

Nova Ciencia N°96. Diciembre - Enero 2014.

Los romanos popularizaron el consumo de aceite de oliva

Escrito por Martín Corpas Lunes, 16 de Diciembre de 2013 16:35



Olivos de Tabernas.

La presencia romana en la Península Ibérica dejó una costumbre tan sana como el consumo de aceite de oliva, que hasta ese momento solo estaba reducido a pocas zonas, al contrario de lo que se pensaba hasta ahora.

La popularización del cultivo del olivo y de su transformación estrella, como es el aceite de oliva, se produjo a partir del siglo I antes de nuestra era, justo tras los asentamientos romanos en la Península Ibérica, según sostiene el investigador de la Universidad de Almería, José Antonio Martín Ruiz, en un artículo publicado en la revista *Florentia Iliberritana*, que edita la Universidad de Granada.

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

El autor del trabajo asegura que, aun cuando sin duda son necesarios más estudios al respecto, los datos facilitados por los yacimientos fenicios y tartésicos indican que el aceite se obtenía de acebuches, sin que en ningún caso se haya podido demostrar que se trata de árboles cultivados, lo que viene a cuestionar la extendida idea según la cual el olivo habría sido introducido por los colonizadores fenicios.

“A ello --señala Martín Ruiz-- debemos sumar otros aspectos que apuntan en la misma dirección, sobre todo en la primera mitad del I milenio a. C., como pueden ser la inexistencia de instalaciones destinadas a la extracción de aceite, junto a la carencia de lucernas en el repertorio cerámico indígena y de tipos anfóricos destinados en exclusiva a contener este líquido”.

Para el autor del trabajo, el estudio de los restos de madera carbonizada o los huesos de acebuchina documentados en distintos yacimientos peninsulares ponen de manifiesto la existencia de acebuches desde tiempos epipaleolíticos, si bien su expansión comienza a partir del Neolítico y perdura hasta llegar al I milenio a. C.

“En relación con esta fase inicial --dice José Antonio Martín Ruiz-- cabe indicar la existencia de una fuerte discrepancia entre los autores, puesto que si para algunos el interés se centraba en la obtención de madera y la recolección de acebuchinas para su consumo pero no para la obtención de aceite, otros en cambio admiten el consumo de dicho líquido por parte de esas comunidades prehistóricas. Sea como fuere, no es hasta las primeras centurias del I milenio a. C. cuando, según se viene aceptando, los fenicios habrían introducido en la península ibérica el olivo cultivado, lo que permitía la inclusión del aceite en los circuitos comerciales, a pesar de algunas voces minoritarias discrepantes que hacían responsable de su cultivo a los griegos”.

En este trabajo se plantea, entre otros asuntos, la veracidad o no de dicha afirmación, valorando los distintos restos de este árbol encontrados en el mediodía peninsular durante los siglos iniciales de dicho milenio, tanto si provienen de contextos indígenas como colonizadores.

Social Like

[Próximo >](#)

Escribir un comentario