

 SALINAE

Centro Arqueolóxico do Areal

3^o - 6^o

PRIMARIA



A vivenda romana

O sal hoxe

Vigo no século I

O sal en Roma



A vivenda romana

A vivenda galaico-romana comeza no século I a diversificarse por influencia romana, e xunto coas vivendas circulares co tellado de colmo aparecen no Castro outras cadradas ou rectangulares feitas con novos materiais de construción: *later*, *imbrices* e *tegulae*.

Aparecen tamén as *villae* na costa, que son vivendas asociadas á explotacións. Sería un equivalente a un pazo da Idade Moderna, xa que se dedicaba á produción e ademais era a residencia dos propietarios. A *villa* de **Toralla** de Vigo ten unha entrada cun pórtico e moitos cuartos; incluso posúe termas no seu interior.



TERMA, quiere decir quente. Había dúas pisciniñas, de auga quente (*caldarium*) e fría (*frigidarium*).

Os cuartos principais decorábanse con **mosaicos**, cadros construídos no chan a base de pedriñas chamadas teselas.

No inverno as casas ricas quentaban os cuartos máis importantes cun sistema de calor por baixo do chan que se chama **hipocausto** e tamén con estufas de bronce ou braseiros fixos.

Nas vivendas dos castros non había estas comodidades... pero sempre podían acender un lume para quentarse ao redor da lareira.



MOSAICO XEOMÉTRICO DE TORALLA
(© TOMOS)

Os romanos de noite iluminaban con fachos, velas de cera e lámpadas de aceite. Estas lámpadas chámanse **lucernas** e podemos ver unha que se conserva en Salinae. Posiblemente estas lucernas funcionaron con saín da salgadura de peixe



VIVENDA CASTREXA

Tiñan moi poucos mobles e os que había eran moi prácticos. Entre eses mobles destacaba o triclinium, que se utilizaba para durmir e como sofá e tamén para comer deitados.

Os pratos e bandexas eran de cerámica e madeira. Como ocorre agora, había vaixelas correntes para uso diario e outras de luxo para as celebracións.

Actividades

- 1 Entender un hipocausto
- 2 O urbanismo nos castro

O sal hoxe

O sal ten hoxe en día máis de trece mil aplicacións e usos en diferentes campos, estes son algúns dos principais:

Industria química que é na actualidade a principal consumidora de sal en todo o mundo. Fai posíbel a fabricación de produtos tan dispares coma o vidro, xabón, plástico, papel, pinturas, cosméticos, medicamentos ou baterías eléctricas.

Tamén e moi utilizado pola industria farmacéutica para a fabricación por exemplo de soros para a hemodiálise ou na cosmética para elaborar distintos produtos de beleza.



Salmoira: adoita empregarse en moitas instalacións frigoríficas, para transportar o frío desde o líquido –o gas frigorífero– ata as cámaras de refrixeración; isto débese á baixa temperatura de conxelación da salmoira, que lle permite transmitir o frío sen cristalizar.

Conservación Peleteira: Despois de pesar as peles, efectúase a salgadura co obxecto de permitir conservarlas durante o transporte e almacenamento, ata a súa curtición.



Alimentación humana: O sal ten un papel moi importante na alimentación humana: é un ingrediente esencial xa que proporciona ao corpo cloro e sodio necesarios para o equilibrio hídrico do organismo e para a actividade muscular e nerviosa.

A comezos do s. XXI as normas dietéticas dalgúns países recomentan unha cantidade diaria de 6 gramos por persoa, distribuída ao longo de todo un día.

Na cociña cóidase cada vez máis o uso deste mineral. Así mentres ao longo dos séculos se pagou máis diñeiro polo sal refinado, branco e cristalino, hoxe téndese a preferir o escuro, máis natural.

Actividades

- 1 Taller de sal. Tipos e cuestións prácticas

Vigo no século I

Durante o século XX o interese polo pasado levou a realizar un gran número de prospeccións nas que se soubo da abundancia de xacementos no termo municipal.

Por iso sabemos que o Vigo romano foi un momento histórico de grande riqueza na nosa costa que xa comezara no período castrexo (Castro da Punta do Muíño do Vento, Castro de Toralla, a Guía e do Monte do Castro).

A explotación dos recursos mariños da zona (salinas, factorías de salgadura,...) fai que se produza un importante desenvolvemento económico, e arredor destas comeza a haber núcleos de poboación que íran ocupando a fronte marítima. Aparecen tamén residencias asociadas a explotacións tipo *villae* (como a *Villa* de Toralla).



Para facernos unha idea de como era Vigo hai 2000 anos empezaremos situando o maior núcleo de poboación no s. I d.C. no Castro de Vigo e no da Guía. A tendencia a partir deste momento é que a poboación vaia baixando cara á costa situándose a maior parte dos asentamentos entre o Casco Vello e o barrio do Areal nas proximidades das explotacións. Unha gran marisma e unha praia (o Areal) chegaban ata Guixar. Nesta enorme extensión de 200.000 m² situábase a salina. Ao seu carón, nun lugar aínda non localizado habería un espazo adicado a uso portuario.



Baixo a Alameda sábese que había unha praia onde se atoparon restos dunha factoría de salgadura de peixe romana escavada nun solar da rúa Marqués de Valladares. Tanto a factoría como a salina do Areal son do mesmo período, polo que parece probábel que o sal para o peixe se levase desde apenas uns poucos metros de distancia.

FACTORÍA SALGADURA DE PEIXE.
S. I-II d.C. SITUACIÓN - RÚA
MARQUES DE VALLADARES, 39-41.

Actividades

- 1 Orixe: Vigo - Destino: Roma.
Traxecto en barco con paradas nos principais portos de interese para a recollida de mercadorías

O sal en Roma

En época romana xa se sabía da gran importancia que tiña este mineral.

O sal era imprescindible tanto para os habitantes do imperio coma para as tropas. O exército romano necesitaba sal para alimentar os seus soldados, cabalos e gando. Ás veces incluso se lles pagaba aos soldados con sal. É por todo isto que os romanos sabendo o necesario que era, foron establecendo salinas nos territorios que anexionaban.

A maioría das cidades da Península Itálica fundáronse nas proximidades das salinas. A primeira das grandes vías romanas, a vía Salaria, construíuse para transportar o sal das salinas de Ostia a través do interior da Península, pero a medida que Roma ía crescendo o transporte terrestre de sal era máis e máis custoso.

Aínda que os dirixentes romanos non mantiveron un monopolio sobre a venda do sal, si que controlaron os seus prezos. De forma periódica subvencionaban o sal para garantir que o seu custo fose asumíbel polos plebeos. Era un agasallo que funcionaba como unha redución dos impostos e que o goberno aproveitaba para conseguir apoio do pobo.

Era unha "arma electoral": en vésperas da campaña naval do emperador Augusto contra Marco Antonio e Cleopatra, Augusto acadou o respaldo do pobo regalando aceite de oliva e sal.

Por outra banda, durante as guerras púnicas, o goberno romano subiu os prezos do sal para financiar a guerra. Fixaron un prezo excesivamente alto para o sal e puxeron os beneficios obtidos a disposición do exército. Na cidade de Roma os prezos aínda eran baixos, pero no resto do imperio engadíase unha suba do prezo en función da distancia á que se atopaban as salinas máis próximas.



Actividades

- 1 Unha de romanos.
Xogo por equipos sobre o gran negocio do sal