

SARCÓFAGO BAJO-IMPERIAL DEL MUSEO DE ARLES CON ESCENA AGRÍCOLA*

GUADALUPE LÓPEZ MONTEAGUDO
CSIC. España

RESUMEN

Análisis de la escena agrícola figurada en un sarcófago de Arles, con representación de la cosecha de la aceituna, traslado y prensado del fruto, así como de los paralelos en relieves, sarcófagos, pinturas y mosaicos de época romana y sus referencias en las fuentes literarias antiguas.

ABSTRACT

An analysis is made of the agricultural scene found on the sarcophagus of Ales. It depicts the harvesting, transportation and pressing of olives, and parallels found on reliefs, sarcophagus, paintings and mosaics of the Roman epoch, and references to these in the ancient literary sources are presented.

En el Museo de Arles Antiguo se conserva un sarcófago romano, de comienzos o de la primera mitad del siglo IV d.C., decorado en su frente con una interesante escena de carácter agrícola en relación con la producción de aceite, en las distintas fases de recogida, transporte y molturación de la aceituna (Figura 1). La parte posterior del sarcófago es lisa y los laterales llevan una decoración a base de imbricaciones de escamas, muy expandida en el arte romano de la época. El sarcófago procede de la necrópolis de Alyscamps y está realizado en mármol

* Este trabajo se ha realizado dentro del Proyecto de Investigación del CSIC (España) HUM2004-01056.

de Carrara reaprovechando una pieza arquitectónica de entablamento de un gran edificio civil, lo que unido a la mediocridad artística con la que está realizado ha llevado a suponerlo obra de un taller local¹.

En la parte frontal del sarcófago se ha representado, rodeada en tres de sus lados por un marco de hojas de acanto estilizadas, una escena agrícola bastante fragmentada en un paisaje de olivos, nueve en total, en la que intervienen trece *putti* desnudos o con manto sobre la espalda, ocupados en varias tareas olivareras con una secuencia temporal que, a pesar de las lagunas, ilustra perfectamente las distintas fases en el proceso de la oleicultura: la recolección a mano de la aceituna directamente del árbol por cinco *putti*, tres subidos en una escalera cosechan el fruto que van echando en el cesto sostenido por un compañero situado al pie de árbol; otros dos *putti*, esta vez en pie y provistos de un cesto, cogen las aceitunas mediante el procedimiento del «ordeño»; cuatro compañeros vierten el fruto de los pequeños cestos en otro más grande, que un quinto se encarga de transportar al molino en donde el fruto es molturado en la *mola olearia* accionada por otros dos *putti*.

Aunque faltan algunas zonas de la parte central del relieve, los restos conservados y el dibujo publicado por E. Dumont permiten hacer una descripción de la escena en su totalidad. Comenzando por la izquierda se conservan dos olivos, un *putto* subido en una escalera recolecta directamente del árbol las aceitunas que un compañero situado abajo, en pie, recoge en un cestillo para echarlas en un gran recipiente de cestería situado en el suelo, como los otros representados más adelante. A continuación otro *putto*, con manto sobre la espalda, transporta este gran canasto sobre su hombro derecho. Junto a él, se han figurado dos *putti*, en pie, uno de ellos con cestillo en la mano izquierda cogiendo con la derecha directamente los frutos del árbol, mientras que su compañero aparece echando las aceitunas del cestillo en el gran canasto situado sobre el suelo (Figura 2). Las escenas que siguen se encuentran casi perdidas, pero los restos conservados permiten atisbar otros momentos de la cosecha por un personaje subido en una escalera, de la que se conservan los cuatro peldaños inferiores, las piernas de un *putto* de pie junto a un cesto de mediano tamaño, y otro compañero en pie, del que restan las piernas y la mano derecha «ordeñando» la rama del olivo. De esta zona se han conservado asimismo las copas de otros olivos y la parte inferior de una escalera que insinúan la presencia de otro *putto* cosechando la aceituna mediante este sistema. En el extremo derecho del sarcófago otros dos *putti*, entre dos troncos de olivo, vierten el contenido de sus cestillos en el gran canasto situado sobre el suelo. La escena continúa a la derecha de este grupo con la representación del proceso final en la producción del aceite antes de su obtención en la prensa, que es la molturación de la aceituna en un molino circular de piedra, lleno de aceitunas que son prensadas por las *molae* que dos *putti*, uno de frente y otro de espaldas, accionan siendo los extremos del travesaño horizontal por cuyo centro pasa el eje perpendicular de la cruz que compone el dispositivo de la *mola olearia* descrita por Columela (XII 52, 3). Un tronco de árbol en primer plano —nótese que los numerosos olivos figurados se encuentran siempre en un segundo plano, como paisaje de fondo recreando un olivar— marca el final de esta representación plástica del proceso oleícola (Figura 3).

1 *Musée de l'Arles antique*, Arles 1996, 90. n° 71; TURCAN, R., *Études d'archéologie sépulcrale. Sarcophages romains et gallo-romains*, Paris 2003, 293; GAGGADIS-ROBIN, V., *Les sarcophages païens du Musée de l'Arles Antique*, Arles 2005, 120-123. El sarcófago fue roto entre 1804 y 1806 y reconstruido en 1935 gracias a un dibujo de Raspal de 1789 publicado en DUMONT, E., *Description des anciennes monuments d'Arles*, 1808, n° 30 (Ms 567).



FIGURA 1. Sarcófago de Arles con escena de oleicultura.



FIGURA 2. Sarcófago de Arles, detalle de la parte izquierda. (Foto de la A.).

La escena representada en este sarcófago constituye un documento de gran importancia para la historia económica de Roma en época bajo-imperial, al documentar distintos sistemas de recogida de aceituna, la forma de transportar el fruto en grandes cestos hasta el molino y la molturación de la aceituna en un molino circular de piedra para la obtención final del aceite, proceso que es descrito por los Agrónomos latinos y cuyos antecedentes iconográficos remontan ya al arte egipcio del siglo XIV a.C. con un contenido religioso.

La recolección de la aceituna directamente del árbol se documenta en un relieve egipcio de Amarna, del siglo XIV a.C., conservado en el Metropolitan Museum, en el que se ha represen-



FIGURA 3. Sarcófago de Arles, detalle de la parte derecha. (Foto de la A.).

tado la recogida a mano de la aceituna por Atón directamente de las ramas de olivo cargadas de aceitunas que le tiende Akenaton. Los documentos escritos testimonian el cultivo del olivo en Egipto desde el año 1950 a.C., perteneciendo al Imperio Medio, XII dinastía, los huesos de aceituna descubiertos en Memphis, aunque al parecer las plantaciones de olivares y el uso del aceite de oliva estaba reservado al faraón y a los templos². Según Estrabón (XVII 1, 35), la oleicultura egipcia estaba más volcada a la producción de aceituna de mesa que a la de aceite, de tal forma que había un tipo de aceitunas, gruesas pero de poco contenido en aceite, que recibía en la Península Itálica el nombre de «egipcias» (Plin. *NH.* XV 15-17).

El mismo procedimiento parece que se ha representado en una copa de Siana del Pintor de Heidelberg, procedente de una tumba de Tarento, ca. 550-540 a.C., en la que un personaje aparece cogiendo directamente del árbol (un olivo ?) los frutos con ayuda de un pequeño cuchillo curvo³,

2 BRUN, J.-P., *Archéologie du vin et d'huile. De la préhistoire à l'époque hellénistique*, Paris 2004, 69-70. El sistema de vareo también está documentado en una pintura egipcia procedente de una tumba de la Dinastía XVIII, esto es 1470 a.C., conservada en el Museo Egipcio de Berlín, en un oinochoe corintio, en cerámicas griegas de figuras negras, así como en sarcófagos, pinturas y mosaicos romanos, cf. LÓPEZ MONTEAGUDO, G., «Producción y comercio del aceite en los mosaicos romanos», XII *Convegno di studio su l'Africa Romana (Olbia 1996)*, Sassari 1998, 359-376; ID., «El aceite en el arte antiguo», BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, J.M. ET ALII, *Estudios sobre el Monte Testaccio (Roma)*, IV, Barcelona, en prensa.

3 BRIJDER, H.A.G., *Siana Cups II. The Heidelberg Painter*, Amsterdam 1991, núm. 384, pl. 128, a y d.

de forma similar a la escena plasmada en el mosaico tunecino de Utica, que se data en el siglo III d.C.⁴ Este pavimento, procedente de la antigua ciudad romana situada en la parte norte de la provincia Proconsular y conservado en el Museo de El Bardo, ofrece varios aspectos de la vida desarrollada en torno a una explotación agrícola. En la parte alta de la escena se han representado plantaciones de viñas emparradas y olivos sobre unas laderas, aludiendo a los dos productos agrícolas de la *villa rustica*, o quizás al cultivo combinado de olivos y vides, tipo de cultivo que ha perdurado hasta nuestros días con resultados negativos para la producción de la aceituna, como ocurre con la siembra del cereal siguiendo este mismo procedimiento. La combinación de cultivos, olivos y viñas emparradas, se documenta en otros dos paneles tunecinos procedente de la *villa* bajo-imperial de Tabarka, fechados a fines del siglo IV o a comienzos del V d.C., también conservados en el Museo de El Bardo, en los que se han representado los edificios de las villas rústicas y su entorno natural⁵. Junto a estas plantaciones de Utica y en el centro de un paisaje montañoso se levanta una torre cuadrada, de la que sale un manantial de agua a través de una abertura de forma semicircular existente en la parte inferior de la pared frontal, que se ha venido interpretando como una fuente o un molino de agua. Lo más probable es que se trate de una torre de distribución del agua para la irrigación de los campos (*castellum aquae*), de las mencionadas en una inscripción hallada en Lamasba (*CIL VIII 18587*) y que corroboraría la cita de Plinio acerca de que la fertilidad de los olivos de Tacape era debida al excelente sistema de irrigación (*NH. XVII, LI 22*)⁶. En el centro del pavimento se ha representado una escena de caza de chacal, en la que intervienen tres personajes masculinos ataviados con túnica corta y tres perros, uno de ellos merodeando en la guarida que estos animales suelen tener en las zonas de olivares. En la inferior aparece el edificio de la villa rústica en cuyas inmediaciones se desarrollan las labores agrícolas: un personaje plantando un olivo y otro, vestido con la misma túnica corta, que con la mano izquierda agarra una rama mientras que con la derecha coge el fruto por el procedimiento llamado de «ordeño», utilizado aún en nuestros días para arrancar las aceitunas de la rama sin dañarla.

El sistema de recogida de la aceituna «a mano» y la utilización de escaleras, como aparece documentado en el sarcófago de Arles, es recomendado por los Agrónomos contra el de vareo, porque este último rompe las ramas jóvenes y los tallos causando la esterilidad del árbol en años alternos: *De oliveto oleam quam manu tangere possis e terra ac scalis, legere oportet potius quam quatere, quod ea quae vapulavit macescit nec dat tantum olei...; saepe enim ita percussa olea secum defert de ramulo plantam. quo facto fructum amittunt potteri anni. Nec haec non minima causa, quod oliveta dicant alternis annis non ferre fructus aut non aequae magnos* (Varron *r. rust I 55, 1-3*)⁷.

4 ALEXANDER, M.A. ET ALII, *Utique, les mosaïques sans localisation précise et El Alia*, Corpus des mosaïques de Tunisie I/3, Tunis 1976, 22-25, n° 273, pl. XIV y XLI.

5 DUNBABIN, K.M.D., *The Mosaics of Roman North Africa*, Oxford 1978, 122, 271-272, pl. 111-3.

6 FRADIER, G., *Mosaïques romaines de Tunisie*, Tunis 1986, 56-57; LÓPEZ MONTEAGUDO, G., «Ciencia y técnicas de las aguas. Testimonios musivos», *Termalismo Antiguo. I Congreso sobre Termalismo (Arnedillo - La Rioja 1996)*, Madrid 1997, 448-449.

7 LÓPEZ MONTEAGUDO, G., «Texto literario e imagen en la Antigüedad clásica», *Litterae* 1, 2000, 76-84.

Una representación plástica de la cita de Varrón se encuentra en el cuadro XXVII del mosaico galo-romano del calendario de Saint-Romain-en-Gal, de la primera mitad del siglo III d.C., en el que un personaje masculino, vestido con túnica corta, está subido en una escalera, apoyada en el olivo, y se dispone a echar las aceitunas que coge del árbol en el cesto que sostiene su compañero⁸. También las pinturas descubiertas bajo la iglesia de Santa María Mayor de Roma muestran una escena de recogida del fruto directamente del árbol por dos personajes subidos en unas altas escaleras; los frutos son depositados en cestos, uno situado sobre el suelo y otro sostenido por una figura femenina ataviada con larga túnica y manto que le cubre la cabeza⁹. H. Stern interpreta esta escena como la recogida de manzanas haciendo alusión al mes de septiembre en el calendario agrícola. Sin embargo los troncos de los árboles, el sistema de recogida mediante escaleras, la indumentaria invernal de la figura femenina y, sobre todo, su relación con el resto de las escenas en las que se representa el vareo de la aceituna y dos prensas de aceite, no dejan lugar a dudas sobre el significado de estas cuatro pinturas con el proceso oleícola.

El sistema de recogida de la aceituna a mano y el empleo de escaleras para acceder a las ramas altas del olivo se ha representado en varios sarcófagos y relieves romanos. Baste recordar los ejemplares de los Museos de Grottaferrata, Cracovia o el sarcófago procedente de la catacumba de Pretextato en Roma¹⁰. En los laterales del sarcófago de Ariadna del Museo Nacional de Nápoles, de época antoniniana, se han figurado las estaciones mediante escenas agrícolas de carácter alegórico dispuestas en dos registros. La estación del invierno está representada por una escena de recolección de aceituna por dos personajes ataviados con ropa invernal, a la manera del mosaico del *dominus Iulius* de Cartago, uno subido en una escalera y el otro al pie del árbol recogiendo los frutos en un cesto apoyado en el suelo¹¹. En la tapa del sarcófago dionisiaco del Museo Nazionale Romano, datado en 129 d.C., varios erotes se hallan ocupados en la recolección de la aceituna, de forma similar a la del sarcófago de Arles: un grupo está formado por un *putto* a pie y otro subido en una escalera; otro grupo lo forman un eros a pie y otro con cesto sobre la cabeza¹².

En un fragmento hispano-romano de mármol del Museo Arqueológico de Córdoba, fechado a fines del siglo III o comienzos del IV, seguramente parte de la tapa de un sarcófago procedente de una de las necrópolis de la *Colonia Patricia Corduba*, se conserva una escena en la que intervienen cuatro personajes masculinos, dos jóvenes y dos viejos, vestidos con túnica corta de manga larga y medias altas, aludiendo a la estación fría en la que tiene lugar esta faena agrícola. Dos de ellos están subiendo por sendas escaleras apoyadas en los árboles, con cestos a la espalda para echar la aceituna que luego será trasegada a un canasto más grande situado en

8 STERN, H., «Les calendriers romaines illustrés», *ANRW* 12.2, 1981, 445-449, pl. XX, 54; LANCHI, J., *Recueil General des mosaïques de la Gaule X, III.- Province narbonnaise, 2. Vienne*, Paris 1981, 218, pl. CXX; ID., *Les mosaïques de Vienne*, Lyon 1990, 108.

9 STERN, H., *op. cit.*, 1981, 453-454, pl. XXV, 67b.

10 BIELEFELD, D., *Die stadtrömischen Erosen-Sarkophage*, II, *ASR* V, 2, Berlin 1997, 104, 107, 116, n° 30, 41 y 92, pl. 72.4, 68.3 y 74.1-2. La recogida de la aceituna mediante el vareo del árbol figura en un sarcófago de Ostia y en dos de Roma, cf. BIELEFELD, D., *op. cit.*, 1997, 111, 130, 132, n° 61, 169 y 184, pl. 69.1, 74.7 y 74.9.

11 MATZ, F., *Die Dionysischen Sarkophage*, *ASR* IV, 3, Berlin 1968, n° 229, pl. 249. En el mosaico del *dominus Iulius* de Cartago, de fines del siglo IV o comienzos del V, conservado en el Museo de El Bardo, intervienen dos personajes vestidos con traje de abrigo y capucha, uno vareando el árbol y el otro recogiendo la aceituna del suelo, cf. PARRISH, D., *Season Mosaics of Roman North Africa*, Roma 1984, 111-113, n° 9, pl. 15.

12 MATZ, F., *op. cit.*, 1968, n° 209, pl. 220; KOCH, G., SICHTERMANN, H., *Römische Sarkophage*, Munich 1982, n° 228; KRANZ, P., *Jahreszeiten-Sarkophage* *ASR* V, 4, Berlin 1984, n° 336, Taf. 94; SAPELLI, M., «Gli eroti», en *Romana Pictura*, Venezia 1998, 93-7, fig. 7.

el suelo, como atestigua de manera explícita el sarcófago de Arles. Un joven, en pie, coge la aceituna con la mano directamente del árbol mediante el sistema del «ordeño», que es echada a un cesto por otro personaje arrodillado en el suelo¹³.

Los paralelos más próximos para las escenas representadas en el sarcófago de Arles se documentan en la tapa del sarcófago de las Estaciones procedente de Ampurias, de fines del siglo III o de comienzos del IV, que se conserva en el Museo Arqueológico de Gerona¹⁴. Este sarcófago, realizado en mármol blanco y seguramente importado, procede de la necrópolis de la basílica cristiana situada al N. de la Neápolis, aunque su temática pagana, el mito de Selene y Endimión, ha hecho que sea tenido como una obra pagana. El frente de la tapa está presidido por dos erotes sosteniendo una cartela, a cuyos lados se desarrollan dos escenas de carácter agrícola en relación con el Otoño y el Invierno, en cada uno de las cuales intervienen siete personajes. En el lado izquierdo se representa una escena de vendimia y de pisado de la uva por *putti* desnudos. En el derecho figura la recogida, traslado y molturación de la aceituna, de forma similar y casi con la misma secuencia temporal que la representada en el sarcófago galo, aunque en Ampurias no son *putti* sino personajes masculinos, menestrales vestidos con túnicas cortas de manga larga y medias altas como en el relieve de Córdoba, los encargados de recoger la aceituna echándola en altos cestos, unos en pie y otros subidos en escaleras, directamente del árbol mediante el sistema del «ordeño», la transportan en cestos que llevan a sus espaldas y finalmente dos de ellos mueven los dos brazos del molino giratorio, el *trapetum*, en el que molturan el fruto para la posterior obtención del aceite.

Comenzando por la izquierda y junto al erote que sostiene la cartela por este lado, se ha representado la cosecha a mano de la aceituna directamente del árbol por dos personajes, uno en pie y otro subido en una escalera, debajo de la cual se encuentra un compañero sosteniendo un cesto sobre el suelo. A continuación, otro personaje se dirige hacia la derecha llevando un canasto sobre su hombro derecho. Allí se encuentra un compañero que, en pie, coge la aceituna del árbol directamente con la mano, mediante el procedimiento del «ordeño». El proceso se cierra con una escena de molturación de la aceituna en un molino giratorio, seguramente un *trapetum*, a juzgar por la posición de los dos menestrales, uno visto de espaldas y el otro de frente, que accionan los dos brazos del molino en el que se prepara la pasta, la *sampsas*, para su posterior prensado y escurrido del aceite. Aunque la representación es muy esquemática, la carencia de la cruz que compone el dispositivo superior de la *mola olearia*, tal como se ve en el sarcófago de Arles, lleva a pensar que estamos en presencia de un *trapetum* al que se supone una doble utilidad: la molturación de las aceitunas con la muela y la posibilidad de levantar posteriormente la muela, tapar el agujero de la cuva en donde se encastra el pivote que mueve la muela y utilizar el *mortarium* como prensa (*torculum*).

La molturación del fruto para la preparación de las «pastas» (*sampsas*) en molinos giratorios, del tipo de los que todavía se usan en las almazaras del Mediterráneo, el *trapetum* descrito por Catón (*de agr.* XX-XXII) y Varrón (*r. rust.* I 55, 2-7) o la variante de éste, la *mola olearia* de Columela (XII 52, 6), que conduce a la obtención del aceite mediante distintos procedimientos

13 PAREJA LÓPEZ, E. (dir.), *Historia del arte en Andalucía. La Antigüedad*, Sevilla 1994, 319, fig. 259; BELTRAN FORTES, J., *Los sarcófagos romanos de la Bética con decoración de tema pagano*, Málaga 1999, 209-211, n° 17, fig. 113; *Hispania. El legado de Roma* (ÁLVAREZ MARTÍNEZ, J.M., ALMAGRO GORBEA, M.), Madrid 1999, 647, n° 246.

14 GARCÍA Y BELLIDO, A., *Esculturas romanas de España y Portugal*, Madrid 1949, n° 271, lám. 222; TRILLMICH, W. ET ALII, *Hispania Antiqua. Denkmäler der Römerzeit*, Mainz 1993, 418-419, Taf. 222b.

de prensado (prensa de viga, prensa de palanca, prensa de tornillo, prensa de cuña), se documenta en relieves y terracotas de época romana, como el sarcófago romano, de comienzos del siglo IV, procedente de la Catacumba de San Sebastian, en el que se ha figurado un personaje desnudo junto a un olivo, ocupado en la tarea de llenar un gran cesto. A su izquierda dos compañeros, también desnudos, uno visto de frente y otro de espaldas como en el sarcófago de Arles, hacen girar la *mola olearia* asiendo los dos extremos del travesaño horizontal. En un segundo plano otro personaje subido a una escalera cosecha el fruto directamente del árbol¹⁵. Este mismo procedimiento de molturación del fruto en un molino circular aparece representado en el disco de terracota procedente de la antigua Theveste, del siglo III-IV d.C., conservado en el Museo de Tebessa (Argelia). La escena muestra a dos obreros agrícolas cargados con dos sacos de aceitunas al hombro, que van echando en un molino al parecer del tipo *trapetum*¹⁶.

El relieve Rondanini, como se conoce a esta obra de mediados del siglo II procedente de Roma, es de gran interés iconográfico puesto que se muestran las distintas fases del proceso oleícola, como son la recogida, la molturación y el prensado de la aceituna, aunque aquí todos los personajes son erotes. En el centro de la escena un erote recoge en un cestillo la aceituna caída del árbol al suelo; a la derecha un compañero hace girar la muela del *trapetum* moviendo el extremo del travesaño horizontal; a la izquierda la prensa de palanca o de viga es accionada por un erote que, al mismo tiempo, pisa la masa de aceituna (*sampsā*) que un compañero echa en el lagar (*lacus*), saliendo el líquido por cuatro canales que vierten en otros tantos recipientes esféricos (*dolia*)¹⁷. El tipo de molino giratorio responde a la modalidad del *trapetum*, aunque la muela es cilíndrica y no semiesférica, del que Catón nos ha transmitido los nombres técnicos de todas sus partes (Cat. *de agr.* XX-XXII y CXXXV; Varr. *r. rust.* I 55; Colum. XII 52)¹⁸. Consta de una cuba (*mortarium*) en cuyo centro se levanta una corta columna de piedra (*milliarium*), la cual soporta una pieza de madera que gira sobre un pivote de hierro; en los extremos de esta pieza se insertan dos brazos de madera (*modioli*) que atraviesan de lado a lado las dos semiesferas de piedra (*orbis*) permitiendo desplazarlas circularmente por el *mortarium*. Se diferencia de la *mola olearia* por carecer de la cruz, molino recomendado por Columela (XII 52, 6) porque permitía subir o bajar las muelas a tenor de la cantidad de aceituna depositada debajo y de esta forma evitar romper los huesos para no estropear el sabor del aceite.

El procedimiento de pisar la aceituna, que se hacía con zuecos o chanclas de madera (*soleae*), ya se practicaba por los griegos (Polyb. VII 87) y es similar al seguido con la uva, difiriendo del denominado de «costal» o de «talega» que consiste en meter las aceitunas en una bolsa de tejido fuerte, echar agua muy caliente y pisarla. Catón y Plinio alaban el aceite extraído por este procedimiento como el más apropiado para el consumo por no mezclarse el aceite con el sabor de la pepita quebrantada. Catón (*de agr.* XVIII-XIX) indica que no existen diferencias significativas entre los procesos de obtención del aceite y del vino, de forma que solo las instalaciones afines pueden ayudar a definir el producto.

15 BIELEFELD, D., *op. cit.*, 1997, 119, n° 109, pl. 41,2.

16 *Algérie antique*, Arles 2003, 137, núm. 58; *L'Algérie en héritage. Art et Histoire*, Institut du Monde Arabe/ Actes Sud 2003, 172, núm. 64.

17 DRACHMANN, A.G., *Ancient Oil-mills and Presses*, Copenhagen 1932, 42 ss.; WHITE, K.D., *Greek and Roman Technology*, London 1984, 32, 71-72, fig. 64; BIELEFELD, D., *op. cit.* 1997, 17, pl. 12-13.

18 FRANKEL, R., «The *trapetum* and the *mola olearia*», en *La production du vin et d'huile en Méditerranée. Actes du Symposium International* (AMOURETTI, M.C. - BRUN, J.P. eds.), BCH, Supp. XXVI, 1993, 477-481. El autor pone en tela de juicio que las diferencias entre el *trapetum* y la *mola olearia* estén en la forma semiesférica o cilíndrica de las muelas.

El sistema simple de prensa de palanca descrito por Catón (*de agr.* XIII 2-3; XVIII), fue perfeccionado por Herón de Alejandría (*mec.* III 13) aumentando la acción de la prensa mediante los contrapesos colgados al otro extremo de la palanca o de la viga, procedimiento que se documenta ya en la escena de un *skyphos* ático de figuras negras del Museo of Fine Arts de Boston, en la que intervienen dos personajes masculinos desnudos, uno de ellos atando con sogas dos grandes bolsas llenas de piedras o pesos en el extremo de la viga, y el otro colgado de la misma cerca del «carga» para ejercer más presión sobre los capachos colocados en la prensa, a través de los cuales escurre el líquido oleoso que cae por el *canalis* en el *dolium*¹⁹. El mismo procedimiento de prensa de palanca se documenta en un relieve griego del siglo VI a.C., conservado en el Museo Británico, en el que se ve a un personaje masculino barbado accionando la palanca o viga directamente sobre las aceitunas distribuidas entre los capachos²⁰.

La extracción del aceite de las «pastas», previamente obtenidas de la molturación del fruto en el molino, mediante la prensa y escurrido del mismo a través de «capachos», tal como se sigue haciendo en algunas zonas, aparece representada en el cuadro XXVIII del citado mosaico galo-romano del calendario de Saint-Romain-en-Gal²¹. La escena figura una especie de nave sobreelevada, con tejado a dos vertientes sobre columnas y frontón triangular, bajo la que se encuentran dos personajes desnudos, uno de ellos agarrado a las sogas que cuelgan de la parte alta como en los lagares, accionando la palanca de la prensa de aceite; el líquido oleoso sale por orificios o canales (*canalis*) y vierte en un recipiente o depósito circular situado en el suelo (*dolium*). En las citadas pinturas halladas debajo de Santa María la Mayor de Roma, a pesar de su mal estado de conservación, es posible observar un edificio similar, así como la viga de la prensa de palanca, al fondo se ve un personaje con la escalera al hombro²².

La prensa de palanca es anterior a la de tornillo, utilizada también en el proceso de extracción del vino, aunque parece ser que el método más antiguo para sacar el líquido de ambas plantas fué el de torsión, tal como se halla atestiguado en frescos y relieves egipcios del 2600-2300 procedentes de la necrópolis de Sakkara y de Gizeh, o en una pintura de la tumba de Baket en Beni Hassan del Imperio Medio, que consistía en meter los frutos del olivo o de la vid, y también los granos de las plantas oleaginosas (lino, sésamo, ricino, etc.) —destinados a la fabricación de aceites perfumados para la toilette, la medicina, los cultos religiosos, etc., tal como se especifica en el texto jeroglífico que acompaña a la escena representada en un relieve de Gizeh del siglo IV a.C. conservado en el Museo del Louvre— en un saco que era retorcido mediante unos palos adaptados en las manijas de madera colocadas en sus extremos²³.

Otro tipo de prensa de aceite, de las denominadas de cuña que aún se siguen empleando en el Magreb, se representó en un fresco de la Casa de los Vetii en Pompeya. Está constituida por dos montantes de madera unidos en la parte alta por un travesaño fijo; en la cara interna de los montantes se abren sendas ranuras en las que encajan tres traviesas móviles; dos erotes golpean con mazos las cuñas introducidas entre las traviesas para ejercer presión sobre las aceitunas

19 DRACHMANN, A.G., *op. cit.*, 1932, 32 ss.

20 HODGES, H., *Technology in the Ancient World*, London 1970, 165, figs. 188-189.

21 STERN, H., *op. cit.*, 1981, 445-449, pl. XX, 55; LANCHA, J., *op. cit.*, 1981, 218-219, pl. CXXI a; ID., *op. cit.*, 1990, 109.

22 STERN, H., *op. cit.* 1981, 453-454, pl. XXV, 67c.

23 HODGES, H., *op. cit.*, 1970, 101, figs. 108-9; ARAMBARRI, A., *La oleicultura antigua*, Madrid 1992, 49; BRUN, J.-P., *op. cit.*, 2004, 69-70 y 153.

colocadas sobre la piedra base, provista de una leve depresión con canalón por donde el aceite cae en un recipiente circular colocado en el suelo²⁴.

Plinio atribuye a Aristeo, hijo de Apolo y de la ninfa Cirene, la invención de la prensa de aceite (Plin. *NH* VII 56, 199), y varios autores relacionan a Aristeo con el descubrimiento de la forma de obtenerlo (Apollon. 4, 1132-3; Diod. 4, 81-2; Cic. *nat. deor.* III 18, 45, le describe como *olivae inventor*; Nonn. *dion.* V 212-286, incluye el aceite de oliva entre los regalos de boda hechos por Aristeo a Autonoe, atribuyéndole también la obtención del aceite de oliva), aunque según otras tradiciones Atenea, después de su victoria sobre Poseidón por el dominio del Atica, se convirtió en la diosa protectora de la ciudad de Atenas, enseñando a sus habitantes el cultivo y el aprovechamiento del olivo²⁵.

Las tareas relacionadas con la cosecha de la aceituna forman parte de las alegorías estacionales representadas en varios relieves y sarcófagos romanos, en algunos de los cuales los protagonistas son también *putti*²⁶. Los erotes, ocupados en tareas agrícolas, como la siega, la vendimia y la recolección de plantas y frutos estacionales, entre ellos la aceituna, se utilizan en las tapas o en los laterales de los sarcófagos para evocar los placeres de la vida en el campo, la fecundidad asociada a los cultos dionisiacos o la consecución de las bienaventuranza divinas²⁷. Así aparecen decorando la cubierta y los laterales de los citados sarcófagos dionisiacos del Museo Nazionale Romano y del Museo Nazionale de Nápoles. También en los laterales del sarcófago paleocristiano en mármol de Giunio Basso, fechado en el siglo IV d.C., que se conserva en el Museo Vaticano, se representan en dos registros escenas campestres en las que intervienen erotes y *putti*. En el lado izquierdo se han figurado diez erotes realizando distintas tareas de la vendimia: recogida, transporte y pisado de la uva; en el derecho tres erotes aparecen segando las mieses en el registro superior, mientras que en el inferior seis *putti* se ocupan en trabajos estacionales, uno de ellos transporta la aceituna en un cesto sobre el hombro derecho, como en el sarcófago de Arles y en el dionisiaco del Museo Nazionale Romana²⁸. Al igual que en los relieves funerarios, también en las pinturas y en los pavimentos musivos de época romana los cultivos y las actividades agrícolas se utilizan frecuentemente con carácter alegórico para figurar el paso de las estaciones y los meses del año, esto es, la renovación cíclica del tiempo, además de su contenido propiamente agrícola y económico en relación con las actividades de las *villae* y la riqueza de ciertas regiones²⁹.

A diferencia de la mayoría de los sarcófagos, en los que el olivo y el aceite forman parte de las alegorías estacionales, las escenas representadas en el frente del sarcófago de Arles están dedicadas exclusivamente al tema de la oleicultura. Ello nos llevaría, por un lado a relacionar

24 WHITE, D., *op. cit.*, 1984, 70-71, fig. 62.

25 Se ha identificado a Aristeo con la figura alada representada en una *olpe* protoática del Museo Nacional de Atenas, ca. 600 a.C., que lleva en la mano izquierda un saco del que asoman tres vasos —para el aceite, la miel y la leche— y en la derecha un instrumento agrícola, cf. BEAZLEY, J.D., *Attic Black-figure Vase-painters*, Oxford 1956, 12-26, 19,3; LIMC II, «Aristaios I», 603-607, núm. 1.

26 MATZ, F., *op. cit.*, 1968; STUVERAS, R., *Le putto dans l'art Romain*, Bruxelles 1969; KOCH, G., SICHTERMANN, H., *op. cit.*, 1982; KRANZ, P., *op. cit.*, 1984; BIELEFELD, D., *op. cit.*, 1997.

27 TURCAN, R., *Messages d'Outre-tombe. L'iconographie des sarcophages romains*, Paris 1999; KOCH, G., *Frühchristliche Sarkophage*, Munich 2000.

28 *Aurea Roma. Dalla città pagana à la città cristiana* (a cura de S. Ensoli y E. La Rocca), Roma 2000, 605-606, núm. 307.

29 PARRISH, D., *op. cit.*, 1984; LÓPEZ MONTEAGUDO, G., *op. cit.*, 1998, 359-376.

la temática monoestacional de Arles con el contexto oleícola de la antigua región de Provenza, en la que se han excavado varias almazaras cuyo funcionamiento ha continuado sin cambios hasta fines del siglo XIX, y con el comercio del aceite en manos de los *diffusores olearii* que tenían sus lugares marcados en el anfiteatro, sin olvidar la importancia adquirida por Arles como gran puerto fluvial y mediterráneo de la Galia romana, después de la decadencia comercial de Marsella.

La *Colonia Julia Paterna Arelate Sextanorum* fue fundada junto al Ródano en el año 46 a.C. por Julio César con los veteranos de la legión VI y ya en época de Augusto contó con una excelente red viaria, con un buena trama urbanística dentro de un recinto amurallado y con importantes edificios públicos, como el foro y el teatro, además del arco de triunfo junto al paso del río y el puerto. A un segundo plan urbanístico, desarrollado a fines del siglo I, corresponde el anfiteatro, levantado hacia el 80. A mediados del siglo II se construye el circo y el centro de la ciudad se remodela con un nuevo establecimiento termal y con ricas casas decoradas con excelentes mosaicos que van incrementándose y enriqueciéndose hasta 260-270, fecha en la que las construcciones públicas disminuyen y los barrios periféricos son seriamente dañados a causa de las incursiones bárbaras de la segunda mitad del siglo III. A pesar de ello el poder político, económico y religioso de Arles se incrementa como muestran el traslado a *Arelate* de la administración imperial, las estancias en la ciudad del emperador Constantino, el nacimiento en la misma de su hijo Constantino II en el año 317 y la celebración de los concilios³⁰. Este desarrollo y pujanza de la ciudad se trasluce en un programa de edificaciones civiles de carácter monumental: termas del Norte, construidas en la inmediaciones del Ródano, palacio de Constantino y galería de las arcadas; y religiosas: basílica, baptisterio, casa del obispo y las dos necrópolis extramuros que vienen a sumarse al área sepulcral de la necrópolis del circo.

Aunque iconográficamente las escenas del sarcófago de Arles tienen paralelos en otras obras de época romana de carácter pagano, sin embargo la relevancia dada al proceso de recogida de la aceituna y producción del aceite llevan a una interpretación alegórica de las mismas en relación con el cristianismo, y en este sentido habría que considerar el sarcófago de Arles como un sarcófago paleocristiano.

30 DROSTE, M., *Arles. Gallula Roma - Das Rom Galliens*, Mainz 2003; HEIJMANS, M., *Arles durant l'antiquité tardive. De la «Duplex Arelas» à l'«Urbs Genesisii»*, Roma 2004.