# Un monte de aceite andaluz

**Una misión arqueológica española excava desde 1989 el Testaccio de Roma. Esa colina está formada por 25 millones de ánforas béticas, que llevaron hasta Roma 1.700.000 toneladas de aceite. Éstas son las conclusiones de 12 años de trabajo, que proseguirá el próximo verano**

**José María Blázquez**
*Académico de la Historia*
**Javier Cabrero**
*Historiador*

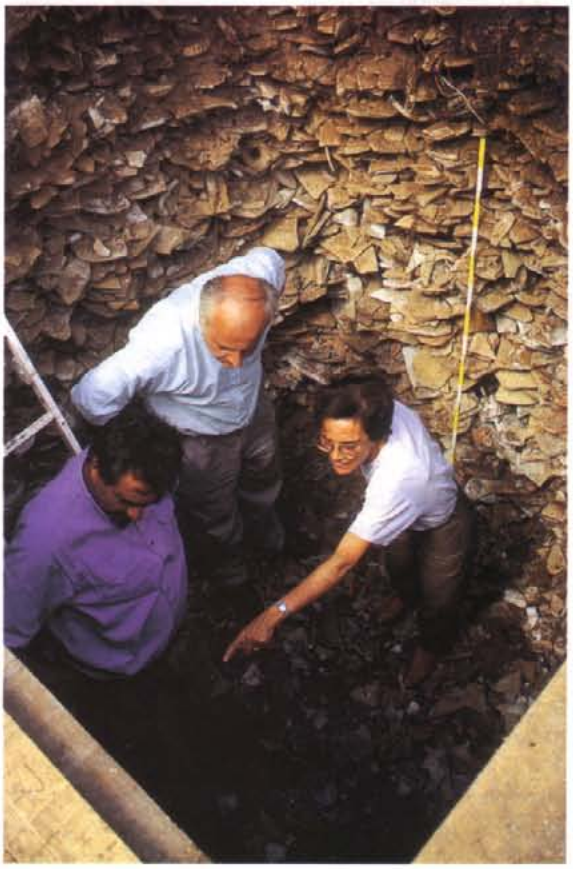
DE TURDETANIA SE EXPORTA TRIGO, mucho vino y aceite; éste, además, no sólo en cantidad sino de calidad insuperable" (Estrabón, *Geografía*, III, 2,6). Este comentario de Estrabón, que data de finales del siglo I a.C., refleja de la fama que ya había alcanzado el aceite bético hace dos mi años, en época de Augusto. Durante los últimos dos siglos de la República romana, pero sobre todo a lo largo de todo el Imperio, el aceite de oliva procedente de la Bética fue considerado como uno de los de mayor calidad de sus vastos territorios, que englobaban la práctica totalidad de las comarcas olivareros de entonces y de ahora.

Años después, C. Plinio, nacido en el norte de Italia, estimaba que el mejor aceite era el italiano y luego el del sur de Hispania, empatado con el de Histria (*Historia Natural*, XV,1). Cuestión de opiniones. Los romanos, en general, consideraban que el aceite hispano era superior y el tema queda demostrado por un hecho incontestable: la existencia en Roma del Testaccio, una colina artificial formada, casi íntegramente, por los cascotes de los envases en los que era transportado el óleo bético hasta la capital del Imperio. El prestigio que gozaba el aceite de Hispania queda demostrado, también, porque que se empleó fundamentalmente para la alimentación, mientras que el que se producía en Italia se dedicaba a la fabricación de perfumes, y el africano para la iluminación doméstica.

## Sibaritas del aceite

El aceite tuvo una gran variedad de usos en el mundo romano: ungüento tras el baño, para devolver la elasticidad a la piel; perfume, mezclado con diferentes esencias; combustible, para iluminar las casas y como alimento, tanto crudo en ensaladas, como guisado para dar mayor sabor a las comidas. La alimentación es el aspecto que más interesa en este punto, dado que, el aceite que se producía en la Bética estaba destinado a este fin.

El aceite ocupó un puesto muy destacado en los usos culinarios romanos, aunque tardó algún tiempo el alcanzar una posición de privilegio. En un principio, era las grasas de extracción animal, entre las que destacaba la de cerdo, las que más se usaban la cocina. El fuerte, y en ocasiones no muy agradable sabor de estas sustancias, motivó que poco a poco fueran sustituidas por otras de extracción vegetal, mucho más refinadas y agradables al paladar. Hace dos mil años, en época de Augusto, las grasas de origen animal casi habían dejado de usarse en la cocina, al menos en la de las clases más pudientes, según consta claramente en el famoso recetario culinario de Apicio. Seguirían siendo utilizadas durante mucho tiempo por los menos favorecidos a causa del elevado precio del aceite, o



Derecha, **tres miembros del equipo arqueológico hispano-italiano en una de las catas de la excavación del Testaccio**. Página siguiente, **muestras de ánforas tipo Dressel, recogidas en la excavación y a la espera de estudio (fotos, José Remesal)**.

# LA EXPORTACIÓN DEL ACEITE BÉTICO

Aunque el gran destino era Roma, el aceite bético era muy apreciado en todo el occidente del Imperio y lo demandaban las guarniciones de Britania y Germania.

Roma era el gran mercado. Se calcula que en los tres primeros siglos de nuestra era llegaron casi 25 millones de ánforas, que contenían 1.732.500.000 kilogramos de aceite andaluz.

El aceite era transportado en ánforas (tipo Dressel), que medían 70/80 cm. de altura y unos 60 cm. de diámetro; pesaban en vacío unos 30 kilos y su capacidad era de unos 70 litros.

Es imposible determinar cuántos barcos se emplearon para transportar esa enorme cantidad de aceite, pero fueron precisos no menos de 200 barcos anuales o 60.000 a lo largo de los tres primeros siglos de nuestra era, de haber sido el aceite su única carga.

BRITANIA
GERMANIA
OCÉANO ATLÁNTICO
GALIA
Lusitania
Tarraconense
HISPANIA
Bética
Hispalis
ITALIA
Roma
MACEDONIA
Mar Tirreno
Mar Ibérico
GRECIA
Sicilia
MAR MEDITERRÁNEO
MAURITANIA
NUMIDIA

por las poblaciones rurales, alejadas de los circuitos comerciales del aceite de oliva.

La sustitución de las grasas animales por las vegetales fue provocada por la progresiva sustitución del acebuche por el olivo cultivado, con la consiguiente mejora en la calidad y cantidad del producto. Escritores antiguos preocupados por los temas agrícolas, como Catón, Plinio o Columela, se ocupan del tema del aceite y describen los diferentes usos y calidades de éste, desde el que se hacía con aceitunas recién caídas del árbol, todavía verdes, destinado fundamentalmente a la fabricación de perfumes, pasando por una gran variedad de ellos, hasta llegar a los más refinados destinados a la alimentación, entre los que sobresalen los prensados instantes antes de su consumición, extraídos de aceitunas cogidas en el propio árbol antes de que cayesen al suelo y que, previamente, habían sido puestas en conserva según una receta de Apicio (I,30), quien recomienda que una vez recogidas las

## Misión arqueológica española en Roma

Poder sacar a la luz el inmenso archivo fiscal contenido en el monte Testaccio fue desde siempre un anhelo de los profesores Blázquez y Remesal. Don José María Blázquez, en la actualidad catedrático emérito de la Universidad Complutense de Madrid, supo inculcar a uno de sus alumnos más brillantes, Don José Remesal, catedrático de Historia antigua de la Universidad de Barcelona, una pasión por la historia económica de la Roma clásica, que se unió a su profunda vocación de arqueólogo

En el año 1989, gracias a un convenio cultural firmado entre España e Italia que se canalizó a través de la Subdirección del Patrimonio del Ministerio de Cultura español pudieron dar comienzo los trabajos, abriendo la primera trinchera en la llanura superior del Monte Testaccio. Desde entonces, ininterrumpidamente, vienen realizándose las labores arqueológicas dirigidas por los profesores Blázquez y Remesal que están respaldados por un nutrido grupo de historiadores y arqueólogos de las Universidades de Barcelona y de Madrid, con el apoyo de los geólogos del departamento de Ciencias de la Tierra de la Universidad de Roma, a los que eventualmente se añaden científicos de otras universidades españolas y extranjeras. Los dos últimos años los trabajos han sido posibles gracias a un convenio firmado entre la Real Academia de la Historia y el Ministerio de Cultura, lo que ha permitido que la investigación llevada a cabo en el Testaccio se integre en el proyecto internacional para confeccionar el corpus de todas las inscripciones anfóricas del mundo romano.

**Equipo arqueológico hispano-italiano que trabaja en el Testaccio. En el centro, tras la arqueóloga de la camisa a cuadros, José María Blázquez –autor de este artículo– y José Remesal, directores de la excavación.**

aceitunas sean colocadas dentro de una vasija con aceite para que guarden así su frescor. La finalidad de esta práctica era evitar el sabor algo rancio que podía adquirir el producto con el paso del tiempo.

### La finca de Roma

Es conocido que Hispania ocupó un lugar de privilegio dentro de los esquemas económicos de la Roma imperial. Sin tener en cuenta otros aspectos de la economía no menos importantes, como la producción minera o industrial que afectaba a la Península entera, la práctica totalidad de la producción agrícola de la Bética y de las otras provincias hispanas, con la lógica excepción de la que se reservaba para las necesidades internas, era exportada a Roma. Entre los productos agrícolas ocupaba un papel destacado el aceite, fundamentalmente el producido en la amplia zona del triangulo que forman Córdoba, Sevilla y Écija.

El olivo era conocido en el sur de la Península ibérica desde muy antiguo, en formas silvestres como el acebuche, pero la introducción y extensión de su cultivo en la región y la forma de elaborar el aceite parece deberse a los fenicios. El secreto del éxito bético en la producción de aceite estuvo en la adecuada elección del lugar para la implantación de este cultivo, así como a la poca beligerancia de los pueblos que habitaban la región, que habituados al contacto y el comercio con pueblos extranjeros (con anterioridad, habían operado en la zona fenicios, griegos y cartagineses ), aceptaron con relativa facilidad en dominio romano. una zona de unos cinco mil km. cuadrados, compuesta por tierras fértiles y regadas generosamente por el Guadalquivir. La identificación que en el mundo romano se hacía entre el Guadalquivir (Betis para los romanos) y el cultivo de la aceituna era tal, que uno de los tributos del río, con el que aparece en las representaciones artísticas, es una corona de olivo.

El comercio del aceite iba indisolublemente ligado a la fabricación de otro producto sin el cual este no habría sido posible, nos referimos a la fabricación de las ánforas destinadas a su transporte, que tenía lugar en las proximidades de las zonas productoras.

### Contenedores para todo

Las ánforas fueron el principal contenedor, por no decir casi el único, que utilizaron los comerciantes antiguos para transportar sus mercancías. Como suele suceder sus ventajas iban parejas a sus inconvenientes. Entre las primeras estaba el bajo costo que suponía su fabricación, gracias a la abundancia de su materia prima. Entre los segundos estaba su antieconómica reutilización: resultaba mucho más barato fabricar una nueva en origen que devolver los envases vacíos; por eso, una vez consumido su contenido, se convertían en un despojo del que era difícil deshacerse, por lo que en ocasiones se empleaban como material de relleno en la construcción o, como en el caso de Roma, se acumulaban ordenada y sistemáticamente en el Testaccio, hasta levantar una auténtica colina.

Los olivareros béticos eligieron para transportar su producto un tipo de ánfora que, con ligeras modificaciones, se mantuvo hasta el siglo III. En con-

tra de lo que era habitual, tenía forma globular, de unos 30 kilogramos de peso y 70 litros de capacidad, con una altura que oscilaba entre los 70 y 80 centímetros y un diámetro cercano a los 60. Este tipo de ánfora fue catalogado por el investigador alemán H. Dressel con el nº 20 de su tipología. A mediados del siglo III comenzaron a ser sustituidas por otras de menor tamaño y capacidad, conocidas tipológicamente como Tejarillo I y Dressel 23.

El principal destino del aceite bético era Roma, pero otras regiones del Imperio también se beneficiaron de su calidad como Germania y Britania; incluso en Alejandría se han encontrado cerca de un millar de estampillas pertenecientes a productores españoles y, recientemente, en Israel han aparecido 6 ánforas Dressel 20, las más utilizadas para transportar el aceite hispano. El transporte se efectuaba, fundamentalmente, por mar, que era el medio más económico, en una navegación de cabotaje realizada entre Abril y de Septiembre.

El viaje se iniciaba en Híspalis (Sevilla) con dos direcciones diferentes, una hacia el oeste, por el Atlántico y a lo largo de la costa portuguesa, llegaba a Britania y a la desembocadura del Rin. La otra hacia el este, por el Mediterráneo, formada por dos rutas, la primera hacia la desembocadura del Ródano y luego remontando este río y su afluente el Saona, hasta Germania, para luego alcanzar el Rin y desde su desembocadura cruzar también a Britania. Este recorrido es puesto en dudas por el profesor José Remesal, que considera difícil y costoso remontar el Ródano, debido a que en su curso existía gran cantidad de pequeños embalses que no podían ser superados, lo que obligaría a descargar los barcos y volver a cargar la mercancía en otros diferentes tras salvar el obstáculo; considera más probable que el aceite destinado a las legiones del Rin se trasportase vía marítima por el Atlántico.

Arriba, **vista del Testaccio, una auténtica colina erigida con las ánforas del aceite bético llegado a Roma durante tres siglos.** Abajo, **detalle de la Roma del siglo XVI, con el Testaccio bien diferenciado.**

La segunda ruta se dirigía directamente a Roma; en principio al Puerto de Puteoli y después al de Ostia construido por Claudio, desde donde las mercancías remontaban el Tíber para llegar a Roma y ser almacenadas en los gigantescos almacenes que existían en la ladera del Aventino, junto al río.

## De basurero a monumento

La exportación a gran escala del aceite bético a Roma es de época de Augusto, momento en el que, según las investigaciones en marcha, tuvo lugar el proceso inicial de formación del monte Testaccio, aunque debió empezar mucho antes, tal vez con el inicio de la conquista romana de la Península Ibérica, a finales del siglo III a.C., aunque de forma mucho reducida y discontinua.

Como señala José Remesal, director de las excavaciones del monte Testaccio en Roma, junto con el Profesor José María Blázquez, la colina es un monumento muy particular, o mejor dicho, un basurero formado íntegramente por ánforas olearias, procedentes en su 80% de la Bética, el resto parece ser de origen norte africano. Es un basurero, que con el paso del tiempo y la acumulación de restos se convirtió en una colina de considerables proporciones: cerca de 50 metros de altura, forma triangular y perímetro próximo al kilómetro y medio.

El proceso de formación del Testaccio ha sido largamente debatido, pero es ahora, tras las investigaciones arqueológicas realizadas durante los doce último años, cuando comenza-

## Un recibo fiscal en arcilla

El origen de la información proporcionada por las ánforas del Testaccio esta en el control fiscal que el estado romano ejercía sobre determinados productos, sobre todos aquellos que consideraba de primera necesidad, como es el caso del aceite de oliva, fundamentalmente para evitar que se pudiera realizar ningún tipo de fraude en su comercialización.

Dressel fue el primero en darse cuenta de que las inscripciones pintadas que llevaban las ánforas del Testaccio tenían una relación directa con el producto que transportaban, con sus fabricantes y con la comercialización del mismo, lo que convertía al monte en el primer archivo económico-fiscal del Imperio Romano.

La información específica que proporcionan las ánforas del Testaccio se puede dividir en tres grandes bloques. Los dos primeros sello y grafito se realizaban cuando la arcilla todavía estaba fresca. En el sello, que se realizaba por impresión, se indica el nombre del propietario del aceite, que es quien ha encargado la fabricación del ánfora para

envasar su producto, y en ocasiones va acompañado del nombre del propietario de los hornos (figlinae) donde se fabricaba el recipiente. En el grafito, realizado con un punzón a mano alzada, se recoge la fecha de fabricación, día, mes y año y los nombres de los controladores de la producción, utilizando para ello el sistema de datación consular. El tercer bloque está formado por el denominado Titulus pictus, se realizaba una vez envasado el producto, con un pincel y tinta roja o negra. La información que aporta se puede dividir en cuatro apartados: en el primero (alfa) se indica la tara, o peso en vacío del ánfora; en el segundo (beta) se indica el nombre del comerciante, mayorista o transportista; en el tercero (gamma), se indica el peso neto del producto; y en el cuarto y último (delta) se recoge el lugar donde se realizó este control fiscal y el nombre del funcionario imperial que lo llevó a cabo. Se trata en definitiva de una autentica etiqueta identificativa que en nada tiene que envidiar a las que se realizan en la actualidad para etiquetar los productos.

mos a comprender cual ha sido este proceso. La colina está formada por dos plataformas, una contigua a la otra, con un perfil escalonado, producto de las sucesivas descargas, que según el profesor Remesal se realizaban de la siguiente manera: "Primero, se depositaba una fila de ánforas a las cuales se les rompía la parte inferior para rellenarles el interior con los fragmentos procedentes de la rotura de otras ánforas; esto se hacía con el fin de hacer más estable el apilamiento. Detrás de esta fila se realizaba la descarga hasta alcanzar los 60 cm. de altura (que coincide con el diámetro de estas ánforas). Obtenido de esta forma un piso se construía otra fila encima, ligeramente retranqueada y al tresbolillo, y se repetía el procedimiento".

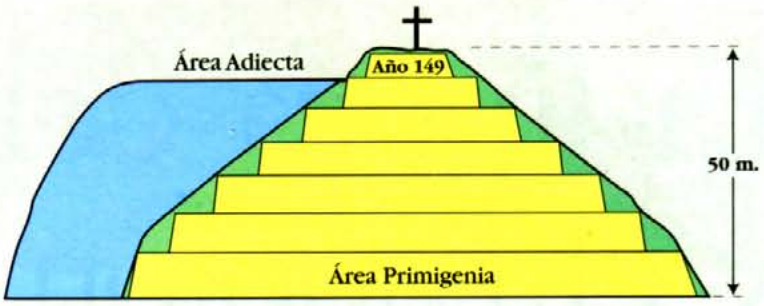
La pirámide tiene en su base, probablemente,

**El Testaccio es un auténtico archivo sobre el comercio aceitero de la época. Diversos aspectos de los trabajos: clasificación, catas arqueológicas e inscripciones con el nombre del propietario del aceite, el fabricante del ánfora y la época en que se hizo la venta (fotos Remesal).**

ánforas de época republicana (eso se demostrará cuando la excavación alcance los estratos más antiguos) y cuando ya tenía cerca de 50 metros de altura –hacia el año 149 d.C.– debía ser tan costoso el apilamiento que los siguientes escombros se almacenaron aprovechando los escalones, cosa que ocurrió en los años siguientes. A partir del 160 o poco después, se comenzó a hacer nuevos vertidos en centro, Oeste y Suroeste. Según los últimos estudios, en el siglo III se produjo una tercera descarga en el sector nororiental.

Según los estudios gravimétricos del profesor B. Toro el monte de ánforas tiene 550.000 m3, compuestos por 24.750.000 ánforas, en las que llegó a Roma un mínimo de 1.732.500.000 kilogramos de aceite. Estas cifras permiten calcular que du-

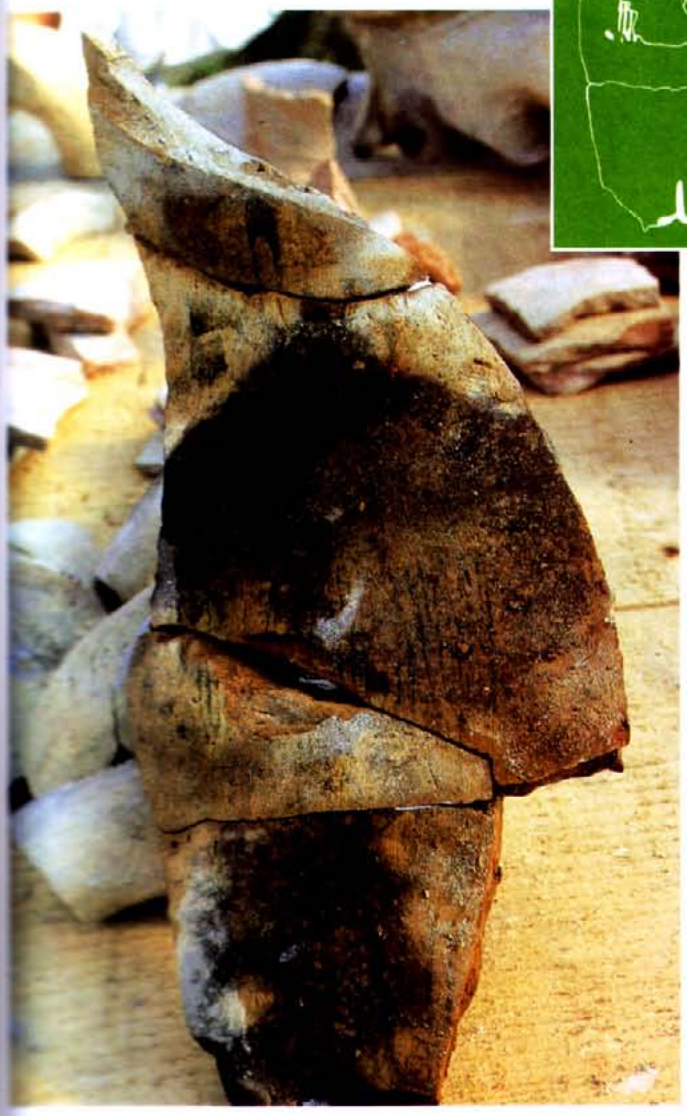
rante los tres primeros siglos de nuestra era los romanos consumieron un promedio anual de 6 kilogramos de aceite procedente de la Bética, suponiendo que Roma hubiese tenido una población constante a lo largo de ellos de un millón de personas, cifra algo exagerada, por lo que el consumo por cabeza debió ser un poco mayor; al respecto, debe considerarse, además, que no todas las ánforas terminarían en este lugar.




Anterior al año 149.
Año 149/155 (rellenado del escalonado).
Posterior al año 160 (se añade en la zona oeste y sureste).

## Un archivo histórico

Pero el Testaccio es mucho más que una acumulación de restos de ánforas béticas inservibles; en realidad, se trata de un verdadero e inmenso archivo fiscal, único en su género en todo el mundo antiguo. Su investigación comenzó en el último tercio del siglo XIX, cuando estudiosos como Bruzza y Dressel centraron su atención en las inscripciones pintadas (*tituli picti*), que aparecían en algunos fragmentos de ánforas. Heinrich Dressel fue el primero en hacer una interpretación de estas inscripciones y en atribuir a la Bética la procedencia de los envases y de su contenido. La investigación quedó estancada durante lustros, hasta que en 1968, el epigrafista español Emilio Rodríguez Almeida, afincado en Roma, comenzó a investigar la zona y a comunicar sus resultados a la comunidad científica.



Arriba, derecha, **esquema de la formación del Testaccio: la zona escalona (Área primigenia) es el asentamiento inicial, completado hacia el año 149; los escalones se rellenaron inmediatamente después; el añadido (Área Adiecta) fue erigido con los vertidos posteriores (a partir de un esquema de José Remesal).** Abajo, **fragmento de ánfora en el que se halla la inscripción del detalle: el control fiscal del aceite.**

Un equipo de arqueólogos españoles, dirigidos por los profesores Blázquez y Remesal, y con la colaboración de los profesores Burragato, Grubessi y Toro, del Dipartimento di Scienze della Terra de la Universidad La Sapienza, de Roma, iniciaron en 1989 una excavación moderna y sistemática del Testaccio. Ahora preparan su decimotercera campaña.

La información aportada por este paciente trabajo es fundamental para el estudio de la economía de la Roma imperial y constituye un ejemplo de cómo el Estado ejerció un progresivo control sobre la circulación de los alimentos, sobre todo de los considerados de primera necesidad. Augusto, con la creación de la *Praefectura annonae*, garantizó a Roma el suministro de los productos alimenticios básicos, sobre todo, del grano y el aceite, pero también, y esto tiene una extraordinaria importancia, aseguraba el abastecimiento del ejército encargado de proteger las fronteras del Imperio y para el que el aceite bético, que era pagado como tributo, formaba parte esencial de la dieta. Por ello, como bien señala el profesor Remesal, las ánforas béticas abundan en las fronteras británica y germano-danubiana. Por otro lado, la documentación proporcionada por el Testaccio permite fechar, con extraordinaria precisión, muchos hallazgos de la zona centro-europea. ■

### Para saber más

J.M. Blázquez, J. Remesal, E. Rodríguez Almeida, *Excavaciones arqueológicas en el monte Testaccio (Roma)*. Madrid 1994.

J.M. Blázquez, J. Remesal (eds.), *Estudios sobre el Monte Testaccio (Roma) I*. Barcelona 1999.

**En la Red:**
http://www.ub.es/CEIPAC/MOSTRA/e_main.htm, donde se pueden encontrar una amplia información sobre el monte Testaccio y una extensa bibliografía relacionada con el tema.