

ALGUNAS REFLEXIONES SOBRE LA PRODUCCIÓN DE ACEITE EN LAS VILLAE DE LA COMARCA DE ANTEQUERA

por Manuel Romero Pérez

INTRODUCCIÓN

Antikaria estaba perfectamente comunicada tanto con el interior como con la costa, constituyendo, además, un importante cruce de caminos (Atencia y Serrano, 1980, 15-20). De las diferentes opciones que se han planteado hasta el momento sobre las vías que unían la ciudad con la capital malagueña (Gozalbes, 1986) me parece más acertada la que partiendo de *Antikaria*, desde el actual Barrio de San Juan, continuaría por el camino que discurre, todavía, paralelo al río de la Villa hasta llegar al paso denominado de la «Boca del Asno»¹. Desde aquí seguiría el antiguo camino real hasta llegar a *Malaka*, pasando por *Oscua* y *Aratíspi*. De estar en lo cierto, futuras investigaciones podrán demostrarlo o desmentirlo, la distancia existente entre el puerto malagueño y las tierras antequeranas podía ser salvada en una jornada, utilizándose para ello el transporte de carretería. Por tanto, no se encarecerían notablemente los productos del interior que utilizarán esta vía de exportación, aprovechando el viaje de retorno para traer productos, tanto de la costa como de otras provincias del imperio, que tuvieran su entrada por el puerto malacitano².

1. El topónimo hace referencia a la ubicación de un «hisn» o fortaleza árabe que se ubicaría en su entorno. PAREJO BARRANCO, A. En su Historia de Antequera menciona una cimentación de una torre de planta cuadrada, posiblemente relacionada con un punto de control militar y comercial en este punto.
2. En este sentido objetos suntuosos, obras de arte, vajillas cerámicas y mármoles constituyen hasta el momento el grupo más representativo de materiales importados de otras provincias. Para los mármoles importados hallados en Singilia Barba vid. SERRANO RAMOS, E., DE LUQUE MORAÑO, A., ATENCIA PÁEZ, R. y RODRÍGUEZ OLIVA, P., «Excavaciones arqueológicas en Singilia Barba, Cortijo del Castellón (Antequera, Málaga). Investigaciones arqueológicas en Andalucía 1985-1992, *Actas de las VI Jornadas de Arqueología Andaluza*. Huelva, 1993. Huelva, 1993. Pág. 637 SS. Sobre los mármoles y objetos suntuosos hallados en el *ager antikariense* vid. ROMERO PÉREZ, M. y MELERO GARCÍA, F. «Resultados de la 1ª Fase de excavaciones en la villa romana de la Estación. Antequera. Málaga». *Rev. de Estudios Antequeranos*. En prensa.

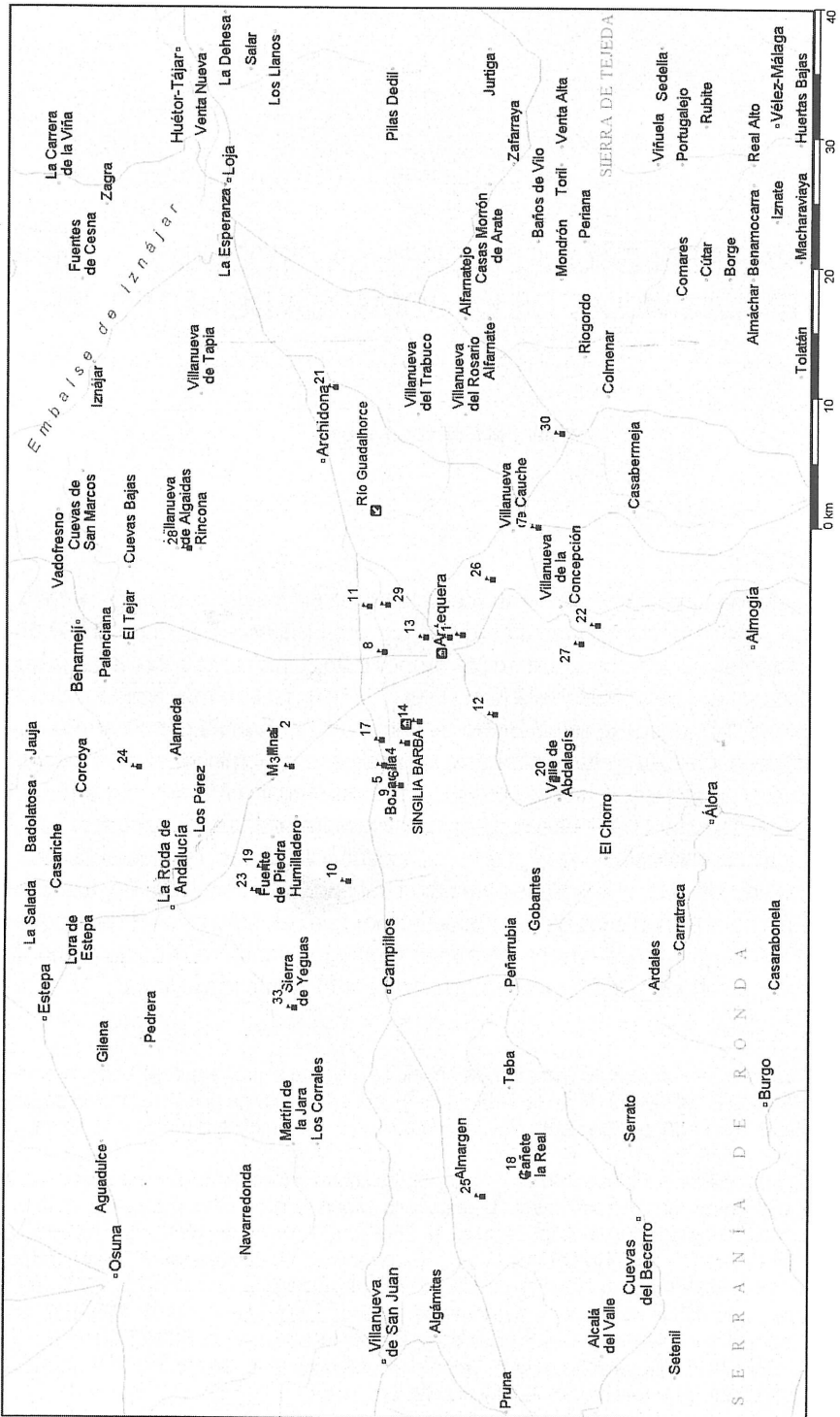


Fig. 1. Localización de las «villae» con restos de prensa oleícola.

Sabemos que la Bética exportaba, ya en época de Augusto una gran cantidad de trigo, vino y aceite y que, al decir del geógrafo, Estrabón, la mayoría y los más grandes barcos que llegaban al puerto de Puteoli (que en aquella época cumplía las funciones de puerto de Roma) procedían de la Bética (Remesal, 1999, 280).

Se nos antojan particularmente reveladores los últimos trabajos arqueométricos realizados en el monte Testaccio³. La cantidad de ánforas allí acumuladas ha permitido a los investigadores realizar el siguiente cálculo: Desde la Bética llegó aceite a Roma suficiente para abastecer durante los tres primeros siglos de nuestra Era, con seis kilos de aceite anualmente por persona, a una población de un millón de habitantes. Queda sobradamente demostrada la importancia de esta provincia en el sistema alimentario romano. Ahora bien, ¿Qué extensión se necesita para esta producción? Para ello necesitamos establecer analogías con los sistemas de producción oleícola tradicional, muy diferentes de los actuales. Así en un olivar tradicional las calles de olivo presentan una separación de unos 12 ms. frente a los 8x8 o 8x6 ms. de la retícula actual. La producción estimada por hectárea en almazara romana, según nuestros cálculos, es de 505 Kg de aceite por hectárea. Por tanto, el número de hectáreas que se destinaban en la Bética para abastecer el consumo de la capital del imperio sería de unas 12.000 hectáreas. A lo que hay que añadir las exportaciones a otros puntos geográficos y las cantidades destinadas al consumo local. A modo de dato comparativo citaremos que la mayor cooperativa de aceite española, enclavada en la comarca de Antequera, dedica en la actualidad más de 90.000 hectáreas al cultivo del olivo⁴.

Sobre la comercialización del aceite y los centros de producción de ánforas oleícolas estamos bien informados, la mayoría de estos estudios se han basado en aspectos principalmente de transacciones económicas⁵. Además se han suscitado dos coloquios internacionales sobre el tema, en 1980 y en 1982 (AA.VV, 1980 y AA.VV 1982). La mayoría de las fábricas de aceite de la Hispania Romana que se recopilaron en este segundo congreso pertenecían a niveles del Bajo Imperio (Fernández, 1982. 569.599), y en ninguna se refleja todo el proceso de elaboración del aceite: especialmente están ausentes los procesos de extracción del hueso de la aceituna y los *tabulata*, además del proceso del transvase.

Queremos con este artículo llamar la atención sobre el conocimiento de los centros de producción de aceite en la Antigüedad en la Bética, que es mínimo si lo comparamos con el de los centros de producción de envasado. Cabe la posibilidad que, con demasiada frecuencia, se identifiquen los segundos con los primeros, llegando, de esta mane-

3. Una síntesis de éstos ha sido publicada recientemente en el diario *EL PAIS*, domingo 9 de mayo de 1999, pág. 10, sección domingo y en REMESAL RODRÍGUEZ, J. Op.Cit, pág. 279-289.

4. Datos relativos a Hojiblanca S.C.A. facilitados por la oficina del Centro de Recursos del Olivo. Antequera. Quiero expresar a su director D.Roberto C. Pérez Escalante su asesoramiento técnico para la realización de los cálculos expresados en este párrafo.

5. Sobre la comercialización del aceite bético y la producción de ánforas oleícolas acaba de elaborarse una magnífica y práctica recopilación bibliográfica por el equipo que dirige el Dr.José Remesal, puede consultarse en Internet en la siguiente Web: <http://www.ub.es/CEIPAC/ceipac.html>

ra, a extraer consecuencias erróneas a la hora de identificar cuáles fueron las grandes áreas de producción oleícola en la Bética.

DESCRIPCIÓN Y FASES DE ELABORACIÓN DEL ACEITE: VERSUS VILLA DEL GALLUMBAR

Para aproximarnos a las diversas fases, necesarias, para conseguir la elaboración del aceite en la Antigüedad nos basaremos en los restos conservados en el yacimiento arqueológico del Gallumbar (Antequera). Éstos pueden ser interpretados como pertenecientes a una *villa* encuadrada cronológicamente entre el segundo cuarto del s.I d.C. hasta fines del S.II d.C. A partir de las distintas dependencias que han sido estudiadas podemos concluir que la producción y la elaboración del aceite constituían la principal actividad de esta *villa*, aunque probablemente se compaginara con otro tipo de faenas agrícolas e industriales. El estudio de esta prensa podría despejar alguna de las incógnitas tecnológicas existentes en torno al proceso de elaboración del aceite en la Antigüedad⁶ ya que, en la villa del Gallumbar se encuentran todos y cada uno de los elementos necesarios para obtener aceite correctamente, según los consejos y normas que nos dan los agrónomos de la historiografía clásica (PLINIO. N.H. XV,6,23).

El yacimiento arqueológico del Gallumbar está situado a unos 4'5 Kilómetros al Sudoeste del casco urbano de la ciudad de Antequera, dentro de su término municipal, en una pequeña loma de pendiente muy suave enclavada en el puerto natural de la *Escarehuela* que forma parte de la sierra del *Torcal* de Antequera. La extensión del yacimiento sobre el citado cerro es de 6.996 metros cuadrados y sus coordenadas son 360.650/4.095.320 (U.T.M.)

La aparición de restos pertenecientes a un pavimento de *opus spicatum* en niveles superficiales y la posible destrucción del yacimiento a causa de las labores agrícolas que se estaban desarrollando, motivaron una actuación arqueológica de urgencia subvencionada por la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía bajo la dirección del autor de este artículo (Romero, 1987).

1ª Fase: Almacenaje y eliminación de la amurca

El proceso de la elaboración del aceite comienza una vez recogido el fruto y transportado a la *villa* donde se depositaría en una primera estancia: la *cela olearia* (Fernández, 1982, 578), identificada en nuestro yacimiento en la habitación más occidental, excavada parcialmente, sus muros están realizados en *opus incertum* presentan una resistencia extraordinaria. El pavimento de la habitación fue construido con pequeños guijarros unidos con argamasa, presentando un acabado totalmente liso. Sobre este cuidado pavimento descansaba un nivel de tierra grisácea oscura, que se corresponde con una capa

6. FERNÁNDEZ CASTRO, MC. «Fábricas de aceite en el campo hispano romano.» *II Congreso Internacional, Sevilla 1982*, Madrid. La autora señala la inexistencia de estructuras en la Península donde se constatan los sistemas para moler la aceituna y para realizar el transvase del aceite.

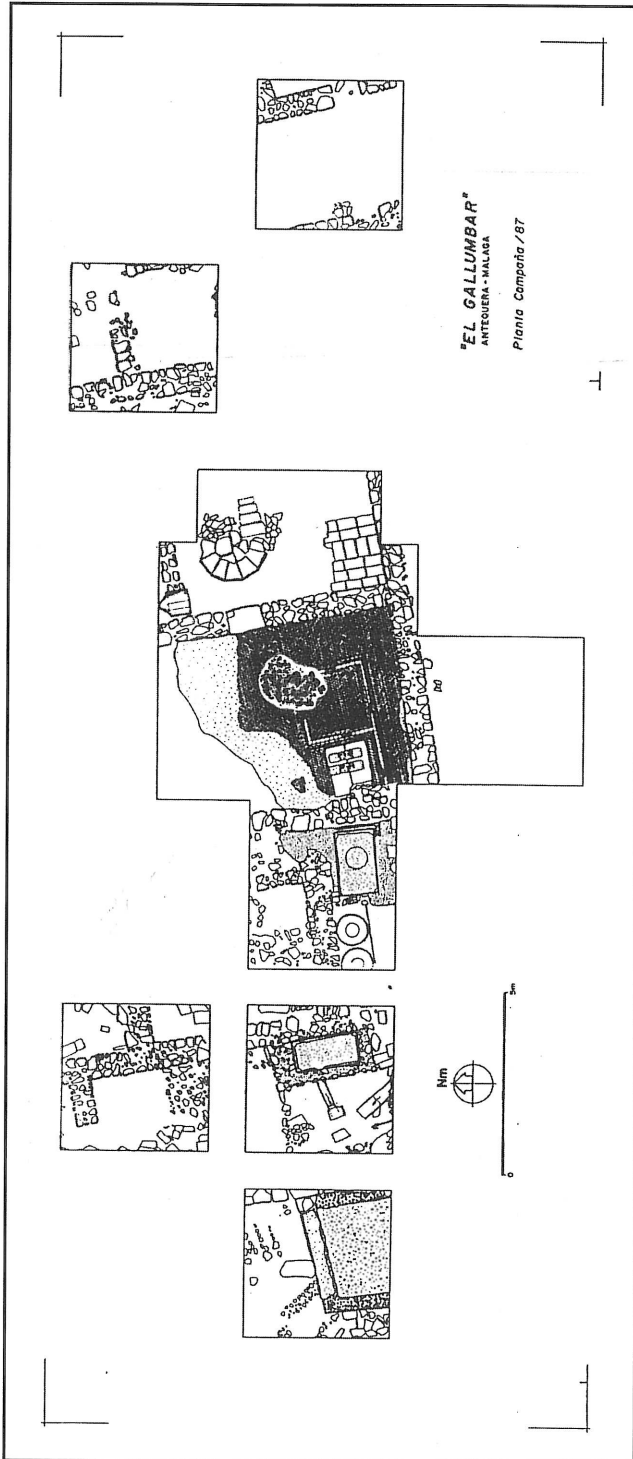


Fig. 2. Planta de la Villa de Gallumbár.

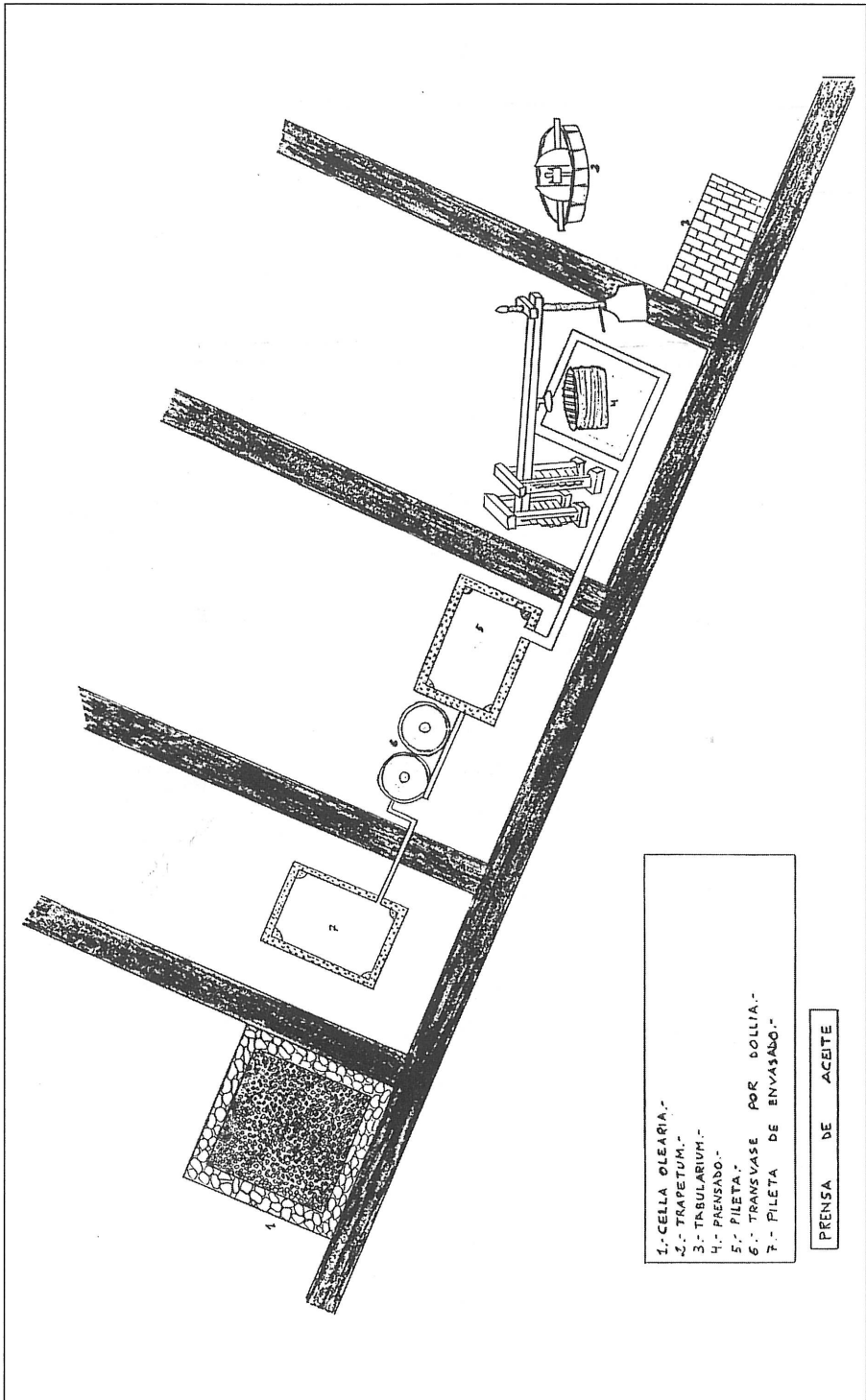


Fig. 3. Interpretación de las estructuras del Gallumbar.

de alpechín de aceituna. Este dato demuestra que el recinto estuvo dedicado al almacenaje del fruto y su ubicación espacial parece indicar que se trataría de una primera estancia donde se realizaría un primer tratamiento del fruto. Al mismo tiempo, tanto el nivel de alpechín mencionado, como la inclinación del pavimento corresponden a *grosso modo* con la descripción de *tabulatum* (COLUMELLA. R.R., XII, 52) que realizó *Columella*⁷.

En definitiva, se trata de una habitación destinada al tratamiento inicial de la aceituna en la prensa, consistente en un primer almacenaje y una eliminación previa de alpechín⁸.

2ª Fase: Extracción del hueso de la aceituna y segundo *tabulatum*

Esta fase comprende la separación del hueso de la pulpa de la aceituna y el ablandamiento del fruto. No cabe duda de la importancia de este proceso, que ha originado problemas de interpretación en los ingenios técnicos diseñados para cumplir esta misión: *trapetum* y *mola olearia*, estudiados minuciosamente por Drachmann (Drachmann, 1932) y retomado por diversos autores recientemente, aportando con respecto al primer autor pocas novedades a un problema que no acaba de aclararse definitivamente: la interpretación e identificación del *Trapetum Catoniano* (White 1986.71-72). Quizá nuestras instalaciones oleícolas puedan arrojar algo de luz sobre esta vieja cuestión, sin pretender zanjarla por el momento.

La antesala de la prensa donde se llevaba a cabo el proceso descrito se sitúa en el sector oriental del yacimiento. Al Norte de la estancia se sitúa una estructura circular de 0'9 ms. de diámetro, formada por piedras graníticas irregulares, que se eleva en el centro de un *canalis rotunda*, realizado con *tegulae*, en total 1'9 ms. de diámetro. Las características de este hallazgo, su ubicación y la comparación de los estudios realizados al respecto⁹ sugieren la posibilidad de que se trate de un *trapetum*, al menos así lo interpretamos hasta el momento.

Junto a esta estructura (en su lateral W) se sitúa un *canalis* paralelo al muro que cierra la habitación por el lateral Sur presentaba una cubierta de cuatro pequeñas lajas de disposición regular. Sus laterales estaban revestidos con varias hiladas de ladrillos. Datos obtenidos en el proceso de excavación nos indican que este canal se construyó con dos objetivos básicos: por un lado facilitar la limpieza del *trapetum* y en segundo lugar utilizarlo como depósito de los huesos de aceituna, que de esta limpieza se obtenían, para utilizarlos con posterioridad para diversas funciones.¹⁰

7. En la recopilación de fábricas de aceite expuestas en el II Congreso Internacional no se menciona la aparición de ningún *tabulatum*.
8. La existencia de niveles o restos de alpechín es uno de los pocos elementos diferenciadores entre una prensa de aceite y una de vino.
9. En efecto, nuestra estructura se asemeja más a las reconstrucciones de *trapetum* que realizan los autores anteriores. Vid notas 17 y 18, que a la *mola olearia* de *Columella*.
10. El hueso de aceituna, entre otras, tiene varias aplicaciones medicinales y constituye un excelente combustible.

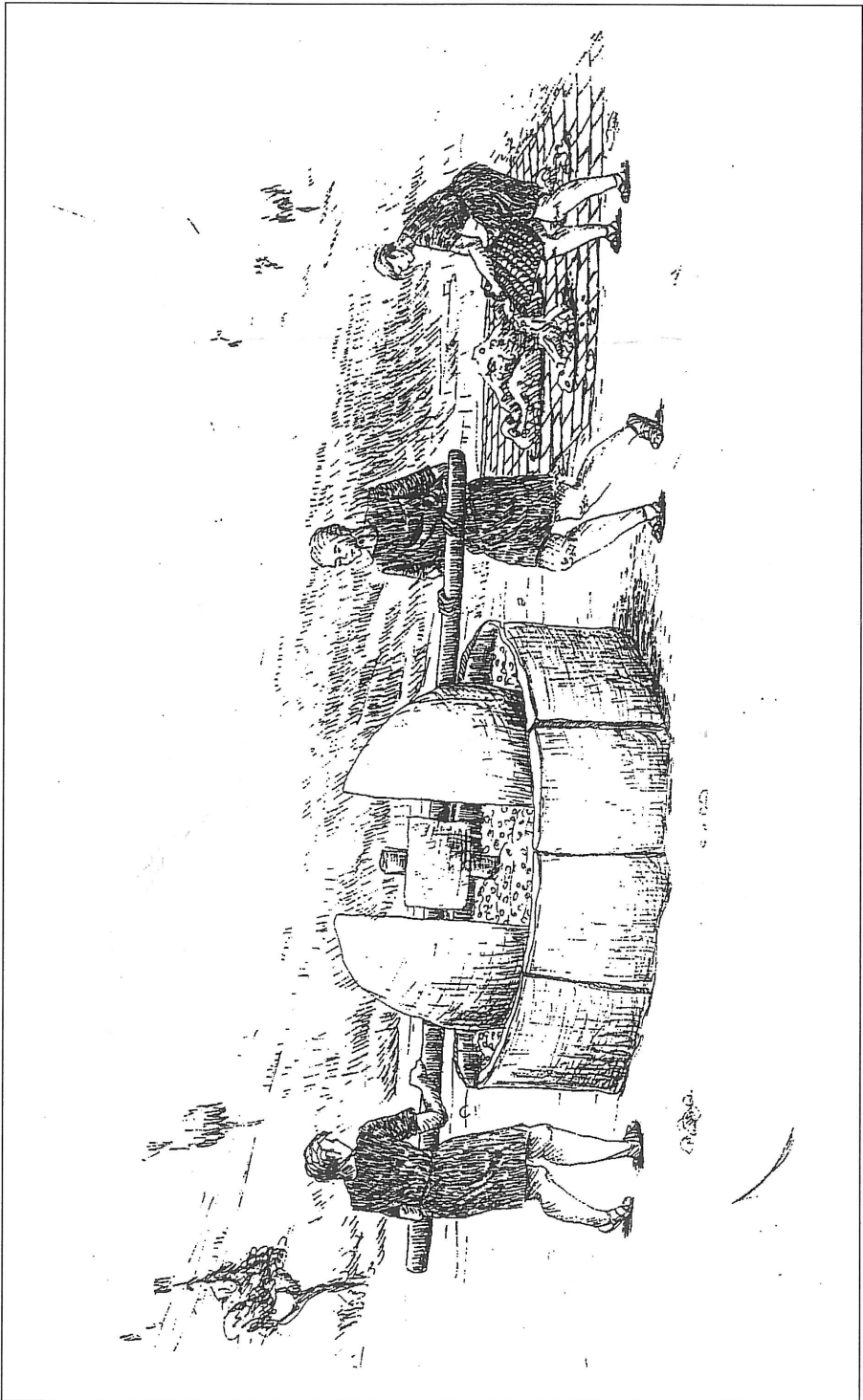


Fig. 4. Idealización del «Trapetum» de la villa del Gallumbar (Dibujo: Alicia Ruiz).

Para concluir con esta estancia señalaremos que en su ángulo SW aparece un área rectangular pavimentada con ladrillos planos en pendiente y manchada en su totalidad por amurca de aceituna. Se trata de un *tabulatum* donde se ubicarían las aceitunas, ya molidas, y antes de su prensado inmediato, de ahí su situación en la antesala de la prensa: el *Torcularium*.

3ª Fase: El prensado

La aceituna molida debía pasar a una prensa: el torcularium (Fernández, 1982. 589). Éste se sitúa en nuestro yacimiento en el centro y en la cota más elevada, los elementos que lo constituyen son los siguientes:

- A) *Lapis pedicinus*: se trata de una base horizontal, situada en el ángulo SW de la sala de prensa, realizado mediante dos sillares de arenisca empotrados en el pavimento, formando un cuadrado de 1'1 ms. de lado, a su vez se divide interiormente en cuatro cortes también cuadrados de 0'24 x 0'24 ms. Sobre estos cortes se levantarían los postes verticales o *arbores*¹¹.
- B) El *ara*: en nuestro caso es *quadratta* y no *rotunda* (CATO, de A.C. XVIII, 6: *Aram et canalem facito*). Situada casi en el centro de la sala, está rodeada por un canal. El centro del *ara* está ligeramente abombado para permitir que el líquido oleaginoso caiga sobre el *canalis* que lo dirigiría hacia un depósito que describiremos posteriormente.

Toda la superficie que ocupa el *torcularium* del Gallumbar presenta un pavimento de *opus spicatum* nivelado sobre una capa de *opus caementicium*, en cambio el canal está formado en su base por ladrillos en una disposición plana, delimitado por una doble moldura a ambos lados. El muro Este de la estancia presenta un rebaje. Si trazamos una bisectriz desde el *lapis pedicinus* pasando por el centro del *ara* (recorrido del *prelum* o viga maestra) dividimos en dos mitades simétricas el rebaje del muro que hemos señalado. Este dato nos está indicando el espacio donde se situaría, bien encajado, el *contrapeso*, que en la actualidad se encuentra desplazado en el muro Norte de la antesala de la prensa.

A través del estudio y comparación de nuestro *torcularium* (Kervin, 1986.131)¹² podemos deducir que se trata de un tipo de prensa de tornillo, citada por Plinio (PLINIO, N.H. XVIII, y dentro de ésta a la modalidad de contrapeso fijo¹³, cuya reconstrucción podemos realizar con todos y cada uno de sus elementos.

-
- 11. La obtención de este dato es de suma importancia para definir las dimensiones del *prelum*. La fuerza ejercida sobre los cachos depende del peso del *prelum* para una viga de 7,5 ms. de 0,5 ms. De lado daría un peso de 1.300 Kg. En este sentido son muy importantes los estudios realizados por Gil Montes, J. «La oleicultura en el campo Norbense». *Cuadernos de Grado Medio. Estudio e investigación*. I.B. El Brocense. Cáceres.
 - 12. En efecto, un ejemplo tan lejano como una prensa en Libia constituye hasta el momento el paralelo más cercano a la prensa del Gallumbar.
 - 13. El contrapeso del Gallumbar presenta una serie de diferencias con el resto de contrapesos localizados en la Comarca de Antequera.

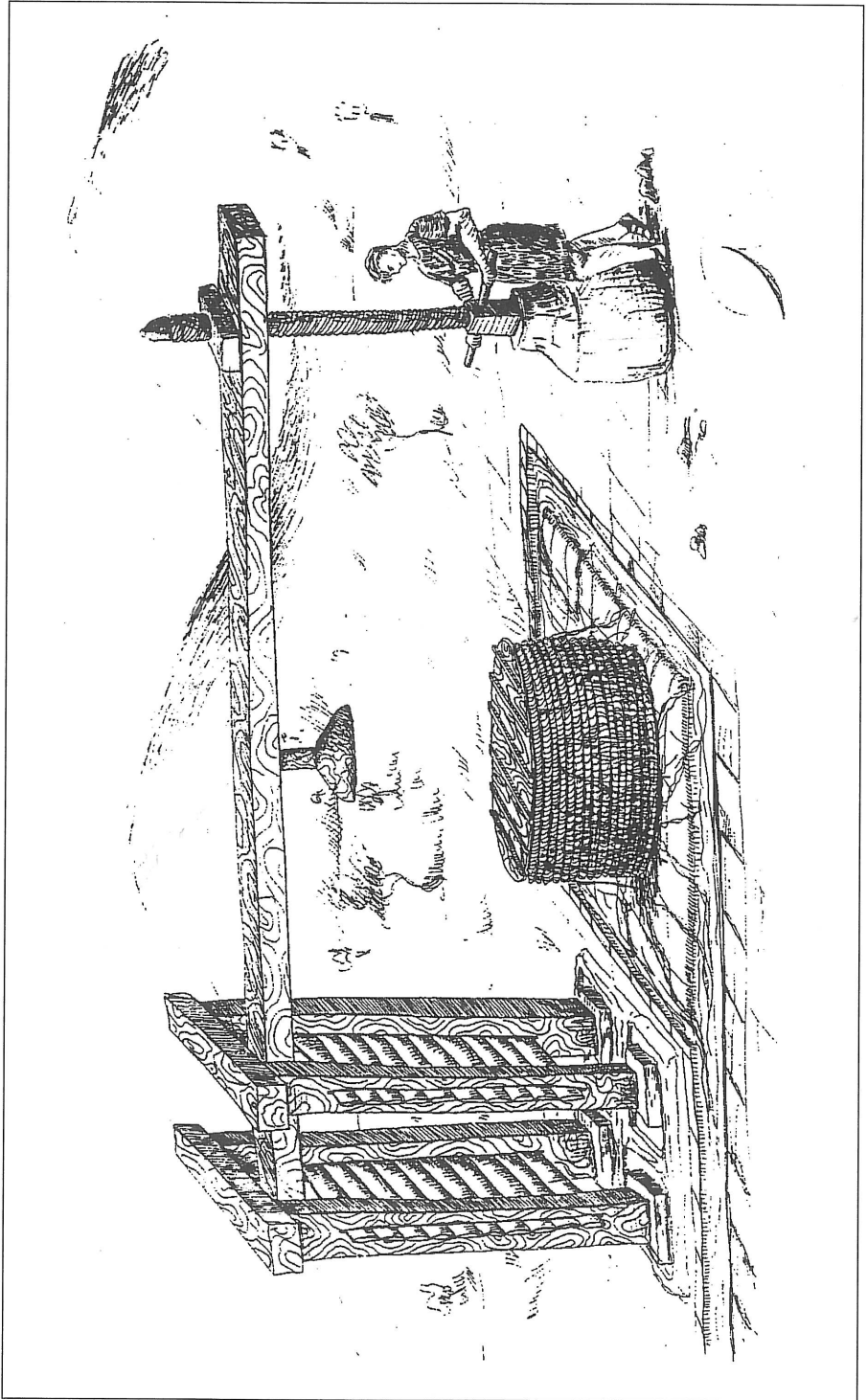


Fig. 5. Idealización de la Sala de Prensa del Gallumber (Dibujo: Alicia Ruiz)



Fig. 6. Idealización del proceso de decantación en la villa del Gallumbar (Dibujo: Alicia Ruiz)

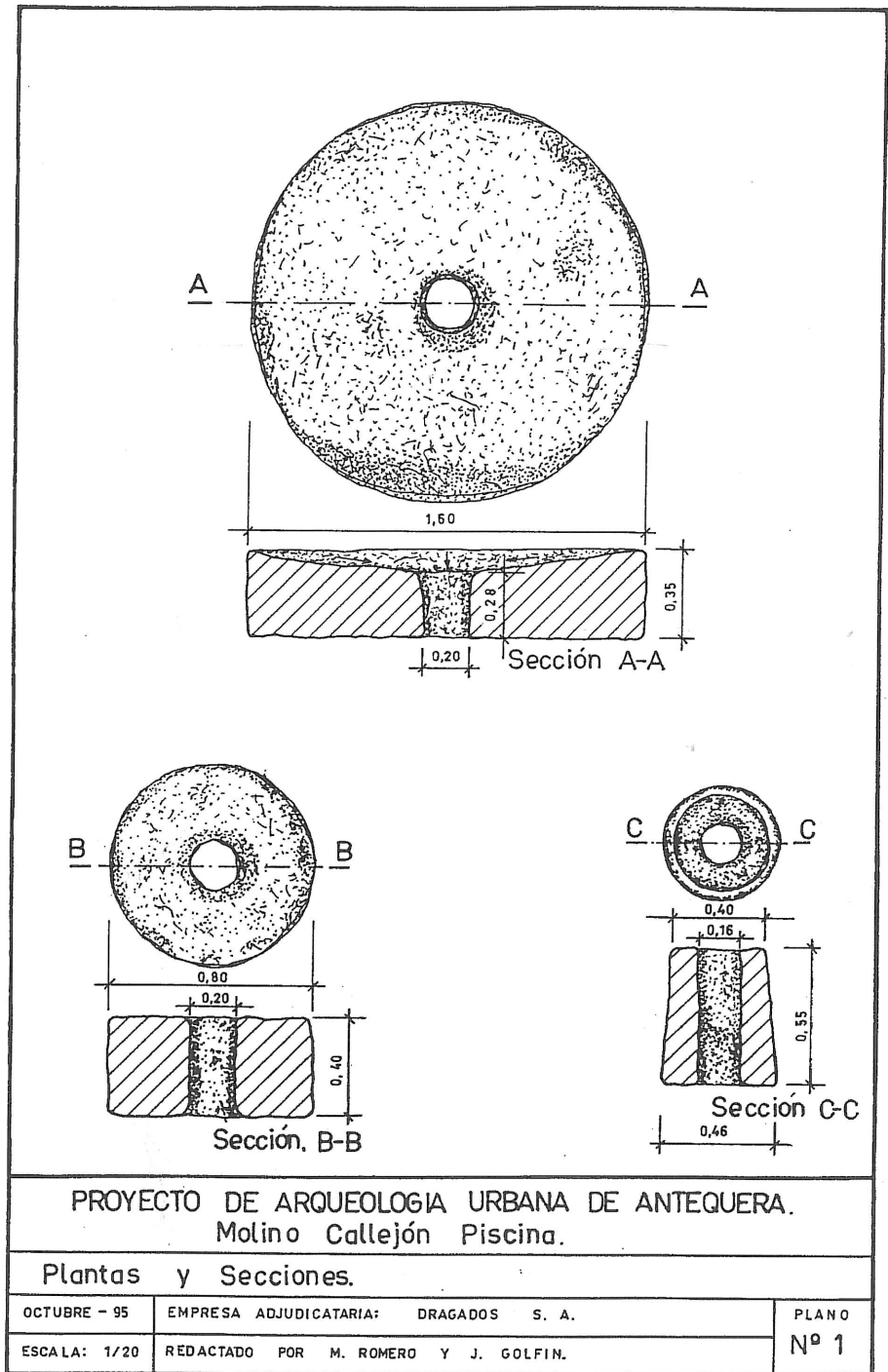


Fig. 7. Restos de la «mola olearia» de calle Piscinas en el casco urbano de Antequera.

4ª Fase: Traslase y refinado del aceite

Una vez acabada la extracción del aceite, aún quedaba por cumplir una tarea, que Catón encarga a una persona determinada: el «trasvasador del aceite (Fernández, 1982. 598)» y que resultaba esencial para la consecución del aceite en las mejores condiciones (Kervin, 1986.70). Para ello el líquido debía trasladarse a un *labrum* y después a un *dolium* y no sólo eso, sino que debía pasar a una serie de *labra* y *dolia* dispuestos en fila cuantas veces mejor (Kervin, 1986.131).

Las estructuras situadas al oeste de la prensa reflejan de una manera sorprendente estas anotaciones de los agrónomos, así, una vez recogido el aceite prensado a través del canal del *ara* éste pasa a un depósito o pileta, *labrum*, de unos 2.500 litros de capacidad donde el aceite reposaría un tiempo prudencial.

El líquido que se encuentra en la parte superior (las impurezas y hez del aceite se irían depositando en el fondo de la pileta) se irá refinando pasando por una serie de recipientes, *dolia*, que se encuentran alineados en pendiente junto a la pileta.

De aquí el líquido oleaginoso pasaría a otro *labrum* situado a continuación de los anteriores, de unos 650 litros de capacidad, que, como el anterior, está revestido de *opus signinum*. Presenta el pavimento ligeramente inclinado hacia el W, en cuyo lateral hay un orificio de salida para el líquido oleaginoso, a través del cual se almacenará en los diferentes *dolia* (alineados en su perfil W) donde se envasaría posiblemente en odres de cuero (Forbes, 1958. 75) para su traslado a los diversos alfares de la costa desde donde, ya en ánforas olearias, se realizaría su posterior distribución a los diferentes centros de consumo¹⁴.

Los restos conservados en el yacimiento arqueológico del Gallumbar vienen a sumarse a toda una serie de trabajos y descubrimientos que se han realizado sobre la importancia de la producción del aceite en la Antigüedad. Si bien el panorama de la provincia de Málaga no presenta grandes diferencias con el resto de la Península, en este sentido destaca la prensa de la *Villa* de Manguarra y San José en Cártama (Serrano y Luque 1980) y el descubrimiento de otra prensa de aceite en *Aratispí* en Villanueva de Cauche, Antequera (Perdiguero, 1999. 125 y ss.), la del Bajondillo en Torremolinos (Serrano, Baldomero y Castaños 1991. 148 y ss.), una *villa* en Cuevas del Becerro (Carrilero, Garrido, Nieto y Padial, 1991) y una en la ciudad de *Singilia Barba*. En todas se ha identificado el *torcularium* y un *labrum*, en *Aratispí* hay que añadir además la *cella olearia* y una pieza de molturación de la *mola olearia*.

La fábrica de aceite del Gallumbar presenta algunas novedades con los ejemplos estudiados hasta el momento, a parte de constituir un bello ejemplo de consonancia entre fuentes historiográficas y arqueología. Se trata de unas instalaciones dedicadas, casi con exclusividad, a la elaboración del aceite y no de una villa con un sector dedicado a la

14. Una excelente recopilación y puesta al día de las producciones anfóricas en la costa malagueña se encuentra en BERNAL CASASOLA, D. «Las producciones anfóricas del Bajo Imperio y de la antigüedad tardía en Málaga: estado actual de la investigación e hipótesis de trabajo». *Figlinae Malacitanæ*. Universidad de Málaga 1997. Págs. 233 y ss.

producción, como parece ocurrir (exceptuando el caso de *Aratíspi*) en los ejemplos publicados hasta el momento en nuestra Península.

VILLAE OLEÍCOLAS EN LA COMARCA DE ANTEQUERA: ALGUNOS EJEMPLOS

Los datos que ofrecemos a continuación¹⁵ proceden, en su mayoría, de yacimientos que no se han excavado, por tanto su contexto nos viene dado por las cerámicas halladas en superficie. Nos parece importante señalar este punto por la larga perduración que el proceso de elaboración y prensado del aceite tiene en la Edad Media llegando prácticamente intacto hasta nuestros días, en los que el prensado se ha sustituido por los modernos sistemas de hidrólisis. Los restos que a continuación describimos consisten principalmente en hallazgos de contrapesos, en algunos casos junto a piletas y en otros vienen dados por la identificación del *lapis pedicinus*, por tanto la posibilidad que en algunos casos los restos arqueológicos pertenezcan a lagares de vino en lugar de prensas de aceite no debe ser descartada.

Yacimiento	Torcularium	Contrapeso	Mola olearia	La brum	Cella olearia	Lapis pedicinus	Fuentes
1. Gallumbar	1	1	0	2	1	1	Romero, 1987
2. Prado del Verdún.	1	0	0	1	0	1	Romero 1987b
3. Cerro de la Fuente.	0	0	0	1	0	0	Romero 1987c
4. Cortijo Valsequillo	0	2	0	1	0	1	Atencia 1988.49 y ss
5. Finca Garcidonia	1	1	0	1	0	1	Recio y Romero, 1993.
6. Cortijo del canal	0	1	0	1	0	0	Recio y Romero 1993
7. Aratíspi.	1	0	1	2	1	1	Perdiguero, 1999. 125 y ss
8. Villa del Puente Lucena	0	1	0	0	0	0	Recio y Romero, 1993.
9. Villa de las Maravillas	0	0	0	0	0	1	Romero 1995b
10. Termas romanas de Haza Honda	0	0	0	0	0	1	Servicio arqueológico de Diputación.
11. Cerro de la Virgen:	0	0	0	0	0	1	Parejo 1987.
12. Cortijo del Alamo	0	1	0	0	0	0	Observ. Directa: F.Melero.
13. Necrópolis romana de los dólmenes	0	0	0	1	0	0	Atencia, 1988b
14. Cerro del Castillo	0	0	0	1	0	0	Recio y Romero 1993
15. Pósito de Antequera ¹⁶	0	0	1	0	0	0	Atencia, 1994
16. Callejón piscinas	0	0	1	0	0	0	Romero, 1995.
17. Cortijo de los Pontones	0	3	0	0	0	0	Recio y Romero 1993
18. La Lapa.	0	1	2	0	0	0	Gozalbes 1986.236
19. Cerro de la Culebra.	0	0	0	1	0	0	Romero 1996
20. Fuente de la Zarza	0	2	0	0	0	0	Obsev. Directa. F.Melero
21. Cortijo Timeo	0	0	1	0	0	0	Gozalbes 1986.236
22. La Solana	0	1	0	0	0	0	Gozalbes 1986.236
23. La Doctora.	0	1	0	0	0	0	Gozalbes 1986.236
24. Las piñillas	0	0	0	1	0	0	Gozalbes 1986.236
25. Los Silos	0	0	0	1	0	0	Gozalbes 1986.236
26. Las Alhajuelas	0	0	0	1	0	0	Gozalbes 1986.236
27. El Cortijillo	0	0	0	1	0	0	Gozalbes 1986.236

15. Vid. Fig. nº1.

16. Posteriormente a la intervención arqueológica de urgencias realizada en el solar que ocupa este edificio se realizó una vigilancia arqueológica, en el transcurso de ésta se localizó una pieza que hemos identificado como *mola olearia*, aunque fuera de un contexto estratigráfico.

Yacimiento	Torcularium	Contra peso	Mola olearia	La brum	Cella olearia	Lapis pedicinus	Fuentes
28. La Cruz	0	0	0	1	0	0	Gozalbes 1986.236
29. Pontones de la Puebla	0	0	0	1	0	0	Gozalbes 1986.236
30. Cortijo Sierra	0	0	0	1	0	0	Gozalbes 1986.236
31. El Pilar.	0	0	0	1	0	0	Gozalbes 1986.236
32. El Castillejo.	0	0	0	1	0	0	Gozalbes 1986.236
33. Cerro Sánchez.	0	0	0	1	0	0	Tellería y Medianero 1999.171 y ss.

CONCLUSIONES

Resulta tentador señalar el hecho de que la *villa* del Gallumbar y la prensa de aceite de *Aratíspi* tengan una funcionalidad exclusiva de prensas de aceite, y que sus estructuras denoten un proceso de producción oleícola industrial, junto a unos datos cronológicos que revelan su abandono a finales del S.II d.C., pudiera estar intrínsecamente relacionado con la crisis del S.III d.C. en las exportaciones de las industrias pesqueras y oleícolas de la *Bética* que señala Ponsich en su obra (Ponsich, 1988.), crisis que se reflejaría en una producción de aceite ubicada en las propias *villae* como centros de abastecimiento y la desaparición de centros, que como los mencionados, dejarían de tener sentido con la nueva coyuntura económica. No obstante, basándonos en las prospecciones realizadas para la realización del PGOU de Antequera (Recio y Romero, 1993) y en diversas intervenciones de urgencia llevadas a cabo en los últimos años, podemos concluir que la producción de aceite en el ámbito de la comarca antequerana no cesa al menos hasta finales del S.V o principios del VI. Quizá el cese de producción en estas dos almazaras (Gallumbar y la de *Aratíspi*) pudiera estar relacionado con las incursiones mauras acaecidas en el último tercio del S.II d. C. (Perdiguero, 1999. 142).

El interrogante se plantea a la hora de definir el área de distribución del aceite antequerano, si se trata de un producto de exportación o de comercialización exclusiva en el hinterland más inmediato. Tan sólo en el caso de *Aratíspi*, el yacimiento más cercano a Málaga de nuestra comarca, se han localizado abundantes restos anfóricos del tipo Dressel 20, su excavador apunta la posibilidad de que se realizara exportación, a larga distancia, del aceite local en envases fabricados en las inmediaciones de Palma del Río, ya que en uno de las ánforas aparece el sello impreso de BELVRS. En el estado actual de las investigaciones en la comarca antequerana resulta muy arriesgado extrapolar esta hipótesis al resto de centros productores, ya que la ausencia de estos tipos anfóricos es casi completa. Ahora bien, no nos cabe duda que la producción de aceite bético para abastecer al imperio no se limita al Valle del Guadalquivir. Es más, en el estado actual de la investigación y centrándonos en la producción de aceite, que no en la fabricación de los envases oleícolas, la comarca de Antequera es la que ofrece un número más elevado de este tipo de enclaves. Por tanto, queremos con este artículo avalar la hipótesis de trabajo que ya ha sido planteada por diversos investigadores (Bernal, 1997.240 y ss), según la cual el óleo malacitano (el 90% de los centros citados son antequeranos) sería transportado¹⁷ hasta el

17. Pensamos que vía terrestre, no *fluvialis*.

puerto de *Malaka* en envases deperibles (odres, y cueros), una vez allí el aceite se envasaría en las ánforas, fabricadas en el entorno inmediato¹⁸ Faltan pues, únicamente la localización de sellos en las ánforas alusivos a los propietarios del aceite y los *tituli picti* que referencien el control fiscal del puerto malagueño, aunque estamos completamente seguros que es una cuestión de tiempo, de hecho el propio Dr. Remesal señala la constatación de algunos *tituli picti* que podrían ser relacionados con *Malaka*¹⁹

Lo que sí denotamos en los yacimientos, referenciados en la tabla de centros de producción oleícola, es un cambio en el sistema de elaboración, que puede estar relacionado con el descenso, que no el cese, de las exportaciones de aceite bético a partir del siglo III d.C (Remesal, 1999. 280 y ss), que se reflejaría en la remodelación de varios sectores en las *villae* y en la utilización de *labra* de mayores dimensiones, por tanto de mayor capacidad de almacenaje, que los utilizados en siglos anteriores. En efecto, hay una serie de datos que nos pueden ayudar a distinguir una prensa de aceite destinada al mercado local (aunque con seguridad un porcentaje importante del producto se destinaría a un mercado exterior), de otra dedicada a la comercialización inmediata y que, por tanto necesita la elaboración más o menos rápida del producto. Para ello es fundamental volver a detenerse en el propio proceso de elaboración y en las huellas arqueológicas de las villas romanas con restos de prensas oleícolas que se conocen hasta la fecha.

Si durante las tres primeras fases que se han descrito, no tienen porqué existir marcadas diferencias, en cambio durante el trasvase y refinado del aceite nos encontramos con una marcada diferencia en el número y sobretodo en el tamaño de las piletas de decantación.

Para una prensa que no tenga necesidades de dar salida presta al producto, existirá una sola piletta de gran tamaño, para una prensa de producción rápida, deben existir varias piletas y *dolia* destinadas a transvases de aceite decantado. En otras palabras, no se necesita realizar el transvase del producto sino se plantea la necesidad de sacarlo inmediatamente al mercado, en cambio sí que se hace indispensable un gran contenedor de almacenaje que nos permita disponer del aceite durante toda una temporada. La piletta, al ser de gran tamaño realiza un proceso de autodecantación, el aceite de la superficie siempre estará libre de impurezas.

Otra característica de estas piletas que viene dada por su tamaño es la necesidad de estar cubiertas, probablemente por un armazón de madera, de cuya presencia pueden quedar huellas en los bordes superiores de los ángulos, normalmente en forma de escotadura en «V», necesarias para encajar dichos armazones. Además las piletas llegan a alcanzar tal tamaño que se hacen necesarios peldaños de acceso en su interior.

Desde luego, si para ilustrar el sistema de elaboración rápida nos hemos basado en la prensa del Gallumbar, para hacerlo con el segundo tipo tampoco es necesario salir de la comarca. En Mollina durante una campaña de excavación arqueológica de urgencia en 1988 se documenta una villa rústica (Prado del Verdún) (Romero 1987b. 446-449)

18. Vid *Figlinae Malacitanae: La producción de cerámica romana en los territorios malacitanos*. Universidad de Málaga 1987. En especial el artículo referente a los alfares de Huerta del Rincón. (Torremolinos (Málaga).

19. Información oral del Dr. Remesal a quien agradezco enormemente su información.

con un sector dedicado a prensar y almacenar aceite; apareció una sola pileta con una capacidad de almacenaje de más de 8.400 litros con todos los detalles en la construcción que hemos señalado anteriormente. La cronología de la villa es muy amplia ya que sufrió varias remodelaciones desde época altoimperial, aunque podemos afirmar a tenor de los materiales arqueológicos que la prensa puede datarse entre los siglos II d.C. al primer cuarto del S.VII d.C.

Por cierto, que con este tipo de contenedores tan amplios, tampoco se hace necesario distinguir diferentes lotes de prensado, por tanto se pueden prensar grandes cantidades de aceituna de una sola vez, por lo que el tamaño de los *torcularia* y por supuesto el de los contrapesos es mayor, llegando a alcanzar proporciones megalíticas en el caso de estos últimos.

El elevado número de restos de prensas, o molinos de aceite, en los yacimientos arqueológicos de época romana en la comarca de Antequera, atestigua la gran extensión de la oleicultura en este territorio, incluso en zonas de las que hoy ha desaparecido por completo, aunque sigue representando el 33'5% de la superficie cultivada en su término municipal (Romero, 1993.70 y ss.). Este hecho se debe principalmente a las características físicas del territorio: la fertilidad de gran parte de sus suelos, la existencia de importantes acuíferos, la presencia de un clima continentalizado, pero no extremo, y la suave topografía de grandes zonas.

Ahora bien habría que matizar tres cuestiones de vital importancia a la hora de acometer cualquier estudio general sobre la producción de estos centros: la cronología de los yacimientos, el tipo de producción y la propiedad de las tierras.

Con respecto a los datos cronológicos, a excepción de los yacimientos que han sido objeto de sondeos arqueológicos, sólo podemos aventurar nuestras hipótesis con el material recogido en superficie, hecho que a todas luces resulta insuficiente para detectar remodelaciones, destrucciones y en general cualquier tipo de indicio que relacione los centros de producción olivareros con fenómenos comerciales, sociales y económicos que se produjeron en la Bética durante los siglos I-V d.C. Los yacimientos de la comarca reseñados en el presente estudio presentan materiales arqueológicos que arrancan en los siglos I-II d.C. y que perduran, en algunos casos, hasta bien entrado el S.VI. d.C.

Con respecto a la propiedad de los centros sólo podemos realizar algunas reflexiones: parece lógico pensar que tanto el indígena como el inmigrante latino se abstendría de plantar un árbol, que daría fruto al cabo de diez-doce años, mientras no tuviera garantizada la propiedad de la tierra previamente. Aunque el olivo no tiene grandes exigencias, presenta este gran inconveniente para su cultivador, por lo que el pequeño propietario difícilmente emprendería este cultivo si carecía de otros medios de subsistencia durante el periodo productivo. La oleicultura, por tanto, debió de practicarse fundamentalmente en propiedades de medio y gran tamaño²⁰.

20. Parece lógico pensar que el cultivo del olivo se compaginaría con el de algunos cereales en sus calles, tal y como se realiza todavía en algunos olivares de la comarca.



Lám. 1. El Gallumbar. *Cela olearia*



Lám. 2. El Gallumbar. Perfil Sur. Obsérvese la última capa (alpechín) sobre el pavimento



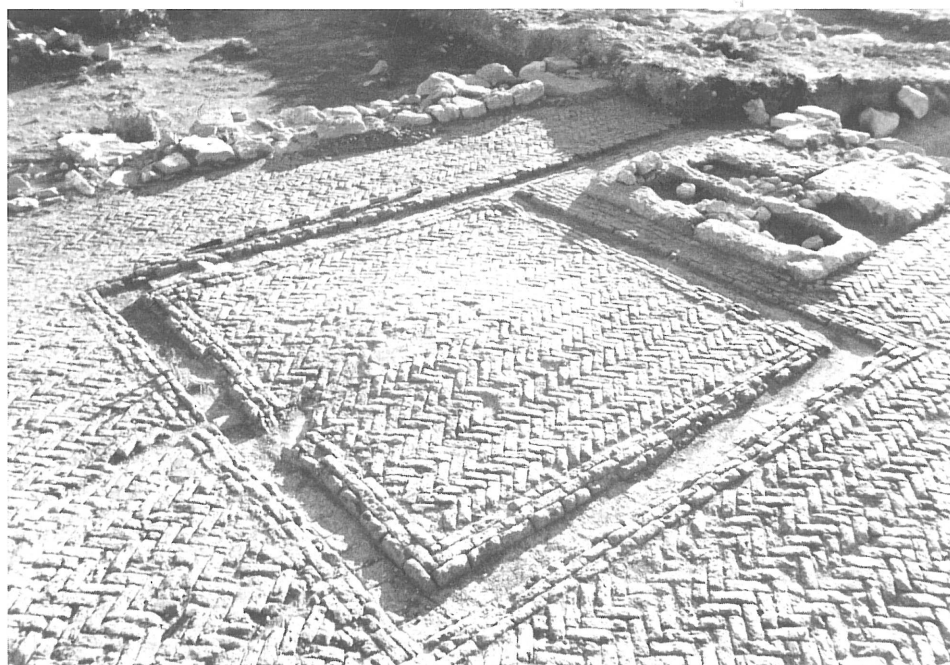
Lám. 3. El Gallumbar, antesala de la prensa. En primer término el contrapeso



Lám. 4. El Gallumbar. Estructura circular interpretada como *trapetum*



Lám. 5. El Gallumbar. Canal-depósito para el hueso de la aceituna



Lám. 6. El Gallumbar. *Torcularium* o sala de prensa



Lám. 7. El Gallumbar. Detalle de *lapis pedicinus*



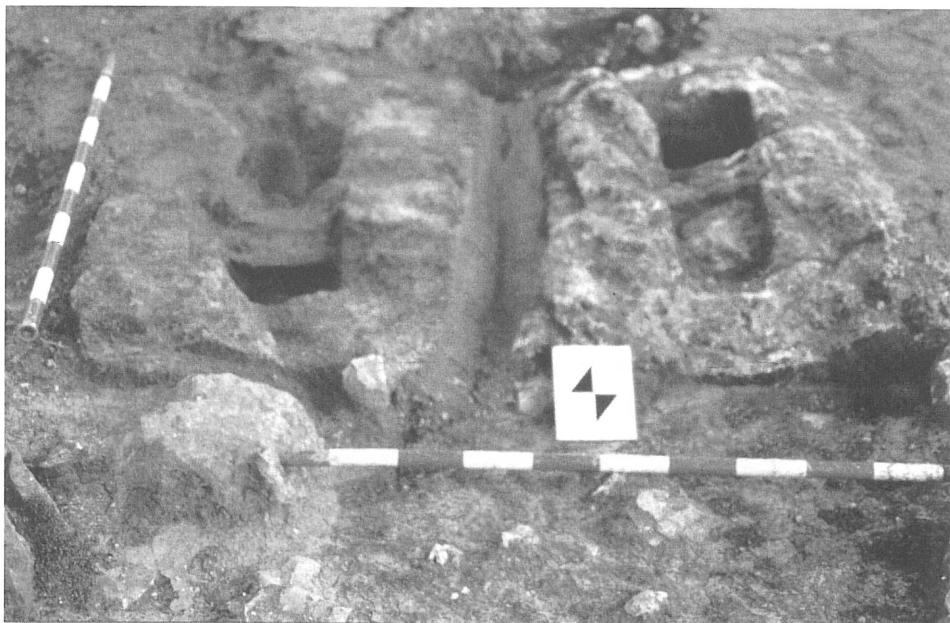
Lám. 8. El Gallumbar. Primer depósito o *labrum*



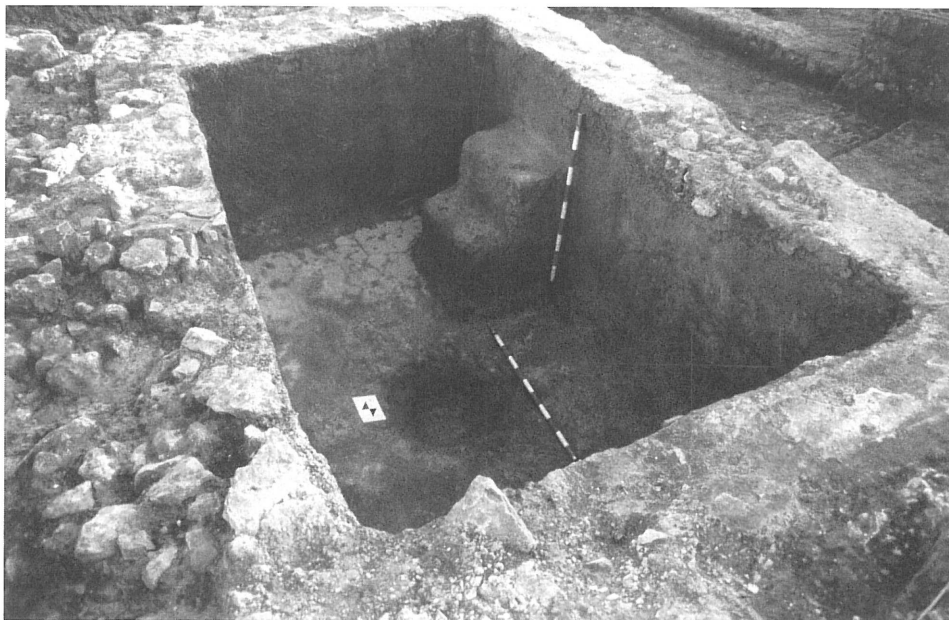
Lám. 9. El Gallumbar. Dolia entre el primer y segundo depósito



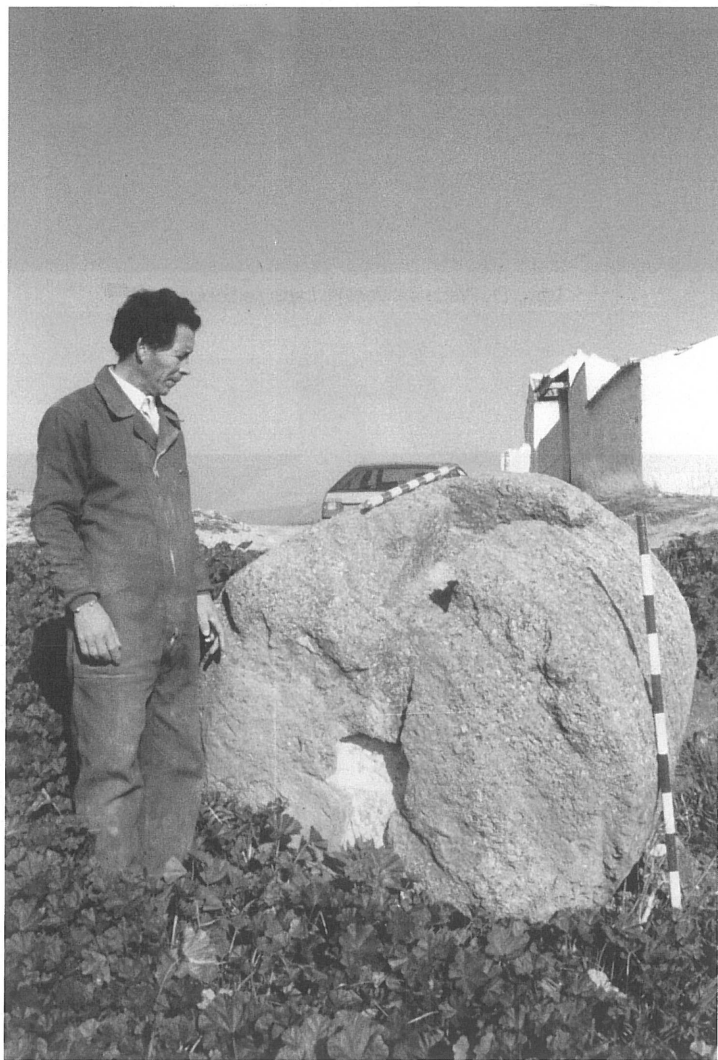
Lám. 10. El Gallumbar. Segundo depósito o *labrum*



Lám. 11. Prado del Verdún. *Lapis pedicinus*



Lám. 12. Prado del Verdún. Pileta de almacenaje



Lám. 13. Contrapeso de la villa de Chinchilla



Lám. 14. Contrapeso de la villa del Canal



Lám. 15. Contrapeso de la villa del Camino de los Sillares

BIBLIOGRAFÍA

- AA. VV.1980: «Producción y comercio del aceite en la Antigüedad» (*I Congreso Internacional, Madrid 1980*), Madrid.
- AA. VV.1982. «Producción y comercio del aceite en la Antigüedad» (*II Congreso Internacional, Sevilla 1982*), Madrid.
- Atencia y Serrano 1980: ATENCIA PÁEZ, R., y SERRANO RAMOS, E., «Las comunicaciones de Antequera en época romana», *Jábega*, núm. 31, Málaga, 1980,
- Atencia 1988: ATENCIA PÁEZ, R. *La ciudad romana de Singilia Barba (Antequera, Málaga)*, Diputación de Málaga, 1988.
- Atencia 1988b: ATENCIA PÁEZ, R. «Intervención arqueológica de urgencias en la necrópolis romana de los dólmenes. Antequera». Málaga. 1988. Inédito. Expediente Del. Prov. e Cultura.
- Atencia, 1994: ATENCIA PÁEZ, R. «Intervención arqueológica de urgencias en el Pósito de Antequera. 1994». Inédito). Expediente Del. Prov. de Cultura.
- Bernal 1997: BERNAL CASASOLA, D. «Las producciones anfóricas del Bajo Imperio y de la antigüedad tardía en Málaga: estado actual de la investigación e hipótesis de trabajo». *Figlinae Malacitanæ*. Universidad de Málaga 1997. Pág.233 y ss.
- Carrilero, Garrido, Nieto y Padial 1991: CARRILERO.M, GARRIDO, O, NIETO.B, y PADIAL. «Una villa romana como centro de producción en Cuevas del Becerro (Málaga). *2º Congreso de Historia de Andalucía Córdoba* 1991.
- Drachmann 1932: DRACHMANN, A.G. «Ancient oil mills and presses». Kobenhaun, 1932.
- Fernández 1982: FERNÁNDEZ CASTRO, MC. «Fábricas de aceite en el campo hispano romano.» // *Congreso Internacional, Sevilla 1982*, Madrid
- Forbes 1958: FORBES, R.J. «Historia de la tecnología.» Ed.Fondo de Cultura Económica. México 1958.
- Gozalbes 1986: GOZALBES CRAVIOTO, C., *Las Vías Romanas de Málaga*. Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos. Colección de Ciencias, Humanidades e Ingeniería, núm. 25. Málaga 1986.
- Kervin 1986: KERVIN GREEN. «The Archeology of the roman economy». B.T. Bastford Ltd. London 1986,
- Parejo 1987: PAREJO BARRANCO, A., *Historia de Antequera. Publicaciones de la Caja de Ahorros de Antequera*. XXI. Málaga, 1987.
- Perdiguero 1999: PERDIGUERO LÓPEZ, M. «La fase romana en Aratíspí (Villanueva de Cauche el Viejo, Antequera). El molino de aceite.» *Mainake XVII-XVIII*.
- Ponsich 1988: PONSICH, M. *Aceite de oliva y salazones de pescado. Factores geo-económicos de Bética y Tingitania*. Edit. De la Universidad Complutense de Madrid.1988.
- Recio y Romero 1993: RECIO RUIZ.A y ROMERO PÉREZ, M.: «Prospección arqueológica en el T.M. de Antequera.1993». PGOU 1997. Informe en D.Prov de Cultura. Inédito.
- Remesal 1999: REMESAL RODRÍGUEZ, J. «Hispania en la política alimentaria del imperio romano». *HISPANIA, EL LEGADO DE ROMA*. Museo Nacional de Arte Romano. Mérida 1999.
- Romero 1987: ROMERO PÉREZ, M. «El Gallumbar, una villa dedicada a la producción del aceite». A.A.A':87. TOMO III. Pág.500-508.

- Romero 1987b: ROMERO PÉREZ, M. «Yacimiento arqueológico: Prado del Verdún». A.A.A:87.I II. Pág.446-448.
- Romero 1987c: ROMERO PÉREZ, M. «Yacimiento arqueológico del Cerro de la Fuente. Mollina. Málaga.» A.A.A'87. III Pág.457-460.
- Romero 1993: ROMERO PÉREZ, M. »Análisis histórico de la ciudad» en *Antequera Avance del Plan General de Ordenación Urbana*, Excmo. Ayuntamiento de Antequera/Consejería de Obras Públicas. 1993, pág70 y ss. y en el mismo volumen «Análisis y diagnóstico».
- Romero 1995: ROMERO PÉREZ, M. «Memoria de los trabajos arqueológicos desarrollados en relación con la obra: Colectores generales de Antequera. Málaga». Delegación Provincial de Cultura. 1995. Inédito.
- Romero 1995b: ROMERO PÉREZ, M «La necrópolis romana de las Maravillas. Bobadilla. Málaga.» *Mainake XV-XVI*. Págs.195-222. Diputación Provincial de Málaga. 1993-1994 Málaga 1995.
- Romero 1996: ROMERO PÉREZ, M. «Informe sobre la aparición de restos arqueológicos en el Cerro de la Culebra». Fuente de Piedra. Málaga. Delegación Provincial de Cultura. 1996. Inédito.
- Serrano, Baldomero y Castaños 1991. : SERRANO RAMOS E. BALDOMERO NAVARRO A. Y CASTAÑOS ALÉS, JC. «Notas sobre la producción de ánforas en la Huerta del Rincón (Torremolinos, Málaga)» *Baética*, 13
- Serrano y Luque 1980: SERRANO RAMOS, E, y DE LUQUE A. «Memoria de la 2ª y 3ª campaña de excavaciones en la villa romana de Manguarra y San José, Cártama (Málaga)». *Noticario Arqueológico Hispánico*, 8.
- Tellería y Medianero 1999: TELLERÍA SEBASTIÁN, J.C. y MEDIANERO SOTO F.J. «Intervención arqueológica en Sierra de Yeguas: materiales y cronología.». *Mainake XVII-XVIII*. Diputación Provincial. Málaga 1995-1996. Málaga 1999.
- White 1986: WHITE, K.D. «Greek and roman tecnology». Thames and Hundson. Ltd.London, 1986.