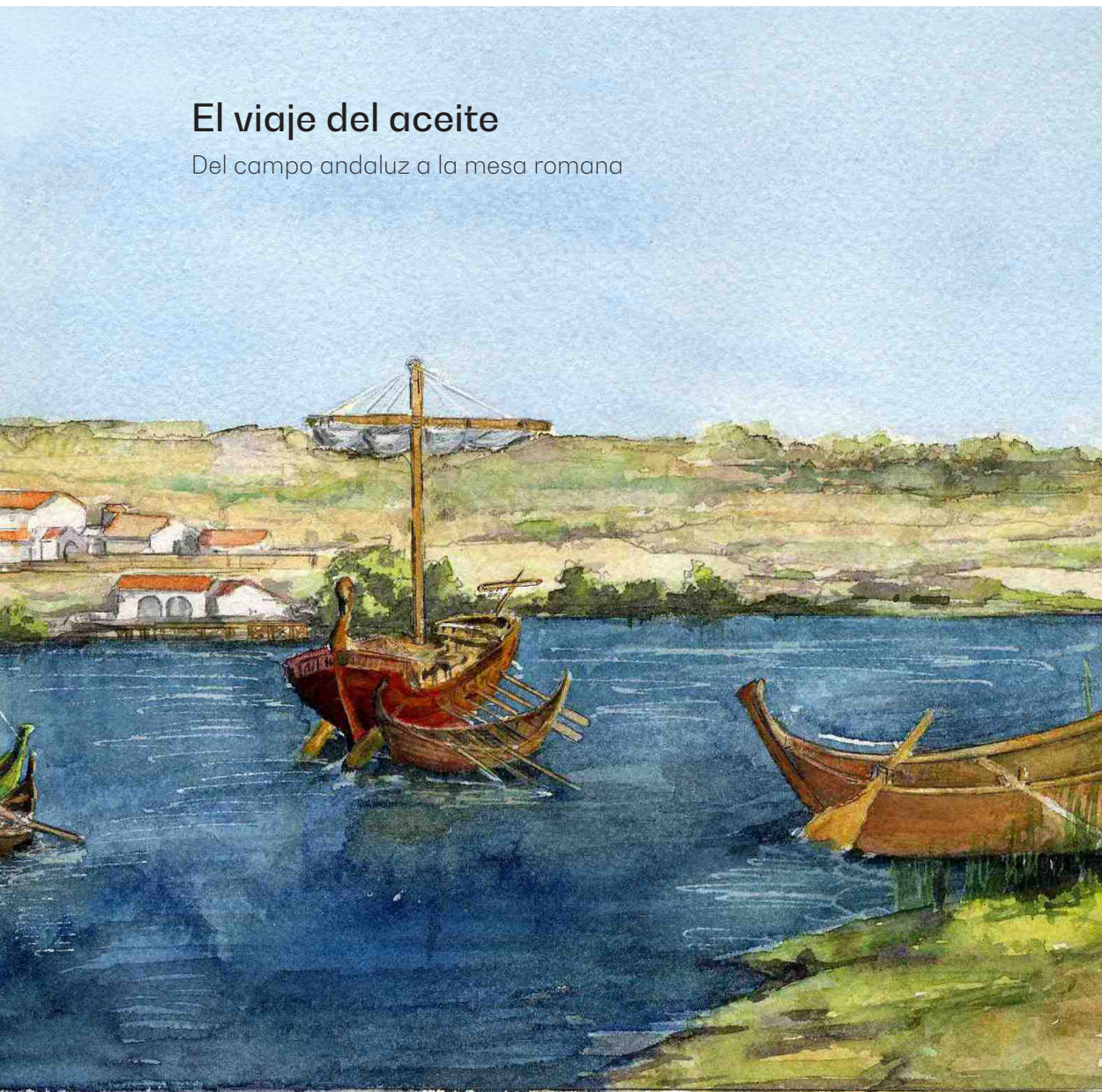


## El viaje del aceite

Del campo andaluz a la mesa romana





**Junta de Andalucía**

Consejería de Turismo,  
Cultura y Deporte

Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico

## **CONSEJERÍA DE TURISMO, CULTURA Y DEPORTE**

Consejero de Turismo,  
Cultura y Deporte  
Arturo Bernal Bergua

Viceconsejero de Turismo,  
Cultura y Deporte  
Víctor Manuel González  
García

Secretaría General para la  
Cultura  
Salomón Castiel Abecasis

Director del Instituto Andaluz  
del Patrimonio Histórico  
Juan José Primo Jurado

Edita:  
Consejería de Turismo, Cultura  
y Deporte. Junta de Andalucía

Copyright:  
Consejería de Turismo, Cultura  
y Deporte. Junta de Andalucía

Coordinación de la edición:  
Instituto Andaluz del  
Patrimonio Histórico

Coordinación científica:  
Milagros Alzaga García,  
Aurora H.-Milena Castellano,  
Mili Jiménez Melero, CAS-IAPH

Textos:  
Milagros Alzaga García,  
Aurora H.-Milena Castellano,  
Mili Jiménez Melero,  
Josefa Martí Solano,  
Nuria Rodríguez Mariscal,  
Lourdes Márquez Carmona,  
CAS-IAPH

Ilustraciones:  
Francisco Salado Fernández,  
IAPH

Coordinación del programa de  
publicaciones del IAPH:  
Marta Sameño Puerto,  
Directora de Investigación y  
Transferencia

Equipo editorial IAPH:  
María Cuéllar Gordillo,  
Cinta Delgado Soler,  
Carmen Guerrero Quintero

Diseño:  
Manolo García nz  
Mili Jiménez Melero

Maquetación:  
Mili Jiménez Melero

Impresión:  
Egondi Artes Gráficas

Esta obra está bajo una  
licencia Reconocimiento-  
NoComercial-  
SinObraDerivada 3.0 España  
Creative Commons.  
Usted es libre de copiar,  
distribuir y comunicar  
públicamente la obra bajo las  
condiciones  
siguientes:  
– Reconocimiento. Debe  
reconocer los créditos  
de la obra de la manera  
especificada por el autor o el  
licenciador.  
– No comercial. No puede  
utilizar esta obra para fines  
comerciales.  
– Sin obras derivadas. No se  
puede alterar, transformar o  
generar una obra derivada a  
partir de esta obra.  
Al reutilizar o distribuir la  
obra, tiene que dejar bien  
claro los términos de la  
licencia de esta obra. Alguna  
de estas condiciones puede  
no aplicarse si se obtiene  
el permiso del titular de  
los derechos de autor. Los  
derechos derivados de usos  
legítimos u otras limitaciones  
reconocidas por ley no se ven  
afectados por lo anterior.  
La licencia completa está  
disponible en:  
[http://creativecommons.org/  
licenses/bync-nd/3.0/es/](http://creativecommons.org/licenses/bync-nd/3.0/es/)

AÑO EDICIÓN: 2023  
ISBN: 978-84-9959-461-3

# El viaje del aceite

Del campo andaluz a la mesa romana

Coordinación científica:  
Milagros Alzaga García  
Aurora Higuera-Milena Castellano  
Mili Jiménez Melero  
Centro de Arqueología Subacuática,  
Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico



## Presentación

Este cuadernillo pretende realizar una breve aproximación en torno a la producción, comercio, usos y propiedades del aceite de oliva en la Bética romana.

Los restos arqueológicos asociados a este producto lo sitúan como uno de los más preciados y esenciales en la Hispania romana.

Sus huellas son el reflejo del intenso papel que jugó en la vida cotidiana y que forma parte del legado cultural de Andalucía.

El estudio de este legado no debe centrarse únicamente en las villas donde se producía y en los alfares donde se fabricaban sus envases, que jalonaban las orillas fluviales y marinas, sino también en los puntos de embarque, en los naufragios de naves y en los millones de ánforas desechadas tanto en fondeaderos como en sus lugares de destino. Un patrimonio en torno al aceite que hoy sigue vivo y que debemos investigar, proteger y difundir.

**Juan José Primo Jurado**

Director del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico

## Prólogo

Estrabón, un autor griego que escribió su *Geografía* en época de Augusto, afirma en el libro III de su obra, dedicado a Hispania, que la Bética producía trigo, mucho vino y aceite, y que este último era no solo abundante, sino también de excelente calidad. En esta enumeración de productos exportados desde la provincia, se puede observar una gradación creciente no solo en las cantidades, sino también en la cualidad del producto. Aunque Plinio, unos setenta años más tarde, seguía considerando de forma chovinista que el mejor aceite del Imperio era el italiano de Venafro, lo cierto es que el Estado romano, en cuya administración sirvió el propio Plinio como procurador en Hispania en el año 73 d. de C., había decidido ya por entonces recurrir al aceite bético para sus necesidades. Al respecto de dicha mercancía, éstas eran básicamente dos: abastecer de aceite a la plebe de Roma, ofreciéndolo de forma gratuita en repartos periódicos, y hacerlo llegar a las legiones que combatían en la frontera del Rin y en la del Danubio. La oficina encargada de realizar las compras fue una especie de comisaría general de abastecimientos denominada *Annona*, nombre que se deriva de su función de suministro anual de bienes al Estado. Al principio, la *Annona* alquiló el servicio a compañías privadas mediante concesiones hechas en subasta; finalmente, recurrió a comerciantes individuales, los *diffusores olei* que eran más fáciles de controlar y coordinar y que actuaban de alguna forma como “concesionarios” del Estado ayudándolo en esta ardua tarea de distribución, por lo que recibían ventajas fiscales y personales. Algunas inscripciones en piedra descubiertas en Hispalis, varias de ellas utilizadas como parte de la cimentación de la Giralda, testimonian no sólo la acción de la comisaría de abastecimiento en el gran puerto del Guadalquivir, sino también la importancia de la corporación de los *diffusores olei* para el funcionamiento del sistema, hasta el punto de recibir la distinción honoraria y jurídicamente beneficiosa de cuerpo *splendidissimum*.

La historia del aceite bético no se entiende sin esta participación del Estado en la economía provincial y sin el carácter estratégico de esta mercancía básica para la administración romana. El perfeccionamiento de los sistemas de molturado y prensado del aceite, cada vez más efectivos, el acondicionamiento del Guadalquivir para la navegación fluvial, la red de alfarerías productoras de envases para este tráfico, las famosas ánforas Dressel 20, sustituidas luego por sus sucesoras, las Dressel 23, a partir del siglo III, los minuciosos sistemas de control (marcas impresas sobre las ánforas, letreros escritos sobre ellas, grafitos incisos en las panzas de los envases) carecen de sentido como realidad arqueológica si no es remitiendo al hecho puro y simple de que el Estado romano decidió dotarse de un suministro imprescindible y puso los medios administrativos para

ello. La investigación contemporánea ha puesto también sus medios para desentrañar este fenómeno histórico que desde los tiempos de Heinrich Dressel tanto ha fascinado a los sabios europeos españoles (Genaro Chic García, Emilio Rodríguez Almeida, José Remesal Rodríguez, Piero Berni Millet...) y extranjeros (el propio Dressel, Michel Ponsich, Bernard Liou, Fausto Zevi...). Este volumen supone la continuación de ese esfuerzo desde la perspectiva de la difusión y la concienciación patrimonial de cara al público interesado, un aspecto que de alguna manera ha sido injustamente infravalorado, pero que es de vital importancia para la comprensión histórica del patrimonio aceitero andaluz. Felicidades, por tanto, a editores y autores y mis deseos de perseverancia de todos en este camino.

**Enrique García Vargas**

Departamento de Prehistoria y Arqueología, Universidad de Sevilla

# Índice



## 10

### Bloque 1

#### La villa olearia. Del cultivo a la producción

El cultivo del olivo: emblema del Mare Nostrum

El molino: la producción del oro líquido

Usos del aceite

## 18

### Bloque 2

#### Por tierra y río. De la villa al puerto

El inicio del viaje: en carros y bueyes

Del odre al ánfora

Los alfares: producción del envase no retornable

Ánfora: por mi forma me conocerás

Transporte en barcas planas: el viaje por río

## 28

### Bloque 3

#### Por mar. De la Bética a la mesa romana

Salida al mar... un viaje de no retorno

El comercio en el Mare Nostrum

No todos llegaron a puerto... los pecios

La arqueología subacuática: ¿cómo se excava bajo el mar?



## Bibliografía

- Berni Millet, P. (2009) *Epigrafía anfórica de la Bética. Nuevas formas de análisis*. Barcelona: Universitat de Barcelona (Col·lecció INSTRUMENTA, 29)
- Berni Millet, P. (2015) Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana. *EX OFFICINA HISPANA. Cuadernos de la SECAH*, n.º 6, pp. 49-62. Disponible en: <https://exofficinahispana.org/secah/publicaciones/Boletin/Boletin6/Sep/Bol-6+018%20-%20Articulo.pdf> [Consulta: 25/07/2023]
- Blázquez Martínez, J.M. y Remesal Rodríguez, J. (ed.) (2007) *Estudios sobre el Monte Testaccio (Roma) VI*. Barcelona: Universitat de Barcelona (Col·lecció Instrumenta, 47)
- Blázquez Martínez, J.M. y Remesal Rodríguez, J. (2014) Excavaciones en monte Testaccio (Roma). *Informes y Trabajos. Excavaciones en el exterior, 11/2014*. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deportes, pp. 177-184. Disponible en: [https://www.libreria.culturaydeporte.gob.es/ebook/1447/free\\_download/](https://www.libreria.culturaydeporte.gob.es/ebook/1447/free_download/) [Consulta: 25/07/2023]
- De Juan, C. (2018) Una interpretación náutica a la estiba del cargamento en el pecio Bou Ferrer. *Phicaria, VI Encuentros Internacionales del Mediterráneo. Navegar el Mediterráneo*. Murcia: Universidad Popular de Marzarrón, pp. 132-145. Disponible en: <https://www.um.es/arqueologia/wp-content/uploads/2016/01/07-Carlos-de-Juan-Fuertes-Una-interpretaci%C3%B3n-na%C3%BAtica-a-la-estiba-del-cargamento-en-el-pecio-Bou-Ferrer.pdf> [Consulta: 25/07/2023]
- Dressel, H. (1891) *Corpus Inscriptionum Latinarum XV, Inscriptiones Urbis Romae Latinae. Instrumentum domesticum*, Berlín
- García Vargas, E. (1998) *La producción de ánforas en la Bahía de Cádiz en época romana (siglos II A.C.-IV D.C.)*. Écija (Sevilla): Gráficas Sol, S.A.
- García Vargas, E. y Bernal Casasola, D. (2008) Ánforas de la Bética. En: Bernal Casasola, D. y Ribera i Lacomba, A. (ed.) *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, pp. 661-687
- González Marrero, J.A. y Medina Hernández, C. (2012) Estrategias para navegar de Plinio a Isidoro de Sevilla. *Lingüística y Literatura*, n.º 62, pp. 255-271
- González Tobar, I. (2020) *La production d'amphores à huile de Bétique dans le conventus Cordubensis (Province de Bétique, Espagne) à l'époque romaine: Nouvelles perspectives socio-économiques*. Tesis doctoral inédita, Universidad de Córdoba, UCOPress
- González Tobar, I. y Estévez de la Mata, S. (2021) Novedades sobre etiquetado y expedición del aceite bético: Los tituli picti del alfar romano de El Sotillo (Almodóvar del Río, Córdoba). *Spal*, n.º 30, pp. 241-257. Disponible en: <https://dx.doi.org/10.12795/spal.2021.i30.09> [Consulta: 25/07/2023]
- González Tobar, I. (2023) Trends in the production of olive oil amphorae at ceramic workshops in Roman Baetica: a chrono-proportional representation method.

*Antiquity*, 7 de junio de 2023, pp. 1-18.  
Disponible en: <https://doi.org/10.15184/aqy.2023.69> [Consulta: 25/07/2023]

González Tobar, I. Soler i Nicolau, A. y Berni Millet, P. (2023) Las Geórgicas de Virgilio in figlinis: a propósito de un grafito ante cocturam sobre un ánfora olearia bética. *Journal of Roman Archaeology*, vol. 36, n.º 1, pp. 1-22. Disponible en: <https://doi.org/10.1017/S1047759423000156> [Consulta: 25/07/2023]

Peña Cervantes, Y. (2012) Variantes tecnológicas hispanas en los procesos de elaboración de vino y aceite en época romana. *Anales de prehistoria y arqueología*, n.º 27-28, pp. 37-57

Remesal Rodríguez, J. (1977-78) La economía oleícola bética: Nuevas formas de análisis. *Archivo Español de Arqueología*, n.º 50-51, pp. 87-142

