



CRÓNICA DE CÓRDOBA Y SUS PUEBLOS V

ASOCIACIÓN PROVINCIAL CORDOBESA DE CRONISTAS OFICIALES
DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA

Córdoba, 1998

CRÓNICA DE CÓRDOBA Y SUS PUEBLOS V

COORDINADOR DE LA OBRA: JOAQUÍN CRIADO COSTA

ASOCIACIÓN PROVINCIAL CORDOBESA DE CRONISTAS OFICIALES
EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÓRDOBA

Córdoba, 1998

Inprime:

Imprenta Provincial de Córdoba
Avda. del Mediterráneo, s/n.

I.S.B.N.:

84-8154-895-2

Dep. Legal:

CO-163-2000

PRODUCCIÓN DE ACEITE EN FUENTE-TÓJAR (CÓRDOBA) EN ÉPOCA ROMANA*

FERNANDO LEIVA BRIONES

I. A MODO DE INTRODUCCIÓN

Fuente-Tójar, municipio enclavado en la Subbética Cordobesa, debido a sus especiales condiciones climatológicas, edafológicas y orográficas cuenta desde muy antiguo en el concierto de las zonas aceiteras (*vid infra*). De los momentos actuales dan fe las estadísticas; del Pasado, lo testimonian los restos arqueológicos aparecidos en su territorio: ánforas, molas, molinos... (*vid. infra*). Sus aceites tienen fama por su poca acidez, sabor amargo, color verdoso, olor agradable... así como por sus características antioxidantes haciéndolo apto en alto grado para el consumo humano (ora cocinado, ora en crudo), como conservante, como carburante (lám. 1) y como medicina¹.

El término municipal de este pueblo cordobés abarca escasamente 25 kms. cuadrados. Su suelo está cultivado en más de un 90%, siendo el olivo el árbol más abundante a pesar de la tardía enajenación de ciertas tierras nobiliarias². Como consecuencia del régimen de propiedad de la tierra (minifundio) existen diferentes variedades de estas plantas: el acebuche u oleastro *-olea europaea-* (lám. 2); el carrasqueño o arbequino (muy parecido al acebuche); el picudo *-olea europaea Columella-*; el cornachuelo o cornezuelo (parecido al picudo, pero más temprano en cuanto a maduración se refiere); el hojiblanco, redondillo o lucentino *-olea europaea Arolensis-*; el manzanillo (parecido al lucentino); el blanquillo, picual o

* Al pueblo olivarero de Montoro (Córdoba), al Cronista de la ciudad, José Lucena Llamas, y a Maruja, su amantísima esposa. Con este trabajo no hago más que cumplir con el compromiso adquirido hace varios años con el Cronista.

¹ Por término medio, el grado de acidez no llega a los 0'5°. Al sabor amargo de éste no es fácil que la población desacostumbrada a tomar aceites similares sienta placer al consumirlo por primera vez. En el aspecto medicinal es usado como vomitivo cuando existe intoxicación, contra las picaduras de los insectos y para desentumecer músculos y articulaciones.

² ORTEGA ALBA, F.(1974): *El Sur de Córdoba. Estudio de Geografía Agraria*. Tomo II, pp. 9 y ss. Publicaciones del Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba, 1975.

marteño *-olea europaea rostrata-*; el jardúo o chorrúo y el verdial, llamados malas castas. Los pies que más abundan son los carrasqueños, picudos y blanquillos. Los aceites de mejor calidad se obtienen de las variedades carrasqueño y picuda, los acebuches apenas existen³, dándose la coincidencia que son -estos tres tipos- los más viejos. Los más productivos, los blanquillos. Los de mala casta están siendo injertados⁴ o arrancados y sustituidos.

En la actualidad el municipio cuenta con tres almanzaras⁵, más que suficiente, ya que muchas de sus fincas son propiedad de gentes que habitan en Alcaudete (Jaén), en Priego de Córdoba y, sobre todo, en las aldeas de este municipio: Castil de Campos, Zamoranos y El Cañuelo (ésta compartida con Fuente-Tójar) en donde también hay tres almanzaras, una en cada uno de estos lugares. Las fincas se miden por fanegas (unos 4.500 metros cuadrados) llegándose a cotizar, las mejores, hasta a 3 millones de pesetas.

Antes de entrar de pleno en el tema, base de esta comunicación, debemos tener presente que en el término de Fuente-Tójar se hallan las ruinas de **ILITURGICOLA**, una ciudad hispanorromana de raíces iberas situada a Oriente de la actual población tojeña, cuya demarcación podría abarcar casi tanto como se vislumbra desde sus alturas, al menos al Sur y Oeste de la misma, mientras al Norte y al Este su jurisdicción llegaría, como mínimo, hasta los límites de los ríos Salado y Caicena o San Juan -el Guadajoz, el antiguo *Salsum* de los romanos-⁶. En su territorio debieron existir, y de hecho existieron, varios lugares y villas con fábricas relacionadas unas, con la producción de aceite, como, p.e., la villa de El Lucerico⁷, y otras destinadas a modelar los recipientes para contener o transportar el aceite, tal es el caso del alfar romano de *Los Cuartelillos*⁸.

De Fuente-Tójar, los escritores clásicos, que sepamos, no hacen mención en lo referente a la producción oleícola en su zona, sí con respecto a la Bética... *En la Bética no hay árbol mayor que el olivo, de donde se recogen las mayores cosechas*⁹... *En calidad del aceite rivalizan Istria y la Baetica*¹⁰... *El árbol más princi-*

³ Es curioso que una misma variedad plantada en diferentes lugares su rendimiento, calidad y producción sean distintos. Así, p.e., el marteño o blanquillo del paraje de La Renta es más productivo que el de Los Barrancos, sin embargo su rendimiento y calidad de aceite son distintos, en el último caso, más y mejor.

⁴ Mediante los procedimientos de espigueta y, sobre todo, de parche. El tiempo óptimo es durante los meses de abril y mayo.

⁵ Cooperativa San Isidro Labrador (la más antigua), Cooperativa Nuestro Padre Jesús Nazareno y Sociedad Agraria de Transformación San Agustín (la más moderna). Desde hace algún tiempo se estudia su unificación.

⁶ LEIVA BRIONES, F. (1991): *Iliturgicola* n° 3, pág. 8. Fuente-Tójar (Córdoba). Una visión de conjunto de lo que sería ILITURGICOLA puede tenerse consultando "Iliturgicola I y II Parte" Vid. nota n° 53..

⁷ Ibidem, pág. 9.

⁸ Ibidem, ibidem..

⁹ PLINIO, N.H., XVII-31-93.

¹⁰ PLINIO, N. H. -XV-2-8.

pal de la Bética es el olivo¹¹. De la Turdetania se exporta trigo, mucho vino y aceite, éste, además, no sólo en cantidad sino en calidad insuperable¹². Cerca de las llamadas Kótinai nace cobre y también oro Cuando se sube por la corriente del río, estas montañas se extienden a la izquierda, mientras que a la derecha se dilata una gran y elevada llanura...¹³. Sin embargo, para Sáez Fernández, ni Varrón, ni Plinio, ni Columela, ni Catón parecen darle mucha importancia al cultivo del olivo (olivicultura) en relación con otras plantas, como, p.c., la vid¹⁴, detalle que está en contradicción, según observa el mismo autor, por la aparición de ánforas 20 Dressel en numerosos puntos del Imperio, a donde llegaron conteniendo el aceite procedente de la Bética en los tres primeros siglos de nuestra Era, e incluso en el IV y V, debido a lo obsoleto que se había quedado en Italia el cultivo del olivo¹⁵. Aquellos autores, junto a Paradio y Virgilio, aunque parcos en el tratamiento de la olivicultura, son las únicas fuentes escritas con las que contamos a la hora de emprender nuestro acometido. En sus tratados, sin perder de vista los factores físicos, recogen varios aspectos referentes a estudios agrarios, técnicas y cuidados empleados en sus tiempos: qué características físicas debían poseer los suelos, dónde debían y cómo debía plantarse el olivar, qué especies se cultivaban y cuándo era conveniente realizar el laboreo.

Los mejores suelos, según Plinio y Columela, eran los cascajosos -*glareosi*-, es decir, los suelos con sedimentos aluviales, a los que habría que unir los rojos y pajizos mediterráneos -por degradación de las calizas- y los arcillosos y arenosos, aunque, como señala Sáez Fernández, no siempre se dan estos parámetros que, basándose en Columela (éste indicaba que los más aptos eran los de mediana pendiente y altitud) y en la observación hecha por varios autores contemporáneos actuales (p.e. Ponsich y M^a Luisa Sánchez León), llega a la conclusión de que el cultivo del olivar podía presentarse en suelos de diferente categoría, estando principalmente su cultivo en función de otras circunstancias más complejas y amplias, como pueden ser la garantía de subsistencia en periodos largos de sequía, en los que otras cosechas (cereales y frutales) serían prácticamente nulas. Tras la elección del terreno habría que tenerse en cuenta otro condicionante no menos necesario: la orientación del olivar. Si era terreno cálido debía situarse en la vertiente norte, y si era frío y húmedo, hacia el Sur; procurando siempre orientar las plantaciones hacia el Oeste (de donde viene el *favonio*) para refrescarlas durante el estío. Como especies se tiene constancia que se cultivaban las *orchites*, las *pauseae*, las *naeviae* y las *regiae*. Todas eran aceitunas de mesa -*olivae sallitae*-. Las mejores eran las *orchites*, por ser las más tempranas, con más aceite y

¹¹ COLUMELLA, R.R. -V-8-1

¹² STRÁBON, III-2-6 (Nota tomada de A. GARCÍA Y BELLIDO -1978-: *España y los españoles hace dos mil años*, pág. 80. Col. Espasa Calpe).

¹³ *Ibidem*, pág. 72.

¹⁴ SÁEZ FERNÁNDEZ, P. (1987): *Agricultura Romana de la Bética I*, pp. 149-150. Sevilla.

¹⁵ *Ibidem*, pág. 151.

más grandes que las demás; pero las más agradables al paladar eran las *pauseae* que, cuando verdes aún, dan aceite de muy buena calidad. Estas variedades, plantadas generalmente con un solo pie y separadas lo suficiente como para favorecer otras siembras (entre 7 a 9 metros, si la tierra no se dedicaba también a cereal o si la calidad del terreno era baja, y el doble si se practicaba el cultivo mixto), requerían una serie de cuidados no explicitados en demasía, aunque sí lo suficiente: alternancia de cultivos, poda, recolección del fruto, uso inadecuado de varas (mejor a mano -ordeño- o con cañas), laboreo, cavas, corte de varetas y abonado con estiércol o con alpechín -*amurca*-¹⁶.

Independientemente que parte de las aceitunas béticas -verdes o negras- se destinaran enteras o partidas al consumo casero o a la exportación una vez aderezadas con salmuera, vino, vinagre, miel, hinojo y otras yerbas aromáticas¹⁷, la mayor parte de ellas se consumían tras la molturación obteniéndose diferentes calidades de aceites, según se recogieran del árbol antes o después de la total maduración o del suelo, produciendo, en el primer caso, aceite verde -*acerbae*-, el más alabado de todos¹⁸. Concluida la recolección, que solía efectuarse a partir de octubre, se procedía a la molienda, aconsejándose que ésta tuviera lugar el mismo día de la recogida. De no ser así debía colocarse la cosecha en un entarimado o sobre un suelo no poroso en el almacén o *tabulatum*, para que escurriera el alpechín y no diera mal sabor al aceite¹⁹, prefiriéndose pavimentos cubiertos de mortero mejor que los suelos de madera o ladrillo²⁰. Sea como fuere, lo cierto es que el aceite bético llegó prácticamente a todo el mundo romano -bien por la calidad de las aceitunas, bien por la elaboración de aquél constatándose su exportación incluso durante el Bajo Imperio, no sólo con fines alimenticios, sino como medicina²¹ transportado en ánforas 20- Dressel, al comienzo, y en las 23 Dressel después²², sin que se puedan descartar otras posibilidades, como, p.e., los odres, pero que al ser materia perecedera no han llegado a nosotros. Estas ánforas, aunque llegadas a diversas partes del Imperio, son en el *Monte Testaccio* (monte artificial en Roma formado por la acumulación de millares de tientos de ánforas procedentes en su mayoría de la Bética) donde más abundan, constituyendo el mejor documento para atestiguar la exportación a gran escala de la grasa oleícola bética. Las ánforas, según Rodríguez Almeida²³, fueron controladas ya desde el momento de su fabricación en los alfares

¹⁶ Para una información más exhaustiva consúltese a Sáez Fernández, op. cit., pp. 153 -163 y notas al respecto.

¹⁷ Ibidem, pp. 188-189.

¹⁸ Ibidem pág. 164.

¹⁹ Ibidem pág. 165.

²⁰ Nota tomada de CARRILLO DIAZ-PINÉS, J.R. (1995): "Testimonios sobre la producción de aceite en época romana en la Subbética Cordobesa". En Rvta. *Antiquitas* n° 6, pág. 65. Priego de Córdoba. (este autor toma nota a su vez de ROSSITER).

²¹ SÁEZ FERNÁNDEZ, P.: Op. cit. pág. 165.

²² CIL, X, 2-4.803.

²³ RODRÍGUEZ ALMEIDA, E. (1989): *Los Tituli Picti de las ánforas olearias de la Bética*, Madrid.

-figlinae- y, posteriormente, cuando iban a ser expedidas, una vez rellenas en los distritos fiscales de las ciudades o puntos de embarque: en su cuello se anotaba la tara, debajo constaba el nombre del transportista o comerciante y el peso del contenido del aceite y, junto al asa, figuraba el lugar de procedencia y la fecha del envasado (fig. 1). Esas marcas, normalmente abreviadas, realizadas con pinturas en negro, grabadas o impresas mediante punzones de madera, metal o cerámica antes y después de la cocción aparecían en labio, cuello, galbo y asas señalando con los *tria nómima* (impresos) el lugar del alfar, el dueño, etc.²⁴. Los lugares prospectados abarcan el área comprendida entre *Hispalis* (Sevilla), *Corduba* (Córdoba) y *Astigi* (Écija), la mayor zona de producción de este tipo de ánforas. Una de las marcas hallada en monte Testaccio es PNN procedente del alfar de la ciudad hispanorromana de *Arva* (Alcolea del Río, Sevilla) llegada a las orillas del Tíber entre la época de Augusto y la mitad del siglo ¿II? d. C.²⁵.

Pero ¿Cómo se producía el aceite?. Continuando con el estudio realizado sobre la oleicultura por Sáez Fernández (basándose éste en Marcial, Varrón, Virgilio, Catón, Columella, Vitrubio, Plinio el Viejo, Paradio, San Isidoro y más recientemente en Chic, Wite, Drachmann, Martín, Braudillart, Cipolla, Besnier, Caro Baroja, Besnier, Forbes, Rodríguez Becerra, Ponsich y Fernández Castro)²⁶ recogemos lo que al efecto se apunta. Comenzamos por el molino de aceite para seguir con la prensa y sus elementos.

El molino *-trapetum-* (todo de piedra, generalmente del lugar, lám. 3) consta de un mortero *-mortarium-* (a) de aspecto troncocónico en cuyo centro sobresale una columnilla hueca *-miliarium-* labrada en el mismo mortero (b) en la que se aloja un eje de hierro *-columella-* (c) unida a forma de T a otra barra de madera rectangular *-cupa-* (d) recubierto de hierro *-clavi-* con el fin de protegerla contra los roces de las dos semiesferas de piedra *-orbes-* (e). Dos mangos de madera *-modioli-* (f) atravesando las orbes se fijan a la *columella*. Los casquetes rondan circularmente en el *mortarium* pudiéndose calibrar la distancia entre ellos mediante unos aditamentos *-arnillae-* (g) introducidos en los *modioli* en el encaje externo de las *orbes*. La distancia de éstas al fondo del *mortarium* se fija introduciendo en la *columella* unos aros de madera u *orbiculi* (fig. 2). Parece ser que durante el proceso de molturación no se rompían los huesos de las aceitunas ¿?, porque, según los tratadistas de la época, si así se hiciera, el aceite adquiriría un mal sabor. Otro tipo de molino bético era la *mola suspensa* (fig. 3), llamado así por el gaditano Columela (y, tal vez, hispano por Catón), de uso múltiple, si bien empleado principalmente para la morturación de las aceitunas y, según Columela, era mejor que el *trapetum* y la *canalis et solea* porque no rompía los huesos (que se destinaban como com-

²⁴ MARTÍNEZ MAGANTO, J. y ARNAIZ REVILLA, E. (1991): "El ánfora, envase comercial por excelencia en el Mundo Romano". En *Rvta. de Arqueología* n° 124, pág. 33. Madrid.

²⁵ BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, J. M. (1992): "El Testaccio, un programa español de investigaciones". En *Rvta. de Arqueología* n° 135, pág. 45. Madrid.

²⁶ SÁEZ FERNÁNDEZ, P.: Op. cit. pp. 165 y ss.

bustible) dando aceite de primera calidad y su manipulación era más fácil. Consta de una piedra fija y otra móvil atravesadas por su centro por un eje vertical permitiendo introducir entre ambas aros de madera o metal consiguiéndose de esta forma separar ambas molas y no romper los huesos de las aceitunas. Finalmente existía otro procedimiento para la obtención del aceite, esta vez mediante el pisado de la aceituna en el ya mencionado molino *canalis et solea* (canal y sandalia) de *Columella*. Éste se componía de dos partes: un canalón o plataforma convexa y un recipiente para la recogida del aceite y alpechín, mientras la pulpa *-samps-* y los huesos quedaban en un saco sobre el que un operario había apisonado.

Además de los procedimientos citados existía otro consistente en el aprieto en la prensa olearia o *prelum*. Los tratadistas romanos, entre ellos *Columella*, aconsejaban que era conveniente prensar la aceituna limpia antes de la molturación. El aceite conseguido de esta manera era de primera calidad. Sin embargo es *Catón* quien describe más exactamente cómo era el *prelum*²⁷. La prensa (figs. 4 y 5) se componía de dos pilares de madera *-arbores-*(a) embutidos por un extremo en unos orificios escalonados -pies de arbores- de una losa de piedra rectangular *-lapis pedicinus-* dispuesta en el suelo y fijados a la misma mediante cuñas de madera o plomo. Una viga (b) *-prelum-* (de ahí el nombre general del recinto, fija o no en el muro de cierre), perpendicular a los arbores, atravesaba una superficie *-area-* yendo a parar a un tomo vertical (cabestrante) *-sucula-*. Éste, manipulado por palancas *-vectes-*, hacía bajar o subir la viga (en donde se fijaba una pieza circular *orbis olearius*) (c) gracias a una polea *-cochlea-* presionando el pie de prensa (d) situado en el centro del habitáculo, en donde se habían depositado los capachos *-fiscinae-* (e) entre los cuales estaba la pulpa molturada *-samps-* exprimiéndola, de esta manera, hasta hacer correr el aceite y el alpechín que desembocaba por unos canalillos en depósitos *-lacus-* o tinajas *-dolia-*.

Quizá fuera éste el tipo de prensa más usado en el mundo romano, al menos en la Bética (si bien con algunas variantes) en donde han aparecido en diversos lugares²⁸; sin embargo existieron más: las de un tornillo *-tornus-*, las de dos, conocidas sólo gracias a las pinturas pompeyanas, y otras de las que desconocemos paralelos (*vid. infra*). Elementos comunes a todos ellos son los pies de prensa con diferentes formas (circulares, cuadradas, excavadas en la roca, en pavimento *-opus spicatum-*...), dimensiones y con acanaladuras en la superficie para fluir el aceite y alpechín, lám. 4,²⁹; los contrapesos cilíndricos y cúbicos, ambos con ranuras, mencionados por *Plinio*³⁰, y los mástiles *-stipites-* (f) dispuestos o no sobre pedestales *-stelae-* situados entre el *prelum* y la *sucula* (figs. 4 y 5).

²⁷ CATO: *Agra.*-18.

²⁸ SÁEZ FERNÁNDEZ, P.: Op. cit. pág. 179.

²⁹ En la actualidad se encuentra *in situ*.

³⁰ *N H.*-XVIII-317.

Una visión bastante exacta de cómo era un molino aceitero de aquella época, sus dimensiones y elementos, nos la suministra, una vez más, el excelente trabajo de Sáez Fernández³¹. Este autor, basándose en estudios anteriores, recoge en primer término que siempre han de haber recipientes *-dolia-* junto a la sala de prensado *-torcularium olivarum-* para trasvasar el aceite de unos a otros y clarificarlos. Es conveniente que las tinajas se dispongan en series de tres, obteniéndose, así, aceites de primera, segunda y tercera categoría. El *prelum* ha de tener unos 7,5 metros de longitud y la estancia en donde se situaba debía tener, como mínimo, 8 metros. Cuando la mezcla de aceite y alpechín salía de la prensa desaguaba por unos canales hasta las cubas *-labra-*. Antes del prensado o molturación convenía adicionar sal a las aceitunas (dos sextarios por cada *modio* = un litro por cada 8,788 litros) con la finalidad de acelerar la precipitación de la *amurca*, después, bajo la mirada atenta del encargado *-capulator-* tenía lugar el trasiego, debiendo reposar el aceite un tiempo prudencial para que decantara. Una vez concluidas estas operaciones se almacenaba en *dolia olearia* limpias y engomadas. Con todos estos cuidados se llegó a conseguir en la Bética un aceite de gran finura figurando en primer lugar en todo el mundo romano³².

II. LUGARES QUE CONFIRMAN LA OLEICULTURA EN ÉPOCA ROMANA

La primera vez que tenemos constancia de la existencia de almazaras de época romana en Fuente-Tójar es a comienzos de los años sesenta. Por aquellas fechas tuvimos la ocasión de constatar en Las Cabezas la presencia de una *mola olearia* semiesférica *-orbis-* en lo que pensamos sería el *pomerium*³³ de la *civitas*. Veinte años, años después recogimos otras en la parte Norte del poblado y las condujimos a Fuente-Tójar, son las que se encuentran actualmente en la entrada del Museo Histórico Municipal de esta población (láms. 5 y 6), así como otros elementos (lám. 7). Ya por entonces habíamos recogido otras piezas de molino (láms. 8, 9 y 10), dos de ellas las dimos a conocer como probable brocal de pozo, uno, y otro como plomo de una tubería procedentes de la villa romana de El Lucerico³⁴. Aparte de éstos, hemos constatado como probables otros asentamientos, también en el t. m. de Fuente-Tójar, en donde pudieron existir igualmente sendas fábricas de aceite: el Cerro de las Palomas (Todos Aires) y el Cortijo de la Noria del Baldío³⁵, a los que habría que añadir como

³¹ SÁEZ FERNÁNDEZ, P.: Op. cit. pp 184-187.

³² Ibidem.

³³ No porque fuese éste su lugar originario. La orbis se hallaba en la zona más alta de Ilturgicola, en la linde Sur del haza de Siorete. En 1979 tratamos de llevarla a Fuente-Tójar pero no pudimos. Con posterioridad fue arrojada a la finca contigua -al Joyón del Zocato-. Tuvimos conocimiento de que su dueño, Rafael Ávalos, pretendía apartarla, ya que le estorbaba para llevar a cabo las faenas agrícolas y tras un tiempo decidió partirla en trozos y enterrarla. El diámetro de la mola por la cara plana debió medir aproximadamente un metro.

³⁴ Vid. nota nº 6, pág. 9

³⁵ Ibidem.

probables Villa Teresa (lám. 11), Las Suertes del Rey, Villarta y la Era de Juan León. En el centro de estos dos últimos lugares se encuentra Fuente-Tójar, en donde han aparecido un pie de prensa (lám. 12) y, en una de las paredes de las afueras, el asa (lám. 13) de un ánfora olearia Dressel 20 estampillado con las siglas PNN.³⁶, pudiendo proceder los materiales de cualquier sitio de éstos.

Pero las áreas que no ofrecen duda son Las Cabezas y El Lucerico. En la primera, además de lo expuesto, la actividad oleícola queda atestiguada por la presencia de un pie de prensa con protuberancias cuadradas³⁷, una mola troncocónica que hace años fue llevada por Antonio Gutiérrez Muñoz a su casa en La Cubertilla (lám. 14) y un posible *labrum o mortarium* de prensa tallada en la roca, si bien este podría revisarse, ya que su excavador no lo precisa así, limitándose a señalar que se trata de una instalación presuntamente de carácter industrial relacionado con el agua³⁸. En cuanto al Lucerico las pruebas son más abundantes.

De la existencia de construcciones antiguas habidas en este último lugar nos consta desde mediados de los años sesenta gracias a D. Antonio Bellido Armenteros. Poco tiempo después visitamos el lugar, comprobamos la presencia de sus restos y recogimos el trozo de plomo referido más arriba y que comentaremos después (lams. 9 y 10). Con posterioridad, dos vecinos del pueblo, D. Francisco Sánchez Matas y D. Francisco Sánchez Pérez, nos comunicaron que mientras realizaban labores de tractoreo habían levantado una piedra circular hueca fragmentada (lám. 8). Fuimos a la finca, recogimos los trozos y los depositamos en la Cámara Agraria Local en unos momentos en que se estaba fraguando el Museo Histórico Municipal de la villa. En julio de 1979 tuvimos conocimiento de que D. Manuel Toro Serrano (d.e.p.), propietario de un haza situada en El Lucerico³⁹ había dado permiso a D. José Mérida Toro, sobrino suyo, para levantar en su hacienda parte de una "era antigua" que estaba enlosada con ladrillos, para que los utilizara anillando un pozo que pensaba hacer. Visitamos el lugar comprobando que ya habían sido arrancados parte de los ladrillos. De esto y de las intenciones del señor Mérida Toro, así como del estado que presentaba el yacimiento, lo comunicamos telefónicamente en presencia de D. José Luque Povedano (d.e.p.), alcalde de Fuente-Tójar, desde el Ayuntamiento a Doña Ana María Vicent Zaragoza, Directora del Museo Arqueológico de Córdoba e Inspectora de Arqueología Provincial por entonces. Esta Sra. nos autorizó a que antes de que se desenterrara más superficie de la era y se extrajeran más ladrillos hiciéramos una limpieza en la misma si es que el dueño lo consentía. El propietario no puso objeción alguna. El Sr. Alcalde contrató dos ope-

³⁶ FERNÁNDEZ NISTAL, C. y LEIVA BRIONES, F. (1988): "El comercio en la antigua lliturgicola, Las Cabezas (Fuente-Tójar)". En *Rvta, Fuente del Rey, nros. 5.657*, pp. 20-21. Priego de Córdoba.

³⁷ CARRILLO DIAZ-PINÉS, J. R.: Op. cit., pág. 76, lám. XXIV.

³⁸ VAQUERIZO, D.; LO, J. F. y QUESADA, F. (1994): *Arqueología Cordobesa, FUENTE-TÓJAR* pp. 91 y 114, figs. 31 y 43. Córdoba. Nuestro agradecimiento al Dr. Vaquerizo por haber tenido la amabilidad de cedernos la foto que presentamos con el nº 20 en esta publicación.

³⁹ Las propiedades agrícolas en Fuente-Tójar son pequeñas. *Vid. supra*.

rarios y limpiamos la escasa capa de tierra que cubría un pie de arbores y algunos ladrillos⁴⁰, otros estaban prácticamente al descubierto. Tomando como puntos de referencia los muros de cierre N-O y S-O, trazamos las correspondientes cuadrículas de 5 x 5 metros siguiendo la metodología aconsejada en el sistema Weeler, y procedimos a retirar la tierra estéril concluyendo las labores (29 de julio) una vez que levantamos un plano provisional y fotografiamos el espacio, lám. 15⁴¹. Cercamos con cuerdas y carteles con “no pisar” la zona de la parte de finca perteneciente a D. Manuel Toro y le pedimos que no levantasen más pavimento hasta tanto no lo inspeccionara la Sra. Vicent Zaragoza, cuya visita estaba próxima⁴².

El Lucerico es un pequeño montículo que se puede perfectamente localizar siguiendo la carretera del Positillo. Justamente en el km. 3 de esta vía, a la izquierda, aparece un camino terroso por donde se accede. La zona en donde se ubica y la circundante es bastante dispar, ya que se pueden encontrar manantiales salinos unos y de agua dulce otros, parcelas pardorrojizas, tierras negras y rojizas, abundando en su entorno terrenos bastante pedregosos. También son frecuentes las pizarras en las que aparecen fósiles de plantas y huellas de animales. Otro dato a tener en cuenta es la floración de rocas calizas tobáceas, de vetas de yeso y de grandes nódulos de roca de origen endógeno (basálticas), éstas no originarias del lugar, pero sí de zonas próximas situadas a Levante. Por lo apreciado en el terreno que rodea al yacimiento, pensamos que allí donde aparecen a cielo abierto estas formaciones rocosas pudieron servirse como cantera los antiguos lugareños para la obtención de la materia prima con la que se fabricaron pilares, plataformas de los pies de arbores, pies de prensas y recipientes pétreos, deducción hecha a raíz de la observación de los cortes tallados en las rocas desgastadas cuya antigüedad no ofrece duda.

Hacia media colina (lám. 16), en una superficie prácticamente plana y cuadrada, perfectamente delimitada por pilares testigo, se sitúa el complejo industrial que hoy presentamos. Éste, que ocupa la falda N-E en sentido transversal al eje del monte, abarca una extensión, como mínimo, de unos 1.866,24 metros cuadrados (43,20 x 43,20) dispuestos de la siguiente manera:

Zona A (43,2 m. x 16,4 m.). Es la parte comprendida entre el fondo (parte trasera) de la *villa* y el muro de cierre del área de las prensas. Se sitúa en una plataforma más

⁴⁰ El mayor grosor de tierra (15 cms) aparecía sobre los restos de *opus spicatum* situado entre el pie de prensa primera (lám. 15, a la izquierda) y el muro de cierre de N-O, era, además el que ofrecía mayor resistencia a ser limpiado. Por este motivo, quizá permaneció sin ser levantado.

⁴¹ Fotos y plano que enviamos al Museo Arqueológico Provincial de Córdoba.

⁴² A los pocos días se personó Doña Ana María y, después que hubo observado lo descubierto, nos entregó tres mil pesetas para que hiciéramos lo mismo a los dueños de las fincas en cuestión (1.500 para D. Manuel Toro y otras tantas para D. Eusebio Bellido -d.e.p.-, aunque la finca de este último no se había tocado y, por lo tanto, no quiso admitir dinero alguno). Dinero que se entregaba como indemnización y en espera de concederles mayor cantidad en breve, pues se tenía previsto excavar la zona, hecho que nunca se hizo y el señor Mérida Toro acabó realizando su propósito después de largo tiempo de espera y de haberle suplicado, por nuestra parte, que desistiera de su proyecto. En cierta ocasión nos dijo que iba a cubrir el pavimento para que se pudiese labrar bien la finca.

elevada (en dos niveles) que las demás zonas. En este espacio se observan restos de construcciones realizadas en obra de mampostería cubiertas, en parte, por un enorme majano. Tal vez sea el sector de los trojes del almacén de aceituna, lugar previo a la moultración -en el *tabulatum*- o el mismo área de molienda.

Zona B (27,6 m. x 7,2 m). Situada delante del majano, junto al ¿muro? derecho, mirando al Este. Ocupa el habitáculo -*torcularium*- en donde se alojaron las prensas. Es el área mejor delimitada: hacia el Oeste, por un muro de cierre del que se conservan 60 cms. del mismo (lám. 17); hacia el Norte, y formando ángulo recto con aquél, por otro muro (pero a 15,6 metros del cerramiento exterior por este extremo) construido con obra de mampostería, al igual que el anterior y del que se mantiene la "misma altura. (Teniendo como base estos muros trazamos las cuadrículas de 5 x 5 metros, vid *supra*). Junto al muro primero, separados tres metros unos de otros, aparecen cinco sillares en piedra caliza local (¿más otro adyacente al tabique de cierre derecho?) de 76 cms. de ancho por 1,30 m. de largo y molduras de 7 cms. de la superficie y 5 de grosor y con mortajas en algunas molduras. A un nivel inferior -a 30 cms.- también a unos tres metros unas de otras, alternando con aquéllos, existen seis piedras rectangulares cuyas dimensiones oscilan, en las que permanecen completas, entre los 1,19-1,20 m.x 1,07-1,10 m. Presentan cuatro orificios -pies de arbores separados 40 cms. unos y 50 cms. otros (en algunos faltan total o parcialmente por rotura de la plataforma) con rebaje de unos 3 cms. respecto a la superficie y dispuestos, generalmente, de forma que sus lados mayores corren paralelos al lado menor de la plataforma de la piedra -*lapis pedicinus*- (lám. 17). Alcanzan una profundidad, por término medio, de unos 15 cms. presentando dos rectángulos concéntricos de 30 x 20 cms. y 20 x 12 cms. respectivamente. Su finalidad fue encajar verticalmente las vigas (*arbores*) de la prensa. En posición opuesta a los sillares y plataformas descritas aparece una hilera de tres pilares (originariamente debieron existir seis) colocados enfrente a los primeros (a unos 4,80 metros de los mismos), limitando -aunque pensamos que no cerrando- una zona rectangular con pavimento de *opus spicatum* (lám. 15), excepto en los espacios ocupados por los canalillos de desagüe de los pies de prensa y en la parte N del primer área de pie de prensa, en donde aparecieron unas losas cuadradas de barro rojo de 29 x 29 cms. Igualmente faltaba el pavimento en ciertas franjas circundantes en donde, si lo hubo, ahora aparecían bandas de tierra o suelo de mortero, según se aprecia en la lámina. nº 15. Los canalillos (de 10 cms de ancho por 6 cms de alto), distantes unos 30 cms. de la *lapis pedicinus*, enmarcaban un espacio a forma de pirámide cuadrangular regular de 1,99 metros de lado y unos cinco cms. de altura en el centro, desnivel con respecto a los lados que permitía, de esta forma verter a cuatro aguas el aceite y alpechín procedente del prensado, líquido que aparentemente discurría hacia las plataformas de los pies de arbores (pero no hacia los pilares de esta parte) por un canal -*canalis*- construido en el mismo pavimento -y desde allí posiblemente hacia la falda S-E- sin que podamos testificar exactamente hacia dónde, ya que los ladrillos habían sido levantados con anterioridad (*supra*) y la parte de la finca de D. Eusebio, que pudo haber dado luz a la investigación, no se tocó en absoluto, porque, además de que en esta parte no se iba a desenlosar, pensamos, y así se nos había dicho, que sería objeto de una excavación más rigurosa

en breve plazo de tiempo. Frente a cada sillar, y entre un área piramidal -pie de prensa- y el siguiente, aparecían, a un nivel ligeramente superior, una zona plana pavimentada de otros 2x2 metros (lám. 15, hoy desgraciadamente levantada) ¿Zona reservada para depósito de orujo... para los capachos ...? Otros pasillos más estrechos, también con *opus spicatum*, circundaban las bandas limítrofes a los sillares, a los muros de cierre y a las plataformas de los pies de arbores. Frente a estas últimas se hallaban los pies de prensa (área piramidal) en donde se colocarían los capachos -*fiscinae*- con la pasta -*sampsae*- molidura para ser exprimida mediante la *orbis olearius* sujeta a la viga -*prelum*- y accionada mediante las palancas -*vectes*- del cabestrante -*sucula*- (o merced al tornillo) bajando, de esa manera, la viga gracias a una polea -*cochlea*- según el modelo catoniano descrito.

Zona C (43,20 m. x 19,60 m.). Ocupa la parte delantera de la zona de prensado (N-E) hasta la pendiente más pronunciada. Aquí, en esta vertiente y en los laterales, es donde han aparecido mayor cantidad de restos: cerámica común -tégulas, imbrices, fragmentos de platos y ánforas indeterminadas-, sigillatas -sudgálica e hispánica lisas y decoradas-, vidrios, un pie de prensa (lám. 4) y una caja tubular de piedra que nosotros habíamos identificado como brocal de pozo⁴³ y que hoy publicamos como elemento de prensa -caja anular- de tornillo dentro del que circularía una *orbis* similar a la aparecida en Las Cabezas (lám. 7, izquierda). Y si nuestros temores no son infundados (vid *supra*), aquí pensamos (en la franja adyacente situada al S-E) que se emplazarían los depósitos de decantación -*labra* y *dolia*- y el almacén -*cella olearia*- por dos razones: 1) porque cumple con los requisitos establecidos por Columela⁴⁴ para sacar la máxima rentabilidad al molino de aceite: situar la zona de decantación en el S-E de la almazara, con el fin de librarla de los vientos fríos del Norte y así poderse purificar mejor el aceite desprendiéndose del alpechín gracias a la temperatura y, 2) que en este lugar nunca conocimos, ni incluso la gente mayor de Fuente-Tójar, manantial o pozo y sí en la vertiente opuesta, en la N-O, a donde no llegaría la *amurca* y, por consiguiente, no contaminaría los veneros acuíferos.

(Una observación que no estaría de más precisar es que al N-E. y al S-E de lo que podríamos considerar el núcleo de este nacimiento -zonas A, B y C., a niveles inferiores y separados del mismo por escasos metros, hay dos pequeños montículos en los que aparecen profusamente fragmentos de tégulas, imbrices y de vasos de cerámica común de la misma tipología que los hallados en aquellas áreas, por lo que pensamos que ambas partes formarían un único conjunto).

Otros lugares mencionados *supra* son Villa Teresa (Cerro de las Estacas), distante de El Lucerico unos 300 metros y situado al N-E. (lám. 11); La Noria de El Baldío, distante del primero unos 500 metros y localizado al E., y Las Suertes del Rey, al N-E de El Lucerico y a unos 1.000 metros. En todos han aparecido materiales semejantes a los hallados en El Lucerico: sigillatas, tejas, fragmentos de ánforas...

⁴³ Igual que en la nota n° 7.

⁴⁴ COLUMELLA: *De r.r. VI-52*.

y ladrillos iguales en el color, en la composición de la pasta y en dimensiones, tanto en los que formaban el *opus spicatum* citado (13,5 x 6,5x8,8 cms.), que son los mayores, como en los que constituían la base de los canalillos (10x6, 5x2,5 cms). Materiales semejantes se hallaron en La Era de Juan León. En el Cerro de las Palomas apareció un fragmento de *mola*.

III. LOS MATERIALES

A) Procedentes de las Cabezas:

1.- *Orbis de trapetum* (inédito): Casquete esférico de caliza tortoniense con perforación cilíndrica (de 14 cms. de diámetro) inscrita en un rebaje cuadrado para la *cupa* (de 23 cms de lado y unos 12 cms de profundidad) que comunica las superficies de la pieza (plana y curva) en sentido del radio del casquete por donde pasaría uno de los listones *-modioli-* de madera durante el giro realizado mediante fuerza humana o, lo más probable, por animales, debido a las proporciones de la muela. De ser así estamos ante un ejemplo de *mola asinariae* (movimiento ejercido por asnos) descrito por Catón⁴⁵. Medidas: 94 cms. de diámetro por 28 de altura (lám. 5).

2.- *Orbis de trapetum* (inédito): Casquete esférico de caliza fosilífera con perforación cilíndrica (de unos 11 cms. de diámetro) de parte a parte del casquete y con hendiduras (de 3x7 cms.) en la superficie externa donde encajaban las protuberancias del *listón* (o los *clavi*) causante del movimiento de la *mola*. Mortajas idénticas aparecen en la superficie plana, aunque desviadas con respecto a las anteriores unos 45°. La superficie curva presenta unas líneas incisas en M formando ángulos de unos 45° enlazadas en sentido transversal al eje, con la finalidad, tal vez, de conseguir una mejor molturación. Medidas: 71 cms de diámetro en la superficie plana y 27 cms de altura (lám. 6).

3.- Pie de prensa de *tornillo* simple (inédito): Cilindro de caliza fosilífera con perforación de 6 cms. de diámetro por 3,5 cms. de profundidad en la superficie superior (más pulida que la inferior), en donde pensamos encajaría el extremo del tornillo. Medidas: 60 cms. de diámetro x 24 cms. de altura (lám. 18).

4.- *Orbis olearius* (inédito): Pieza compuesta formada por un cilindro de 13,5 cms de altura y 36 cms de diámetro coronado por un cono del mismo diámetro y 10,5 cms. de altura en cuyo centro aparece un orificio de 5,5 x 3 cms. relleno, en parte, con una placa de plomo con el que se fijaría al *prelum*. Material: caliza blanca (lám. 7, izquierda).

5.- Elemento de molino de *tornillo* (inédito): Pieza troncocónica de caliza *tortoniense* con orificio de entrada y salida y dos orejuelas en donde aparecen sendas mortajas para encaje de las cuñas. Medidas: 26 cms. de diámetro máximo (base), 36 cms. distancia entre los extremos de las orejuelas, 22 cms. de diámetro mínimo, 15 cms. de altura y 8 cms. de grosor del anillo (lám. 7, derecha).

⁴⁵ CATO: Agr.-10-4.

6.- ¿Contrapeso manual? (inérito): Pieza cilíndrica cortada por un plano vertical con dos muescas cuadradas situadas a diferente altura, una, de 13,5 x 12 y x 8 cms. de profundidad; otra, de 9 x 6 y x 6 cms de profundidad. Medidas: 28 cms. de ancho x 39 cms. de alto. Material caliza blanca (lám. 19).

7.- *Mola* troncocónica (inérita): Pieza en caliza fosilífera de 50 cms de diámetro mayor y 36 cms de diámetro menor. Orificio de entrada y salida 16 cms. (lám. 14).

B) Procedentes del casco urbano

1.- Posible pie de prensa (inérito). Disco de caliza blanca de 53 cms. de diámetro x 8 cms. de grosor. La base (plana) aparece desbastada, mientras la cara superior (ligeramente abombada) está pulida. Apareció en la calle Trascortijos. Pensamos que se trata de una pieza cuyo uso fue más tardío que el resto del material que hoy estudiamos, tal vez en el siglo V o posteriormente (lám. 12, en primer lugar).

2.- Asa de ánfora olearia 20 Dressel⁴⁶. Material: cerámica. Inscrita en una carterá oblonga de 5,7x1 cms. resaltan las iniciales PNN. (lám. 13). Apareció como material de relleno en la pared derecha a la salida de Fuente-Tójar por la carretera del Positillo (vid. *supra*). Medidas: 19 cms. de largo por unos 15 cms. (por término medio) de ancho.

C)-Procedentes de El Lucerico:

1. - Caja *anular*, de prensa de tornillo en caliza fosilífera -inérito como tal⁴⁷- sobre el que, a forma de émbolo, bajaría la *orbis olearius* presionando la *sampsá*. A 3 cms. del fondo se abre externamente una mortaja cuadrada de 10 x 10 cms. y 4 cms. de profundidad cuya función desconocemos. Medidas: diámetro externo, 63 cms.; diámetro del hueco, 50 cms. grosor, 13 cms. y altura, 3 7 cms. (lám. 5).

2.- Pie de prensa en caliza fosilífera (inérito). Se trata de una placa rectangular de 70 x 64 cms. y 22 cms de grosor con los ángulos achaflanados (lám. 4). Pensamos que se empleó como pie de la prensa anterior. Apareció a escasos metros de donde se encontró aquella.

3.- *Canalis* de plomo⁴⁸. Se trata de un fragmento de canalón de plomo al que se adosa una boquilla y una tubería del mismo metal (láms. 9 y 10). Se halla cortado en sentido longitudinal. La superficie interna se encuentra con rebabas a modo de escamas angulares en bandas paralelas. Posiblemente estemos ante el tercer caso de molinos aceiteros descrito por Columela -*canalis et solea*- (vid. *supra*). Medidas: 31 x 23 cms y 0,5 cms. de grosor. Diámetro de la boca de la tubería: 6 cms.

⁴⁶ LEIVA BRIONES, F. 1990: *Guía abreviada del Museo Histórico Municipal de Fuente-Tójar (Córdoba)*, pág. 24. Fuente-Tójar. Vid., además, nota N° 36.

⁴⁷ Esta pieza la dimos a conocer como brocal de pozo. Vid. nota N° 8. En 1989 publicamos como martillo una pieza de caliza horadada que hoy pensamos se trate de un contrapeso (vid: "Reseña Histórica de Fuente-Tójar". *En Crónica de Córdoba y sus Pueblos I*, pág. 83, lám. central, arriba).

⁴⁸ Objeto que dimos a conocer como plomo de tubería. Vid. nota n° 8.

IV. ESTUDIO HISTÓRICO

A raíz del material presentado estimamos que está fuera de toda duda que en el *territorium* de ILITVRGICOLA se elaboraba aceite hace, al menos, unos 2.000 años. Aparte de las almazaras que pudieran existir en la *civitas*, cuyo número no debió ser inferior a cuatro, a juzgar por las orbes aparecidas y por la supuesta instalación industrial, que pensamos fuera igualmente una caja con su pie de prensa excavado en la roca (lám. 20), y descartando uno de los tres lugares mencionados más arriba (Casco urbano de Fuente-Tójar o *Villarta* o La Era de Juan León, éste con menos posibilidades de eliminación), el resto del territorio de lo que actualmente comprende el término municipal tojeño pudo contar con cinco almazaras emplazadas, todas ellas, en alcores más o menos elevados presentando dos notas comunes: a) están en/o rodeadas de terrenos pedregosos -calizas y yesos-⁴⁹, y b) en sus cercanías abundan tanto los manantiales de agua salada como los de agua dulce, circunstancias a las que habría que añadir su proximidad al río *Salsum*. Y es precisamente en tomo a estas *villae* en donde se conservan los olivos (carrasqueños y picúos) más viejos del término, olivos que podemos ver en Villarta, en Los Barrancos y en el Cotijo Fundío, próximo éste al de La Noria de El Baldío y, por ende, a El Lucerico. Muchos de esos olivos pueden servir actualmente de abrigo a una persona, debido a que sus troncos se encuentran abiertos formando covachas; sin embargo los acebuches escasean, sólo aparecen en lugares que podríamos denominar de reserva, difíciles de cultivar por encontrarse en terrenos excesivamente pedregosos o en sitios inaccesibles para las yuntas y el tractor, como casos podemos citar los existentes en un cerro próximo a la *villa* de Las Suertes del Rey (lám. 2) y un ejemplar pequeño que hay justo en la cuesta delante del molino de El Lucerico, ejemplares que podrían ser descendientes de alguna de las especies romanas (*orchites*, *pauseae*, *naviae* o *regiae*) cultivadas hace unos 20 siglos o, tal vez, antes, pues, independientemente de que la olivicultura como tal la introdujeran en la Península Ibérica los fenicios, ya se conocían especies silvestres -el *oleastrum*- y su aprovechamiento está constatado en tiempos neolíticos en el Sur de la misma⁵⁰. Es más, en un promontorio existente en uno de los meandros del *Salsum* a su paso por Fuente-Tójar⁵¹ se emplaza un yacimiento ibérico de la primera mitad del milenio I a. de C.⁵² en el que, a pesar de su poca extensión, apenas unos 100 metros cuadrados, abundan los fragmentos de vasijas decoradas de capacidad mediana y los molinos de mano de tipo naviforme (aquí se ha dado la mayor concentración de éstos hasta ahora en Fuente-Tójar, según la razón molinos / metros cuadrados), molinos que bien pudieron emplearse, además de para triturar granos, para la obtención de aceite.

⁴⁹ Aunque serían las mejores, según los agrónomos clásicos (supra).

⁵⁰ SÁEZ FERNÁNDEZ, P.: Op. cit. pág. 214.

⁵¹ Cuando discurre por este lugar la denominación que toma es río Almedinilla o Caicena o Todosaires. El nombre de Guadajoz -Salsum- lo recibe a pocos kilómetros de este paraje.

⁵² Este yacimiento se sitúa justo a las espaldas de la cueva de Los Difuntos (vid. LEIVA BRIONES, F. (1994): "Nuevos yacimientos Arqueológicos en las áreas de influencia de Las Cabezas y de La de Fuente-Tójar". En *Crónica de Córdoba y sus pueblos III*. pág. 297. Córdoba.

Otro detalle que nos ha llamado de siempre la atención es la ubicación de molinos de aceite en esta zona próxima al río. Sabido es que los economistas y agrónomos romanos valoraban positivamente las fincas que se encontraban en las cercanías del mar o de los ríos, ya que el transporte de sus productos era más barato que el que se realizaba desde las fincas de interior, debido a que el trasiego por vía terrestre no estaba lo suficientemente conseguido a causa del rudimentario sistema de tiro animal y por consiguiente era lento y encarecía sobremanera las mercancías.

Aparte de estas cuestiones, otras, no menos sugestivas, afloran en nuestra mente:

1ª.- ¿Desde cuándo data la fabricación de aceite a gran escala en torno al *municipium iliturgicolense*? Teniendo como fósil guía la cerámica *sigillata* aparecida en esos enclaves, y con las excepciones hechas en Las Cabezas y en Villa Teresa (en estos sitios aparecen cerámicas a mano calcólicas), hemos de manifestar que en ninguno de ellos se ha hallado hasta los momentos actuales, o al menos desconocemos el dato, cerámica romana fechable con anterioridad a la instauración del Imperio⁵³ y tampoco, con la salvedad hecha en Las Cabezas y en Las Suertes del Rey, aparece cerámica clara de ningún tipo. Esto no quiere decir que el resto de los molinos dejaran de estar en uso, sino que posiblemente hubo una concentración de la población en *villae* más poderosas, caso de Las Suertes del Rey, o en la propia *civitas* dejando temporal o definitivamente las villas encomendadas a sus trabajadores o a esclavos o en arriendo y, por lo tanto, las cerámicas de importación (p.c., las africanas) no llegaron a éstos⁵⁴, quedando como testigos los fragmentos de sigilatas gálicas e hispánicas (éstas con ligero engobe y fractura granulada) y algunos de vidrio, amén de las comunes, cuya cronología bien puede abarcar desde la época de Augusto hasta, como mínimo, finales del siglo III, dato nada ilógico si tenemos en cuenta las precisiones hechas por Sáez Fernández respecto a la producción de aceite bético en aquellos tiempos⁵⁵.

2ª.- Como complemento de cuanto venimos comentando cabría preguntarse ¿Estamos ante un verdadero complejo industrial o es simplemente una industria familiar lo que existió en Fuente-Tójar en Época Romana? De que el material presentado -molas, pies de prensas...- está en relación con la producción de aceite no hay duda: su tipología responde a los modelos descritos por los agrónomos latinos. En cuanto a la cuestión que nos planteamos pensamos que tampoco, si bien no podemos descartar que existiese más de una industria familiar de este tipo destinada al autoconsumo o al abastecimiento del *municipium* y su demarcación; pero, p.e., al examinar las *orbes* (*supra*) fácilmente comprendemos que para un perfecto funcionamiento y rentabilidad de las mismas necesitarían el concurso de la fuerza

⁵³ LEIVA BRIONES, F. (1991 a y b): "Ilturgicola I y II parte". En *Ilturgicola, la Voz de Tójar nros.* 2 y 3 pp. 8-11 y 8-12 respectivamente.

⁵⁴ SÁEZ FERNANDEZ viene a decir al respecto, refiriéndose al conjunto del Mundo Romano: ... los dueños de las fincas las arrendarían estableciéndose en las ciudades, en donde contribuirían al desarrollo de las mismas, dedicándose a la política. Op. cit. pág. 220.

⁵⁵ *Ibidem*, pp. 228-229.

animal. Estas *molae asinariae* no tendrían razón de ser si no es dentro de un vasto *torcularium* con producción suficiente para los dueños de la almazara y cuyos excedentes se destinarían al comercio externo. Lo mismo podríamos decir con respecto al molino del El Lucerico, hasta ahora el mejor documentado. Sáez Fernández, basándose en Catón y más recientemente en la Dra. Fernández Castro, señala que la viga o *prelum* de una prensa de *sampsas* de aceituna debe tener una longitud de 7,5 metros y que la habitación en donde se coloque tendrá una anchura, como mínimo, de 8 metros⁵⁶. Pues bien, nuestro Lucerico no difiere en mucho del canon catoniano, y como se recordará la habitación de sus prensas tenía una anchura de más de 7 metros y de la que estimábamos que no se cerraba delante con ningún muro (*supra*). Referente a este yacimiento, en un estudio de reciente aparición, J.R. Carrillo, tras compararlo con otros molinos peninsulares, atendiendo sólo al número de prensas, confirma que es el primer ejemplo de almazara de toda la Península Ibérica equiparándolo con los del Norte de África⁵⁷. Si a esta precisión, nada desdeñable, le unimos la posibilidad de que delante del recinto de prensado (zona B, *supra*), en la C, existiese el área de molturación y primera extracción de aceite, la importancia de El Lucerico aumentaría, hecho que podría verificarse haciendo unas **excavaciones urgentes**: el estado del yacimiento así lo aconseja, la degradación es continua y los tractores y furtivos no lo respetan.

y, 3ª.- Tomando como punto de partida la presencia en Fuente-Tójar de la marca PNN. estampillada *in ansa* de un ánfora olearia 20 Dressel (*supra*) -recipiente destinado a la exportación de aceite bélico a diversas partes del Imperio desde que el óleo gozara de un fuerte proteccionismo por parte del Estado tras las Guerras Civiles entre cesarinos y pompeyanos, desde que sus alabanzas fueran pregonadas por Virgilio Plinio, Marcial y *Estrabón* y desde que Hadriano regulara su exportación incluyéndolo en el avituallamiento de las tropas a través de la *Annona*⁵⁸- constantemente nos hemos hecho las mismas preguntas ¿A qué nombre respondía PNN.?, ¿qué hacía este ánfora aquí, si su origen estaba en una *figlina* próxima a un centro de embarque en las riberas del Guadalquivir⁵⁹ y en Fuente-Tójar lo que siempre ha sobrado es aceite y, además, esa marca no la hemos detectado en su alfar *-figlina-* de Los Cuartelillos⁶⁰?... La respuesta a la primera cuestión aún no ha sido revelada por parte de ningún estudio (y eso que está recogida en numerosas publicaciones y existen bastantes variedades de la marca). Así, mientras que para Remesal Rodríguez (en contra de lo que pensaba Dressel que los sellos representaban al alfarero), los sellos impresos repre-

⁵⁶ *Ibidem*, pág. 185.

⁵⁷ CARRILLO DÍAZ-PINÉS, J. R.: Op. cit, pág. 81.

⁵⁸ SÁEZ FERNÁNDEZ, P.: Op. cit. pp. 218 y ss.

⁵⁹ BELTRÁN LLORIS, M. (1970): *Las ánforas romanas en España*, pág. 46. Zaragoza.

⁶⁰ LEIVA BRIONES, F.: "Iliturgicola II parte". Op. cit. pág. 9 y nota correspondiente nº 38. Vid además LARA FUILLERAT, J.M. y CAMACHO CRUZ, C. (1995): "Hornos romanos en los términos municipales de Priego de Córdoba y Fuente-Tójar". *En Antiquitas nº 6*, pp. 33 -52. Priego de Córdoba.

sentan al propietario del aceite envasado⁶¹, para Beltrán Lloris la marca PNN responde al *mercator olei hispani ex provincias Beticae*, al empresario naviero propietario de ánforas y aceite que goza de cargas e inmunidades por parte de ciertos emperadores romanos como Claudio y Hadriano⁶², y para Blázquez Martínez, el sello equivale al nombre abreviado del productor de aceite⁶³. Otros investigadores han llegado más lejos, aunque sin aportar demasiado: Sáez Fernández recoge un fragmento de estas ánforas en las cuales aparece escrito ... *ilianum* limitándose a decir que el *fundus* correspondiente se halla en las cercanías de El Tejillo y Hollo de San Sebastián (Sevilla), porque en este lugar han aparecido muchas de estas marcas⁶⁴ y Callender aclara algo más, pero poco, al estudiar la marca: P.N.N -P.N (*onii or-umissi*) N ()?⁶⁵, por lo tanto quedan de momento sin desvelar los *tria nomina* PNN, esperemos que futuras publicaciones llevadas a cabo en Monte Testaccio por el equipo de Rodríguez Almeida nos lo aclaren, porque ni en sus últimas publicaciones acerca de los *tituli picti* hallados allí⁶⁶ ni en reseñas hechas por otros estudiosos sobre este tema (*supra*) hemos descubierto luz alguna. Sin embargo, este autor, al tratar sobre el Monte en cuestión da una pincelada, a nuestro juicio, bastante significativa: el Monte Testaccio, viene a decir, con una planta triangular de 200x250x350 metros, situado en un codo de la margen izquierda del Tíber, está constituido por ánforas que fueron utilizadas sólo una vez⁶⁷. Dato éste que viene a darnos respuesta a la segunda pregunta. Basándonos en el mismo, y no perdiendo de vista la aportación hecha por Blázquez Martínez pensamos como este último: que PNN. responde al nombre de un productor de aceite (¿tojeño?) en los primeros siglos de nuestra Era y que el ánfora correspondiente a la marca hallada en Fuente-Tójar se trajera aquí como “muestra garante” para que la presenciara el propietario del *fundus* o del *torcularium* o el *collegium*, porque teniendo presente la distancia que hay entre esta población y en donde se fabricaron estas ánforas, y conocedores de los sistemas de transporte terrestre, normalmente en carretas o a lomos de animales, no creemos que el traslado se verificara en vasijas de barro (fácilmente rompibles) y sí en odres y toneles⁶⁸ a través del Guadajoz aprovechando

⁶¹ REMESAL RODRÍGUEZ, J. (1989): “Tres nuevos centros productores de ánforas Dressel 20 y 23. Los sellos de Lucius Faius Cilo”. En *Ariadna* n° 6, pág. 122. Palma del Río (Córdoba).

⁶² BELTRÁN LLORIS, M.: Op. cit., pág. 613. 63. BLÁQUEZ MARTÍNEZ, J. M. (1990): “El Monte Testaccio, archivo del comercio de Roma”. En *Rvta. de Arqueología* n° 107. lám. y nota pág. 35. Madrid. Vid., además, el artículo correspondiente a la nota n° 25.

⁶³ SÁEZ FERNÁNDEZ, P.: Op. Cit., pág. 209.

⁶⁴ CALLENDER, M.H. (1965): *Roman Amphorae*, pág. 209. Oxford.

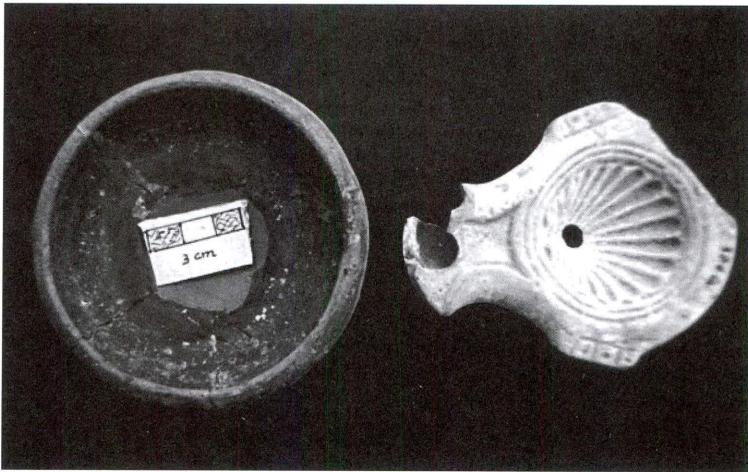
⁶⁵ RODRÍGUEZ ALMEIDA, E (1984): *Il Monte Testaccio. Roma*. Vid, además, de este autor otro trabajo más reciente, el citado en la nota n° 23.

⁶⁶ *Ibem.* (1 972): “Novedades de epigrafía anforaria del monte Testaccio”. En *Recherches sur les amphores romaines*, pp. 108 y ss.

⁶⁷ Cerca de El Lucerico, de Villa Teresa, del cortijo de La Noria del Baldío y del de Las Suertes del Rey hay un paraje -Los Alamillos- que permanece húmedo la mayor parte del año, posiblemente de aquí los antiguos hispanorromanos consiguieran la madera con la que fabricarían los toneles para el transporte del aceite hasta los puertos de embarque. Es simplemente una hipótesis.

sus crecidas durante el invierno -fecha coincidente con la finalización de la campaña oleícola-. Estos desplazamientos se efectuarían en barcasas pequeñas -*lintres*, *scaphae* o *rates*- hasta la confluencia con el Guadalquivir o hasta el punto de embarque - distrito fiscal- que estaría en la zona de Arva, en donde se vertirían en ánforas 20 Dressel primero y 23 después para, en naves *onerariae*, una vez signadas con los *tituli*, dirigirse a su destino: el puerto de Roma.

Concluimos este trabajo con la convicción de que en Fuente-Tójar no pueden hallarse ánforas signadas con *tituli picti*. Esperamos que un día algún excavador de Monte Testaccio nos aclare el significado exacto de PNN. y si encuentra, en ello estamos, los *signacula* completos en ánforas con esta marca también lo haga, nos aclararían muchas dudas.



Lám. 1. Lucernas romanas (Museo Histórico Municipal de Fuente-Tójar).



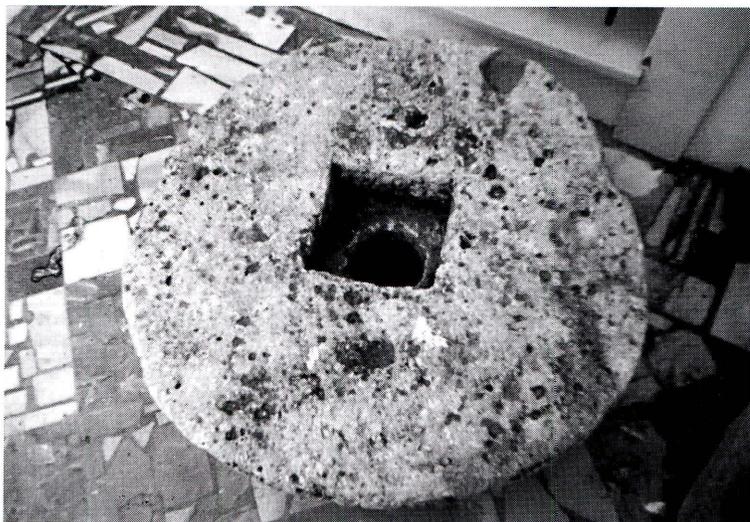
Lám. 2. ¿Acabuches u olivos asilvestrados?



Lám. 3. Trapetum procedente de la finca "La Coronela" (Cabra). Foto tomada en 1983.



Lám. 4. Pie de Prensa.



Lám. 5. Orbis (M. H. M. de Fuente-Tójar).



Lám. 6. Orbis (M. H. M. de Fuente-Tójar).



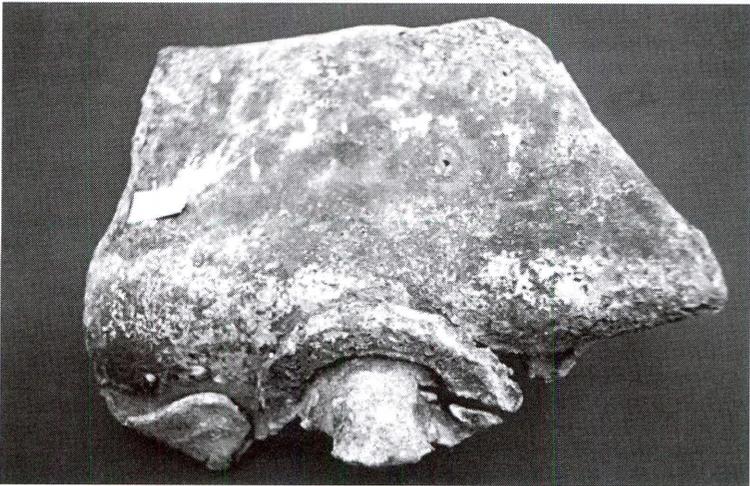
Lám. 7. Elementos de molino (M. H. M. de Fuente-Tójar).



Lám. 8. Caja de prensa (M. H. M. de Fuente-Tójar).



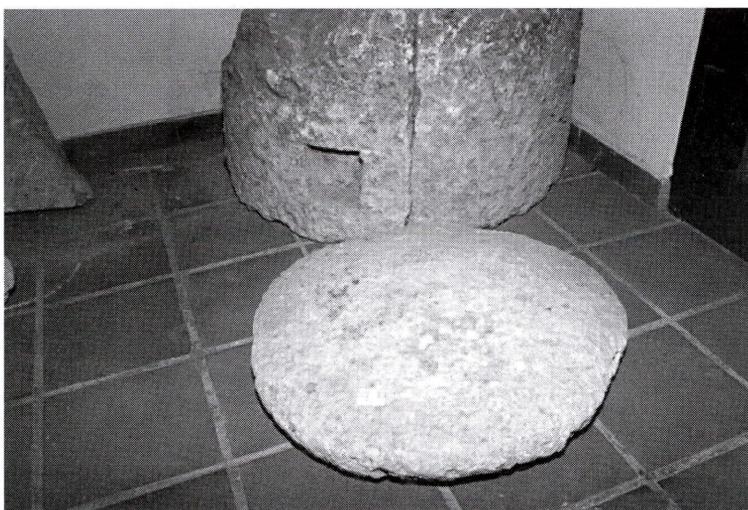
Lám. 9. Canal de plomo, superficie interna (M. H. M. de Fuente-Tójar).



Lám. 10. Canal de plomo, superficie externa (M. H. M. de Fuente-Tójar).



Lám. 11. Villa Teresa. Vista desde El Lucerico.



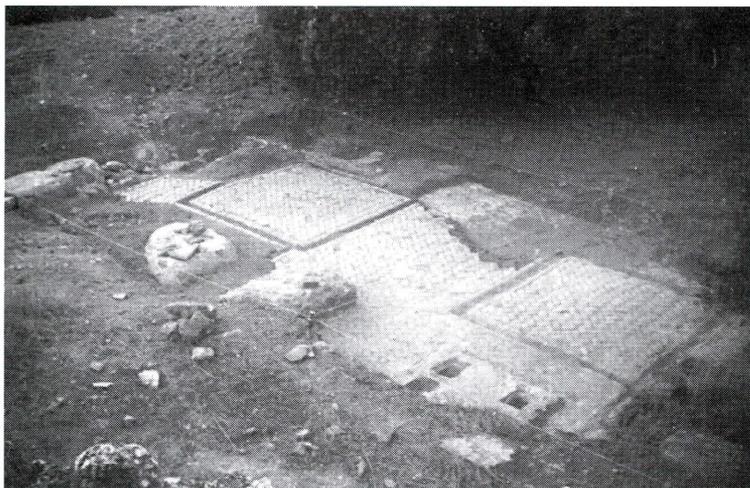
Lám. 12. Pie de prensa, en primer lugar (M. H. M. de Fuente-Tójar).



Lám. 13. Asa de ánfora 20 Dressel (M. H. M. de Fuente-Tójar).



Lám. 14. Mola olearia (La Cubertilla, Fuente-Tójar).



Lám. 15. Vista parcial del molino de aceite de El Lucerico.



Lám. 16. El Lucerico. Vista desde Villa Teresa.



Lám. 17. Estado actual del yacimiento de El Lucerico.



Lám. 18. Pie de prensa (M. H. M. de Fuente-Tójar).



Lám. 19. Contrapeso (M. H. M. de Fuente-Tójar).



Lám. 20. Probable caja y pie de prensa (Las Cabezas, Fuente-Tójar). Fot. D. V. G.



Lám. 21. Ánfora dolia, posiblemente salida del alfar de Los Cuartelillos, Fuente-Tójar (M. H.M. de Fuente-Tójar).

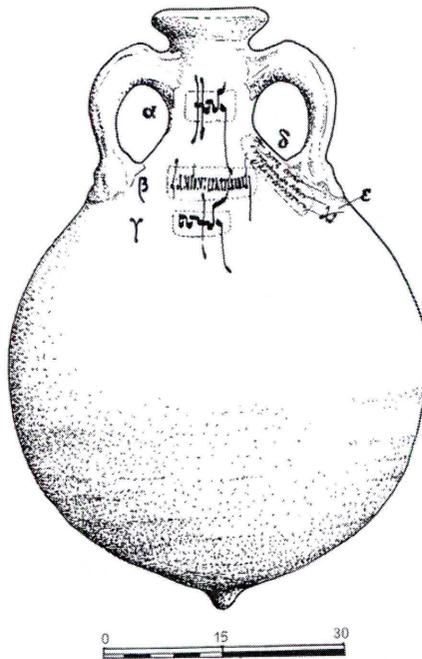


Fig. 1. Ánfora olearia con los tituli picti, según E. Rodríguez Almeida.

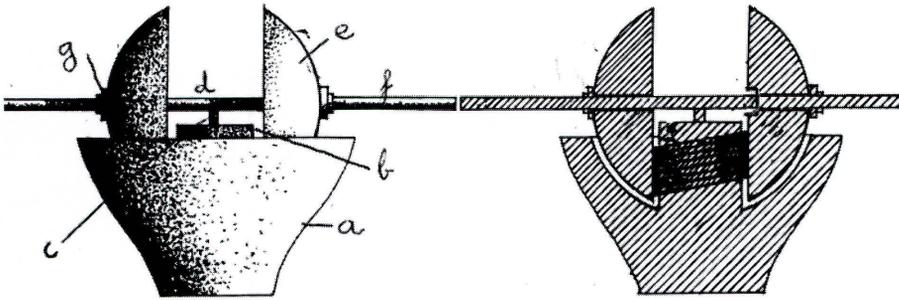


Fig. 2. Trapetum, según P. Sáez Fernández. Modificado por nosotros.

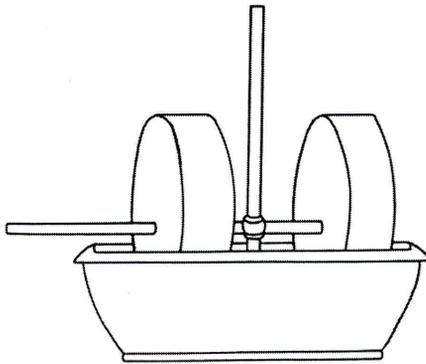


Fig. 3. Mola olearia, según White. Esquema tomado de P. Sáez Fernández.

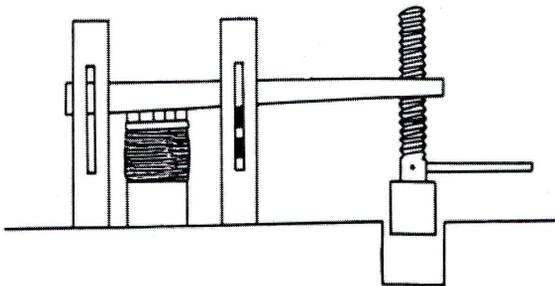


Fig. 4. Prensa de viga, según P. Sáez Fernández.

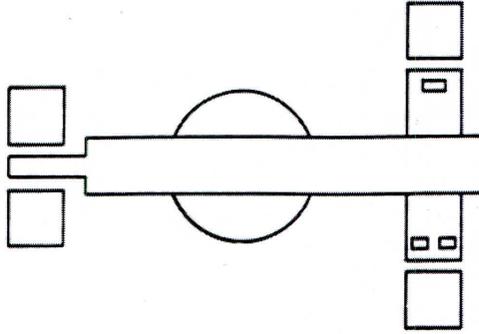


Fig. 5. Esquema de prensa de tipo catoniano, según Sáez Fernández.



Asociación Provincial Cordobesa
de Cronistas Oficiales



Diputación de Córdoba