



**CRÓNICA  
DE  
CÓRDOBA  
Y  
SUS  
PUEBLOS  
V**

**ASOCIACIÓN PROVINCIAL CORDOBESA DE CRONISTAS OFICIALES  
DIPUTACIÓN 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-Tojar, 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: anforas, 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 (lam. 1) y como medicina<sup>1</sup>.

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 nobiliarias<sup>2</sup>. Como consecuencia del régimen de propiedad de la tierra (minifundio) existen diferentes variedades de estas plantas: el acebuche u oleastro -*olea europaea*- (lam. 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 Marija su amantísima esposa. Con este trabajo no hago más que cumplir con el compromiso adquirido hace varios años con el Cronista.

<sup>1</sup> Por término medio el grado de acidez no llega a los 0,5°. Al sabor amargo de este 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.

<sup>2</sup> 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.

martañón *-olea europaea rostrata-* el jardu o chorrúo y el verdial llamados malas castas. Los pies que mas abundan son los carrasqueños picudos y blanquillos. Los aceites de mejor calidad se obtienen de las variedades carrasqueño y picuda, los acebuches apenas existen<sup>1</sup>, dándose la coincidencia que son -estos tres tipos- los mas viejos. Los mas productivos los blanquillos. Los de mala casta estan siendo injertados<sup>2</sup> o arrancados y sustituidos.

En la actualidad el municipio cuenta con tres almazaras<sup>3</sup> mas que suficiente ya que muchas de sus fincas son propiedad de gentes que habitan en Alcaudete (Jaen) en Priego de Cordoba y sobre todo, en las aldeas de este municipio Castil de Campos Zañabanos y El Cañuelo (esta compartida con Fuente-Itojar) en donde tambien hay tres almazaras, una en cada uno de estos lugares. Las fincas se miden por fanegas (unos 4 500 metros cuadrados) llegando a cotizar, las mejores hasta a 3 millones de pesetas.

Antes de entrar de pleno en el tema, base de esta comunicacion debemos tener presente que en el termino de Fuente-Itojar se hallan las ruinas de **ILITURGICOLA**, una ciudad hispanorromana de raices iberas situada a Oriente de la actual poblacion tojeña, cuya demarcacion podria 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 jurisdiccion llegaria, como minimo hasta los limites de los rios Salado y Caicena o San Juan -el Guadajoz el antiguo *Salsum* de los romanos-<sup>4</sup>. En su territorio debieron existir, y de hecho existieron, varios lugares y villas con fabricas relacionadas unas, con la produccion de aceite como, p.e. la villa de El Lucerico<sup>5</sup>, y otras destinadas a modelar los recipientes para contener o transportar el aceite, tal es el caso del alfar romano de *Los Cuartelillos*<sup>6</sup>.

De Fuente-Itojar los escritores clasicos que sepamos, no hacen mencion en lo referente a la produccion oleicola en su zona, si con respecto a la Betica. *En la Betica no hay arbol mayor que el olivo de donde se recogen las mayores cosechas*<sup>7</sup>. *En calidad del aceite rivalizan Istria y la Baetica*<sup>8</sup>. *El arbol mas precioso*

<sup>1</sup> Es curioso que una misma variedad plantada en diferentes lugares su rendimiento calidad y produccion sean distintos. Asi p.e. el martañón o blanquillo del paraje de La Renta es mas productivo que el de Los Barrancos sin embargo su rendimiento y calidad de aceite son distintos en el ultimo caso mas y mejor.

<sup>2</sup> Mediante los procedimientos de espigueta y sobre todo de parche. El tiempo optimo es durar 12 meses de abril y mayo.

<sup>3</sup> Cooperativa San Isidro Labrador (la mas antigua) Cooperativa Nuestro Padre Jesus Nazareno y Sociedad Agraria de Transformacion San Agustin (la mas moderna). Desde hace algun tiempo se estudia su unificacion.

<sup>4</sup> LEIVA BRIONES F (1991) *Iliturgicola* n° 3 pag. 8. Fuente-Itojar (Córdoba). Una vision de conjunto de lo que seria ILITURGICOLA puede tenerse consultando *Iliturgicola I y II Parte*. Vid nota n° 52.

<sup>5</sup> *Ibidem* pag. 9.

<sup>6</sup> *Ibidem* *ibidem*.

<sup>7</sup> PLINIO V.H. VII-31-93.

<sup>8</sup> PLINIO V.H. VI-2-8.

pal de la Bética es el olivo<sup>11</sup> De la Turdetania se exporta trigo, mucho vino y aceite éste, además, no solo en cantidad sino en calidad insuperable<sup>12</sup> Cerca de las llamadas Kotinae 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<sup>13</sup> Sin embargo, para Saez Fernández, ni Varro, ni Plinio, ni Columela, ni Caton parecen darle mucha importancia al cultivo del olivo (olivicultura) en relación con otras plantas como, p.e., la vid<sup>14</sup>, detalle que esta en contradicción, según observa el mismo autor, por la aparición de anforas 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 olivo<sup>15</sup> 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 como debía plantarse el olivar qué especies se cultivaban y cuando era conveniente realizar el laboreo

Los mejores suelos, según Plinio y Columela, eran los cascajosos -*glaucostr.*, 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 Saez 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<sup>a</sup> 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 caliente 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 *paucisae*, 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

<sup>11</sup> COLUMELLA R.R. -V-8-1

<sup>12</sup> STRABON, III-2-6 (Nota tomada de A. GARCÍA Y BELLIIDO -1978- *España y los españoles hace dos mil años* pag. 80 Col. Espasa Calpe)

<sup>13</sup> *Ibidem*, pag. 72

<sup>14</sup> SAEZ FERNÁNDEZ P. (1987) *Agricultura Romana de la Bética I* pp. 149-150 Sevilla

<sup>15</sup> *Ibidem*, pag. 151

mas grandes que las demas, pero las mas agradables al paladar eran las *pausae* 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 tambien a cereal o si la calidad del terreno era baja, y el doble si se practicaba el cultivo mixto), requerian una serie de cuidados no explicitados en demasia, aunque si lo suficiente: alternancia de cultivos, poda, recoleccion del fruto, uso inadecuado de varas (mejor a mano-ordeño- o con cañas), laboreo, cavas, corte de varetas y abonado con estiércol o con alpechin -*amurca*<sup>16</sup>.

Independientemente que parte de las aceitunas beticas -verdes o negras- se destinaran enteras o partidas al consumo casero o a la exportacion una vez aderezadas con salmuera, vino, vinagre, miel, hinojo y otras yerbas aromaticas<sup>17</sup>, la mayor parte de ellas se consumian tras la molturacion obteniendose diferentes calidades de aceites, segun se recogieran del arbol antes o despues de la total maduracion o del suelo, produciendo, en el primer caso aceite verde -*acerbae*-, el mas alabado de todos<sup>18</sup>. Concluida la recoleccion, que solia efectuarse a partir de octubre, se procedia a la molienda, aconsejandose que esta tuviera lugar el mismo dia de la recogida. De no ser así debia colocarse la cosecha en un entarimado o sobre un suelo no poroso en el almacen o *tabulatum*, para que escurriera el alpechin y no diera mal sabor al aceite<sup>19</sup>, prefiriendose pavimentos cubiertos de mortero mejor que los suelos de madera o ladrillo<sup>20</sup>. Sea como fuere, lo cierto es que el aceite betico llego practicamente a todo el mundo romano -bien por la calidad de las aceitunas, bien por la elaboracion de aquel constatandose su exportacion incluso durante el Bajo Imperio, no solo con fines alimenticios, sino como medicina<sup>21</sup> transportado en anforas 20- Dressel, al comienzo, y en las 23 Dressel despues<sup>22</sup>, sin que se puedan descartar otras posibilidades, como, p.e., los odres, pero que al ser materia perecedera no han llegado a nosotros. Estas anforas, aunque llegadas a diversas partes del Imperio, son en el *Monte Testaccio* (monte artificial en Roma formado por la acumulacion de millares de tiosos de anforas procedentes en su mayoría de la Betica) donde mas abundan, constituyendo el mejor documento para atestiguar la exportacion a gran escala de la grasa oleicola bética. Las anforas, segun Rodriguez Almeida<sup>23</sup> fueron controladas ya desde el momento de su fabricacion en los alfares

<sup>16</sup> Para una informacion mas exhaustiva consultese a Saez Fernandez op. cit. pp. 153-163 y notas al respecto.

<sup>17</sup> Ibidem, pp. 188-189.

<sup>18</sup> Ibidem pag. 164.

<sup>19</sup> Ibidem pag. 165.

<sup>20</sup> Nota tomada de CARRILLO DIAZ-PINFS JR. (1995) "Testimonios sobre la produccion de aceite en epoca romana en la Subbetica Cordobesa". En *Rvta Antiquitas n° 6* pag. 65. Priego de Cordoba (este autor toma nota a su vez de ROSSITER).

<sup>21</sup> SAEZ FERNANDEZ P. Op. cit. pag. 165.

<sup>22</sup> CIL X 2-4 803.

<sup>23</sup> RODRIGUEZ ALMEIDA F. (1989) *Los Tiosos Picos de las anforas olearias de la Betica*. 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 nomina* (impresos) el lugar del alfar, el dueño, etc.<sup>24</sup> 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 Tiber entre la época de Augusto y la mitad del siglo II<sup>o</sup> d. C.<sup>25</sup>

Pero ¿Cómo se producía el aceite? Continuando con el estudio realizado sobre la oleicultura por Sáez Fernández (basándose este 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)<sup>26</sup> 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, lam 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-

<sup>24</sup> MARTINEZ MAGANTO, J y ARNAIZ REVILLA, E. (1991) "El ánfora, envase comercial por excelencia en el Mundo Romano" En *Revista de Arqueología* n<sup>o</sup> 124, pag 33 Madrid

<sup>25</sup> BLAZQUEZ MARTINEZ, J. M. (1992) "El Testaccio, un programa español de investigaciones" En *Revista de Arqueología* n<sup>o</sup> 135, pag 45 Madrid

<sup>26</sup> SAEZ FERNANDEZ P. Op cit pp 165 y ss

bustible) dando aceite de primera calidad y su manipulacion era mas facil. Constaba de una piedra fija y otra movil atravesadas por su centro por un eje vertical permitiendo introducir entre ambas aros de madera o metal consiguiendose de esta forma separar ambas molas y no romper los huesos de las aceitunas. Finalmente existia otro procedimiento para la obtencion del aceite, esta vez mediante el pisado de la aceituna en el ya mencionado molino *canalis et solea* (canal y sandalia) de *Columella*. Este se componia de dos partes: un canalon o plataforma convexa y un recipiente para la recogida del aceite y alpechin, mientras la pulpa *-samps-* y los huesos quedaban en un saco sobre el que un operario habia apisonado.

Ademas de los procedimientos citados existia 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 molturacion. El aceite conseguido de esta manera era de primera calidad. Sin embargo es *Catón* quien describe mas exactamente como era el *prelum*<sup>27</sup>. La prensa (figs. 4 y 5) se componia 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 pediculus-* 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-*. Este, manipulado por palancas *-vectes-* hacia 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 habitaculo, en donde se habian depositado los cachos *-fiscinae-* (e) entre los cuales estaba la pulpa molturada *-samps-* exprimiéndola, de esta manera, hasta hacer correr el aceite y el alpechin que desembocaba por unos canalillos en depositos *-lacus-* o tinajas *-dolia-*.

Quizá fuera este el tipo de prensa mas usado en el mundo romano, al menos en la Bética (si bien con algunas variantes) en donde han aparecido en diversos lugares<sup>28</sup>, sin embargo existieron mas las de un tornillo *-tornus-*, las de dos, conocidas solo 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 alpechin, lám. 4,<sup>29</sup> los contrapesos cilindricos y cubicos, ambos con ranuras, mencionados por *Plinio*<sup>30</sup>, y los mástiles *-stipites-* (f) dispuestos o no sobre pedestales *-stelae-* situados entre el *prelum* y la *sucula* (figs. 4 y 5).

<sup>27</sup> C. AIO. *Agr.* 18.

<sup>28</sup> SAIZ FERNANDEZ. P. Op. cit. pag. 179.

<sup>29</sup> En la actualidad se encuentra *in situ*.

<sup>30</sup> *N. H.* VIII. 317.

Una visión bastante exacta de como era un molino aceitero de aquella época, sus dimensiones y elementos, nos la suministra, una vez más, el excelente trabajo de Sáez Fernández<sup>31</sup>. Este autor, basándose en estudios anteriores, recoge en primer término que siempre han de haber recipientes *-dolias-* 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 romano<sup>32</sup>.

## 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-Tojar 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*<sup>33</sup> 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 Lucerico<sup>34</sup>. Aparte de estos, 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 Baldío<sup>35</sup>, a los que habría que añadir como

<sup>31</sup> SÁEZ FERNÁNDEZ P. Op. cit. pp 184-187

<sup>32</sup> *Ibidem*

<sup>33</sup> No porque fuese este su lugar originario. La *orbis* se hallaba en la zona más alta de liturgícola, en la linde Sur del haza de Storete. 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 Avalos, 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.

<sup>34</sup> Vid. nota nº 6, pág. 9

<sup>35</sup> *Ibidem*

probables Villa Teresa (lam 11), Las Suertes del Rey, Villarta y la Era de Juan Leon. En el centro de estos dos últimos lugares se encuentra Fuente-Tojar, en donde han aparecido un pie de prensa (lam 12) y, en una de las paredes de las afueras, el asa (lam 13) de un ánfora olearia Dressel 20 estampillado con las siglas PNN<sup>66</sup>, pudiendo proceder los materiales de cualquier sitio de estos.

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 cuadradas<sup>67</sup>, una mola troncoconica que hace años fue llevada por Antonio Gutiérrez Muñoz a su casa en La Cubertilla (lam 14) y un posible *labium 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 agua<sup>68</sup>. 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 (lam 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 Ioro Serrano (d e p) propietario de un haza situada en El Lucerico<sup>69</sup> había dado permiso a D. José Merida 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 Merida 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-Tojar, 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 hicieramos una limpieza en la misma si es que el dueño lo consentía. El propietario no puso objeción alguna. El Sr. Alcalde contrato dos ope-

<sup>66</sup> FERNANDEZ NISTIAI, C. y LEIVA BRIONES, F. (1988). «El comercio en la antigua litúrgica, Las Cabezas (Fuente-Tojar)». En *Rvta. Fuente del Rey*, nos. 5-6/57, pp. 20-21. Priego de Córdoba.

<sup>67</sup> CARRILLO DIAZ-PINES, J. R. Op. cit. pag. 76 lam. XXIV.

<sup>68</sup> VAQUERIZO, D. LO J. F. y QUESADA, F. (1994). *Arqueología Cordobesa FUENTE-TOJAR*, 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 n.º 20 en esta publicación.

<sup>69</sup> Las propiedades agrícolas en Fuente-Tojar son pequeñas. *Ibid. supra*.

rarios y limpiamos la escasa capa de tierra que cubria un pie de arbores y algunos ladrillos<sup>40</sup>, otros estaban practicamente 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 metodologia aconsejada en el sistema Weeler y procedimos a retirar la tierra esteril concluyendo las labores (29 de julio) una vez que levantamos un plano provisional y fotografiamos el espacio, lám 15<sup>41</sup> 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 mas pavimento hasta tanto no lo inspeccionara la Sra Vicent Zaragoza, cuya visita estaba proxima<sup>42</sup>

El Lucerico es un pequeño monticulo que se puede perfectamente localizar siguiendo la carretera del Positillo Justamente en el km 3 de esta via, 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 Tambien son frecuentes las pizarras en las que aparecen fosiles de plantas y huellas de animales Otro dato a tener en cuenta es la floracion de rocas calizas tobáceas, de vetas de yeso y de grandes nodulos de roca de origen endógeno (basálticas), estas no originarias del lugar, pero sí de zonas proximas 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 petreos, deducción hecha a raiz de la observación de los cortes tallados en las rocas desgastadas cuya antigüedad no ofrece duda

Hacia media colina (lam 16), en una superficie prácticamente plana y cuadrada, perfectamente delimitada por pilares testigo, se situa el complejo industrial que hoy presentamos Este, 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 area de las prensas Se situa en una plataforma más

<sup>40</sup>El mayor grosor de tierra (15 cms) aparecia sobre los restos de *opus spicatum* situado entre el pie de prensa primera (lam 15 a la izquierda) y el muro de cierre de N-O, era, ademas el que ofrecia mayor resistencia a ser limpiado Por este motivo, quizá permanecio sin ser levantado

<sup>41</sup>Fotos y plano que enviamos al Museo Arqueologico Provincial de Cordoba

<sup>42</sup>A los pocos dias se persono Doña Ana Maria y, despues que hubo observado lo descubierto nos entrego tres mil pesetas para que hicieramos lo mismo a los dueños de las fincas en cuestion (1 500 para D Manuel Toro y otras tantas para D Eusebio Bellido -d e p -, aunque la finca de este ultimo no se habia tocado y, por lo tanto no quiso admitir dinero alguno) Dinero que se entregaba como indemnizacion y en espera de concederles mayor cantidad en breve pues se tenia previsto excavar la zona, hecho que nunca se hizo y el señor Merida Toro acabo realizando su propósito despues 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 molturación -en el *tabulatum*- o el mismo área de molinenda.

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 (lam 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 (¿mas 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 aquellos, 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 pediculus*- (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 pediculus* 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 donde, 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 limitrofes 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*- molturada 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 -tegulas imbrices, fragmentos de platos y ánforas indeterminadas-, sigillatas -sudgalica e hispanica lisas y decoradas-, vidrios, un pie de prensa (lám 4) y una caja tubular de piedra que nosotros habíamos identificado como brocal de pozo<sup>43</sup> 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 Columela<sup>44</sup> 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-Tojar, manantial o pozo y si 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 tegulas, 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

<sup>43</sup> Igual que en la nota nº 7

<sup>44</sup> COLUMELLA *De rr* 11-52

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 6,5 x 8,8 cms), que son los mayores, como en los que constituirían la base de los canalillos (10 x 6, 5 x 2,5 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* (inedito) 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 asmariae* (movimiento ejercido por asnos) descrito por Caton<sup>4</sup>. Medidas: 94 cms de diámetro por 28 de altura (lam. 5).

2 - *Orbis de trapetum* (inedito) Casquete esférico de caliza fosilífera con perforación cilíndrica (de unos 11 cms de diámetro) de parte a parte del casquete y con hendiduras (de 3 x 7 cms) en la superficie externa donde encajaban las protuberancias del *liston* (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 (lam. 6).

3 - Pie de prensa de *tornillo* simple (inedito) 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 (lam. 18).

4 - *Orbis olearius* (inedito) 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 *pretum*. Material: caliza blanca (lam. 7, izquierda).

5 - Elemento de molino de *tornillo* (inedito) 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 (lam. 7 derecha).

<sup>4</sup> CATO 1gr-10-1

6 - ¿Contrapeso manual? (inédito) 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 (lam 19)

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

## B) Procedentes del casco urbano

1 - Posible pie de prensa (inédito) 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) esta 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 anfora olearia 20 Dressel<sup>46</sup>. Material cerámica. Inscrita en una cartera oblonga de 5,7x1 cms resaltan las iniciales PNN (lam 13). Apareció como material de relleno en la pared derecha a la salida de Fuente-Tojar 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 -inédito como tal<sup>47</sup>- sobre el que, a forma de embolo, bajaría la *orbis olearius* presionando la *sampsā*. 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, 37 cms (lam 5)

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

3 - *Canalis* de plomo<sup>48</sup>. Se trata de un fragmento de canalón de plomo al que se adosa una boquilla y una tubería del mismo metal (lams 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.

<sup>46</sup> LEIVA BRIONES F 1990 *Gua abreviada del Museo Histórico Municipal de Fuente-Tojar (Córdoba)* pag 24 Fuente-Tojar. Vid, además, nota N° 36

<sup>47</sup> 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-Tojar' *En Crónica de Córdoba y sus Pueblos I* pag 83, lam central arriba)

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

#### IV ESTUDIO HISTÓRICO

A raíz del material presentado estimamos que esta fuera de toda duda que en el *territorium* de ILI VIRGICOLA 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 (lam 20), y descartando uno de los tres lugares mencionados más arriba (Casco urbano de Fuente-Tojar o *Villarta* o La Era de Juan Leon, este 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-<sup>49</sup>, 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 torno a estas *villae* en donde se conservan los olivos (carrasqueños y picuos) más viejos del término, olivos que podemos ver en Villarta, en Los Barrancos y en el Cotijo Fundío, próximo este 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 (lam 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 misma<sup>50</sup>. Es más, en un promontorio existente en uno de los meandros del *Salsum* a su paso por Fuente-Tojar<sup>51</sup> se emplaza un yacimiento ibérico de la primera mitad del milenio I a. de C.<sup>52</sup> 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-Tojar, según la razón molinos / metros cuadrados), molinos que bien pudieron emplearse, además de para triturar granos, para la obtención de aceite

<sup>49</sup> Aunque serían las mejores, según los agrónomos clásicos (supra)

<sup>50</sup> SAI / FERNANDEZ, P. Op. cit. pág. 214

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

<sup>52</sup> 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-Tojar. En *Cronica de Cordoba y sus pueblos III* pag. 297. Cordoba

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 cuando 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 calcolíticas), 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 Imperio<sup>53</sup> 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.e., las africanas) no llegaron a estos<sup>54</sup>, quedando como testigos los fragmentos de sigilatas gálicas e hispanicas (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 Saez Fernández respecto a la producción de aceite bético en aquellos tiempos<sup>55</sup>.

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-Tojar 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

<sup>53</sup> LEIVA BRIONES, F. (1991 a y b) Ilturgicola I y II parte. En *Ilturgicola la Voz de Tojar nros* 2 y 3 pp. 8-11 y 8-12 respectivamente.

<sup>54</sup> SAEZ FERNÁNDEZ 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.

<sup>55</sup> *Ibidem* pp. 228-229.

animal. Estas *molae asinae* 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. Saez Fernández, basándose en Catón y más recientemente en la Dra. Fernández Castro, señala que la viga o *prelum* de una prensa de *sampsya* 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 metros<sup>56</sup>. Pues bien, nuestro Lucerico no difiere en mucho del canon catoniano, y como se recordara 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 solo al número de prensas, confirma que es el primer ejemplo de almazara de toda la Península Ibérica equiparándolo con los del Norte de África<sup>57</sup>. 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-Tojar de la marca PNN estampillada *in ansa* de un ánfora olearia 20 Dressel (*supra*) -recipiente destinado a la exportación de aceite helico a diversas partes del Imperio desde que el oleo 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*<sup>58</sup> - constantemente nos hemos hecho las mismas preguntas ¿A que nombre respondía PNN?, ¿que hacía este ánfora aquí, si su origen estaba en una *figlina* próxima a un centro de embarque en las riberas del Guadalquivir<sup>59</sup> y en Fuente-Tojar lo que siempre ha sobrado es aceite y, además, esa marca no la hemos detectado en su alfar -*figlina*- de Los Cuartelillos<sup>60</sup>? La respuesta a la primera cuestión aun no ha sido revelada por parte de ningún estudioso (y eso que esta 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-

<sup>56</sup> *Ibidem* pag. 185

<sup>57</sup> CARRILLO DIAZ-PINEL J. R. Op. cit. pag. 81

<sup>58</sup> SALZ FERNÁNDEZ, P. Op. cit. pp. 218 y ss.

<sup>59</sup> BÉTRIÁN LLORIS, M. (1970) *Las ánforas romanas en España* pag. 46. Zaragoza

<sup>60</sup> LLIVA BRIONES, F. *Liturgicola* II parte. Op. cit. pag. 9 y nota correspondiente nº 38. Vid. además LARA FUJIL FRAT J. M. y C. AMACHO CRUZ, C. (1995). *Hornos romanos en los términos municipales de Priego de Córdoba y Fuente-Tojar. En Antiquitas* nº 6. pp. 33-52. Priego de Córdoba

sentan al propietario del aceite envasado<sup>61</sup>, para Beltrán Lloris la marca PNN responde al *mercator olei hispani ex provincias Beticae*, al empresario naviero propietario de anforas y aceite que goza de cargas e inmunidades por parte de ciertos emperadores romanos como Claudio y Hadriano<sup>62</sup>, y para Blázquez Martínez, el sello equivale al nombre abreviado del productor de aceite<sup>63</sup>. Otros investigadores han llegado más lejos, aunque sin aportar demasiado. Saez Fernández recoge un fragmento de estas anforas 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 marcas<sup>64</sup> y Callender aclara algo más, pero poco, al estudiar la marca PNN -PN (*omni or-umissi*) N ()<sup>65</sup>, por lo tanto quedan de momento sin desvelar los *tria nomina* PNN, esperamos 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 *utuli picti* hallados allí<sup>66</sup> 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 Tiber, está constituido por anforas que fueron utilizadas sólo una vez<sup>67</sup>. Dato este 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 anfora 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 anforas, 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 toneles<sup>68</sup> a través del Guadajoz aprovechando

<sup>61</sup> REMESAL RODRIGUEZ J (1989) Tres nuevos centros productores de anforas Dressel 20 y 23. Los sellos de Lucius Favius Cilo. En *Ariadna* n° 6 pag. 122. Palma del Río (Córdoba)

<sup>62</sup> BELTRAN LLORIS, M. Op. cit. pag. 613-63. BLAZQUEZ MARTINEZ, J. M. (1990) ‘El Monte Testaccio. archivo del comercio de Roma’. En *Revista de Arqueología* n° 107. lám. y nota pag. 35. Madrid. Vid., además, el artículo correspondiente a la nota n° 25.

<sup>63</sup> SAEZ FERNANDEZ P. Op. Cit., pág. 209.

<sup>64</sup> CALLENDER M. H. (1965) *Roman Amphorae* pag. 209. Oxford.

<sup>65</sup> RODRIGUEZ ALMEIDA, E. (1984) *El Monte Testaccio. Roma*. Vid., además, de este autor otro trabajo más reciente, el citado en la nota n° 23.

<sup>66</sup> IBERN (1972) ‘Novedades de epigrafía anforaria del monte Testaccio’. En *Recherches sur les amphores romaines* pp. 108 y ss.

<sup>67</sup> Cerca de El Lucenco, 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 barcazas 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 verterían en anforas 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-Tojar no pueden hallarse anforas 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 anforas con esta marca también lo haga, nos aclararían muchas dudas

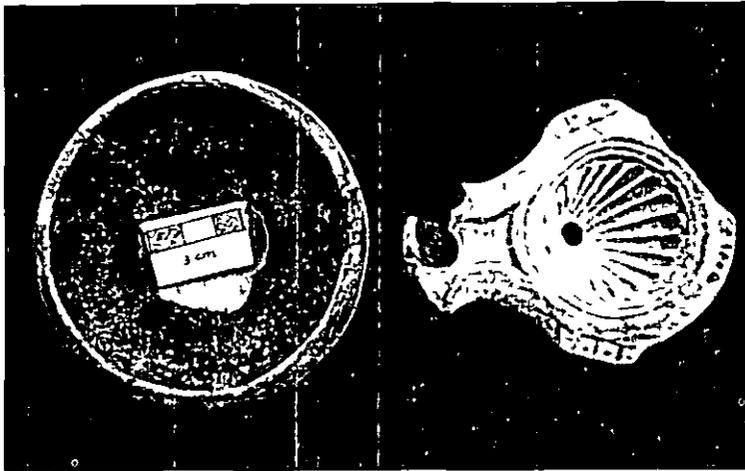
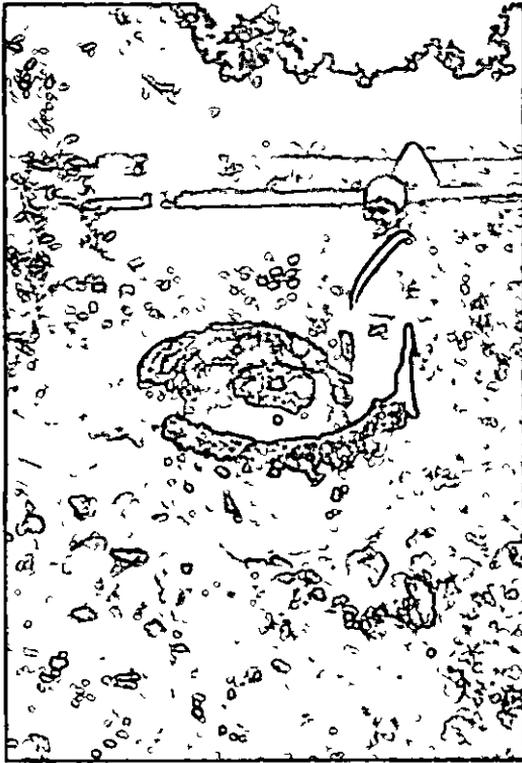


Fig. 1 Lucernas romanas (Museo Histórico Municipal de Fuente-Tojar)



Fig. 2 ¿Acabuches u olivos asilvestrados?



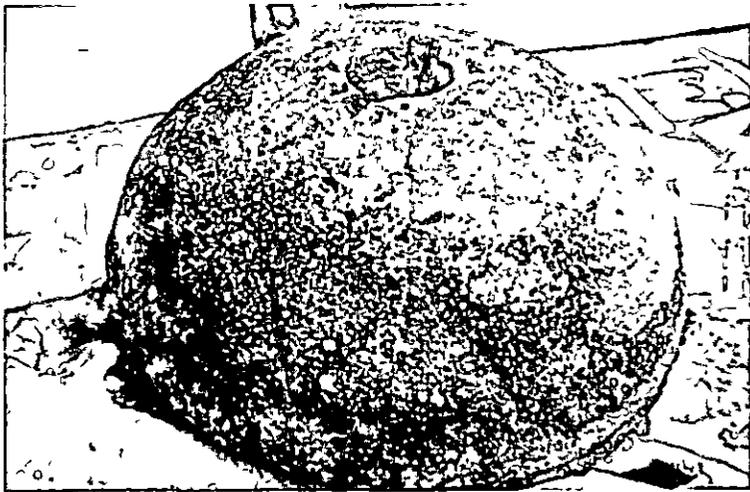
Lám 3 Trapetum procedente de la finca La Coronela (Cabra) Foto tomada en 1983



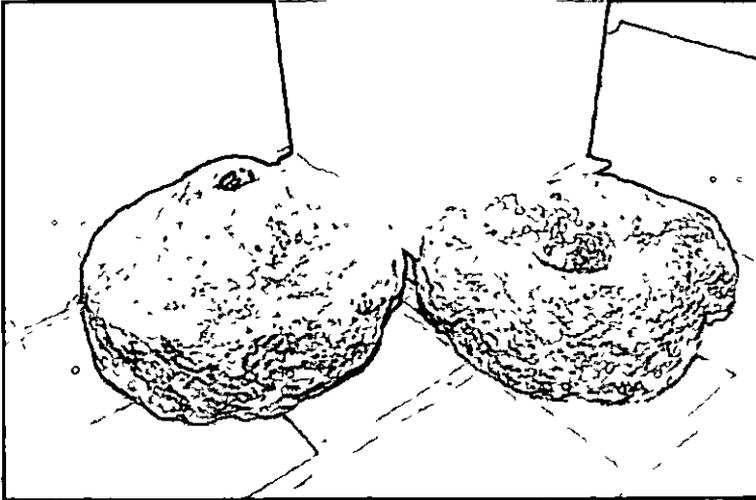
Lam 4 Pie de Prensa



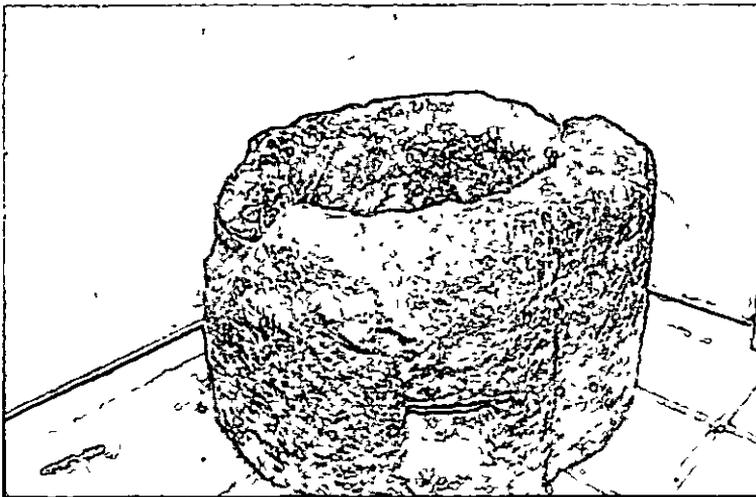
Lam. 5. Orbis (M. H. M. de Fuente-Tojar)



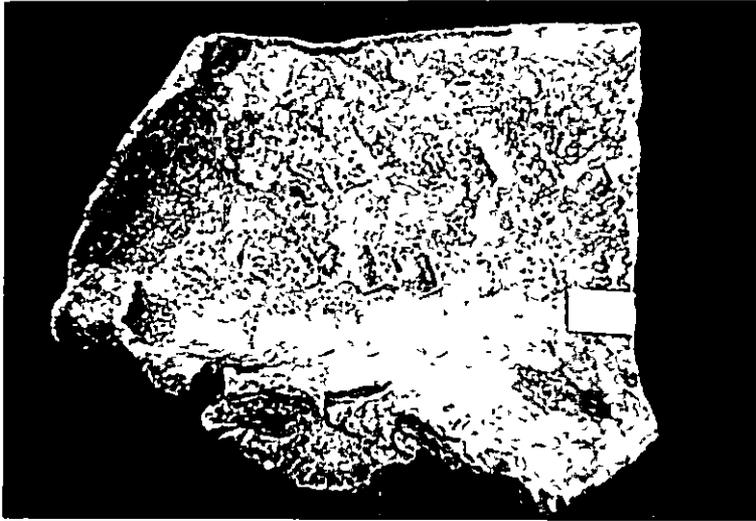
Lam. 6. Orbis (M. H. M. de Fuente-Tojar)



Lam 7 Elementos de molino (M H M de Fuente-Tojar)



Lam 8 Caja de prensa (M H M de Fuente-Tojar)



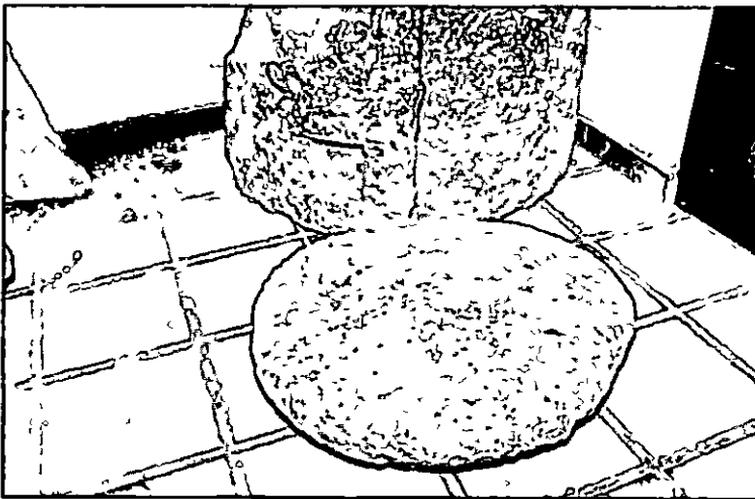
Lam. 9 Canal de plomo superficie interna (M. H. M. de Fuente-Tojar)



Lam. 10 Canal de plomo superficie externa (M. H. M. de Fuente-Tojar)



Lam 11 Villa Teresa. Vista desde El Lucerico



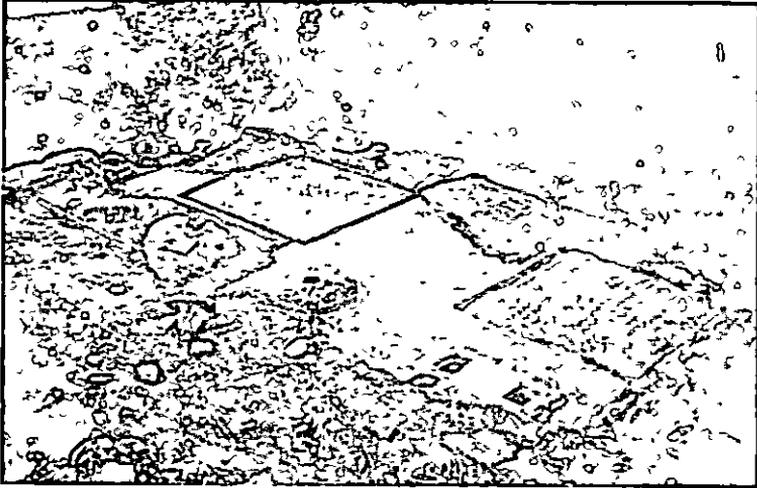
Lam 12 Pie de prensa en primer lugar (M H M de Fuente-Tójar)



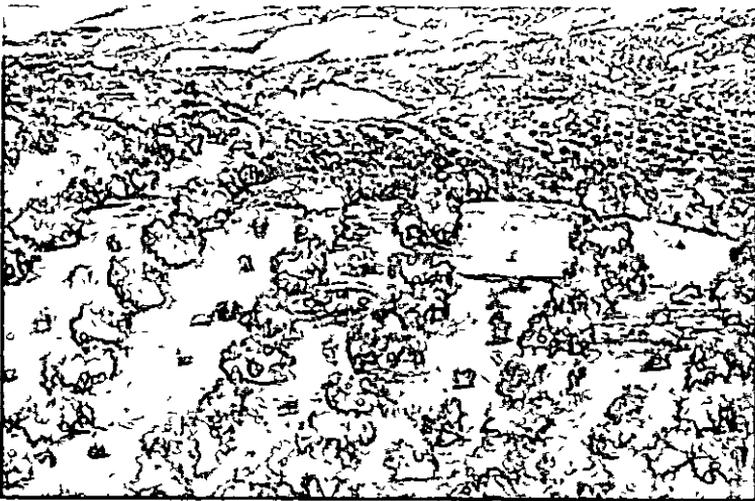
Lam. 13. Asa de anfora 20 Dressel (M. H. M. de Fuente-Lojar)



Lam. 14. Mola olearia (1) (Cubertilla Fuente-Lojar)



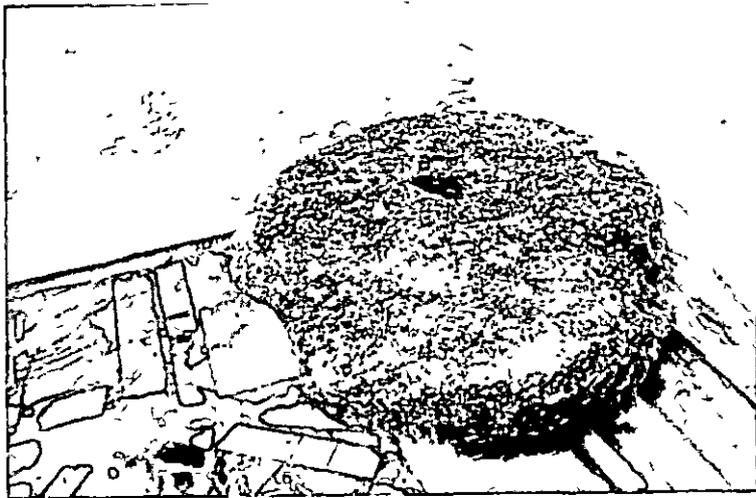
Lam 15 Vista parcial del molino de aceite de El Lucerico



Lam 16 El Lucerico Vista desde Villa Teresa



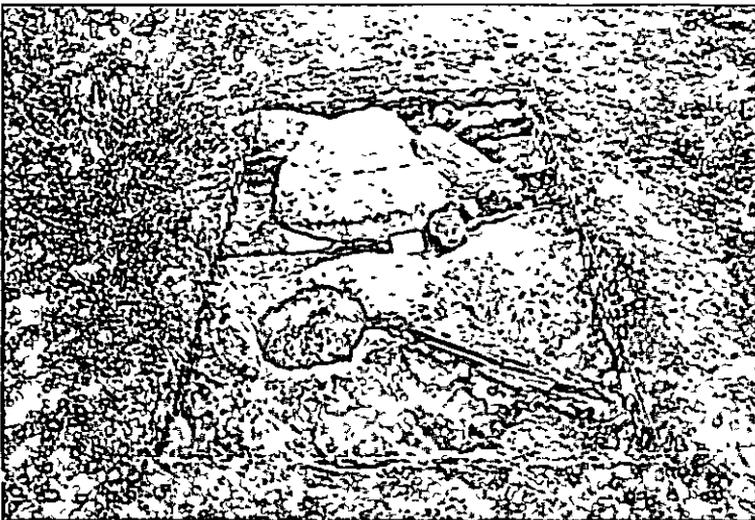
Lam. 17. Estado actual del vestido de El Lucerico



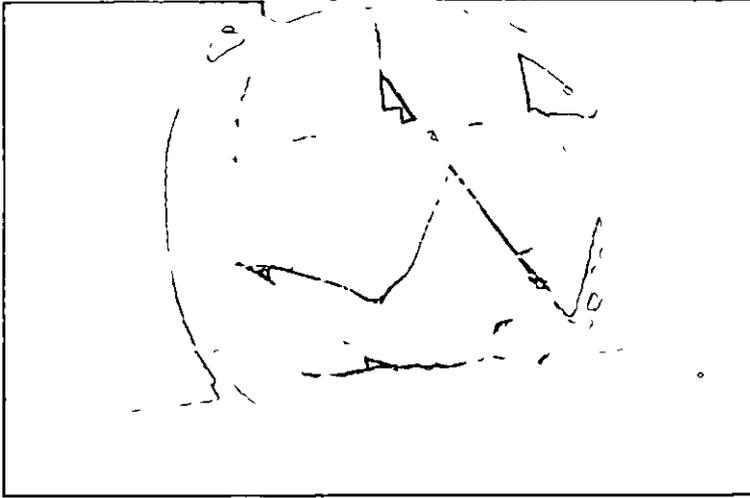
Lam. 18. Pie de prensa (M. H. M. de Fuente-Fojari)



Lam 19 Contrapeso (VI H M de Fuente-Tojar)



Lam 20 Probable caja y pic de prensa (Las Cabezas Fuente-Tojar) Fot D V G



Lam. 21 Antora dolia, posiblemente salida del altar de Los Cuartillos, Fuente-Tojar (M. H. M. de Fuente-Tojar)

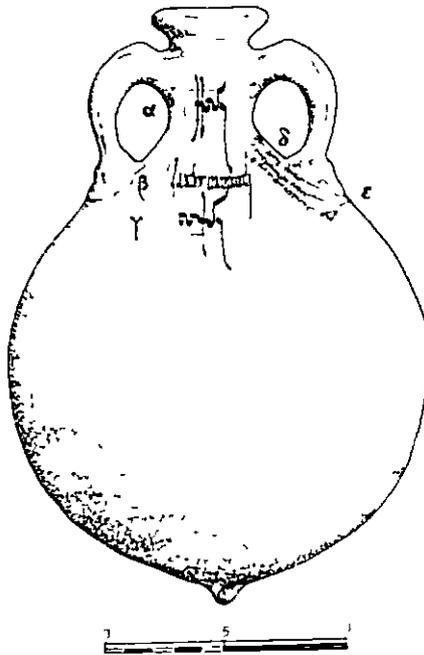


Fig. 1 Antora olearia con fos. tituli picti, según L. Rodríguez Almeida

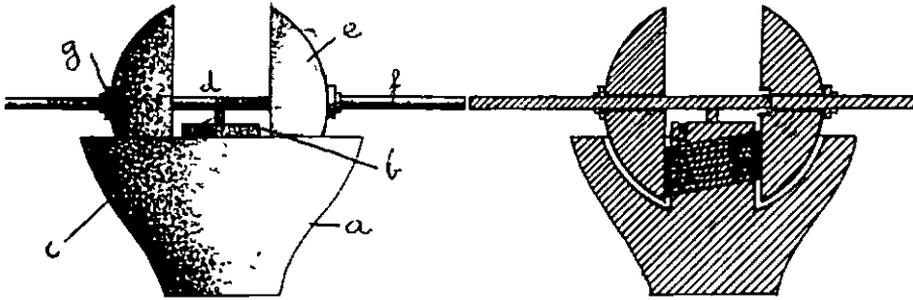


Fig 2 Trapetum segun P Saez Fernandez Modificado por nosotros

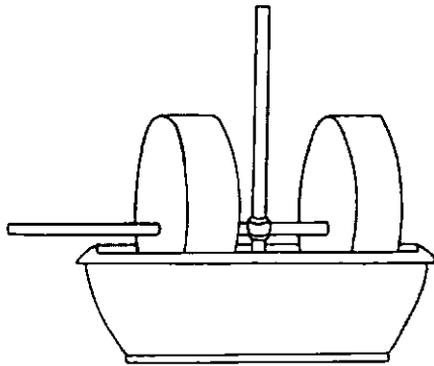


Fig 3 Mola olearia segun White Esquema tomado de P Saez Fernandez

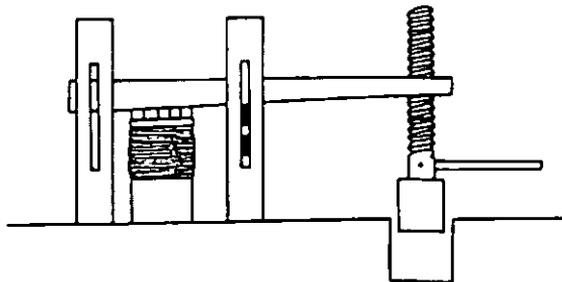


Fig 4 Prensa de viga segun P Saez Fernandez

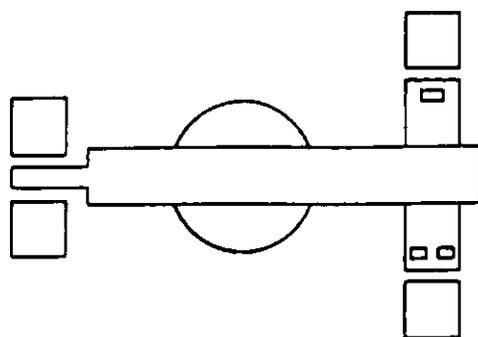


Fig. 5 Esquema de prensa de tipo catomiano segun Saez Fernandez



Asociación Provincial Cordobesa  
de Cronistas Oficiales



Diputación de Córdoba