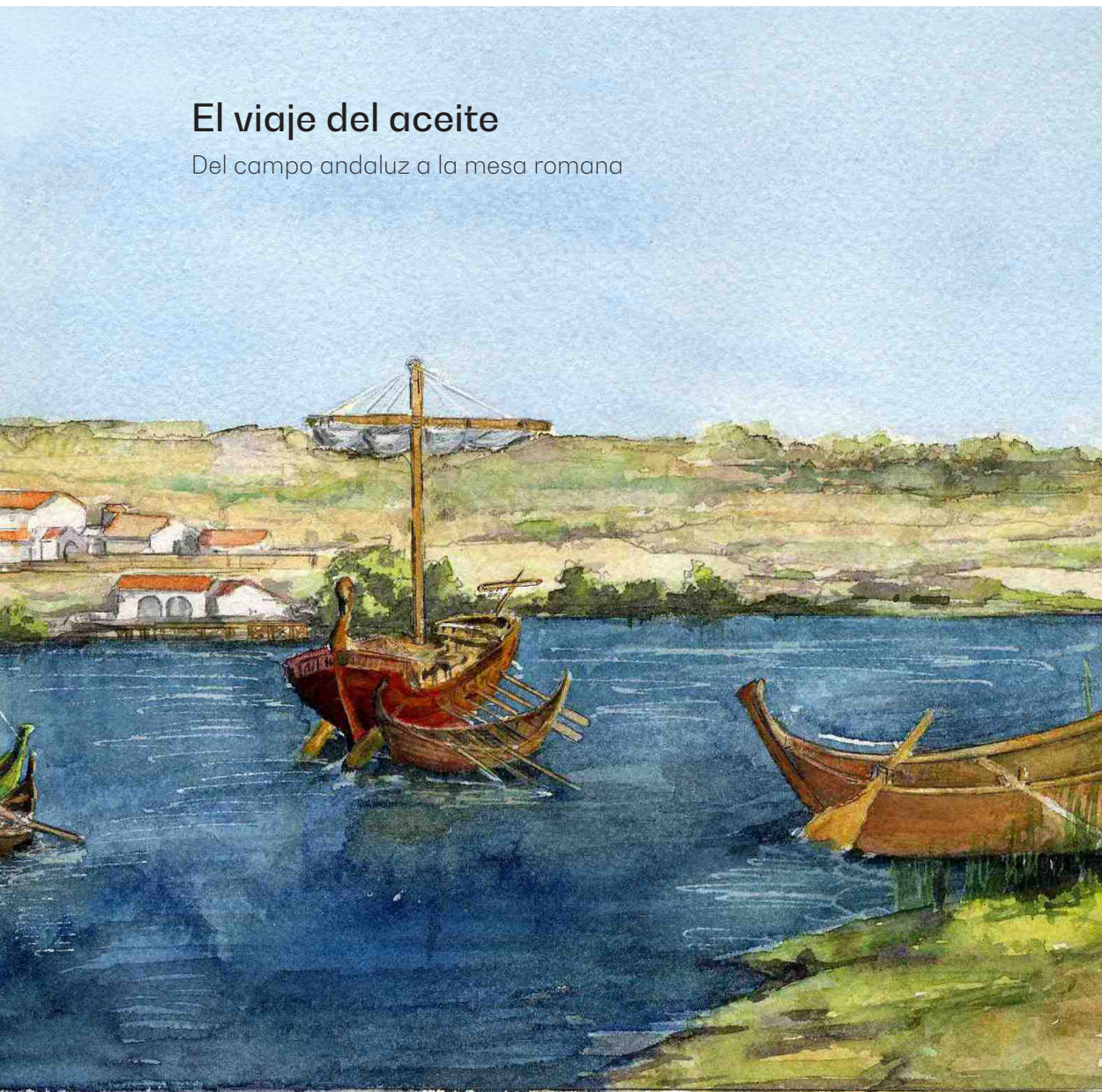


## El viaje del aceite

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?









03



Por mar. De la Bética  
a la mesa romana



## Salida al mar... un viaje de no retorno

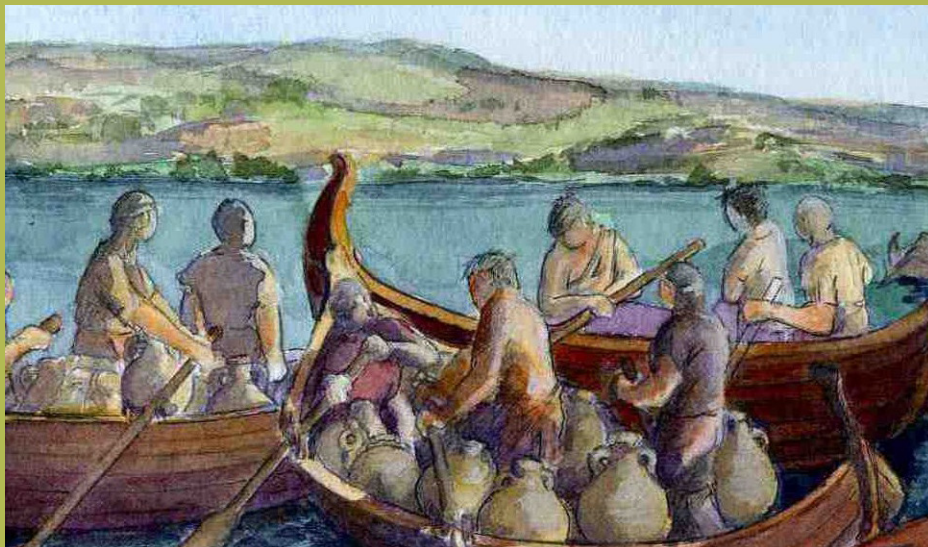
Las barcas fluviales acercarían el aceite a las grandes naves mercantes, con capacidad para cientos de toneladas, que esperaban frente al puerto para continuar la travesía por mar. Tras surcar el océano y atravesar el *Mare Nostrum*, las ánforas cargadas de aceite llegaban a Roma y a los principales puertos del Imperio.

El aceite, una vez que llegaba al destino, se vertía de nuevo en odres y las ánforas vacías se rompían y desechaban en un basurero oficial cercano al puerto, ya que era imposible reutilizar el envase porque el aceite que quedaba impregnado en sus paredes era muy difícil de limpiar.





## El Monte Testaccio: la base de datos del comercio bético



Desde la Bética llegaron, para abastecer a Roma, una gran cantidad de ánforas de aceite hasta su gran puerto marítimo (*Ostia*). Desde allí remontaban el río Tíber hasta llegar al puerto fluvial de la gran urbe.

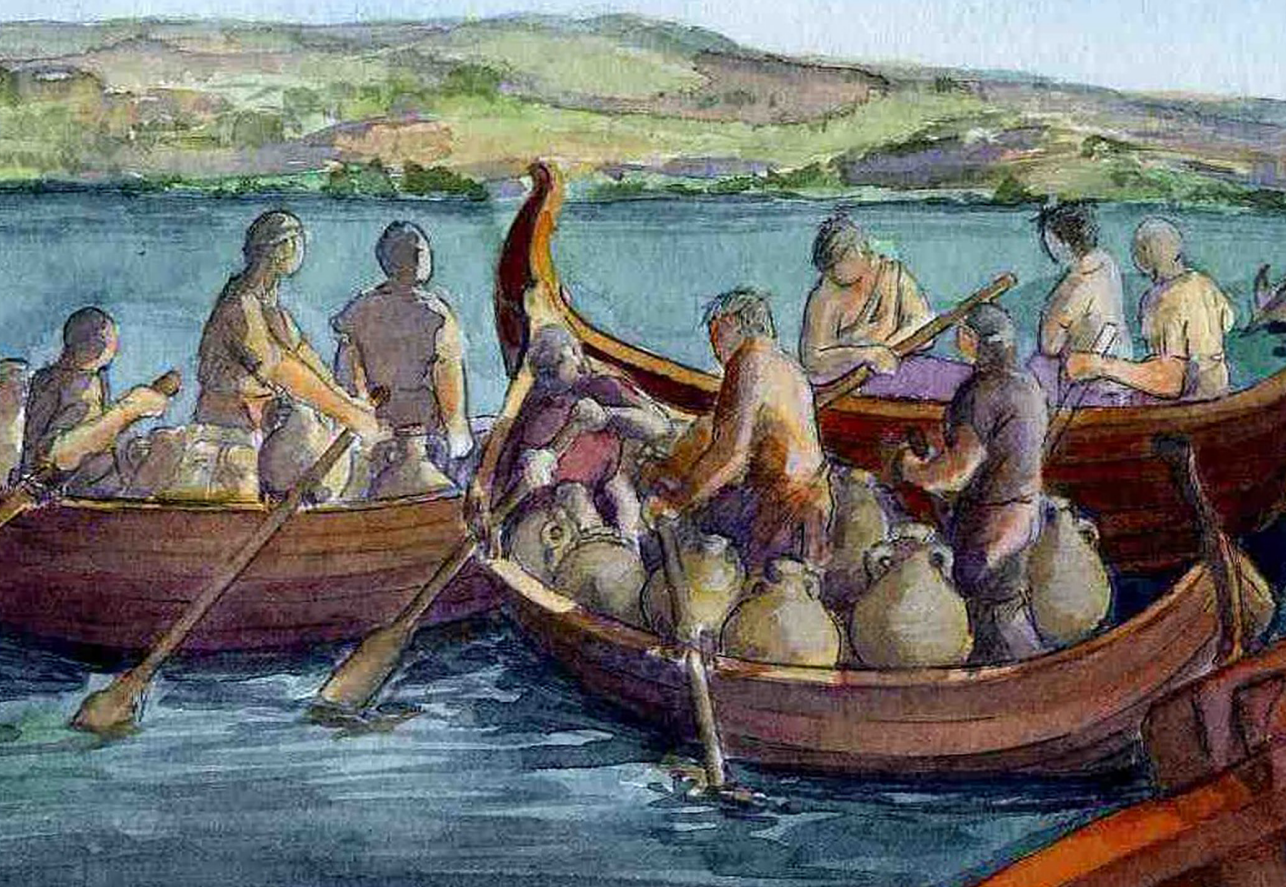
Una vez trasvasado el aceite, las ánforas eran desechadas en un vertedero que se convirtió en una colina artificial de gran tamaño llamada Monte Testaccio -el monte de las cerámicas-, de 1.500 m de perímetro y 50 m de altura formada casi exclusivamente por ánforas de aceite bético ¡más de 1.700 millones de litros!

Sin embargo, no siempre se destruían. A veces también se reutilizaban y podían terminar formando parte de tuberías de alcantarillados, cubiertas de tumbas, muros, etc.

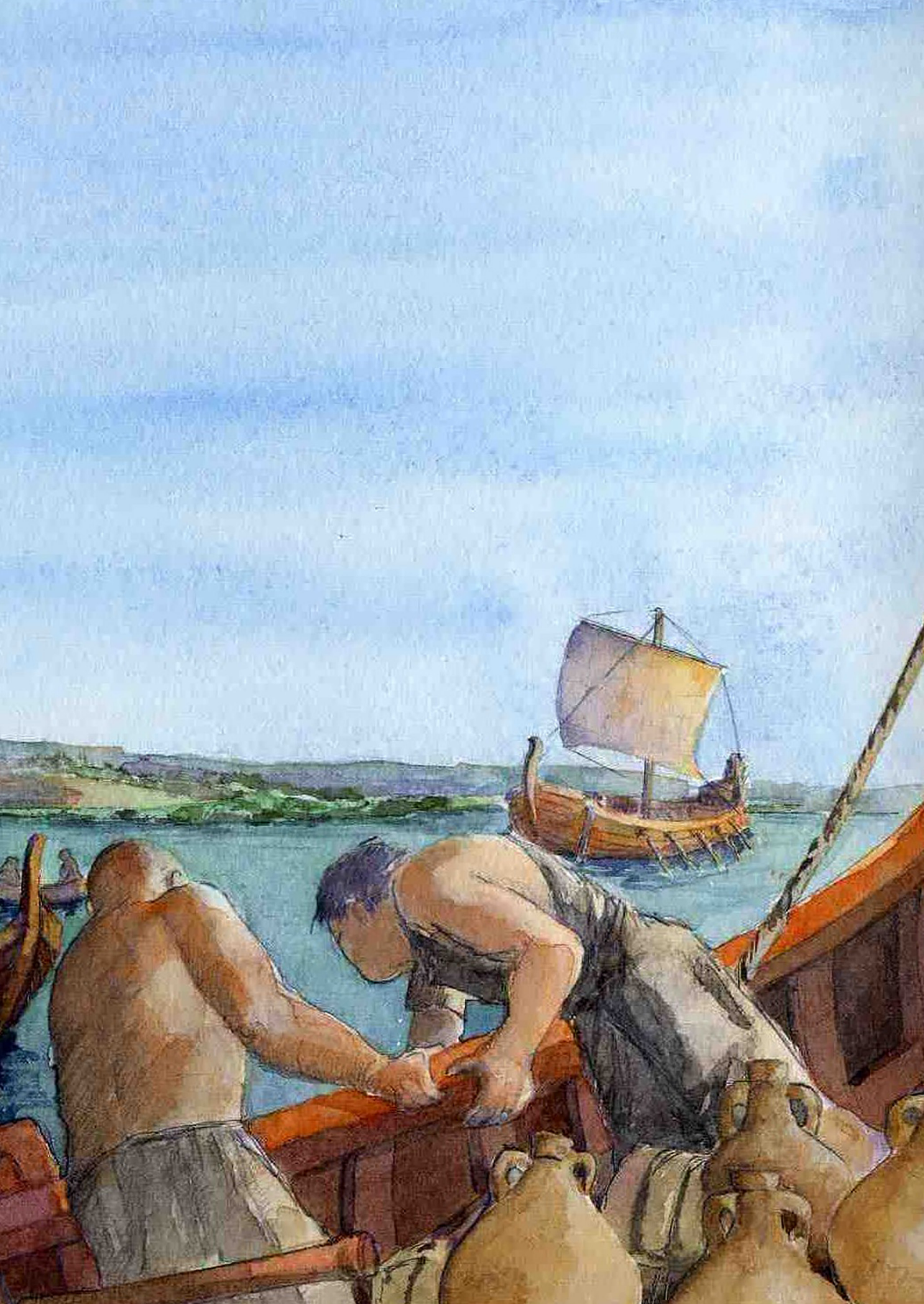
La importancia de este basurero radica en la cantidad de información que aún conservan estos recipientes a través de sus formas, pastas, sellos, *tituli picti*, etc., que nos acercan a las personas vinculadas al comercio del aceite, al producto, a la procedencia e, incluso, al complejo sistema fiscal y aduanero de la época.

Se estima que en tres siglos, unos 25 millones de ánforas de aceite de oliva andaluz transitaron nuestros ríos rumbo al Mediterráneo. Una cantidad desmesurada que refleja la importancia de la Bética como la principal productora de aceite.

Este comercio iba de la mano de las salazones de pescado, que también contaban en esta provincia romana con un importante foco de producción.













## El comercio en el *Mare Nostrum*

Roma se convirtió en la potencia dominante del Mediterráneo, al que llamaron *Mare Nostrum*. Este extenso Imperio necesitaba de un gran esfuerzo para abastecer la despensa de su alta población y de su ejército. Sólo la ciudad de Roma llegó a contar con un millón de habitantes.

Mercancías de todo tipo circulaban por el Mediterráneo, dando prioridad a la exportación de alimentos básicos, como el cereal, el aceite y el vino, desde las provincias romanas hacia la capital del Imperio.

El uso de la moneda y del latín como lengua común contribuyó a que fuese más fácil comerciar entre territorios tan alejados entre sí. Así, se consolidó una amplia red de rutas comerciales de las que es posible calcular su duración. Según Plinio, la travesía de un navío desde las Columnas del Estrecho hasta *Ostia* duraba unos siete días.

Pero no siempre se daban las condiciones propicias para una navegación óptima. De noviembre a marzo estaba cerrada la temporada por mal tiempo, abriéndose en primavera y verano para aprovechar los suaves vientos.

Las técnicas de navegación en principio eran básicas: no perder de vista la costa y usar la suelta de pájaros, que consistía en seguir su vuelo ya que las aves, por instinto, se dirigen a la tierra más cercana. Poco a poco, los navegantes fueron introduciendo algunos conocimientos de astronomía heredados de los fenicios y griegos, lo que les permitió poder alejarse de la costa, trazando rutas más rápidas y seguras.



## No todos llegaron a puerto... los pecios

La información conservada en los pecios o barcos hundidos aportan datos sobre vías comerciales marítimas, fluviales y terrestres, cronologías, centros de producción, así como sobre los protagonistas de los intercambios.

Pero si bien los romanos se convirtieron en los grandes dominadores del comercio marítimo y navegaron hasta tierras remotas, eran muchos los riesgos a los que estaban sometidos y que provocaron, en numerosas ocasiones, la pérdida de los barcos junto con su carga. Como principales causas de los naufragios destacan los temporales, los ataques piratas, fallos en la construcción de las naves, las vías de agua provocadas por bajos rocosos, los desplazamientos de carga, etc.

Estos naufragios permiten investigar el viaje del aceite: qué ruta siguieron, cómo era la vida a bordo, etc. En definitiva, descubrir la historia comercial de la Bética en su expansión por el Mediterráneo.

### Un pecio con Dressel 20 en La Caleta

**Localización:**

La Albuja (La Caleta, Cádiz)

**Profundidad:**

Entre 6 y 11 metros

**Cargamento:**

Ánforas de aceite de oliva procedentes del Valle del Guadalquivir

**Sello en el asa del ánfora:**

QMS, procedente del alfar "La Catria hispalis" de Lora del Río (Sevilla), uno de los mayores centros de producción conocido en la Bética

**Posible ruta:**

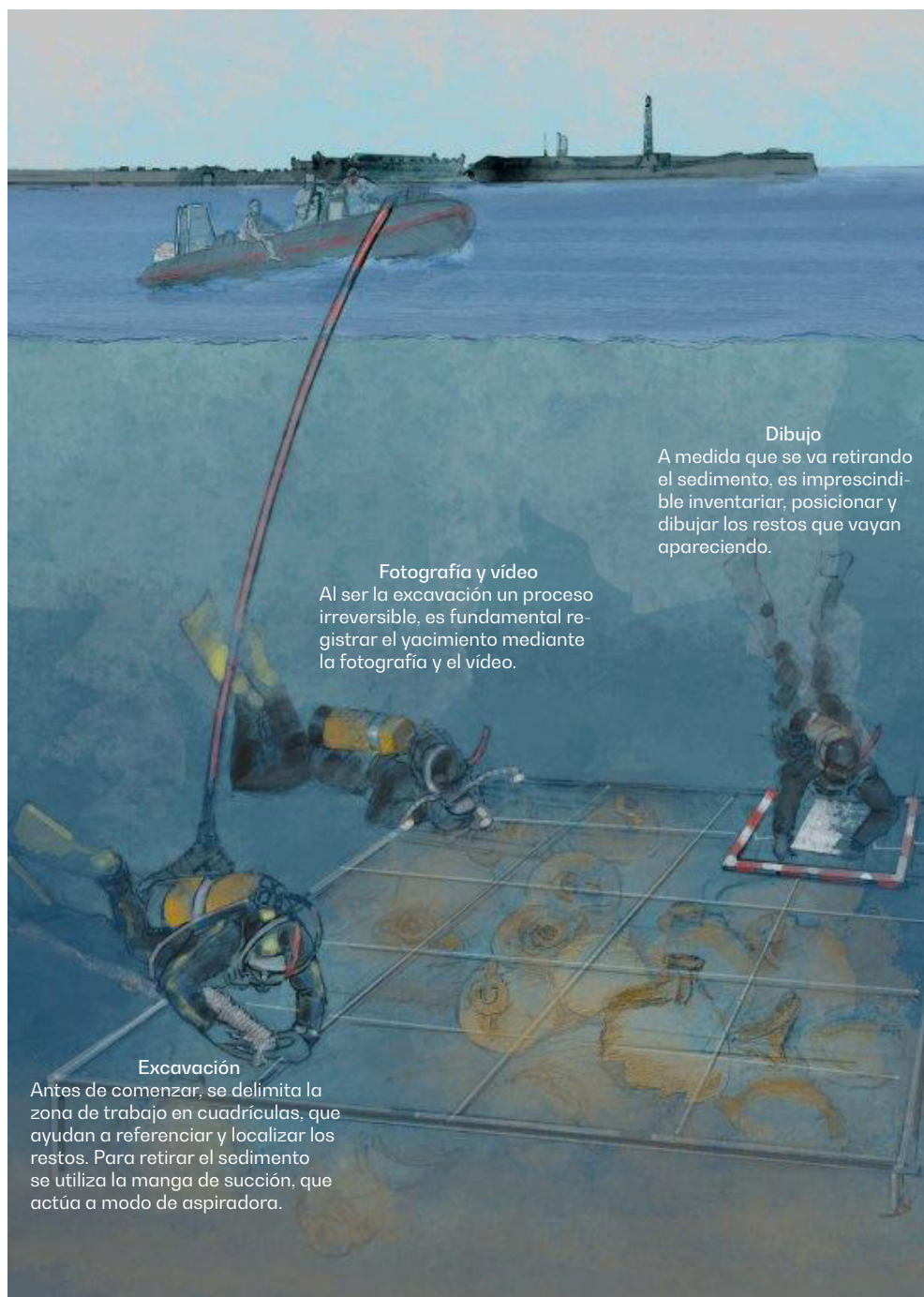
El barco haría escala en la ciudad de *Gades* con destino a Roma

**Época:**

Altoimperial



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



### Dibujo

A medida que se va retirando el sedimento, es imprescindible inventariar, posicionar y dibujar los restos que vayan apareciendo.

### Fotografía y vídeo

Al ser la excavación un proceso irreversible, es fundamental registrar el yacimiento mediante la fotografía y el vídeo.

### Excavación

Antes de comenzar, se delimita la zona de trabajo en cuadrículas, que ayudan a referenciar y localizar los restos. Para retirar el sedimento se utiliza la manga de succión, que actúa a modo de aspiradora.