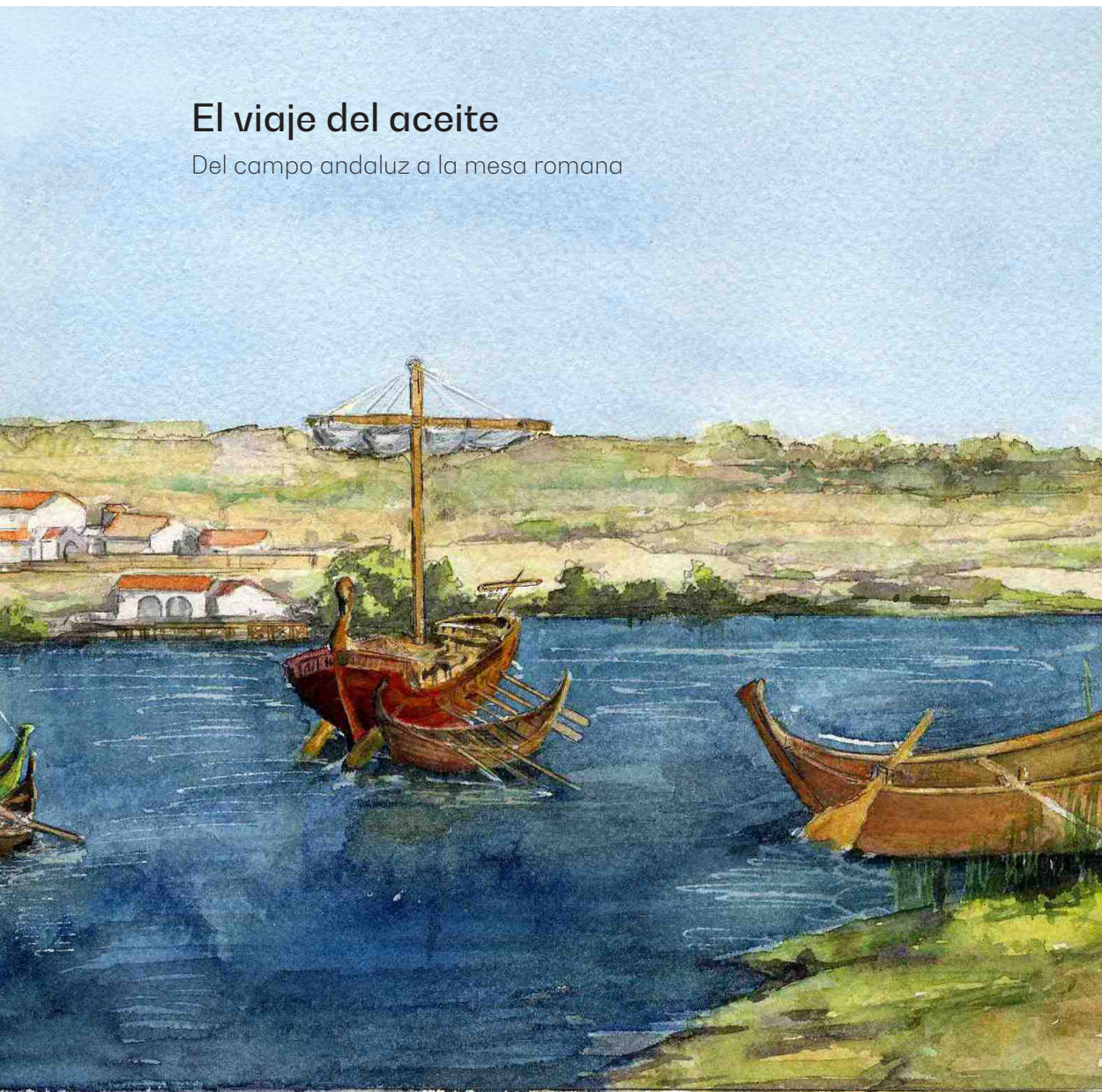


## El viaje del aceite

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?









02



Por tierra y río. De la  
villa al puerto





## El inicio del viaje: en carros y bueyes

Buena parte del aceite producido en la villa olearia se envasaba en odres de piel para transportarse, sobre carros y animales de carga, por la amplia red de calzadas que se dirigían hacia los principales cauces fluviales. Un camino lento, difícil, cinco veces más caro que el transporte por río y hasta cincuenta veces más que por mar.



## Del odre al ánfora

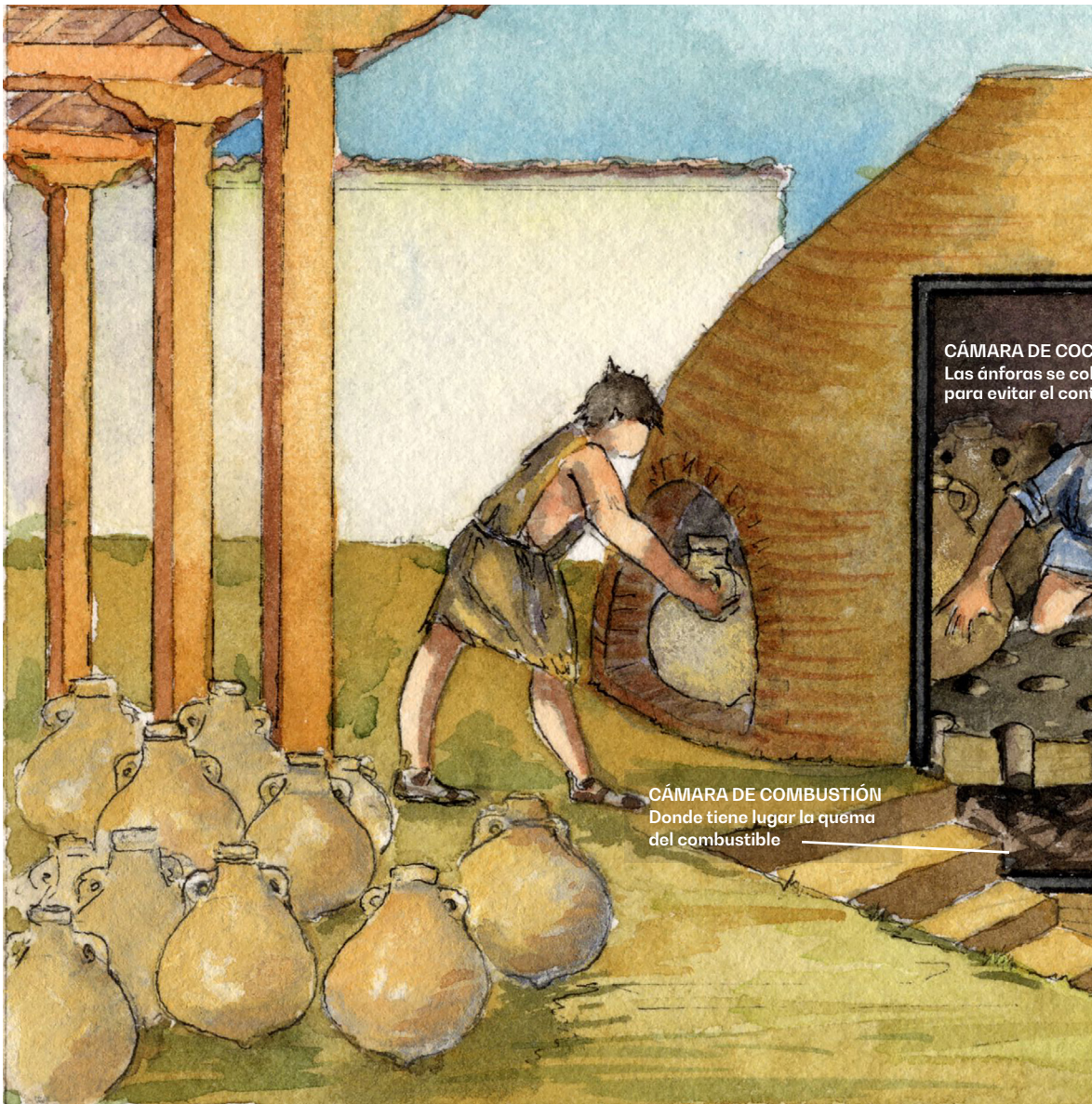
Para poder comerciar el aceite a larga distancia, era mejor que continuara su viaje por río o por mar, el sistema más rápido, seguro y económico de mover las mercancías. Pero, para eso, era necesario contar con un envase que se adaptase al transporte en barco: el ánfora. De esta forma, se procedía a trasvasar el aceite del odre al ánfora, estando así listo para embarcar.





# Los alfares: producción del envase no retornable

Cerca de las orillas fluviales y marinas se han documentado centenares de alfares romanos: las *figlinae*, centros de producción que surtían de ánforas a los comerciantes para poder transportar en barco mercancías como el aceite.



CÁMARA DE COCCIÓN  
Las ánforas se colocan aquí para evitar el contacto con el combustible

CÁMARA DE COMBUSTIÓN  
Donde tiene lugar la quema del combustible



Los alfares debían contar con un número importante de operarios. Conocemos los nombres completos de muchos de ellos gracias a los sellos que marcaban sobre el asa del ánfora, aún fresca, y que han llegado hasta nuestros días.



## Ánfora: por mi forma me conocerás

Su nombre proviene del griego *amphoreús* que significa “portar por ambos lados”, ya que es un recipiente de cerámica compuesto por dos asas. Se caracteriza por su fondo en punta que permitía apilarse de forma segura en la bodega de un barco, evitando los deslizamientos de la carga que podía provocar el mar. Era, además, el mejor envase para mantener la calidad y garantía del producto.

La gran cantidad de ánforas que se encuentran en los yacimientos arqueológicos responde a sus propiedades únicas (resistente, económica, ergonómica, etc.), lo que les llevó a convertirse en el envase estrella durante siglos.

Existen ánforas de cuerpo estilizado o esférico, de boca amplia o estrecha, de asas redondas o alargadas, de pivote corto o sobresaliente, etc. Y no era por casualidad. Todo estaba pensado al detalle. Cada forma respondía a cuestiones tan variadas como la época en la que se fabricaron, la procedencia o el producto que contenían. Un documento único para el estudio del comercio en la Antigüedad.



**Salazón**

Destaca por su forma acampanada y por su boca ancha, ideal para contener productos sólidos como el pescado en salazón o salsas de pescado (*garum*).



**Vino**

Diseño estilizado muy adecuado para el transporte marítimo. Su cuello estrecho indica que contenía un producto líquido, como el vino.



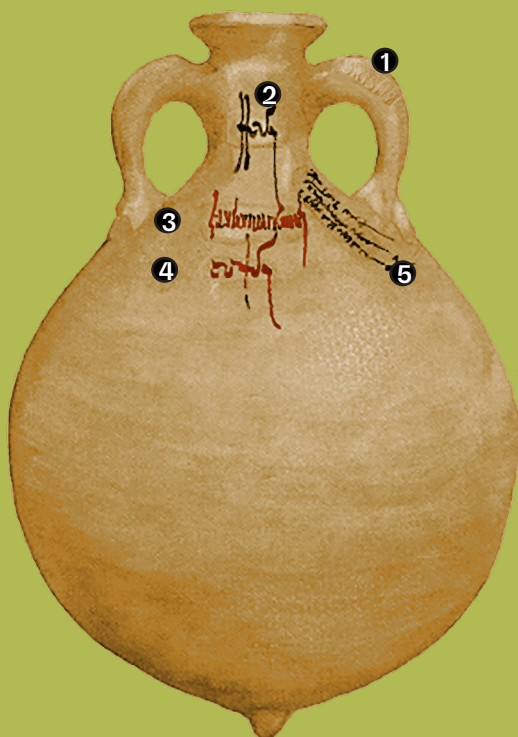
**Aceite**

Un envase optimizado para el transporte del aceite de oliva: boca pequeña, cuello estrecho, panza globular y un pivote extremadamente pequeño.

## Aceite de denominación de origen: la Dressel 20

La protagonista principal de nuestro viaje es la denominada Dressel 20. Un ánfora que, durante tres siglos, generación tras generación, dominó el comercio del aceite en época romana.

Medía unos 80 cm de alto y 60 de diámetro. Y tal y como indican sus marcas, podía contener ¡hasta 70 litros aceite! Has leído bien. Las ánforas solían tener inscripciones que contenían la información clave sobre el envase, el producto que transportaba y los productores. Esta información podía estar sellada o pintada con tinta negra o roja: los llamados *tituli picti*. Todo un sello de calidad que garantizaba la confianza del comprador.



- 1 Marca del alfarero**  
Era un sello de calidad del recipiente, bien del dueño del alfar o de la persona que había comprado la partida de ánforas.
- 2 Tara del ánfora**  
Indicaba el peso del recipiente vacío.
- 3 Nombre del comerciante oleario**  
Propietario del ánfora y del producto que transportaba.
- 4 Peso neto del aceite**  
Indicaba el peso del producto envasado.
- 5 Control fiscal**  
Datos útiles sobre el comercio (lugar de origen y fecha).



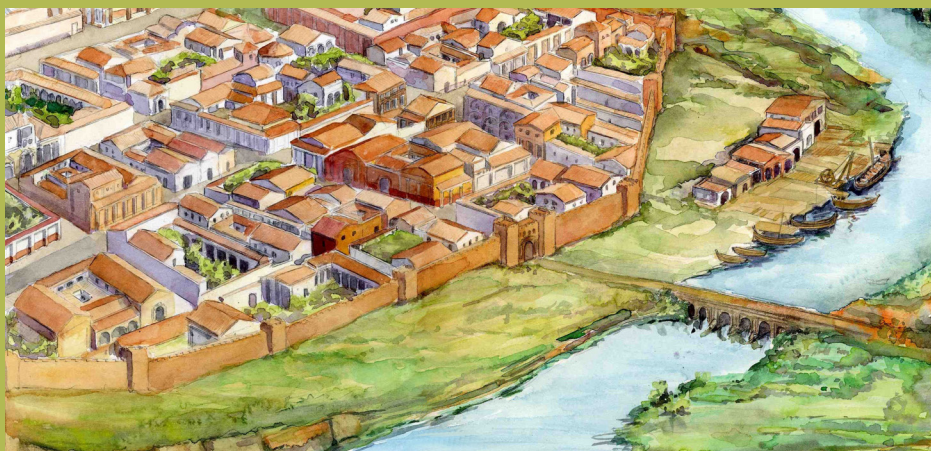
## Transporte en barcas planas: el viaje por río

Una vez que las ánforas estaban selladas con un tapón de barro o corcho, eran subidas a las barcas fluviales que las transportaban río abajo. Una tarea nada fácil ya que cada ánfora, una vez llena, podía pesar entre 100-110 kilos.



## La prosperidad de la Bética

La comercialización del aceite de oliva permitió que numerosas ciudades de la Bética florecieran, ya sea por el cultivo del olivo, por la producción y venta del aceite, por la elaboración de las ánforas o por la actividad portuaria y naval que se generaba alrededor de su distribución. Algunos ejemplos de ciudades interiores y costeras son:



*ASTIGI* (Écija, Sevilla). Ciudad romana que se convirtió en un gran centro productor de aceite y de ánforas olearias, que partían desde el río al resto del Imperio.



*CARTEIA* (San Roque, Cádiz). Puerto comercial situado estratégicamente en las puertas del Mediterráneo, cuya actividad dio lugar al nacimiento de nuevos enclaves de población.