperio. Las regiones productoras y exportadoras de trigo a Roma eran Sicilia y África Proconsular, la actual Túnez, y Egipto, cuya administración dependía directamente del emperador.

Los puertos itálicos por donde llegaban a Roma estos productos citados por Trogo Pompeyo son el de Ostia y Puteoli (Str. 3.2.8). El primero de los citados era el más importante por estar más cerca de Roma, hasta donde eran llevadas las mercancías vía fluvial, y por encontrar cargas de retorno, obras de arte y mármol para los barcos que hacían la travesía desde Hispania a Italia.

### Producción vinícola

El vino hispano exportado a Roma o a Italia lo citan Trogo Pompeyo, Estrabón y Plinio *el Viejo* a comienzos del Imperio. Columela (1.20), natural de Gades, que hacia el año 65 escribió un libro en el que aporta gran cantidad de datos interesantes, menciona la exportación de vino bético a Roma. Plinio *el Viejo* (*NH* 14.71) indica las cuatro regiones hispanas productoras de vinos que se exportaban al sur de la Galia, a Italia y a Roma. Los viñedos lacetanos, en la región de Barcelona, eran famosos por el mucho vino que producían. Los de Tarragona y de Lauro, en Valencia, lo eran por su finura, y los de Baleares admitían la comparación con los mejores de Italia. Marcial (13.118) afirmará que el vino de Tarragona sólo es superado por el de Campania. Este poeta hispano escribió con orgullo que la Bética era rica en vino y aceite (1 2.3), y otro tanto hace el poeta P. Annio Floro (117-138) cuando asegura que los vinos de la región de Tarragona tenían la misma calidad que los italianos.

La exportación de vino hispano a Italia se documenta a finales de a República romana y en los primeros tiempos del Imperio romano. Las vides de la Bética y de la Provincia Tarraconense producían vino para el consumo local. Estrabón (3.4.16) puntualiza las regiones en las que cultivaba la vid, el olivo, la higuera y otras plantas semejantes en número elevado, que eran toda la costa me-

diterránea y gran parte de la costa atlántica. En la zona inferior próxima a la desembocadura del Tago (Str. 3.3.1) también fueron cultivadas vides y olivos.

Domiciano en el año 92 prohibió plantar vides en lugar de cereales. Este edicto, al parecer, no se cumplió pues en Navarra han aparecido lagares fechados en el siglo II. Posteriormente el emperador Probo (276-282) derogó el edicto (SHA, *Vita Prob.*, 1 8.8), que también concernía a Britania y a la Galia.

### La producción de aceite de oliva

De Hispania (de la Bética) procedía una altísima proporción del aceite que se exportaba a Roma, así como al ejército romano de Britania, del Rin y el Danubio. Hasta en Alejandría, al otro extremo del Mediterráneo, han aparecido cerca de mil estampillas con los nombres de los productores del aceite hispano. El fenómeno exportador duró desde la época de Augusto hasta el final de la Antigüedad. Roma, así como el ejército romano asentado en el *limes* norte de Europa, se alimentaron del aceite bético a lo largo de cuatro siglos. El aceite bético invadió también los mercados de Mauritania Tingitana. La *annona militaris* (provisión de víveres a los militares) desempeñó un papel fundamental en la red de exportación de aceite de oliva a Germania. Se hacía en ánforas tipo Dressel 20 (la tipología toma el nombre del investigador alemán de comienzos de este siglo que estudió las ánforas) y a partir de los años del gobierno de Galieno (260-268) en ánforas Dressel

23. En Germania el aceite bético hace su presencia a partir de la época flavia, la misma fecha aproximadamente que se da para las exportaciones a Britania. El momento culminante de la exportación de aceite bético a Germania y posiblemente a todo el Imperio romano, coincide con los años del gobierno de los emperadores de la dinastía Antonina, es decir, entre los años 141-160. Disminuyó el volumen de esta exportación a partir de la segunda mitad del siglo II, debido posiblemente a las invasiones de los *mauri* en la Bética en tiempo de Marco Aurelio, hacia el 172 d.C. (SHA, *Vit. Morc. Ant.* 21.1, 22.1 1; *Vit. Sev.* 2.4). Esta disminución en la exportación fue irregular pues en algunos centros productores se documenta incluso cierto aumento, como en los dos muy importantes de *Canama* (Alcolea del Río, Sevilla) y *Catria* (Lora del Río, Sevilla). Este último centro fue el principal exportador del aceite bético durante los años de los emperadores flavios y de Trajano.

El volumen de las exportaciones se recuperó en la primera mitad del siglo III. Algunos talleres de envases debieron ser confiscados por Septimio Severo (SHA, *Vit. Sev.* 1 2), quizá porque los productores habían apoyado la facción política de Albino. En la *Catria* funcionaba un almacén de intervención para el suministro de aceite de oliva a Roma y al ejército. *Arva* adquirió importancia como centro de exportación de aceite en el siglo III. En estos años las tierras de este municipio estaban parceladas entre pequeños propietarios o arrendatarios. Otros lugares, como Malpica, Palma del Río, sólo exportarían aceite en grandes cantidades a mediados del siglo III. *Asligi* (Écija, Se-

villa) exportó aceite a Germania desde la época flavia, pero en gran escala sólo en el siglo III. El aceite bético se exportaba a Roma por los puertos del Atlántico debido a las dificultades existentes en el transporte de ánforas por el Ródano y por tierra hasta Germania. La Torre de Hércules, en La Coruña, estaría en función de este transporte. Cada ánfora Dressel 20 tenía una capacidad de 210 libras. Cada legión de Germania o de Britania necesitaba unas 1.370 ánforas al año. Se ha calculado que cada olivo de la Bética producía 20 libras.

Las ánforas del aceite bético llevaban escritos en la superficie los sellos y controles exhaustivos relativos al fisco. En Roma, una vez vaciadas las ánforas, se depositaban a espaldas del puerto, donde eran machacadas y amontonadas formando un monte artificial, el Testaccio, que para los arqueólogos e investigadores actuales es un verdadero archivo fiscal del Imperio romano. Se calcula en unos 29.000.000 de fragmentos de ánforas hispanas los allí depositados, junto a pequeñas partidas de ánforas africanas procedentes de la *Proconsularis*. Un equipo español en colaboración con científicos italianos, todos ellos dirigidos por J.M. Blázquez y por J. Remesal, ha realizado nueve campañas de excavaciones en el Testaccio. Hacia el año 257 cesaron los depósitos de cerámicas en el monte. Después el aceite bético se exportaba en ánforas Dressel 23, que se utilizaban como material de construcción y aparecieron empotradas en las bóvedas del Circo de Magencio en Roma, en la iglesia de San Gedeón en Colonia, de mediados del siglo IV, y en el puerto de Ostia en la primera mitad del siglo III. Las ánforas Dressel 20 se documentan en Ampurias en la primera mitad del siglo V y proceden todas de la Bética.

Se deduce del estudio de las ánforas béticas que existía una dependencia interprovincial entre las áreas productoras de aceite de oliva y las que lo importaban, así como una fuerte intervención estatal. El Estado romano terminó por controlar todos el proceso de producción, envasado y distribución.

### Producción de lino y esparto

Trogo Pompeyo menciona en su alabanza de Hispania otros productos, como el lino y el esparto. Estrabón (3.4.9) afirma que los habitantes de Ampurias (Gerona) son hábiles en trabajar el lino. Se usaba, según Plinio (NH 19.4), para la fabricación de velas para los barcos. Este mismo autor recoge la noticia (NH 1 9.9) de que el lino de mejor calidad es el de *Saetabis*, hoy Játiva (Valencia). Un lino de una blancura extraordinaria se cosechaba próximo a Tarraco. Era muy fino. Aquí se establecieron los primeros talleres de cábaso (NH 19.10). Un tercer centro productor de lino se encontraba en el territorio de los Zoelas, en Galicia. Se exportaba a Italia y se utilizaba para la confección de redes de caza.

Junto a la producción de lino Trogo Pompeyo menciona la del esparto, así como el geógrafo Estrabón. Las dos regiones que lo producían en Hispania eran Ampurias y *Carthago Nova*. Este último autor puntualiza que se utilizaba para tejer cuerdas y que se exportaba a todos los países, especialmente a Italia. Plinio (NH 19.26-30) da algunos datos interesantes sobre el esparto: que no se utilizó antes de la segunda guerra púnica (218-202 a.C.), que era una hierba que no puede sembrarse, que los campesinos confeccionaban con ella sus lechos, hacían antorchas y fuego con ellas, fabricaban calzados y los pastores sus vestidos y que es nocivo para la alimentación de los animales. Describe el naturalista latino su manufactura y sus múltiples empleos. Calcula la extensión del espartizal de *Carthago Nova* en unos 30.000 x 100.000 pasos.

### Cría de caballos

Hispania era también loada por sus yegudas de ligeros pies. Trogo Pompeyo recoge la fábula de que las yeguas de Lusitania concebían del viento, leyenda reco-

gida también por M. Terencio Varrón (*Re Rust.* 2.1.19), que vivió muchos años en Hispania en el siglo I a.C., y por el hispano Columela (*Re Rust.* 6.27.7). El primer escritor sitúa esta leyenda en las proximidades de *Olisipo* (Lisboa). Hispania criaba gran cantidad de caballos salvajes, a decir de Estrabón (3.4.15). El norte de Hispania criaba dos grandes razas de caballos, aptas para correr en el circo: los tieltones y los asturcones. Todavía a finales del siglo IV, Símmaco pedía caballos a latifundistas hispanos para las carreras de circo en Roma.

### Metales

Hispania era el distrito minero más rico del Imperio romano y el primero que fue explotado a gran ritmo. A las minas de Hispania prestaron atención Polibio, Diodoro Sículo (que vivió en época de Augusto y de Estrabón), que las describen minuciosamente. Las minas de plata de *Carthago Nova*, cuando las visitó el historiador Polibio, rentaban al Estado romano 23.000 dracmas diarias y trabajaban en ellas 40.000 esclavos (Str. 3.2.10). Estrabón (3.2.8) afirma que en ninguna parte del mundo se habían hallado tantas y tan excelentes minerales como en el sur de Hispania. En otro párrafo indica que toda la tierra de los iberos estaba llena de minerales. Toda Sierra Morena era un coto minero. Estas minas entran en decadencia a finales del siglo II y antes las de *Carthago Nova*. Las de Huelva a finales del siglo I, pues Plinio no las menciona. La arqueología ha detectado unas veintitrés minas de oro explotadas por los romanos en el sur y regiones limítrofes durante la República romana, según los procedimientos traídos de otras regiones del Mediterráneo, que después se usaron en las explotaciones auríferas del noroeste, trabajadas desde la época de Augusto hasta finales de la dinastía de los Severos, en que las minas dejaron de explotarse por su escasa rentabilidad. Plinio (NH 33.62-80) ha dejado una larga descripción de los sistemas de explotación de estas minas y utiliza palabras técnicas como *striges*, pepitas de oro; *palagae* o *palacurnae*, masas de oro, y *balux* si son pequeñas; *arrugiaie*, que es el procedimiento de obtener oro nativo mediante corrientes de agua, etc.

Asturias, Galicia y Lusitania suministraban por este procedimiento 20.000 libras de oro al año, siendo la producción de Asturias la más elevada. Hispania era la región productora de oro más importante de todo romano, que en general, salvo Britania, Dacia, el Nórico y Tracia, era pobre en minerales. Todo el norte de África carecía de ellos. Algunos ríos de Hispania contenían pepitas de oro puro, como el Tajo. El oro aparecía a veces

mezclado con plata en una octava o décima parte. En la mina de Galicia llamada Albucrenense la plata se presentaba en una treinta y seisava parte. Toda la Sierra Morena y Cartagena eran gigantescos cotos mineros de plomo argentífero explotado por Roma desde los primeros momentos de la conquista. En las proximidades de *Castuto* (Linares, Jaén) se encontraba la famosa mina Baebelo, que rentaba a Aníbal 300 libras de plata diarias y que en época de Plinio se encontraba activa.

La afirmación de Trogo Pompeyo de que Hispania era la región que producía más minio está confirmada por Plinio (NH 33. 118). El minio más conocido era el de Sisapo (Almadén, Ciudad Real), propiedad del pueblo romano. Se enviaba a Roma en bruto, sellado, en cantidad de unos 2.000 libras (otros códigos dan la cantidad de 20.000).

Las minas de la Botica eran administradas por el Senado y las de las provincias Tarraconense y Lusitania por el emperador a través de sus procuradores. La localidad de *Vipasca* (Aljustrel, Portugal) ha proporcionado la reglamentación de un distrito minero, de época de Adriano (117-138), que posiblemente remonta a la legislación de los emperadores flavios (69-96).

Plinio se refiere así a la riqueza minera hispana: «En casi toda su extensión abunda Hispania en yacimientos de plomo, hierro, cobre, plata y oro; la Hispania citerior, por su parte, produce igualmente piedras especulares, del mismo modo que minio la Bética; existen también muchas canteras de mármol» (NH III, 3, 30).

### Regadíos

Amplias zonas de Hispania estaban en regadío. En el sur se situaban los famosos canales tartésicos, que abastecían áreas de regadío, según Estrabón (3.2.5). Presas de regadío están bien documentadas en la Meseta y en el Levante. Las riquezas de la Bética y del valle del Guadiana están bien descritas por Estrabón (3.2.3), tanto en lo relativo a la agricultura y los regadíos como en los yacimientos minerales:

Las orillas del Betis son las más pobladas; el río puede remontarse navegando hasta una distancia de 1.200 estadios, desde el mar hasta Córdoba e, incluso, hasta algo más arriba. Las tierras están cultivadas con gran esmero, tanto las ribereñas como las de sus pequeñas islas; además, para recreo de la vista, la región ofrece arboledas y plantaciones de toda clase, admirablemente cuidadas. Hasta *Hispalis* pueden subir embarcaciones de

gran tamaño, lo que supone cerca de 500 estadios, y hasta las ciudades de más arriba, como *Hipa* (Alcalá del Río), sólo las pequeñas; para llegar a Córdoba es preciso emplear ya barcas de ribera, en la actualidad construidas con piezas ensambladas, pero que los antiguos construían con un solo tronco. Más arriba de *Castulo* el río deja de ser navegable. Varias cadenas montañosas y repletas de metales siguen la orilla septentrional del río, aproximándose unas veces más y otras menos a él; en las comarcas de *Ilipa* y *Sisapo* (Almadén), tanto la antigua como la moderna, existe gran cantidad de plata; cerca de las llamadas *Cotinas* existe cobre y también oro. Cuando se sube por la corriente del río estas montañas se extienden a la izquierda, mientras que a su izquierda se abre una grande y elevada llanura, fértil, cubierta de enormes arboledas y muy apropiadas para pastos. El *Anas* es también navegable, pero no por tanto espacio ni por navíos tan grandes; su orilla septentrional está bordeada también por montes metalíferos que se extienden hasta el Tajo. Las comarcas donde hay metales son ásperas y estériles por naturaleza y, así, son igualmente las contiguas a *Carpetania* y, más aún, las que limitan con los celtíberos; tal es también el aspecto de la *Betuna*, cuyas secas llanuras bordean el curso del *Anas*.

### Pesca

El Mediterráneo en general es pobre en pesca, por eso llamó tanto la atención a los escritores griegos y latinos la abundancia de todo tipo de pescados de la costa hispana. La afirmación de *Trogo Pompeyo* está confirmada por *Estrabón* [3.2.7) al describir las riquezas del sur de Hispania:

«Siendo así las tierras interiores de *Turdetania*, podría afirmarse que sus costas son comparables en cuanto a las riquezas del mar; generalmente tanto las ostras, como las conchas exceden en cantidad y dimensión a las del mar Exterior, y ello es debido sobre todo a que, siendo mayores

también las pleamares y bajamares, estos movimientos del mar las hacen aumentar en número y tamaño, y ocurre lo mismo con toda clase de cetáceos, orcas, ballenas y marsopas que, al respirar, parece desde lejos que lanzan a aire una columna de vapor. Los congrios se desarrollan enormemente, y sobrepasan a los nuestros por su tamaño. Hay igualmente morenas y otros peces de la misma especie; se dice que en *Carteia* se han encontrado *buccinas* y *múricas* que pueden contener hasta 10 cotiles (1/4 de litro cada uno), y en la costa de afuera se pescan *murenas* y congrios de más de 80 minas, pulpos de un talento de peso, calamares de dos codos de longitud y otros por el estilo. Gran cantidad de atunes que llegan a estas costas desde el mar exterior son gordos y grasosos, se alimentan de las bellotas de una encina que crece en el mar muy rastrera y que produce frutos abundantes; esta encina se desarrolla también con profusión en el pese a tener raíces muy grandes, como las de una encina de muchos años, su tronco es menor que el de una pequeña, sin embargo, da tanto fruto que, después de la marea alta, tanto la costa del interior como del exterior de las Columnas queda cubierta por las que arroja la pleamar.

La abundancia de pescado motivó que la costa hispana, desde el Tajo hasta la actual provincia de Alicante, estuviera llena de fábricas de salazón que estuvieron en actividad hasta el fin del mundo antiguo. Muy bien conservados están los depósitos y el edificio de *Baelo* (Bologna, Cádiz). En época de la conquista romana de Hispania se exportaron ya al Oriente grandes cantidades de salazones hispanas recomendadas por el médico *Hicesios*, que vivió hacia el año 100 a.C. Famosísimo en Roma fue el *garum sociorum*, la salazón de una compañía de publicanos que trabajo en las proximidades de

de *Carthago Nova* desde el comienzo de la conquista hasta el siglo IV. Esto salazón estaba considerada en época de Plinio (NH 31.94) como la de mejor calidad. Era un producto que se vendía muy caro en Roma.

### **Elogio del naturalista Plinio a los productos hispanos**

Este importante autor latino cierra su descripción de las riquezas de Hispania con unas líneas que coinciden en lo fundamental con la alabanza de Trogo Pompeyo. Dice así (NH 37.203):

...Inmediatamente después [de Italia], y exceptuando las fabulosas regiones de a India, debo colocar a Hispania, al menos todo su borde costero; es [Hispania], en verdad, pobre en parte, pero allí donde es fértil da en abundancia cereales, aceite, vino, caballos y metales de todo género, en todo lo cual la Galia va a la par; pero Hispania la vence por el esparto de sus regiones desérticas, por la piedra specular, por la belleza de sus colorantes, por su ánimo para el trabajo, por sus fornidos esclavos, por la resistencia de sus hombres y por su vehemente corazón.

El mismo autor se refiere también a la extraordinaria fecundidad de los conejos de Hispania y a su número extraordinario, hasta e punto de considerarlos una plaga:

Al género de los lepóridos pertenecen igualmente los animales que en Hispania se llaman co-

nejos; su fecundidad es extraordinaria y siembran el hambre en las Baleares destrozando las cosechas. Es cosa cierta que los habitantes de estas islas solicitaron del divino Augusto ayuda militar para evitar su extraordinaria multiplicación (NH 8.55,217).

### **Silio Itálico**

El poeta Silio Itálico a finales del siglo I, en su poema que celebra las guerras púnicas, alabó a Hispania por el electro, mezcla de oro y de plata, por el acero, por su riqueza en cereales, vino y aceite, y por sus ríos que arrastraban pepitas de oro, entre los que cita el Tajo, el Duero y el Limia. El poeta puntualiza que la producción de oro de Asturias es la más elevada.

### **Claudio Claudiano**

A finales del Mundo Antiguo el poeta Claudio Claudiano, natural de Alejandría y que vivió en Roma hacia el año 400, en su poema (54) compuesto hacia el año 404 en alabanza a Serena (que era hispana), esposa de Estilicón, alaba la riqueza de Hispania en caballos, frutas y metales. En otros panegíricos alude al Tajo que arrastraba pepitas de oro. Esta *laus Hispaniae* de época tan tardía puede estar inspirada en los autores de comienzos del Principado, a los que nos hemos referido, pues las minas hispanas ya no se explotaban desde hacía varios siglos.