

# Erromatarrak urdaiazpiko iberikoaren konkistan

IBERIAR PENINTSULA, K.a. III. MENDEAREN AMAIERA. Bigarren Gerra Puniko betean, kartagoarren hornitze lerroak eten nahian, erromatarrak penintsulara iritsi ziren. Hamabi urtean lurraldeko kartagoar guztiak egotzi zituzten, baina konkistarekin jarraitzea erabaki zuten. Bi mende beharko zituzten penintsulako herri guztiak mendean hartzeko. Baina ahaleginak merezi zuen, lurralde hark erromatarrentzat oso preziatuak ziren ondasunak ematen baitzituen: *garuma*, olioak, soldaduak, eskulangi-leak... eta urdaiazpikoa.

Ordurako erromatarrek urdaiazpikoa, *prosciutto*a, kontsumitzen zuten. Katon zentsoreak (K.a. 234-146) idatzi zuen zerri urdaiazpikoak kontserbatzeari buruzko lehen dokumentua: egun batzuetan gazitzen uzten zen, ondoren oliba oliotan busti eta lehertzeko zintzilikatzen zuten. Hari esker dakigu gaur egun oraindik ezaguna den Parmako *prosciutto*ak orduan ere ospe handia zuela, eta ejertzitoak elikatzeko nahiz Erromako oturuntzetarako erabiltzen zela. Trebbiako guduan Anibalak erromatarrak mendean hartu zituen (K.a. 217), kartagoarra Parman sartu zen eta harrapakin gisa upeletan gordetako urdaiazpikoak eraman zituen. Hurrengo mendean, Varronek (K.a. 116-27) eta Estrabonek (K.a. 63-K.o. 24) ere Parmako urdaiazpiko bikaina izan zuten hizpide.



TERRA ANTIQVAE

Valdelacasa del Tajoko (Cáceres) aketza, K.a. III. mendekoa. Erromatarrak iritsi aurretik Iberiar penintsulan zerriak gurtzen zituzten seinale dira horrelako eskulturak. Eta ordurako, zerriak gurtzeaz gain, haien hankak ontzen ere bazekiten.

Erromatarrak iritsi baino lehen, Iberiar penintsulako hainbat herri trebeak ziren txerrikiak lantzen; Tarracon, antzinako Tarragonan, 2.000 urte baino gehiago zituen urdaiazpiko fosila aurkitu zuten. Eta erromatarrek urdaiazpiko iberikoa das-tatu zutenean, Parmakoa baino hobea, dasta biziagokoa zela konturatu ziren. Ordura arte, etxeko produktuez gain, Galiako urdaiazpikoa ere oso gustuko zuten konkistatzaileek. Baina inportazioetan Pirinioez hegoaldekoa gailendu zen berehala. Estrabonek berak,

*Geographica* lanean, kantabriarren eta Pirinio inguruko biztanleen urdaiazpiko gozoak aipatu zituen, baita iberiar txerrikiaren kalitatearen sekretu nagusietakoa jaso ere: txerri haiek ezkurrez elikatzen ziren.

Elikadura bereziaz gain, urdaiazpiko hark denbora gehiago behar zuen ontzeko erromatar *prosciutto*ak baino. Gero, produktua Hispaniatik metropoliraino eraman behar zen, eta horrek are gehiago garestitzen zuen jakia. Erromatar Inperioan urdaiazpiko iberikoa luxuzko produktu bihurtu zen. Dioklezianoren Gehieneko Prezioen Ediktuaren arabera (K.o. 301. urtea), Hispaniako urdaiazpiko libra bat (326 gramo) higei denariotan saltzen zen, hau da, nekazari baten egun osoko soldatak adina balio zuen. ■



## Arrastoak

### The Washington Post-ek 135 urte



THE WASHINGTON POST egunkariak 135 urte bete berri ditu. 1877an sortu zuen Stilson Hutchinsonek aldizkaria, eta 1880an egunkari bihurtu.

AEBetako egunkaririk zaharrenak ia mende osoa behar izan zuen mundu osoan ezagun egiteko. Duela 40 urte, 1972an, *The Washington Post*-eko kazetari Carl Bernstein eta Bob

Woodward Watergate eskandalua ikertzen hasi ziren, baita egunkarian horren berri eman ere.

Kazetariaren ikerketaren emaitzen ondorioz, Richard Nixon AEBetako presidentek dimisioa aurkeztu zuen 1974ko abuztuaren 8an; ezkerreko argazkian, biharamuneko alea, dimisioaren berri ematen. ■