“Hispània tenia una tradició agrícola i tecnològica pròpia que els romans aprofiten”

Entrevista a la doctora Yolanda Peña Cervantes

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)



“Hispània tenia una tradició agrícola i tecnològica pròpia que els romans aprofiten”

Doctora en Arqueologia per la Universitat Autònoma de Madrid i membre de l'equip arqueològic de Carranque (Toledo), Yolanda Peña Cervantes acaba de publicar a l'ICAC el llibre *Torcularia. La producción del vino y el aceite*, fruit de la seva tesi doctoral.

D’on et ve l’interès per la producció de vi i oli en època romana?

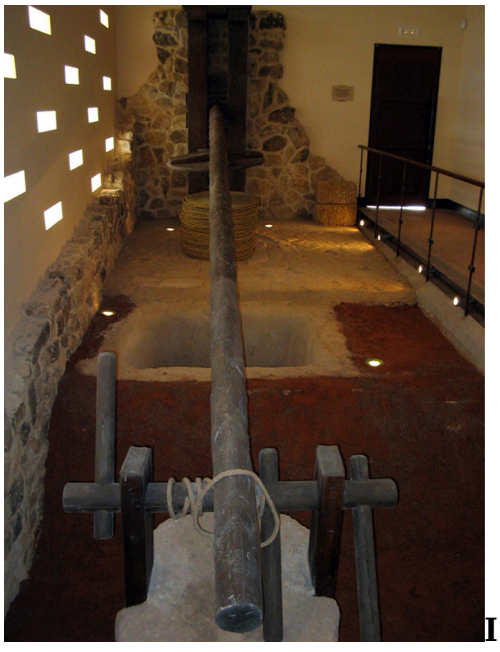
No em ve tant d’un interès personal com d’una necessitat de cobrir un buit. D’Hispània s’havia estudiat molt les àmfores, però no tant les àrees productives de l’oli i el vi. A Europa el tema ja estava molt desenvolupat, fins i tot en zones de molta menys tradició vinícola i oleica.

Hispània, terra de vi i oli, és un àmbit d'estudi molt ampli.

Sí, i tant. A Roma em vaig adonar que era un tema amplíssim i complexíssim. Pel volum de la bibliografia, pel debat historiogràfic d'autors de referència com Jean-Pierre Brun i Marie-Claire Amouretti... Tot això a la península Ibèrica no havia tingut repercussió!

És el que vas voler fer tu.

D'una banda el llibre és un catàleg de jaciments relacionats amb la producció de vi i oli. De l'altra, efectivament, és l'anàlisi de conjunt i la reinterpretació de totes aquestes restes arqueològiques a la llum de la recerca feta a Europa.



I a quina conclusió arribes?

A dues. La primera: a la península hi ha una tradició agrícola i tecnològica pròpia, sobretot a la Bètica. Ho evidencia un tipus de molí d'oli (previ al premsat), el molí rotatori cilíndric.

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)

Té l'origen al Baix Ebre al segle IV aC, vinculat al món cereal. O sigui que és un molí que no arriba a través dels romans, sinó que els romans el reutilitzen.

I l'altra conclusió?

Que a Hispània hi ha una gran innovació tecnològica: la premsa de lliura i cargol. Abans del meu treball, aquesta premsa es creia que s'implementava al segle III dC i que era d'origen grec. I ara sabem que és d'origen hispà i que ja es feia servir dos segles abans, al I dC, en època flàvia.

En quina informació t'has basat?

En un buidatge sistemàtic de tota la bibliografia referent a món romà i tardoromà, la visita dels jaciments in situ i dades inèdites que gent diversa m'ha proporcionat. De fet, el millor d'aquesta recerca de set anys (2001-2008) han sigut les excursions, i el pitjor, la biblioteca!

Què t'han donat les visites *in situ*?

La producció de vi i oli deixa restes arqueològiques limitades, i val la pena veure-les al camp. Els viatges també han sigut molt interessants perquè vaig visitar museus etnogràfics, un contrapunt perfecte a les visites arqueològiques per entendre aquesta premsa de lliura i cargol que es va fer servir fins al segle XX, fins a la postguerra.

Per què voldries que servís el llibre?

Espero que sigui útil per fer estudis regionals. He fet el llibre que jo mateixa voldria tenir si excavés algun jaciment dels que surten al catàleg. També voldria que servís per homogeneïtzar la terminologia de la tecnologia de la producció de vi i oli. Perquè quan parlem, per exemple, *contrapès*, tots ens referim al mateix.





Entrevista feta el maig del 2010 per Carme Badia i Puig

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)