

El aceite en la Protohistoria del sur de la Península Ibérica

Juan Antonio MARTÍN RUIZ
Universidad de Almería
jamartinruiz@hotmail.com

Recibido: 10/03/2013

Aceptado: 28/05/2013

Resumen

Suele admitirse que la llegada de los fenicios en el I milenio a. C. supuso la introducción en el sur de la Península Ibérica del cultivo del olivo, lo que habría significado la incorporación del aceite a los circuitos comerciales. Sin embargo, los restos orgánicos conservados sugieren que se trataba de acebuches, sin que se conozcan tipos anfóricos destinados exclusivamente a su transporte o recipientes para la iluminación, lo que junto a la inexistencia de instalaciones dedicadas a su producción hasta la segunda mitad de dicho milenio, sugieren que se trataba de un alimento escasamente difundido hasta la llegada de los romanos.

Abstract

It is admitted that the arrival of Phoenicians in the 1st millennium b. C. led to the introduction of the culture of the olive tree in the south of the Iberian Peninsula, which would have meant the incorporation of oil to the commercial circuits. Nevertheless, the preserved organic remains only seem to show evidence of wild olive trees. No amphorae types especially devoted to its transport or containers used for lighting are known. In addition, the nonexistence of facilities dedicated to oil production until the second half of the above mentioned millennium suggest that oil was scarcely spread until the advent of Romans.

Palabras clave: aceite, olivo, acebuche, Andalucía, Protohistoria.

Key words: oil, olive tree, wild olive tree Andalusian, Protohistory.

Introducción

Hablar de la riqueza agrícola del mediodía peninsular a lo largo de la Antigüedad es algo plenamente aceptado hasta tal extremo que ha llegado a convertirse en un tópico, riqueza de la que sobresale con voz propia el aceite de oliva como alimento activamente comercializado, de tal forma que en la actualidad es considerado posiblemente como el cultivo más tradicional de Andalucía¹.

A tal resultado se ha llegado tras reproducir reiteradamente comentarios como el realizado por el geógrafo griego Estrabón en el siglo I a. C. (*Geogr.*, III, 2, 6) cuando afirma que de Turdetania se exportaba aceite “*no sólo en cantidad, sino en calidad insuperable*”², aunque a menudo se olvida el papel propagandístico a favor de Roma que tiene la obra estraboniana, de manera que este territorio se nos muestra como un “*paraíso terrenal idílico*” frente a otras áreas peninsulares en las que la incidencia romana fue sensiblemente menor³.

De hecho, cuando se examinan las fuentes escritas que aluden a este tema queda en evidencia la existencia de claras contradicciones entre ellas como ha sido puesto de manifiesto⁴, ya que si algunas como Diodoro (*Bib. Hist.*, 5, 16) cuando habla de cómo los cartagineses introdujeron el olivo en la isla de Ibiza, o Avieno (*O. M.*, 494 y 505) al comentar su abundancia en levante y nombrar al Ebro como el río del aceite en alusión a la proliferación de dicho cultivo en sus riberas, podrían mencionarse como argumentos a favor de esta abundancia de olivos, otros autores como Plinio el Viejo (*Nat. Hist.*, 15, 1) vendrían a refutarlo al señalar que antes del siglo VI a. C. no había olivos en Hispania, sin olvidar aquellos casos, como acontece con Apiano (*Iber.*, 64), que nos remiten a un período en el que el poder romano estaba ya presente en estos territorios como vemos cuando narra las luchas que éstos sostuvieron con Viriato.

Así pues, una vez constatadas estas discrepancias entre los textos escritos de la antigüedad, cabría preguntarse si esta preeminencia del olivo fue realidad

1. CIVANTOS, L., “La olivicultura en el mundo y en España”, en *El cultivo del olivo*, 4ª ed., Sevilla, pp.21-22.

2. GARCÍA Y BELLIDO, A., *España y los españoles hace dos mil años, según la Geografía de Strabón*, 7ª ed., 1980, Madrid, p.80.

3. ARCE, J., “Estrabón sobre la Bética”, en *Estudios sobre Urso. Colonia Iulia Genetiva*, Sevilla, 1989, pp.213-215.

4. TARRADELL, M., “La expansión del aceite y el uso de lucernas. Un elemento metodológico par la historia agraria del Mediterráneo antiguo”, en *Actas de las I Jornadas de Metodología aplicada de las Ciencias Históricas*, Santiago de Compostela, 1975, vol. I, pp.175-176.

durante la primera mitad del I milenio a. C. cuando convivieron comunidades indígenas con otras venidas del Próximo Oriente o, por el contrario, el aceite fue un alimento menos difundido de lo que tradicionalmente se ha pensado. Con la pretensión de clarificar este asunto dedicaremos las páginas que siguen a examinar las evidencias que tenemos al respecto, ya se trate de los restos orgánicos que se han conservado, sobre todo antracológicos, carpológicos y polínicos, o de los pertenecientes a los distintos objetos que podemos relacionar con el mismo, tanto si nos referimos a los contenedores que se utilizaron para su almacenamiento como a los diversos recipientes que usaron para la iluminación, y sin que dejemos de lado las instalaciones que emplearon para su procesamiento.

¿Olivos o acebuches?

El estudio de los restos de madera carbonizada o los huesos de acebuchina documentados en distintos yacimientos peninsulares han puesto de manifiesto la existencia de acebuches desde niveles Epipaleolíticos, si bien su expansión comienza a partir del Neolítico perdurando hasta llegar al I milenio a. C. En relación con esta fase inicial cabe indicar la existencia de una fuerte discrepancia entre los autores, puesto que si para algunos el interés se centraba en la obtención de madera y la recolección de acebuchinas para su consumo pero no para la obtención de aceite⁵, otros en cambio admiten el consumo de dicho líquido por parte de esas comunidades prehistóricas⁶. Sea como fuere, no es hasta las primeras centurias del I milenio a. C. cuando, según se viene aceptando, los fenicios habrían introducido en la Península Ibérica el olivo cultivado⁷, lo que

5. BUXÓ I CAPDEVILA, R., *Arqueología de las plantas. La explotación de las semillas y los frutos en el marco mediterráneo de la Península Ibérica*, Barcelona, 1997, pp.279-282; RODRÍGUEZ ARIZA, M. O.; MONTES MOYA, E., “Origen y domesticación del olivo en Andalucía (España) a partir de los hallazgos arqueológicos de Olea Europea L.”, en *I Congreso de Historia del Olivo*, Jaén, 2007, p.228.

6. ESPEJO MAQUEDA, J., *Estudio analítico comparado entre el aceite de acebuchina y el aceite de oliva virgen*, Tesis Doctoral, Sevilla, 2005, p.21.

7. BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, J. M., “Importación de alimentos en la Península Ibérica durante el primer milenio a. C.”, en *Impactos exteriores sobre el mundo rural mediterráneo. Del Imperio romano a nuestros días*, Madrid, 1997, p.23; GARRIDO GONZÁLEZ, L., *Historia del olivar y del aceite en Andalucía*, Málaga, 2004, p.5; BUXÓ I CAPDEVILA, R., “Presence of olea europaea and vitis vinifera in archaeological sites from the Iberian Peninsula”, *Lagascalia*, 19, 1-2, 1997, pp.275-276; GARCÍA VARGAS, E., “Agricultura, ganadería y pesca. Estado actual de la investigación y perspectivas de estudio”, en *Cádiz y Huelva. Puertos fenicios del Atlántico*, Sevilla, 2011, pp.139-140.

permitía la inclusión del aceite en los circuitos comerciales, a pesar de algunas voces minoritarias discrepantes que hacían responsable de su cultivo a los griegos⁸. Así pues, y con la finalidad de valorar la veracidad de dicha afirmación, repasaremos a continuación los distintos restos de este árbol encontrados en el mediodía peninsular a lo largo de los siglos iniciales de dicho milenio, tanto si provienen de contextos indígenas como colonizadores.

Comenzando por estos últimos podemos recordar que en el caso gaditano, aun cuando no se disponen de estudios analíticos al respecto, contamos con una referencia de Plinio el Viejo (*Nat. Hist.*, IV, 120) en la que se alude a la elevada proliferación de acebuches que había en una de las islas que conformaban el antiguo archipiélago, en concreto Kotinoussa, y de donde la isla habría tomado su nombre⁹. Además, es preciso mencionar los hallazgos procedentes de yacimientos como los hábitats del Cerro del Villar¹⁰ donde los primeros testimonios de esta planta no aparecen hasta el estrato III que cabe situar temporalmente a finales del siglo VII a. C., dentro de un bosque muy abierto que se deforesta debido a la acción antrópica, así como Morro de Mezquitilla que ha facilitado carbones de esta especie¹¹. Otro tanto acontece en niveles de Villaricos fechados en el siglo VII a. C. que perduran durante el resto del milenio¹², y en Cabecico de Parra también a lo largo de esa misma centuria¹³, así como el asentamiento que consideramos de población mixta de Castillo de Doña Blanca¹⁴ en el que los pólenes detectados indican que ya desde el siglo VIII a. C. está presente aun cuando no veamos sus semillas hasta dos centurias más tarde, siendo a partir de la primera

8. GARCÍA Y BELLIDO, A., “Colonización púnica”, en *Protohistoria*, Historia de España dirigida por R. Menéndez Pidal, 4ª ed., Madrid, 1982, vol. I, 2, p.379.

9. ESCACENA CARRASCO, J. L., “Gadir”, en *Los fenicios en la Península Ibérica*, Sabadell, vol. I, 1986, p.42.

10. ROS, M. T.; BURJACHS, F., “Paleovegetación del Cerro del Villar”, en *Cerro del Villar-I. El asentamiento fenicio en la desembocadura del río Guadalhorce y su interacción con el hinterland*, Sevilla, 1999, pp.67 y 69.

11. SCHOCH, W., “Holzkohlenanalytische Untersuchung auf dem Morro de Mezquitilla”, *Madridrer Mitteilungen*, 24, 1983, p.151.

12. LÓPEZ CASTRO, J. L., “Baria y la agricultura fenicia en el extremo occidente”, en *Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo*, Valencia, 2003, pp.97-99.

13. LÓPEZ CASTRO, J. L., “Baria...”, p.97.

14. CHAMORRO, J. G., “Campaña de flotación en El Castillo de Doña Blanca (Pº Sª Mª, Cádiz). Método. Muestra y resultados”, en *Arqueología medioambiental a través de los macrorrestos vegetales*, Madrid, 1991, pp.11-12 y 17; LÓPEZ GARCÍA, P.; LÓPEZ SÁEZ, J. A.; HERNÁNDEZ CARRETERO, A., “El paleoambiente del suroeste peninsular en la protohistoria”, en *Actas del III Simposio Internacional de Arqueología de Mérida: Protohistoria del Mediterráneo occidental*, Madrid, 2005, vol. I, pp.384-385.

de las fechas que acabamos de comentar cuando los acebuches muestran una creciente disminución en esta zona. Dentro de este grupo de establecimientos orientales cabe citar, por último, el yacimiento de Carteia donde los estudios de pólenes emprendidos han mostrado cómo en el siglo IV a. C. se asiste a un fuerte proceso de deforestación del entorno¹⁵.

Hablando ahora de los casos indígenas en los que se ha documentado la presencia de acebuches, podemos comentar en primer lugar el yacimiento de Acinipo¹⁶ donde entre los años 800 y 600 a. C. estos árboles se intercalaban en un bosque de encinas y quejigos, seguido del Cerro del Pajarraco donde esta especie arbórea estaba inmersa en una vegetación de matorral que cubría la desembocadura del río Almanzora¹⁷, además de Pocito Chico, enclave que según los pólenes estudiados contaba a lo largo del siglo VIII a. C. con una reducida presencia de acebuches¹⁸. A éstos podemos sumar el poblado de La Era de Benalmádena donde existió un bosque de encinares degradado en el que crecían estos árboles¹⁹, amén de la necrópolis de Cruz del Negro que nos muestra un panorama similar en cuanto a la progresiva disminución de los encinares que tanto habían abundando antes²⁰, sin olvidar el hábitat de Montemolín²¹ que también facilitó pólenes de esta especie a lo largo del siglo VII a. C., siendo en estos dos últimos casos la especie más representada.

Aunque no situados en el área que ahora nos incumbe, estos datos se complementan con los que facilitan algunos yacimientos localizados en la orilla opuesta del Estrecho de Gibraltar, como pueden ser Ceuta²² y Lixus²³ en los que

15. LÓPEZ GARCÍA, P.; HERNÁNDEZ CARRETERO, A. M., “Análisis de pólenes”, en *Estudio Histórico-Arqueológico de la ciudad de Carteia (San Roque, Cádiz) 1994-1999*, Sevilla, 2006, vol. I, pp.2, 4 y 6.

16. RODRÍGUEZ ARIZA, M. O.; AGUAYO DE HOYOS, P.; MORENO JIMÉNEZ, F., “The environment in the Ronda basin (Malaga, Spain) during recent Prehistory based on an anthracological study of the Ronda”, *Bulletin de la Societé Botanique de France*, 3, 1992, pp.296-297.

17. LÓPEZ CASTRO, J. L., “El poblamiento rural fenicio en el sur de la Península Ibérica”, *Gerión*, 26, 1, 2008, p.166.

18. LÓPEZ GARCÍA, P.; LÓPEZ SÁEZ, J. A.; HERNÁNDEZ CARRETERO, A., “El paleoambiente...”, p. 388.

19. IBORRA, P.; RAU, E.; PÉREZ, G., “Recursos agrícolas y ganaderos en el ámbito fenicio occidental: estado de la cuestión” en *Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo*, Valencia, 2003, p.36.

20. RODRÍGUEZ ARIZA, M. O.; ESQUIVEL, J. A., “Análisis antracológico de la necrópolis de Cruz del Negro, (Carmona, Sevilla)”, *Spal*, 13, 2004, pp.126 y 132.

21. FERRER ALBELDA, E.; GARCÍA FERNÁNDEZ, F. J.; SÁNCHEZ GÓMEZ, F., “De la aldea al *oppidum*. El paisaje rural en el valle del Corbones durante el I milenio a. C.”, en *Carmona. 7000 años de historia rural*, Carmona, 2011, p.77.

se constata la presencia de acebuches en el siglo VII a. C. que todavía existían, según Plinio el Viejo (*Nat. Hist.*, XIX, 63), en una isla del estuario del río Loukos en la que este autor situaba el mítico Jardín de las Hespérides.

Algunos de estos ejemplos que acabamos de comentar han propiciado que se sugiera su posible pertenencia a árboles injertados, como sucede en el Cerro del Villar donde se constató que las maderas carbonizadas denotaban un crecimiento en “*buenas condiciones*”²⁴. Así mismo, para una fecha tan reciente como es el siglo IV a. C. que vemos representada en Carteia, todavía se duda si es cultivado o salvaje teniendo como único argumento a favor de su cultivo la elevada incidencia que tienen sus pólenes²⁵. Sin embargo, lo cierto es que estas evidencias esgrimidas no son en modo alguno concluyentes y más bien parecen indicar que se trata de frutos recolectados sin que tengamos ningún caso seguro de su cultivo, por lo que no parece probable que, como se ha sugerido para estas fechas, hubiera existido un “*programa sistemático de injerto en olivo*”²⁶ en el mediodía peninsular.

Como dijimos con anterioridad, los fenicios han sido habitualmente considerados como los responsables de injertar olivos cultivados en los silvestres, permitiendo de esta forma aumentar su producción y favorecer la comercialización del aceite. Sin embargo, hace ya algunos años que algunos autores han apuntado cómo el cultivo intensivo de esta planta no se habría producido hasta bien entrada la segunda mitad del siglo I a. C.²⁷, hecho que recientes estudios han venido a corroborar al advertir que no es hasta esa fecha, en coincidencia con lo dicho por Estrabón, cuando se constata la exportación de aceite peninsular a otras zonas del Mediterráneo²⁸, todo ello a la par que los resultados obtenidos por disciplinas como

22. UZQUIANO, P., “Estudio de los combustibles a partir del análisis antracológico del yacimiento Catedral de Ceuta. Comunidades vegetales y gestión”, en *El asentamiento protohistórico de Ceuta. Indígenas y fenicios en la orilla norteafricana del Estrecho de Gibraltar*, Ceuta, 2010, pp.437 y 445.

23. GRAU ALMERO, I. E., “Estudio antracológico”, en *Lixus, colonia fenicia y ciudad púnico-mauritana. Anotaciones sobre su ocupación medieval*, Valencia, 2001, pp.191-192; GRAU ALMERO, E., “Charcoal analysis from Lixus (Larache, Morocco)”, en *5th International Meeting of Charcoal Analysis: the charcoal as cultural and biological heritage*, Valencia, 2011, p.107.

24. ROS, M. T.; BURJACHS, F., “Paleovegetación...”, p.69.

25. LÓPEZ GARCÍA, P.; HERNÁNDEZ CARRETERO, A. M., “Análisis de...”, p.6.

26. ESCACENA CARRSCO, J. L., “Sobre las haciendas de Habis y Gerión. Reflexiones para el estudio de la economía agropecuaria de Carmo en época tartésica”, en *El nacimiento de una ciudad: la Carmona protohistórica*, Carmona, 2007, pp.278-279.

27. TARRADELL, M., “La expansión...”, p.182.

28. CHIC GARCÍA, G., “Olivo y vid en la Andalucía romana: perspectivas de una evolución”, en *Impactos exteriores sobre el mundo rural mediterráneo: del Imperio romano a nuestros días*, Madrid, 1997, pp.71-72.

la antracología apuntan en la misma dirección aunque retrasando incluso dicha datación hasta la siguiente centuria²⁹. En este sentido quizás no venga mal recordar que todavía en el siglo V a. C. Cartago importaba el aceite de Sicilia³⁰ pues el olivo no fue cultivado en esta potencia norteafricana hasta la siguiente centuria³¹, en tanto en lo concerniente a la isla de Ibiza su cultivo no habría sido introducido antes del 300 a. C. si hacemos caso de la cita de Timeo que transmite Diodoro³².

Instalaciones oleícolas: las almazaras

Hasta el presente no conocemos ninguna estructura destinada a la extracción del aceite durante gran parte del I milenio a. C., tanto si nos referimos a contextos coloniales como indígenas ubicados en la actual Andalucía, en especial durante su primera mitad. No obstante, este hecho se explicaría si tenemos presente que hasta el siglo VI a. C, fecha en la que aparecieron las primeras prensas oleícolas, el aceite se extraía utilizando diversos procedimientos muy simples como eran el pisado de la aceituna, la torsión de las mismas dentro de sacos o bien su aplastamiento en canastas³³, primitivos sistemas de extracción que también han sido documentados gracias a algunos ejemplos antropológicos norteafricanos, entre los que cabe citar como más representativo el de los yebala que viene a mostrar cómo la existencia de prensas o molinos no resulta imprescindible para obtener aceite³⁴, siendo conveniente recordar en este sentido que, aunque lógicamente en menor cantidad, de la acebuchina también puede extraerse aceite de excelente calidad³⁵. A este respecto es preciso tener en consideración que en las almazaras ibéricas detectadas en la región valenciana ha sido posible documentar el proceso de decantación del aceite pero no el de su prensado, señalándose a lo sumo la posibilidad de que algunos espacios enlosados hubieran podido servir para esta última finalidad³⁶, lo que no es obstáculo

29. RODRÍGUEZ ARIZA, M. O.; MONTES MOYA, E., “Origen y domesticación...”, p.227.

30. GARCÍA Y BELLIDO, A., “Colonización...”, p.379.

31. SÁEZ, P., “Algunas consideraciones sobre la agricultura cartaginesa”, en *De la mar y de la tierra. Producciones y productos fenicio-púnico*, Ibiza, 2001, pp.100-101.

32. GARCÍA Y BELLIDO, A., “Colonización...”, p.379.

33. MATAIX VERDÚ, F. J.; BARBANCHO CISNEROS, F., “El aceite de oliva en la alimentación mediterránea”, en *I Congreso de Cultura del Olivo*, Jaén, 2007, pp.727-728.

34. TARRADELL, M., “La expansión...”, p.174.

35. ESPEJO MAQUEDA, J., *Estudio analítico...*, p.124.

36. ABAD CASAL, L.; SALA SELLÉS, F., “Sistemas de almacenamiento y conservación de alimentos en tierras valencianas”, en *Sistemas de almacenamiento entre los pueblos prerromanos peninsulares*, Madrid, 2009, pp.140-141.

para que desde el siglo V a. C. comencemos a encontrar prensas de piedra en enclaves ibéricos³⁷, aunque su expansión parece que fue muy lenta dado que son muy pocas las documentadas en el sur peninsular, pudiendo citarse la hallada en el hábitat de Castellones de Ceal que ha sido fechada en el siglo IV a. C.³⁸. Sin embargo, esta escasez de almazaras ha provocado que incluso se discuta todavía si algunas de estas piezas pétreas deben interpretarse como auténticas prensas de aceite o bien han de considerarse como petroglifos que representarían el árbol de la vida, tal y como sucede con el ejemplar procedente del poblado ibérico de El Tolmo de Minateda³⁹.

Estos datos sugieren que se trataba de una producción reducida que no alcanzaría un nivel susceptible de sustentar una comercialización a gran escala, no siendo hasta más tarde, en concreto el siglo IV a. C., cuando contamos con un conjunto de elementos que apuntarían a un cultivo más extendido pues será ahora cuando, junto a tipos anfóricos normalizados que veremos más adelante, aparecen las primeras almazaras como con ciertas reservas puede interpretarse una estructura constructiva excavada Cerro Naranja que cabe situar entre la segunda mitad del siglo IV y los inicios del III a. C., y donde se exhumaron dos depósitos subterráneos impermeabilizados que estaban destinados a albergar líquidos, así como una estructura circular en el patio central que ha sido interpretada como restos de una posible prensa, aunque sin que pueda descartarse por completo un uso vinícola⁴⁰.

Recipientes cerámicos relacionados con el aceite

Como es bien sabido, el aceite necesita de unos contenedores muy específicos dadas sus características orgánicas⁴¹, si bien hasta la fecha se dispone de un número muy reducido de estudios sobre el contenido de los recipientes cerá-

37. CASAS GENOVER, J., “Prensas para la elaboración de aceite en el establecimiento rural ibérico de Saus (Gerona). Notas sobre la explotación del campo en el territorio de Emporion”, *Archivo Español de Arqueología*, 83, 2010, pp.76-78.

38. SÁEZ FERNÁNDEZ, P., *Agricultura romana de la Bética*, Sevilla, 1987, p.216.

39. JORDÁN MONTES, J. F., “¿Petroglifos o prensas de aceite?. Un problema de interpretación arqueológica en El Tolmo de Minateda (Hellín, Albacete)”, *Al-Basit. Revista de Estudios Albacetenses*, 45, 2001, pp.7-11.

40. GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, R., “Excavaciones de urgencia en el Cerro Naranja (Jerez de la Frontera, Cádiz), 1985”, *Anuario Arqueológico de Andalucía/1985*, Sevilla, 1987, vol. III, pp.92-93 y 95.

41. LILLO CARPIO, P. A., “El aceite en el Mediterráneo antiguo”, *Revista Murciana de Antropología*, 7, 2001, p.60.

micos que pudieron haberse usado a lo largo de estos siglos con dicha finalidad. En este sentido algunos autores han defendido que determinados tipos anfóricos habrían sido empleados para envasar aceite como acontece con las denominadas Mañá A-3⁴², a pesar de carecerse de análisis al respecto por lo que en este caso concreto preferimos ser prudentes hasta que no se efectúen los pertinentes estudios analíticos. De hecho, las investigaciones emprendidas tan sólo han podido comprobar hasta ahora que un ánfora perteneciente al tipo T 10.1.2.1 procedente del yacimiento indígena levantino de Aldovesta habría contenido aceite. Sin embargo, en este mismo yacimiento se encontraron otras ánforas pertenecientes al mismo tipo que habían guardado en su interior vino y salazones de pescado⁴³, de manera que cabe advertir cómo un mismo contenedor sirvió de envase a varios productos alimenticios distintos, por lo que es forzoso admitir que durante estos siglos no existía un tipo anfórico definido en el que contener aceite. En realidad, no es hasta el siglo IV a. C. cuando hace acto de aparición un tipo normalizado de ánfora, el denominado “Tiñosa” o T 8.1.1.2 de J. Ramón⁴⁴, que a tenor de los análisis efectuados habría sido usada para guardar aceite⁴⁵, siendo ésta una cronología que se muestra acorde con lo que vemos en otras zonas como la isla de Ibiza donde es en esa centuria cuando surgen tipos anfóricos industrializados destinados al aceite o el vino⁴⁶.

A lo largo de estos siglos fueron varios los usos que se hicieron del aceite, pudiendo mencionarse en primer lugar la alimentación que queda evidenciada en contextos indígenas gracias a un fragmento de cazuela carenada hallada en Pocito Chico perteneciente al Bronce Final y que, tras haber sido analizada, ha podido comprobarse que contenía restos que cabe relacionar con el aceite⁴⁷. A este uso podemos sumar su utilización en la elaboración de perfumes que en

42. ALMAGRO GORBEA, M. J., “La alimentación de la antigua Baria en época romana y prerromana”, en *Homenaje al Dr. Michel Ponsich*, Madrid, 1991, p.127.

43. VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J., *Negociando encuentros. Situaciones coloniales e intercambios en la costa oriental de la Península Ibérica (ss. VIII-VI a. C.)*, Barcelona, 2005, pp.127-128.

44. RAMÓN TORRES, J., *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental*, Barcelona, 1995, p.222.

45. LÓPEZ CASTRO, J. L., “El poblamiento...”, pp.167-168; CARRETERO POBLETE, P. A., “El uso del aceite de oliva en los rituales religiosos de Castro Marim durante el período púnico-turdetano”, en *III Encontro de Arqueologia do Algarve*, e. p.

46. DIES CUSÍ, E.; GÓMEZ BELLARD, C.; PUIG MORAGÓN, R. M., “Fondeaderos secundarios y explotación rural en la Ibiza púnica”, *Mayurga*, 30, 2005, p.739.

47. LÓPEZ AMADOR, J. J.; RUIZ GIL, J. A., “Arqueología de los vegetales y la agricultura en el Puerto de Santa María”, *Revista de Historia de El Puerto*, 37, 2007, p.19.

estos siglos podían alcanzar precios sumamente elevados⁴⁸ por lo que no estaban al alcance de todos los sectores sociales. Estas sustancias serían guardadas en distintos recipientes cerámicos que, aun cuando no se dispone de analíticas que lo confirmen, se viene aceptando que contuvieron aceite como sucede con las pequeñas ampollas u “oil bottles”, carentes por regla general de decoración y que en el extremo occidente vemos tanto en contextos fenicios como indígenas⁴⁹, ya sea para alimentar las lucernas como se ha sugerido aun cuando lo consideramos difícil dada su escasa capacidad, o unido a otras sustancias perfumadas en las que el aceite constituía su base⁵⁰. Otro tanto acontece con los jarros de boca de seta cubiertos de engobe rojo y cuya característica boca resulta idónea para alguna sustancia perfumada viscosa que contase con el aceite en su composición⁵¹, por más que no se hayan realizado análisis al respecto. Algo similar sucede con unas pequeñas jarritas grises, sin decoración o cubiertas con engobe rojo que se supone hicieron las veces de ungüentarios⁵² y que, al igual que acontece con los anteriormente citados, resultan ser unos recipientes de escasa capacidad. Aunque elaborados con otro material, son también de reducidas dimensiones otros objetos como los vasos elaborados con pasta vítrea, caso de los anforiscos y arbalos, si bien ninguna de estas piezas hace acto de aparición hasta momentos avanzados como es el siglo VI a. C.⁵³.

A estos usos podemos sumar el aseo personal para lo que podemos mencionar las paletas cosméticas hechas de marfil⁵⁴, el cual no pocas veces tenía carácter ritual en íntima relación con el ámbito religioso ya que no debemos olvidar que el olivo era para los fenicios un árbol sagrado como vemos en sus santuarios, así como funerario, hecho que queda patente, por ejemplo, en los

48. CARRERAS ROSSELL, R., “Ungüentos y perfumes en el mundo fenicio y púnico”, en *Aspectos suntuarios del mundo fenicio-púnico en la Península Ibérica*, Ibiza, 2010, pp.15-16.

49. CULICAN, W., “Phoenician oil bottles and tripod bowls”, *Berytus*, XIX, 1970, p.6; RAMÓN, J., “Cuestiones de comercio arcaico: frascos fenicios de aceite perfumado en el Mediterráneo central y occidental”, *Ampurias*, 44, 1982, p.17.

50. LILLO CARPIO, P. E., “El aceite...”, p.58.

51. PESERICO, A., *Broche a fungo feniche nel Mediterraneo. Tipologia e conologia*, Roma, 1996, p.156.

52. PÉREZ HORMAECHE, E., “Arqueología gaditana II: ungüentarios púnicos”, *Gades*, XXI, 1993, pp.262-265.

53. BARTHÉLEMY, M., “El vidrio fenicio-púnico en la Península Ibérica y Baleares”, en *Producciones artesanales fenicio-púnicas*, Ibiza, 1992, pp.32 y 34.

54. MARTÍN RUIZ, J. A., “Eboraria fenicia. Abastecimiento, producción y comercio del marfil en el Mediterráneo occidental”, *Takurunna. Anuario de Estudios de Ronda y su Serranía*, 1, 2011, p.90.

quemaperfumes de cerámica y metal que vemos desde el siglo VIII a. C. formando parte de los ajuares de los sectores dirigentes de ambas sociedades, como se ha podido comprobar tras analizar un ejemplar del siglo V a. C. procedente de Pani-Logia en Cerdeña⁵⁵.

Un elemento que consideramos de gran trascendencia para ayudarnos a valorar la extensión del aceite en esta zona es la existencia de lucernas, lo que nos conduce a otro de los posibles usos del aceite como es el de la iluminación⁵⁶. Como se ha demostrado para el caso heleno estos recipientes aparecen a partir del siglo VII a.C., justamente cuando se alcanza un elevado nivel de producción que posibilita el que una parte de la misma pueda ser destinada a la exportación. Como es bien sabido, a la llegada de los fenicios los indígenas carecían por completo de esta forma cerámica, lo que constituye desde nuestro punto de vista una señal inequívoca de la escasez de aceite, de manera que durante la primera mitad de este milenio en el sur peninsular sólo hallamos los ejemplares de tipología oriental o, a lo sumo, imitaciones autóctonas de las mismas y siempre en número más bien reducido, siendo también muy pocas las lucernas griegas conocidas.

Aunque algunos investigadores han recordado cómo en el mundo ibérico de la segunda mitad del milenio tampoco existieron lucernas⁵⁷, otros autores han sugerido que esta circunstancia habría sido solventada mediante la creación por vez primera en el ámbito indígena de vasos cerámicos destinados expresamente a tal función, como acontece con los denominados “cuencos-lucerna”⁵⁸ también conocidos como “cuencos de pie bajo”, que surgen hacia el siglo VI a. C. argumentando que en ningún caso muestran decorado su interior, así como que algunos de ellos presentan un ennegrecimiento que denotaría que han estado en contacto con brasas⁵⁹. Sin embargo, creemos que cabe plantear algunas objeciones a esta hipótesis, puesto que la mayor parte de los cuencos de este tipo hallados

55. BOTTO, M.; OGGIANO, I., “Le site phénico-punique de Pani-Loriga (Sardaigne). Interprétation et contextualisation des résultats d’analyses organiques de conteneurs”, en *Les Huilles parfumées en Méditerranée occidentale et en Gaule VIII siècle av.-VIII siècle apr. J. C.*, Rennes, 2012, pp.153-154.

56. TARRADELL, M., “La expansión...”, p.177.

57. TARRADELL, M., “La expansión...”, pp.180-181; TARRADELL, M.; RAFEL FONTANALS, N.; TARRADELL FONT, N., “Sociedad y economía”, en *Los iberos*, Cuadernos de Historia 16, 42, 1985, p.22.

58. LUZÓN NOGUÉ, J. M., *Excavaciones en Itálica. Estratigrafía en el Pajar de Artillo (campana 1970)*, Madrid, 1973, pp.37-39.

59. PAGE DEL POZO, V., *Imitaciones de influjo griego en la cerámica ibérica de Valencia, Alicante y Murcia*, Madrid, 1984, pp.183-184.

carecen de signos que demuestren que han estado en contacto con el fuego, sin olvidar que en no pocas ocasiones están pintados al interior y que podrían haber sido usados para quemar perfumes en ámbitos religiosos, de manera que no parece que en todos los casos estos cuencos tuvieran la finalidad requerida⁶⁰.

A estas piezas se sumarían, según se ha sugerido también⁶¹, unas pequeñas copas con pie elevado a veces ennegrecidas en su interior e incluso alguna con restos de haber contenido una “*sustancia líquida u oleaginosa*” que no ha sido analizada, aun cuando en determinados casos su tamaño es tan reducido que no parecen haber tenido un carácter funcional sino ritual al haber aparecido ejemplares de estas características en santuarios y necrópolis, de manera que no queda en absoluto claro que estas formas cerámicas ibéricas hubiesen sido empleadas como sustituto de las lucernas, sin olvidar que el hecho de que se propongan diferentes formas cerámicas para iluminación no favorece en absoluto la idea de que los iberos tuviesen este elemento.

Como ya comentamos, durante la etapa ibérica se asiste a la importación de lucernas helenas aun cuando tampoco son muy numerosas, pudiendo comprobarse cómo, dentro de una tónica general de escasez, el número de este tipo de piezas experimenta un ligero incremento desde el siglo IV a la primera mitad del I a. C. incluyendo ya como es lógico ejemplares itálicos, para a partir de entonces gozar de una gran expansión⁶².

Comercio del aceite

Resulta interesante recordar la referencia del Pseudo-Aristóteles (*De mir. aus.*, 135) acerca de cómo los fenicios transportaban hasta la Península Ibérica aceite griego destinado a su comercialización con las comunidades indígenas a cambio de metales, algo que los descubrimientos arqueológicos han venido a confirmar puesto que ya desde los siglos VII-VI a. C. los griegos exportaban aceite⁶³ que, en lo concerniente al extremo occidente, se ha valorado podría haber llegado desde el Mediterráneo oriental⁶⁴ o incluso desde la colonia centro medi-

60. FERRER ALBELDA, E.; GARCÍA FERNÁNDEZ, F. J., “Cerámica turdetana”, en *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*, Cádiz, 2008, p.208.

61. VAQUERIZO GIL, D.; QUESADA SANZ, F.; MURILLO REDONDO, F. J., “La cerámica ibérica del Cerro de la Cruz (Almedinilla, Córdoba). Departamentos O, P, Ñ”, *Anales de Arqueología Cordobesa*, 3, 1992, pp.59-60.

62. TARRADELL, M., “La expansión...”, pp.181-183.

63. BUXÓ I CAPDEVILA, R. “Presence of...”, p.275.

64. TARRADELL, M., “La expansión...”, p.179.

terránea de Pitecusa⁶⁵. En este sentido conviene recordar cómo durante los siglos VII-VI a. C. se produce un incremento en la llegada a estas costas de ánforas griegas, sobre todo procedentes de la Grecia del Este, Corinto y el Ática, que en su mayor parte llegaron cargadas de aceite heleno a puntos indígenas y fenicios como Huelva, Castillo de Doña Blanca, Cerro del Villar, Málaga o Toscanos⁶⁶. Esta circunstancia ha hecho que algunos autores no duden en calificar como sorprendente la preeminencia que tuvo la importación de aceite de oliva heleno en los momentos más tempranos, de forma similar a lo que sucede en Cartago, y que sólo se explicaría por una insuficiente producción local⁶⁷ que, si bien es cierto que por el momento no podemos cuantificar, todo sugiere que estaba muy alejada de la que veremos más tarde en el imperio romano⁶⁸.

Sin embargo, aún no estamos en condiciones de poder determinar si los fenicios trajeron a estas costas aceite producido en la propia metrópoli, ya que aunque con tal intención se ha aducido la presencia de ánforas orientales pertenecientes al tipo Sagona 2, la falta de análisis hace que no estemos seguros de su contenido al haberse defendido indistintamente que transportaban aceite o vino⁶⁹. Y ello a pesar de que sabemos que desde el siglo VII a. C., fecha coincidente con la que vemos en Grecia, existía una producción importante de aceite como refleja el enclave de Ekron, si bien parece bastante probable que ésta estaba principalmente destinada a abastecer los mercados asirio y egipcio⁷⁰.

65. SHEFTON, B. B. "Greeks and Greek Import in the South of Iberian Peninsula. The archaeological evidence", en *Phönizier im Westen*, Mainz am Rhein, 1982, pp.341-342; GILL, D. W. J., "Silver Anchors and Cargoes of Oil: Some Observation on Phoenician Trade in the Western", *Papers of the British School at Rome*, 56, 1988, p.8.

66. CABRERA BONET, P., "Cerámicas griegas en Tartesos: su significado en la costa meridional de la península desde Málaga a Huelva", en *Tartessos 25 años después 1968-1993*, Jerez de la Frontera, 1995, p.390; HOZ BRAVO, J. DE, "Un grafito griego de Toscanos y la exportación de aceite ateniense en el siglo VII a.C.", *Madridier Mitteilungen*, 11, 1970, pp.102-106.

67. DOCTER, R. F., "East greek fine wares and transport amphorae of the 8th-5th century b. C. from Carthage and Toscanos", en *Ceràmiques jònies d'època arcaica: centres de producció i comercialització al Mediterrani occidental*, Barcelona, 2000, pp.83-84.

68. RAMÍREZ SÁDABA, J. L., "Metodología para cuantificar la rentabilidad del olivo en Roma", en *Congreso Internacional sobre producción y comercio del aceite en la Antigüedad*, Sevilla, 1982, pp.467-472.

69. CUNCHILLOS, J. L., "Las inscripciones fenicias del Tell de Doña Blanca (IV)", *Sefarad*, 52, 1, 1992, p.81; LÓPEZ CASTRO, J. L., "El trigo, la vid y el olivo: la tríada mediterránea entre fenicios y cartagineses", en *Con pan, aceite y vino... la tríada mediterránea a través de la Historia*, Granada, 1998, p.45.

70. JAMES, P., "Dating late iron Age Ekron (Tel Miqne)", *Palestine Exploration Quarterly*, 138, 2, 2006, pp.89-91.

Todo indica que, al igual que sucede con el vino⁷¹, durante estos siglos el aceite era un producto de lujo accesible sobre todo para las elites dirigentes, que en diversas culturas del Mediterráneo estuvo ligado también al ámbito de las creencias religiosas⁷² como en el caso peninsular viene a poner de manifiesto la figurita de alabastro que representa a la diosa Astarté, más conocida como la “Diosa de Galera”, y de cuyos pechos manaría, según recientes propuestas, aceite perfumado⁷³. Incluso cuando a partir del siglo IV a.C. ya vemos tipos destinados al envasado de este producto el aceite seguirá teniendo una importante connotación religiosa, como muestra el santuario de Castro Marim⁷⁴.

Conclusiones

A pesar de lo que habitualmente se ha venido sosteniendo, podemos afirmar que, en virtud de los restos orgánicos de *olea europaea* que han llegado hasta nosotros, no parece que durante gran parte del I milenio a. C. el olivo cultivado hubiera gozado de una amplia difusión en el sur de la Península Ibérica. Antes al contrario, pues aun cuando sin duda son necesarios más estudios al respecto, los datos facilitados por los yacimientos fenicios y tartésicos indican que el aceite se obtenía de acebuches y sin que en ningún caso se haya podido demostrar que se trata de árboles cultivados, lo que viene a cuestionar la extendida idea según la cual el olivo habría sido introducido por los colonizadores fenicios. A ello debemos sumar otros aspectos que apuntan en la misma dirección, sobre todo en la primera mitad del I milenio a. C., como pueden ser la inexistencia de instalaciones destinadas a la extracción de aceite, junto a la carencia de lucernas en el repertorio cerámico indígena y de tipos anfóricos destinados en exclusiva a contener este líquido.

Dicha circunstancia podría explicar el hecho de que durante estos siglos la producción de aceite no parece haber sido suficiente para satisfacer la demanda de estas comunidades, lo que se habría paliado al menos en parte mediante la importación de aceite griego. Parece que la producción de aceite aumentó a partir del siglo IV a. C., acorde con lo que acontece en otros puntos como Car-

71. LÓPEZ CASTRO, J. L., “El trigo...”, p.44, GUÉRIN, P.; GÓMEZ BELLARD, C., “La producción du vin dans l’Espagne préromaine”, en *Els productes alimentaris d’origen vegetal a l’edat del Ferro de l’Europa occidental: de la producció al consum*, Girona, 2000, pp.385-386.

72. LILLO CARPIO, P. A., “El aceite...”, pp.58-59.

73. ALMAGRO-GORBEA, M., “La diosa de Galera, fuente de aceite perfumado”, *Archivo Español de Arqueología*, 82, 2009, pp.15-18.

74. CARRETERO POBLETE, P. A., “El uso...”, s. p.

tago, aun cuando su explotación intensiva no se produjera hasta bien entrado el siglo I a. C., sin olvidar tampoco que será en los primeros años del siglo I d. C. cuando se fabriquen de forma sistemática lucernas capaces de abastecer un mercado amplio⁷⁵, hechos que también podemos advertir en otras zonas como el campo ibicenco donde las almazaras no están repartidas por la isla hasta los siglos inmediatamente anteriores al cambio de Era⁷⁶.

Con seguridad se utilizó para la elaboración de sustancias perfumadas, así como elemento de carácter religioso y ritual, y en menor medida para la iluminación, en tanto todo parece indicar que la base alimenticia de estas comunidades fue el cereal (trigo y sobre todo la cebada), mientras que el aceite ocuparía un segundo plano siendo incluso superado por el vino⁷⁷.

En definitiva, y a modo de conclusión de lo expuesto, creemos que durante la mayor parte de este milenio la producción de aceite fue escasa y tan sólo se incrementó algo a partir del siglo IV a. C., no siendo hasta los años próximos al cambio de Era cuando su consumo se generalizó entre la población dejando de convertirse en un producto de lujo reservado a unas elites.

75. MORILLO, A.; RODRÍGUEZ MARTÍN, G., “Lucernas hispanorromanas”, en *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*, Cádiz, 2008, p.409.

76. PUIG MORAGÓN, R.; DÍES CUSÍ, E.; GÓMEZ BELLARD, C. *Can Cordá. Un asentamiento rural púnico-romano en el suroeste de Ibiza*, Ibiza, 2004, pp.51-58; DÍES CUSÍ, E.; GÓMEZ BELLARD, C.; PUIG MORAGÓN, R. M., “Fondeaderos...”, pp.737-738.

77. CHAMORRO, J. G., “Campaña...”, p.19.