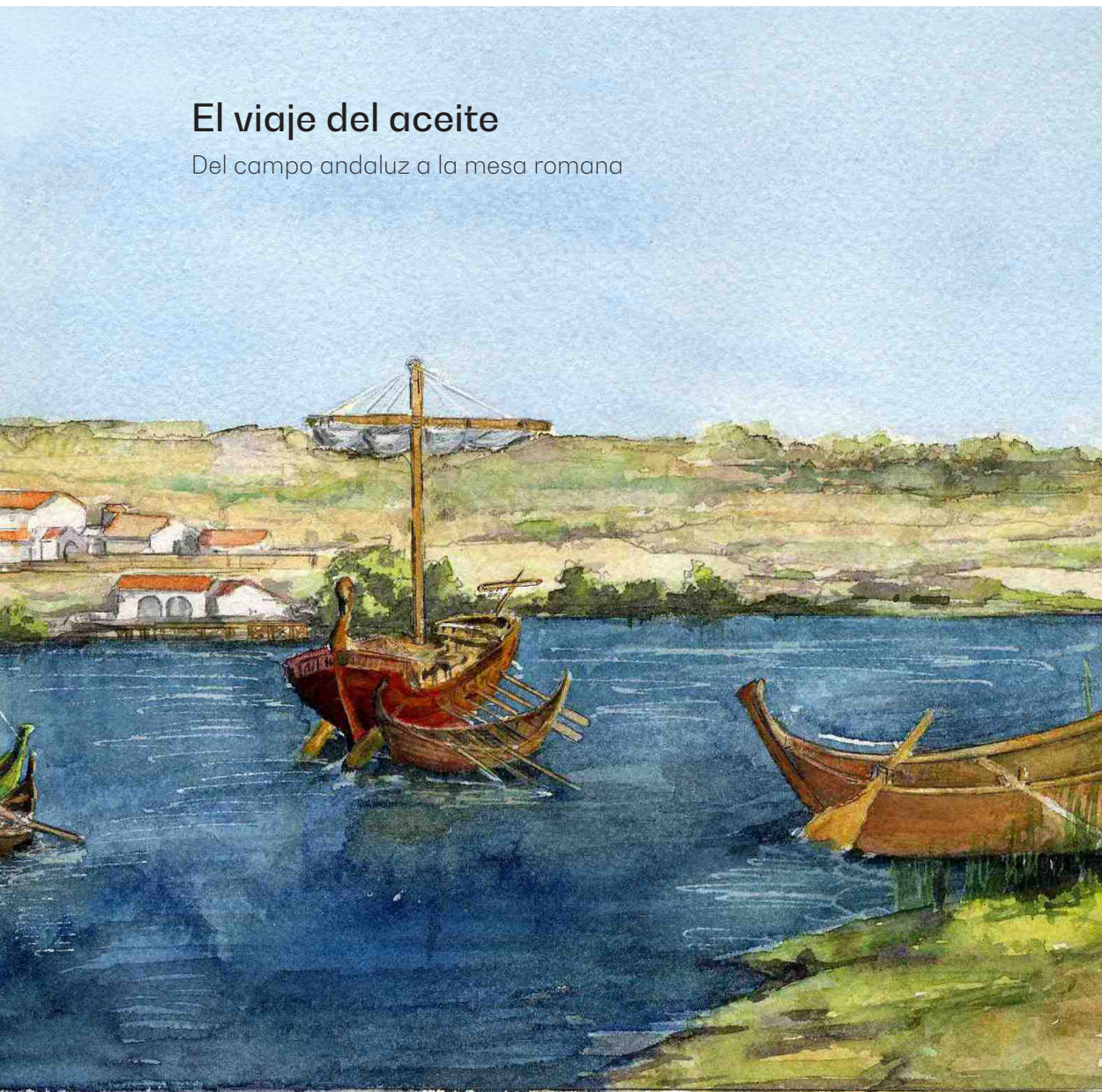


El viaje del aceite

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?





01



La villa olearia.
Del cultivo a la
producción



El cultivo del olivo: emblema del *Mare Nostrum*

El origen del aceite se remonta a la Prehistoria, cuando se comenzó a extraer de los frutos del acebuche, denominación del olivo en su estado silvestre. En la Bética, el cultivo del olivo vino de la mano de fenicios y griegos, pero fueron los romanos quienes convirtieron al Valle del Guadalquivir en una de las principales zonas de producción de este prestigioso líquido.

Las excelentes cualidades del aceite bético dio lugar a que se extendiese por todo el Imperio. Era tal la demanda, que pasó de una producción en pequeñas explotaciones tradicionales a grandes fincas agrícolas: las villas olearias. Allí, solían también cultivar cereal y elaborar vino, por lo que desde los campos andaluces se llenaba la despensa romana con los productos de la triada mediterránea.

La producción del aceite requería de una gran cantidad de mano de obra en torno a la actividad desarrollada en las villas a lo largo de todo el año: desde la recogida del fruto, a la poda y molienda. Esta herencia cultural del pueblo romano en torno al aceite sigue viva, perdurando durante siglos en los trabajos de villas y molinos, evolucionando tecnológicamente hasta alcanzar una producción de aceites de calidad excelente.



Siembra

Se realizaba la siembra del olivo directamente en la tierra mediante estacas clavadas en el suelo, sin plantación previa en semilleros.



Poda y abono

El olivo se limpiaba de ramas secas anualmente y se abonaba con estiércol o con pequeñas dosis de alpechín, un residuo líquido de color negro que sale de las aceitunas antes de la molienda.



Arado

El suelo se araba dos veces al año, normalmente una en verano para evitar que el sol calentase las raíces del olivo, y otra en otoño para aprovechar el agua de la lluvia.



Recogida de la cosecha

Si bien se aconsejaba que se recolectaran las aceitunas mano a mano, el sistema más usado consistía en golpear con una vara larga las ramas del olivo hasta desprendelas. Una vez en el suelo, se recogían, se separaban las impurezas y se transportaban al molino.

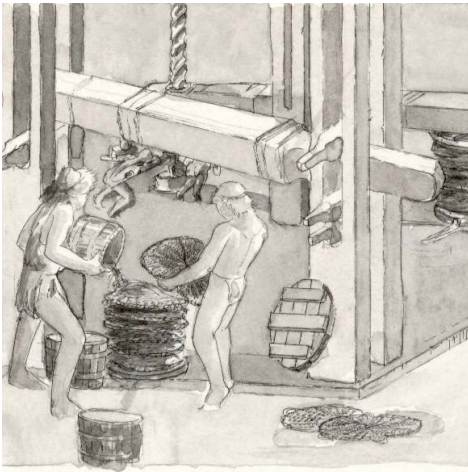
El molino: la producción del oro líquido

Una vez recolectada, la aceituna era almacenada en la villa olearia a la espera de convertirse en aceite. Al recorrer sus estancias se avanza a través del proceso mismo de su producción: desde la sala de molturación hasta el almacenaje.



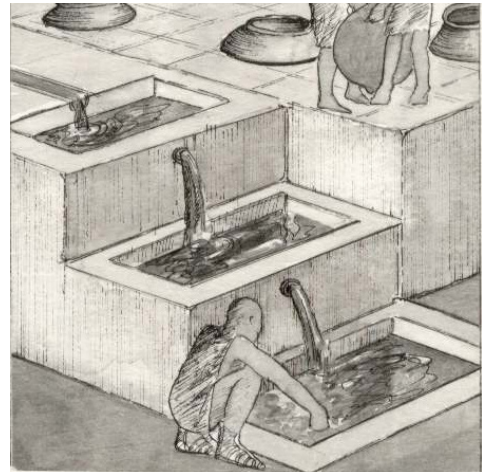
Sala de molturación

Se usaban diferentes técnicas para moler el fruto, desde el *canalis et solea*, que consistía en pisar las aceitunas, al *trapetum*, que mediante el giro de dos muelas semicilíndricas conseguía aplastar la oliva sin machacar el hueso.



Sala de prensado

Una vez molida pasaba a una prensa: el *torcularium*, que exprimía la aceituna molida recogiendo el líquido en un depósito.



Sala de decantación

En las piletas los residuos se depositaban en el fondo y por acción de la gravedad el aceite limpio pasaba de una a otra.



Sala de almacenaje

El producto final se depositaba en *dolia* o grandes tinajas globulares de cerámica, que solían estar semienterradas, a la espera de su comercialización. Esta sala se denominaba la *cella olearia* del área productiva de la villa.

Usos del aceite

Según su calidad, el aceite se destinaba a distintos usos. El mejor, *oleum omphacium*, procedente de las aceitunas verdes, era el protagonista en los rituales religiosos y funerarios. También se empleaba como base en la elaboración de perfumes, medicina o productos cosméticos y de aseo personal.

El *oleum viride* se elaboraba con aceitunas que variaban entre el color verde y negro. Era un aceite más suave y afrutado usado en la gastronomía romana como alimento básico. Por último, el *oleum acerbum* se fabricaba con las aceitunas que habían caído al suelo. Al ser de inferior calidad se aprovechaba para la iluminación.



Iluminación

El aceite de oliva que no podía ser consumido por sus enormes defectos se utilizaba como combustible para alimentar las lucernas de cerámica o bronce y, de esta manera, conseguir iluminar. Para encenderlas usaban una mecha de algodón, sumergiéndose un extremo en aceite de oliva mientras que el otro salía por la piquera que, al prenderse, proporcionaba una luz cálida.



Alimento básico

El aceite jugaba un papel destacado en la alimentación de los romanos. Considerado como producto energético y nutritivo, se empleaba para aderezar los platos más exquisitos, cocinar, freír, preparar salsas, elaborar dulces y aliñar ensaladas. Era un ingrediente fundamental en la gastronomía romana, por lo que se trasvasaba a recipientes de menor tamaño, adaptados a su uso en la cocina.