

El olivo y la producción de aceite en las *Uillae* de la Bética

ALEJANDRO FORNELL MUÑOZ

Universidad de Jaén / Área de Historia Antigua.

Departamento de Territorio y Patrimonio Histórico. Humanismo y olivo
(Historia, Arte y Literatura)

RESUMEN

Con este trabajo se pretende ofrecer un panorama general de la historia del olivo y la producción de aceite en el sur de la Península Ibérica durante la Antigüedad, poniendo especial énfasis en el periodo de dominio romano, en la Bética y en los territorios del Alto Guadalquivir, que comprenden la actual provincia de Jaén. Para ello contaremos con la ayuda inestimable de los textos antiguos, especialmente los tratados de los Agrónomos latinos, y de la arqueología, que da testimonio de la producción de aceite en las *uillae* y núcleos urbanos excavados hasta el momento en Andalucía.

ABSTRACT

This work tries to offer a general panorama of the history of the olive tree and the oil production in the south of the Iberian Peninsula during the Antiquity, putting special emphasis in the period of Roman domination, in the Bética and the territories of the Alto Guadalquivir, including the present province of Jaén. For it we will count on the inestimable aid of old texts, specially the treaties of the latin Agonomists, and of archaeology, that gives testimony of the oil production in *uillae* and excavated urban center until the moment till now Andalusia.

EL USO DEL OLIVO Y EL ACEITE EN LA ANTIGÜEDAD

El olivo y sus productos –madera, aceitunas y, sobre todo, aceite–, han acompañado desde la Antigüedad la vida de los pueblos mediterráneos en los ámbitos religioso, económico, social, político y cultural. Esto explica su presencia en los textos antiguos, desde las tablillas de arcilla minoicas¹ y los libros sagrados (Biblia, Talmud y Torah), hasta la literatura grecolatina.

¹ Las tablillas minoicas, datadas en el 2.500 a.C., constituyen los primeros documentos escritos sobre el aceite de oliva, así como el mayor testimonio arqueológico de la importancia del mismo para la economía cretense.

El olivo es el árbol sagrado. Esto resulta evidente en la tradición judaica y cristiana, donde aparece siempre como un don privilegiado de Yawhé, equilibrio entre él y el hombre². También en el mundo grecorromano la madera de olivo se viste de un poder sagrado y taumatúrgico. Así, por ejemplo, las ramas de olivo son el símbolo del dios de la medicina, Esculapio, y sus sacerdotes; mientras que en la Odisea (9, 319), se relata como héroes y guerreros construían armas y utensilios en madera de olivo para obtener la eficacia desprendida de su carácter sacro.

Pero el hombre no sólo se ha valido de la madera del olivo (como material de construcción y combustible); posiblemente, desde el Epipaleolítico (10.000 a.C. aprox.), las comunidades nómadas de cazadores-recolectores que poblaban la cuenca mediterránea, aprovecharon el fruto del acebuche u olivo silvestre (*Olea oleaster*) como alimento³.

Del empleo de las aceitunas como comestible, también se hacen eco los literatos griegos y, sobre todo, latinos: aparte de Ovidio (*Metamorfosis*, VII), que la llevó a tiempos mitológicos, un ejemplo claro lo constituye Marcial (*Epiq.* XIII, 36), que potencia su consumo⁴.

Existe un uso más prosaico, interesante y menos conocido de la aceituna documentado en la literatura rabínica de los períodos helenístico y romano: servir como una de las unidades volumétricas más utilizadas del sistema de pesos (*Mishnah, Kelim*, 17, 8)⁵.

En cuanto al jugo obtenido de la aceituna, esto es, el aceite, en el mundo antiguo, es muy posible que la cantidad consumida anualmente por habitante, independientemente de su condición socioeconómica, fuera

² Para los judíos simboliza un don de Dios al hombre, vínculo de comunicación entre ambos, símbolo de riqueza y fertilidad. Quizás por ello la madera de olivo es utilizada por el rey Salomón en la construcción de la parte más sagrada del templo de Jerusalén (Cr. II, 2, 10-15; Ez. 41, 17-27); para los cristianos, el olivo encarna la vida en Dios, la vida eterna.

³ En tiempos prehistóricos, los frutos secos tenían gran importancia por su valor nutritivo, fácil conservación y transporte. Así pues, no parece descabellado que el hombre primitivo comiera aceitunas directamente o, previa una elaboración rudimentaria, en salmuera.

⁴ «Estas aceitunas que te llegan, escapando de las almazaras del Piceno, lo mismo empiezan un banquete que lo acaban».

⁵ Las fuentes rabínicas, al analizar el volumen de comida que puede ser tragado, afirman que nunca es mayor que una cáscara de huevo o dos aceitunas. Esto significa que una aceituna equivale a media cáscara de huevo, resultando su tamaño varias veces mayor que el actual, discrepancia que algunos autores explican con la mayor dimensión de las aceitunas en el mundo antiguo.

mayor que hoy día, pues su abanico de usos era mucho más amplio que en la actualidad.

Parte importante de su consumo se destinaba a la comida. Sabemos que en la tradición judaica sirve para aliño y elaboración de platos (*Lv.* 2, 4; 5, 14–15) o para añadir cuerpo a las bebidas⁶. También en la literatura clásica, el empleo del aceite como alimento está documentado en variadas fuentes como aliño para comida cruda o alimentos cocidos y para frituras⁷. Seguramente, la comida preparada y conservada con aceite es la más característica de los pueblos mediterráneos, caracterizando un patrimonio gastronómico que arraiga en el *aconito* griego o *ientaculum* romano (tostadas con aceite, vino y ajo).

Es interesante señalar que, en Anatolia y Mesopotamia, el lugar de donde es originario el olivo, la cualidad más importante que se asocia al aceite es su capacidad para iluminar, pues el análisis etimológico de la raíz semita *zt* o *zai* –usada simultáneamente para definir aceite de oliva e iluminación– demuestra que «luz» es su primera acepción y formulación semántica (BONAZZI, 1999: 30–31).

El hombre antiguo siente que el fruto del olivo lo beneficia con la luz, su don más puro, que se manifiesta como el lazo más fuerte y privilegiado de la generosidad de Dios. Por este motivo, el aceite y su luz se convierten en la ofrenda de agradecimiento más natural, siendo destinado, en el mundo hebraico, cristiano y grecorromano, al alumbramiento sagrado⁸ y debió de ser importante las cantidades utilizadas para iluminar el interior de los templos. Este uso sagrado del aceite es acompañado por otros más comunes, como el alumbramiento de hogares y lugares de trabajo⁹ (BONAZZI, 1999: 54–56).

Otro de sus usos y aplicaciones es el empleo del aceite solo o como base para la preparación de perfumes, bálsamos y ungüentos, consumidos tanto en la vida cotidiana como en ámbitos sacros, sirviendo al mismo tiempo para la higiene y la purificación espiritual.

⁶ Como el khilmi, alontit o el vino anigron (*Mishnah shabat*, 14, 2; *Tosefta shabat*, 15, 17 y *Mishnah beharot*, 33, 72, respectivamente).

⁷ Aristóteles, *Las aves*, vv. 532–534; *Ateneo* I, 6a y 7c; II, 64e y 65c; *Horacio*, *Sátiras*, II, iii, vv. 124–126; iv, vv. 48–50; *Juvenal*, V, vv. 85–91.

⁸ Para judíos y cristianos, la luz de lámparas alimentadas con aceite de oliva revelan la presencia divina. El griego Homero exaltaba la luz de las lámparas de aceite, porque de su fulgor emana una vibración sagrada y propiciaba buenos augurios.

⁹ *Virgilio*, *Geórgicas*, I, 3.

Efectivamente, en el mundo antiguo, el aceite de oliva se utiliza puro o perfumado para el ungimiento cotidiano de todo el cuerpo, necesario para mantener elástica la piel, impermeabilizando los poros contra impurezas, polvo y arena en los climas áridos. Es de sobra conocido que, en el mundo grecorromano, el aceite era utilizado en los gimnasios o en las termas públicas, donde los individuos eran friccionados y masajeados, y donde el aceite se aplicaba antes y después del baño, ya que tenía la función de jabón detergente, enriqueciéndolo con perfumes de hierbas y flores. Además, los perfumes oleosos constituían el medio más indicado y prestigioso para la purificación¹⁰ y para exteriorizar un alto *estatus* socioeconómico¹¹.

En Mesopotamia, el halo de privilegio que emana del olivo aparece particularmente exaltado por el trato peculiar que recibe. Aquí el aceite de oliva desempeña los roles más nobles: ofrenda sagrada en los templos, alimento de lujo de los más ricos, combustible de lámparas con significado sacro y unción y aseo de reyes y personajes acaudalados, que la vertían sobre barba y cabeza, bañaban sus pies o recibían masajes corporales con ella, siendo esta su función más propia. Esto explica que en Mesopotamia el aceite no fuera utilizado para usos menospreciados, como el tratamiento de tejidos, pieles, maderas o herramientas, prácticas usuales en Siria y Palestina.

Finalmente, el empleo medicinal es uno de los atributos del aceite más ensalzados, como podemos comprobar en la literatura clásica, donde abundan las citas que refieren al aceite como el remedio omnitumático por excelencia. En la medicina antigua, el aceite de oliva es considerado como un elemento de curación muy importante, aplicado solo o como base para el suministro de otros medicamentos utilizados para sanar a hombres y animales¹².

Muchos otros empleos prácticos se atribuyen a los subproductos derivados de la extracción de aceite, que podían ser aprovechados como

¹⁰ Desempeña un papel imprescindible en los ritos de purificación (del espíritu) y en los embalsamamientos, sobre todo en el Próximo Oriente.

¹¹ De los usos del aceite, da la impresión de que el más prestigiado como elemento literario entre los autores clásicos es el de ingrediente de perfumes.

¹² Según Hipócrates, hojas y flores de olivo, así como el aceite y las aceitunas se utilizan para paliar dolores musculares, úlcera, cólera y apendicitis. Por su parte, Plinio «El Viejo», considera que las hojas trituradas y mezcladas con vino, aceite de oliva y agua de lluvia son eficaces como astringentes, depurativos o como remedios contra la jaqueca y la úlcera, mientras que, mezcladas con miel, son utilizadas para sanar heridas, inflamaciones y pústulas en los ojos.

fijador y base de pintura y como impermeabilizantes aplicados en las viviendas; también, el residuo de la pasta de aceitunas prensada, sirve de base para la preparación de un pienso para el ganado, de abono natural y excelente combustible.

En definitiva, gracias a todas sus cualidades, eran muchos los usos que se le daba al aceite en la Antigüedad. Esto explica su elevada demanda y su alto precio, que la convirtieron en moneda fuerte y género de canje en los intercambios comerciales¹³.

EL OLIVO DESDE SU ORIGEN HASTA LA INTRODUCCIÓN EN LA PENÍNSULA IBÉRICA

La mayoría de los historiadores defienden que el olivo es originario del Creciente Fértil, esto es, el arco formado por los territorios de la costa sirio-palestina y sur de Anatolia, lugar desde el cual se expandió al resto de la cuenca mediterránea.

Resulta difícil identificar con exactitud el momento del descubrimiento del cultivo olivarero (olivicultura) y de la extracción del aceite de oliva (elaiotecnia); sólo parece plausible admitir que los primeros rudimentos de la elaiotecnia precedieron a la olivicultura, pues constaba de procesos aplicados a aceitunas silvestres.

La actividad oleícola parece intensificarse en los primeros núcleos protourbanos que surgen en el Próximo Oriente entre el IX y VIII milenio a.C. Poco más tarde, entre el VI y el II milenio a.C., se domestica el olivo silvestre, comenzándose a desarrollar la olivicultura y la elaiotecnia, y propagándose desde su zona de origen a Egipto y Creta.

Según estudios palinológicos, a partir del s. XVI a.C. se detecta un espectacular incremento en la concentración de polen de olivo en la Grecia peninsular e insular, donde ya era conocido aunque no cultivado sistemáticamente. Es posible conjeturar que, debido al intenso comercio que practicaban los fenicios con las islas, fueran éstos los primeros en difundir en ellas el olivo cultivado, mientras que al continente pudo llegar importado por parte de mercaderes griegos que vivían en el delta del Nilo.

¹³ En Egipto y Mesopotamia, donde el aceite es codiciado por su escasez, se utiliza como moneda para recaudar impuestos o pagar sueldos; en el mundo helenístico, el aceite desempeñaba la función de moneda sagrada, pues formaba parte del premio de los atletas vencedores de los juegos, las ceremonias sociales y religiosas más intensas y significativas de toda su historia.

La propagación del olivo domesticado por el Mediterráneo occidental está claramente vinculada al fenómeno colonizador griego y fenicio. Concretamente, tal y como demuestran los estudios antrológicos, estos últimos fueron los que lo introdujeron en el norte de África y en la Península Ibérica, entre los ss. IX y VI a.C., si bien, aquí, ya se conocía la existencia del olivo desde tiempos prehistóricos.

Son varias las colonias que los fenicios fundaron en el sur de Iberia que conocemos: *Gadir* (Cádiz), *Malaka* (Málaga), *Sex* (Almuñécar, Granada), *Sel* (Salobreña, Granada), *Abdera* (Adra, Almería) y *Baria* (Villaricos, Almería), pero faltan investigaciones que nos proporcionen datos para reconstruir la producción agrícola en estas ciudades, y tampoco tenemos mucha información sobre la existencia de asentamientos rurales vinculados a ellas. Lo único que podemos conjeturar, gracias a recientes trabajos realizados en Ibiza (la antigua *Eubussus*), es que debieron existir granjas en el espacio rural colonizado con una extensión de entre 100 y 150 Ha. dedicadas al cultivo del cereal y el olivo, pues en ellas se encuentran almazaras y los análisis antrológicos muestran la existencia de *olea* (J. L. LÓPEZ, 1996: 46–47).

De todas formas, parece ser que la olivicultura no fue particularmente impulsada durante el período fenicio-púnico, y tendremos que esperar al dominio romano para asistir a un gran desarrollo de la olivicultura y la elaiotecnia.

LA PRODUCCIÓN DE ACEITE EN LA BÉTICA EN ÉPOCA ROMANA

Las propias pautas de organización y las nuevas necesidades económicas que conlleva la presencia romana en la Península Ibérica, conducirá a la implantación de la *ciuitas* romana que tendrá como consecuencia más inmediata la asignación de tierras entre los ciudadanos, la creación de un nuevo paisaje agrario y la introducción del sistema de explotación romano de la *uilla*.

La implantación y consolidación del sistema de producción de la *uilla* va a suponer la crisis del tradicional modelo del pequeño campesino, caracterizado por constituir una unidad de producción de pequeña escala que se confunde con la propia organización familiar, que proporciona la mano de obra, utiliza una técnica tradicional y trabaja para su autoconsumo. Al contrario, la *uilla* orienta su producción a la semiespecialización, en el sentido de generar lo necesario para la autorreproducción y, al mismo tiempo, selecciona determinados cultivos cuya producción se destina al

mercado, favoreciendo el desarrollo de una agricultura donde domina la rentabilidad. Semejante explotación supera los límites de la mano de obra doméstica y exige una fuerza de trabajo mucho mayor: numerosos esclavos, con carácter permanente, y algunos trabajadores libres temporales.

Las *uillae* desarrollan una producción mixta agrícola-ganadera que cubría sus necesidades y permitía el abastecimiento de la ciudad en cuyo territorio se ubican. No obstante, en aquellas localizadas en lugares especialmente dotados por su fertilidad y buenas comunicaciones, se produce una semiespecialización en determinados cultivos como cereales, vid y olivo, aquéllos que conforman la famosa tríada mediterránea.

Las fuentes literarias antiguas que hablan sobre la Bética se ocupan en cierta medida del olivo, aunque lo hacen mucho menos que los otros dos cultivos que componen la tríada. Los agrónomos latinos (autores de tratados de agricultura como Catón, Varrón y Columela), al hablar del olivo en sus escritos le dedican poca atención. Pese a la importancia del aceite, lo único que sabemos del árbol que la produce procede de algunas alusiones de estos autores referidas a la elección de suelos más apropiados para el cultivo (Catón, *De agri cultura*, VI, 2; Varrón, *Rerum Rusticarum*, 24, 1–2; Columela, *De re rustica*, 5, 8,5), a cómo debe plantarse (Col., 5, 9, 6 y *De Arboribus*, 17, 3), qué tipo de explotación conviene (Cat., X; Col., V, 8, 7 y 9, 13), qué cuidados o labores se le practican (Cat. 44; Varr. I, 55, 7; Col., 5, 9, 12–13 y 15) y cuándo y cómo se recolecta la aceituna (Varr. I, 55, 1–3).

Más valiosa es la información que nos aportan los agrónomos con respecto al lugar donde tiene lugar la producción del aceite: la *uilla*, pues en sus meticulosos preceptos, dirigidos a los propietarios itálicos interesados en las inversiones agrarias, nos aportan los datos necesarios para su definición arquitectónica, confirmada por los hallazgos arqueológicos.

La *uilla*, un conjunto formado por la casa y el fundo que es objeto de explotación desde ella, en su definición más canónica (Col. 1, 6), está formada por: *pars dominica* o *urbana*, *pars rustica* y *frumentaria*. La primera constituye la parte noble, el lugar de residencia del *dominus* o propietario de la finca, su familia y los huéspedes, que reproduce el esquema de la *domus* urbana; la *pars rustica* es el lugar de residencia de la mano de obra esclava y el personal vinculado a la gestión de la explotación, donde se estabulan los animales y donde se guardan los instrumentos empleados en las labores agrícolas; finalmente, la *pars frumentaria* es el espacio donde tienen lugar las actividades de elaboración, conservación y almacenaje de la producción agrícola. En consecuencia, esta parte de la *uilla* es donde

se localizan las instalaciones y dispositivos necesarios para la fabricación del aceite, esto es: donde se recibe la oliva recogida (*tabulatum*), se muele (*trapetum*, *mola suspensa* y *mola learia*)¹⁴, se prensa hasta obtener el aceite (*torcularium*)¹⁵ (Figs.1 y 2), se decanta (en *dolia* alineados en tres filas) y se conserva envasada en ánforas (*cella olearia*)¹⁶.

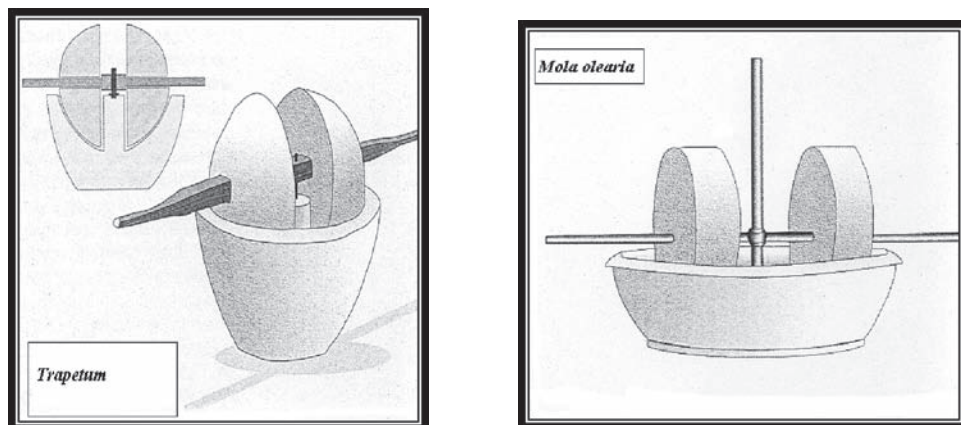


Fig. 1. *Trapetum* y *mola olearia* romana para molturar aceituna (P. Sáez, 1996).

Si la difusión de estas unidades de explotación agropecuaria conocidas como *uillae*, está vinculado al fenómeno de urbanización, como mencionamos al inicio de este apartado, las primeras de *Hispania* debieron establecerse en época republicana en las zonas que más tempranamente se incorporaron a la órbita romana: esto es, el noreste peninsular, el valle del Ebro, y como no, el valle del Guadalquivir y la costa mediterránea.

¹⁴ El sistema de mayor implantación en las explotaciones de mayor productividad está constituido por la molturación en dos tipos de molinos: el *trapetum* (Cat., 20–22) y el *mola suspensa* (Col. 2, 10, 35), probablemente de mayor difusión. El tercer tipo, la *mola olearia*, comienza a utilizarse en una época que no podemos precisar. A estos tres sistemas y dispositivos de molturación de las aceitunas que conocemos en la Bética, se añade un cuarto, más elemental, conocido como *canalis et solea* (Columela, 5, 8, 5). Su utilización en Hispania se ha relacionado con la existencia en determinadas *uillae* de depósitos aislados sin conexión específica con el posterior prensado. La simplicidad del proceso implica límites evidentes en la producción, por lo que su empleo debe vincularse con explotaciones agrarias de escasa relevancia y carácter autárquico.

¹⁵ En la extracción del aceite se utilizan dos tipos de prensas o *torcularii*. La menos compleja es la de palanca simple (Cat., 18), mientras que la prensa de tornillo (Plinio, *Naturalis Historia*, 18, 317) resulta algo más perfeccionada.

¹⁶ Catón, III, 2; Columela, I, 6, 9.

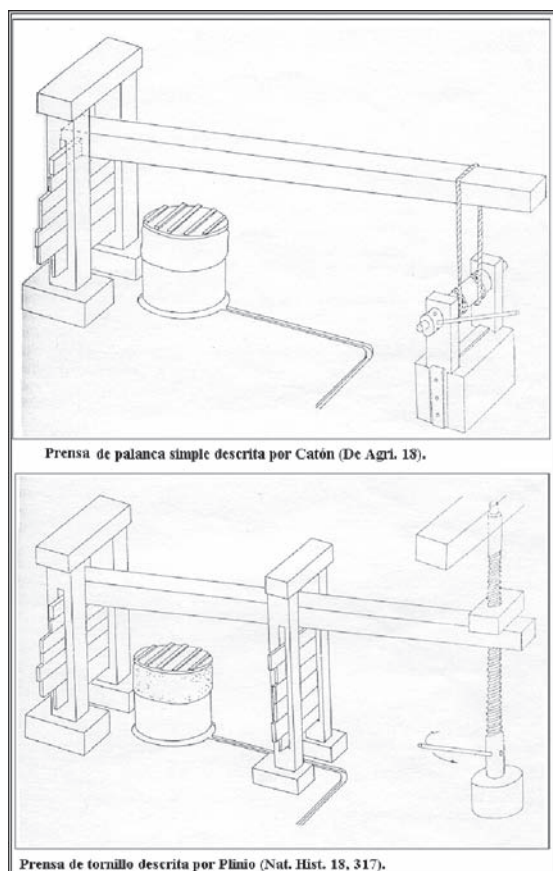


Fig. 2. Diferentes tipos de torcularii o prensas de aceite (C. González Roman, 2002)

tramos para definirlos y adscribirlos cronológicamente.

Por otra parte, es interesante señalar que las actividades arqueológicas orientadas a la detección y análisis de *uillae* no se han efectuado por igual en todas las provincias andaluzas. Así, por ejemplo, el valle del Guadalquivir se ha convertido en el escenario tradicional de los trabajos de investigación desde G. Bonsor a M. Ponsich, mientras que en otros territorios, como Huelva y Almería, el panorama es radicalmente opuesto, pues sólo se han desarrollado trabajos de excavación en apenas una decena de ellas.

Pese a todo, podemos decir que en Jaén, Córdoba, Sevilla, Cádiz, Málaga y Granada, esto es el valle del Guadalquivir, las hoyas del interior y la costa mediterránea, se constatan yacimientos rurales fechados en el s.

La constatación arqueológica de *uillae* en los dos últimos espacios mencionados, que constituyen los territorios objeto de nuestro análisis, presenta varias dificultades. La mayor parte de los trabajos realizados consisten en prospecciones superficiales, cuyos resultados sólo permiten constatar restos visibles conservados en superficie, siendo provisionales las conclusiones que se puedan extraer. Para elevar estos datos a la categoría de definitivos, son necesarias excavaciones, pero éstas únicamente se realizan en circunstancias excepciones, y muchas veces, resulta ser parcial.

Las consecuencias derivadas de esta falta de excavaciones son varias: la imposibilidad de obtener una visión más completa de los yacimientos, y, sobre todo, las dificultades que encontramos para definirlos y adscribirlos cronológicamente.

I a.C., en función de la cerámica hallada, que parecen responder a *uillae*¹⁷ (M. PONSICH, 1974, 1979, 1987 y 1997; J.G. GORGES, 1979; A. CARANDINI, 1989: 101–118.).

No obstante, será durante los gobiernos de Augusto y Vespasiano, en evidente relación con la intensificación del proceso de urbanización, cuando asistimos a la difusión progresiva de las *uillae* en la región andaluza, si bien éstas no acabarán de tomar definitivamente posesión de la Bética hasta la segunda mitad del s. I d. C.¹⁸. (J.G. GORGES, 1979: 29).

La fabricación del aceite, aportación de los colonos fenicios, estaba llamada a cumplir un trascendental papel en el futuro económico peninsular. De todas las regiones de *Hispania*, la Bética fue, sin lugar a dudas, la de mayor prestigio por lo favorable del terreno para el cultivo olivarero, por las bases ya existentes en la zona y por la calidad de su aceite.

Sin embargo, en el s. I a.C., pese a la antigüedad y arraigo de su olivar, *Hispania*, y concretamente la Bética, hubo de importar aceite italiano para satisfacer las necesidades del consumo de su población y de los ejércitos de ocupación, pues entonces, las provincias eran incapaces de competir con la metrópoli y resistirse a las importaciones de productos con los que eran inundadas (manufacturas, vino y aceite) (G. CHIC, 1977: 11).

Pero las circunstancias debieron variar pronto. Independientemente de que ya existiese su cultivo, la expansión del olivar en el sur hispano debió operarse a partir de la colonización agraria de César y Augusto, pues ya en el s. I d.C., cuando empiezan a encontrarse restos de Dressel 20 (el contenedor de aceite por excelencia) por distintos puntos del Imperio¹⁹ (Fig. 3), podemos decir que el aceite bético hizo su aparición con fuerza progresiva no sólo en los mercados de las provincias occidentales, sino también en la península Itálica (J.M. BLÁZQUEZ, 1980: 25).

¹⁷ Ejemplos claros de los dos últimos espacios son: Finca de Santo Domingo y Vega Elvira, en Cádiz, La Fuente del Sol y Finca de la Cizaña, en Málaga, y Loma Ceres, en Granada.

¹⁸ La arqueología nos demuestra que 16 de las 32 documentadas en Málaga, 10 de las 18 halladas en Cádiz, 9 de las 18 granadinas y 8 de las 9 constatadas en Almería datan de este siglo. Esto es, la mitad o más de la mitad, según el caso.

¹⁹ En la Galia, Britania, Norte de África y la propia Italia, donde han sido localizadas en Pompeya y el Monte Testaccio de Roma, colina junto al Tíber formada por la acumulación de envases durante los reinados de Augusto y Galieno. El volumen de este depósito arroja una cifra de 53.359.800 ánforas importadas, de las cuales pueden considerarse olearias béticas entre el 80 y el 85%.

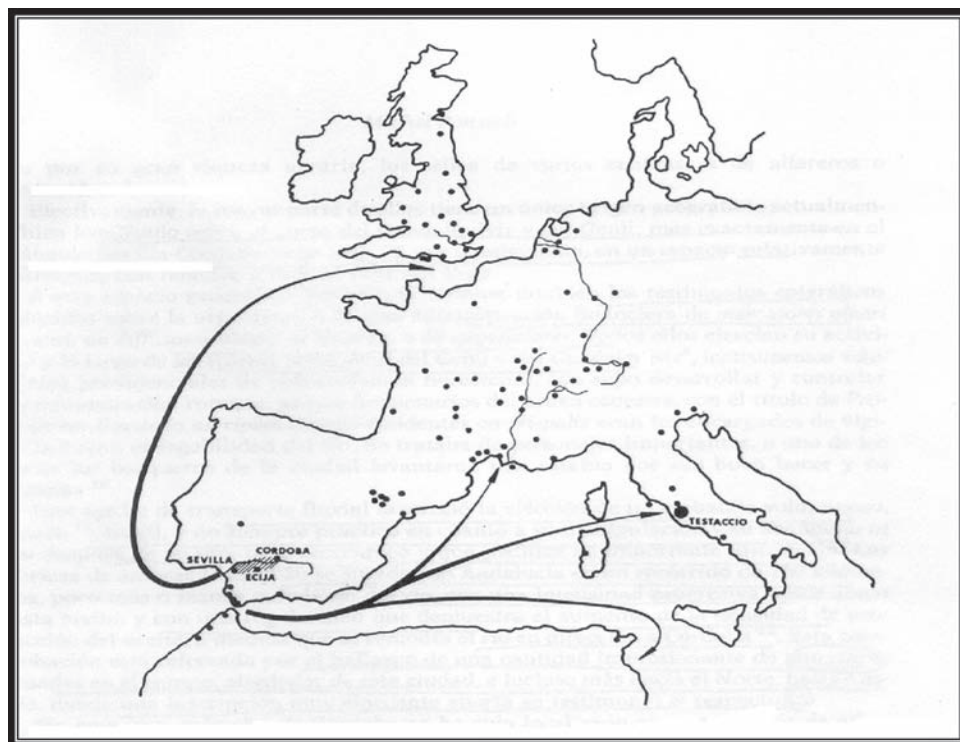


Fig. 3. Expansión comercial del aceite de oliva bético por Occidente, según el trayecto recorrido por los envíos de ánforas Dressel 20. (M. Ponsich, 1974).

El despegue definitivo y la conversión del aceite procedente de la Bética en el producto agrícola hispano por excelencia²⁰, está claramente relacionado con los problemas de abastecimiento alimentario generados en el Estado romano.

El abastecimiento de la ciudad de Roma, habitada por numerosos individuos inactivos durante buena parte del año y con una baja capacidad adquisitiva, y el mantenimiento del ejército, sobre el que descansaba el poder del emperador y a cuyas necesidades había que atender sin recurrir a las requisas o entregas obligatorias, sólo justificadas en época de guerra creará un grave problema al Estado romano. La falta de víveres en períodos de carestía o la subida de precios por la especulación, determinaron la creciente intervención de un gobierno siempre temeroso de los posibles

²⁰ De modo que incluso en las representaciones alegóricas a Hispania o a la Bética, éstas siempre aparecen asociada a una rama o corona de olivo romano (P. SÁEZ, 1997: 60 y 66).

movimientos de masas (G. CHIC, 1979: 128). Por todo ello, la oferta de alimentos a precios subvencionados, o incluso gratis, se convirtió en una práctica cada vez más frecuente.

En la política agrícola de emperadores antoninos como Trajano y Adriano, ya se revela una preocupación por el régimen de abastecimientos alimentarios que se materializó en la potenciación de la industria alimentaria, sobre todo de algunas zonas como la Bética, bien conocida por ser productora de salazones y aceite de buena calidad y en cantidad como para suponer precios no muy elevados. Así, el Estado comprará grandes cantidades de productos para la *annona* (comisaría encargada del servicio de abastecimiento y transportes del Estado), cuya institucionalización, posiblemente iniciada con Augusto, culminaría durante la dinastía antonina. La política agrícola de los emperadores antoninos supuso un apoyo a los industriales olivareros, a los que garantizaba la compra y comercialización por parte del Estado de una parte de su producción aceitera. En consecuencia, éste se convirtió en un cliente obligatorio y seguro, así como en el principal consumidor del aceite bético, si bien a costa de una mayor injerencia estatal en el proceso económico de la provincia.

Las pruebas de que esta política de incentivación de la producción debió tener un éxito real nos las proporcionan los restos de ánforas del Testaccio, los alfares béticos y, cómo no, las *uillae*, centros de fabricación del aceite.

Los materiales del Testaccio²¹, que pueden fecharse de un modo global y seguro, nos ofrecen un gran número de datos sobre comerciantes, personajes relacionados con el fisco y nombres de lugar de la Bética. Según nos informan las ánforas de este depósito, con anterioridad a la dinastía antonina, la fiscalización del aceite bético está consolidada, aunque su transporte recae en manos privadas y los controles son rudimentarios. Con la llegada al poder de los Antoninos las *recensiones* se hacen más fuertes (en las ánforas aparecen nuevos datos: ciudad de origen, peso neto, nombre del productor, fecha consular, etc.), prueba de su intervencionismo. Estos mismos materiales sitúan entre los años 140 y 160 (gobierno de Antonino Pío) el momento de máxima exportación y, por tanto, de producción del aceite bético. Precisamente en esta época operaban algunos de los *difusores olearius* que conocemos a través de la epigrafía, como los sevillanos *M. Casius Marci*, de *Oducia* (Lora del Río), *M. Iulius Hermesianus* y *D. Caecilius Onesimus*, de *Astigi* (Écija), y numerosos *mercatores* de *Hispalis* (Sevilla), *Astigi*,

²¹ Monte artificial formado por contenedores de cerámica desechados que se encuentra en Roma.

Carmo (Carmona) y *Corduba* (Córdoba)(J. GONZÁLEZ, 1983: 183–187; J.M. BLÁZQUEZ, 1983: 38–46).

Por otra parte, las prospecciones efectuadas por M. Ponsich a lo largo del Guadalquivir, revelan que la orilla izquierda del río, desde *Hispalis* hasta *Corduba*, era eminentemente agrícola y olivarera, pues es aquí donde se detecta una progresiva concentración de alfares y *uillae* con almazaras. Así pues, según el investigador francés, todo parece apuntar, como lugar de mayor producción olivarera, a un mismo espacio geográfico: el curso del Guadalquivir y el Genil, más exactamente el triangulo Sevilla–Córdoba–Ecija (Fig. 4).

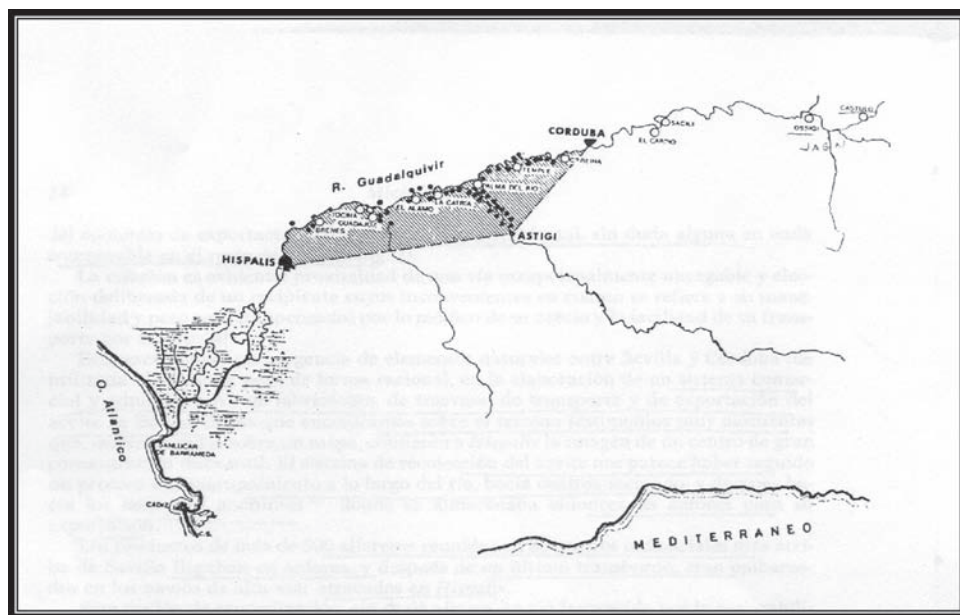


Fig. 4. Zona de producción de ánforas Dressel 20, coincidente con la navegabilidad del *Baetis*. (M. Ponsich, 1974).

Hasta los trabajos realizados por M. Ponsich, las *uillae* béticas en las que se documentaba el proceso de fabricación del aceite se reducían a los ejemplos conocidos en las tres provincias mencionadas. Pero esta circunstancia, en cierto modo obedecía al diferente nivel de investigación alcanzado en las distintas provincias andaluzas, pues las investigaciones efectuadas en los últimos años han demostrado que también en el valle del Genil y las vegas del interior se localizan *uillae*, cuyos restos indican que estuvieron dedicadas a la producción de aceite. Ejemplos notorios lo constituyen las *uillae* malagueñas de El Gallumbar (Antequera), Manguar-

ra y San José (Cartama), Las Viñas (Cuevas del Becerro, Huerta del Rincón (Torremolinos), El Secretario (Fuengirola) y (Prado del Verdún (Mollina)²² (M. ROMERO, 1990a: 446-448; 1990b:500-508; M. CARRILERO *ET ALII*, 1995: 89-108; M. L. LOZA, 1991:45-46; J.R. CARRILLO, 1995: 611-622) o las granadinas de Loma Ceres (Molvízar), Cjo. Del Canal (Albolote), Bugéjar (Puebla de Don Fadrique) e Hijár (Las Gabias) (N. MARÍN, 1988: 427-432; M. RAYA/ M. RAMOS/ I. TORO, 1990: 225-232; A. ADROHER *ET ALII*, 2001: 90-96; S. RUIZ/ J. PADIAL, 2004: 62-66).

Hasta no hace mucho tiempo se defendía que el abandono del monte Testaccio como depósito, en época de Galieno, indicaba el final de las exportaciones del aceite bético. Sin embargo, las investigaciones y trabajos efectuados en las últimas décadas demuestran que esta postura es errónea. Es cierto que se produce una disminución progresiva de los productos hispanos en Italia desde mediados del s. II d.C., pero esto no significa que el aceite bético dejara de exportarse. Al contrario, éste continuó exportándose en gran escala durante todo el Bajo Imperio, sólo que la reforma de Diocleciano cambió la dirección del comercio annonario bético, dirigiéndolo casi exclusivamente al ejército y funcionarios occidentales, pues *Hispania* se alineaba en la prefectura de las Galias, mientras que África se convertía en la abastecedora casi exclusiva de Roma, al ser incluida en la prefectura de Italia (J. REMESAL, 1991: 360-361).

EL ALTO GUADALQUIVIR

Puesto que la provincia de Jaén no existió en época romana como unidad administrativa, hemos decidido utilizar el término geográfico Alto Guadalquivir para hacer referencia a los actuales territorios jiennenses en época romana, que entonces estaban repartidos entre la Bética (en su mayoría) y la Tarraconense (los territorios más orientales, como el distrito minero de *Castulo*).

Muchos, condicionados por el paisaje agrario actual de Jaén, basado en el monocultivo olivarero, podrían hacerse la imagen tópica de que en la Antigüedad estos territorios constituían un extenso y plateado olivar sin límites, asiento de numerosas *uillae* destinadas a la exclusiva producción de aceite.

En realidad, ofrecer un panorama general que nos aproxime a la situación del olivar y la producción aceitera jiennense en época romana, es

²² En este caso no se tiene total seguridad sobre si el uso de las piletas está en relación con el aceite y/o vino.

difícil en función de los pocos datos disponibles, pero ya adelantamos, no se parece mucho a la presente.

El principal problema al que nos enfrentamos en el intento de reconstrucción del paisaje agrario jiennense en época romana es que el número de campañas arqueológicas sistemáticas efectuadas sobre el terreno son muy pocas en relación con las necesidades de investigación. Excepcionalmente la continuidad de trabajos efectuados por C. Choclán y M. Castro en la campiña, que es la comarca mejor conocida, las demás han sido objeto, en el mejor de los casos, de prospecciones superficiales que se saldan con la localización de muchos yacimientos calificados, sobre esta incierta base, como *uillae* sin más²³.

En realidad, son pocos los yacimientos que podemos constatar como *uillae*, y menos aún las *uillae* de posible vocación agrícola. De estas últimas, los ejemplos más notorios conocidos hasta el momento se reducen a cinco: El Cortijo del Fundo de las Caserías de San Isidro (Alcalá la Real), Fuente Peña (Alcaudete), Ermita de la Virgen de la Encina (Baños de la Encina), todas con cronología comprendida entre los ss. I-V d.C., Los Baños (Arroyo del Ojanco, Beas de Segura) y El Campillo (Castellar de Santiesteban), ambas de los ss. I-IV d.C. (F. HORNOS/ M. CASTRO/ J.M. CRESPO, 1987: 210-216; F. HORNOS/ C. COCLÁN/ J.T. CRUZ, 1987: 217-221; C. COCLÁN/ C. RISQUEZ, 1990: 379-383; S. MOYA, 1994:251-254; S. MOYA/ P. CASADO, 1997: 353-365).

A estas *uillae* podemos añadir algunos hallazgos sueltos, como el pie de prensa circular del Cerro Alcalá (Mancha Real) y algunas bases de *arbores* y *arae* (elementos que forman parte de las prensas de aceite) de caliza, también constatadas en yacimientos de la Campiña, con lo que prácticamente se cierra el repertorio arqueológico disponible hasta el momento.

En definitiva, hasta hoy, sólo podemos intuir el paisaje agrario romano de la Campiña. Las investigaciones en esta zona se abrieron hace ya algunos años y, aunque en principio parezcan inabordables desde el predominio de las prospecciones superficiales, es posible realizar una tentativa.

²³ Existen yacimientos catalogados como *uillae* en los municipios de Albánchez, Alcaudete, Andújar, Arjona, Arjonilla, Baeza, Bailén, Baños de la Encina, Beas de Segura, Bedmar, Begijar, Canena, Castellar, Cazalilla, Cazorla, Chilluevar, Escañuela, Fuensanta de Martos, Fuerte del Rey, La Guardía, Guarroman, Higuera de Arjóna, Higuera de Calatrava, Huelma, Ibros, La Iruela, Jabalquinto, Jaén, Jimena, Linares, Lopera, Mancha Real, Marmolejo, Martos, Mengíbar, Lupión, Peal del Becerro, Santo Tomé y Torre del Campo. Desgraciadamente, la mayor parte de estas clasificaciones son producto de prospecciones superficiales, cuyos resultados sólo permiten constatar restos visibles conservados en superficie, siendo provisionales las conclusiones que se puedan extraer.

Según defienden Choclán y Castro, en la Campiña, en la mayoría de las *uillae* de la Campiña se observa la coexistencia del olivar y los cereales (trigo), y aún se puede conjeturar la posible existencia de otros cultivos y aprovechamiento que no se reflejan en el débil registro arqueológico de superficie, como la vid, las legumbres y la ganadería asociada a los cultivos (ovicápridos y porcino). Las evidencias, aunque pobres, nos llevan a reconocer que la mayor parte del territorio de la Campiña fue ajeno al modelo de agricultura orientado a la comercialización, que se conocía en el bajo Guadalquivir o en otras zonas de Andalucía (hoyas de Málaga y de Granada). La producción de la Campiña jiennense en época romana era diversificada, y no se encontraba orientada por ningún criterio de competitividad claro. Los cultivos y el tamaño de las explotaciones (entre las 25 y 50 ha.) parecen indicar la ausencia en este período de una agricultura especializada (C. CHOCLÁN/ M. CASTRO, 1988: 205-221; M. CASTRO, 1995: 180).

Por tanto, debemos esperar al s. XX para ver cómo el olivar se ha consolidado como la primera opción de cultivo en la provincia de Jaén, adquiriendo un carácter de auténtico monocultivo, de manera que podemos observarlo extendido por todos sus municipios (R. ARAQUE/ V. J. GALLEGO/ J. D. SANCHEZ, 2002: 5). Esta espectacular extensión de la producción olivarera, cuyas causas no creemos necesario exponer, ha convertido a Jaén en la primera productora de aceite de Andalucía y de España.

BIBLIOGRAFÍA

- A. ADROHER *ET ALII*, «Campana de prospección arqueológica superficial en los llanos de Bugéjar (Puebla de Don Fadrique, Granada)», *AAA'97*, II, Sevilla, 2001, pp. 90–96.
- A. ARAMBARRI, *La oleicultura antigua*, Madrid, 1992.
- E. ARAQUE / V. J. GALLEGU / J. D. SÁNCHEZ, «El olivar regado en la provincia de Jaén», *Investigaciones Geográficas*, n.º. 28, Alicante, 2002, pp. 5–32.
- J. M. BLÁZQUEZ, – «La exportación del aceite hispano en el Imperio romano. Estado de la cuestión», *I Congreso Internacional de Producción y Comercio del Aceite en la Antigüedad*, Madrid, 1980, pp. 23–25.
- «Últimas aportaciones a los problemas de la producción y comercio del aceite en la Antigüedad», *II Congreso Internacional de Producción y Comercio del Aceite en la Antigüedad*, Madrid, 1983, pp. 38–46.
- M. BONAZZI, *Entre hombres y dioses en el Mediterráneo. Introducción a la cultura del olivo*, Jaén, 1999.
- G. BONSOR, *The Archeological Expedition along the Guadalquivir, 1889–1901*, New York, 1931 (versión castellana, de G. Chic y A. Padilla, Sevilla, 1989).
- A. CARANDINI, «La villa romana e la piantagione schiavistica», en *Storia di Roma IV. Caratteri e morfología*, A. Schiavone (dir.), Turín, 1989, pp. 101–118.
- M. CARRILERO *et alii*, «La villa romana de Las Viñas (Cueva del Becerro, Málaga) y el poblamiento rural romano en la depresión de Ronda», *Flor. Il.*, 6, Granada, 1995, pp. 89–108.
- J. R. CARRILLO DÍAZ–PINÉS, «Dispositivos para la producción de aceite en época romana en Andalucía», *Atti dell'XI convegno di Studio Cartagine, 15–18 dicembre 1994*, Túnez, 1995, pp. 611–627.
- M. CASTRO LÓPEZ, – «Poblamiento romano en las Campiñas del Alto Guadalquivir», *Congreso Nacional de Hª. Antigua*, Santiago de Compostela, 1986.
- «El poblamiento rural de la Campiña de Jaén en época imperial», *Dédalo* 26, San Paulo, 119–137.
- «Reconstruyendo un paisaje agrario. La campiña de Jaén en los siglos I–II», *De las sociedades agrícolas a la Hispania romana. Jornadas Históricas del Alto Guadalquivir. Quesada (1992–1995)*, Jaén, 1996, pp. 175–195.
- C. CHOCLÁN / M. CASTRO, «Ciudad y territorio en la Campiña de Jaén. La distribución de los asentamientos mayores en época Flavio», *Studia Historica. Historia Antigua*, IV–V, 1986–1987, pp. 145–160.
- C. CHOCLÁN / M. CASTRO, «La campiña del Alto Guadalquivir en los siglos I–II. Asentamientos, estructura agraria y mercado», *Arqueología Espacial*, 12, Teruel, 1988, pp. 205–221.

- C. CHOCLÁN/ C. RISQUEZ, «Fuente Peña. Alcaudete (Jaén)», *AAA'87*, t. III, Sevilla, 1990, pp. 379–383.
- A. FORNELL MUÑOZ, «La uilla canónica según los agrónomos latinos y su constatación arqueológica en Andalucía», *Humanitas* 1, Jaén, 2002, pp. 1–19.
- J. GONZÁLEZ FERNÁNDEZ, «Nueva inscripción de un difussor olearius en la Bética», en *II Congreso Internacional de Producción y Comercio del Aceite en la Antigüedad*, Madrid, 1983, pp. 183–187.
- J.G. GORGES, *Les villas hispano-romaines. Inventaire et problematique archeologiques*, París, 1979.
- J.L. LÓPEZ CASTRO, «El trigo, la vid y el olivo: la tríada mediterránea entre fenicios y cartagineses», *Catálogo de la exposición Con Pan, Aceite y Vino...La tríada mediterránea a través de la historia*, Granada, 1996.
- M. L. LOZA, «Excavación arqueológica de urgencia en la Finca del Secretario», *AAA'89*, I, Sevilla, 1991, pp. 45–46.
- N. MARÍN, «Una villa rústica en Molvizar, (Granada)», *Actas del I Coloquio de Historia Antigua de Andalucía*, Córdoba, 1988, pp. 427–432.
- S. MOYA GARCÍA, «Actuación arqueológica en el yacimiento de la Ermita de la Virgen de la Encina (Baños de la Encina, Jaén)», *AAA'91*, t. II, Sevilla, 1994, pp. 251–254.
- S. MOYA / P. CASADO, «Actuación arqueológica de urgencia en el cortijo del Fundo de las Caserías de San Isidro (Alcalá la Real, Jaén)», *AAA'93*, Sevilla, 1997, pp. 353–365.
- M. PONSICH, – *Implantation rural antique sur le Bas-Guadalquivir, T. I, Sevilla–Alcalá del Río–Lora del Río–Carmona*, París, 1974.
- *Implantation rural antique sur le Bas-Guadalquivir, T. II, La Campana–Palma del Río–Posadas*, París, 1979.
- *Implantation rural antique sur le Bas-Guadalquivir, T. III: Bujalance, Montoro, Andújar*, Madrid, 1987.
- *Implantation rural antique sur le Bas-Guadalquivir, T. IV: Écija, Dos Hermanas, Los Palacios y Villafranca, Lebrija, Sanlúcar de Barrameda*, Madrid, 1997.
- M. RAMOS/ I. TORO, «Excavaciones de urgencia relativas a la villa romana del Cortijo del Canal», *AAA'87*, III, Sevilla, 1990, pp. 225–232.
- J. REMESAL RODRIGUEZ, «El aceite bético durante el Bajo Imperio», *Arte, sociedad, economía y religión durante el Bajo Imperio y la Antigüedad Tardía*, Antig. Crist. VIII, Murcia, 1991, pp. 355–361.
- M. ROMERO, – «El Gallumbar: una villa romana dedicada a la producción de aceite», *AAA'87*, III, Sevilla, 1990, pp. 500–508.
- «Yacimiento arqueológico: Prado del Verdún», *AAA'87*, III, Sevilla, 1990, pp. 446–448.

- M. RAYA/ S. RUÍZ/ J. PADIAL, «Intervención arqueológica de urgencia en la villa romana de Híjar, Las Gabias, Granada», *AAA'01*, III, vol. I, Sevilla, 2004, pp. 62–66.
- P. SÁEZ FERNÁNDEZ, «La tríada mediterránea en la Bética romana», *Catálogo de la exposición Con Pan, Aceite y Vino... La tríada mediterránea a través de la historia*, Granada, 1996.