

El cultivo del olivo y la elaboración de aceite en el término municipal de Caravaca de la Cruz: fuentes arqueológicas e historiográficas

Antonio Javier Murcia Muñoz

INTRODUCCIÓN

La excavación arqueológica realizada durante el verano de 1999 en el yacimiento romano de la Fuente de la Teja ha permitido documentar una instalación oleícola de época altoimperial, que pese a no haber sido excavada en su totalidad, su registro arqueológico ha proporcionado importantes datos relativos a las características constructivas y funcionales de este tipo de instalaciones, conocidas hasta el momento de manera muy parcial en la Península Ibérica. Este hallazgo es el que ha motivado la realización de este trabajo, con el que tan solo pretendemos hacer una aproximación al tema de la producción de aceite en el término municipal, en base a los datos arqueológicos e historiográficos disponibles. De esta manera se presenta una visión diacrónica de esta actividad productiva desde la antigüedad hasta el siglo XVIII, siendo conscientes de la necesidad urgente de plantear un riguroso análisis de las fuentes documentales combinado con un intenso trabajo de carácter etnográfico.

De forma breve describiremos las principales formas de relieve y los rasgos climatológicos de la zona de estudio, por su especial interés a la hora de comprender las características y la distribución de este cultivo. Caravaca de la Cruz se localiza en el extremo NO de la Región de Murcia, integrando junto con los municipios de Moratalla, Calasparra, Cehegín y Bullas, la Comarca del Noroeste. Dentro de

su término municipal se puede diferenciar un sector montañoso localizado en su extremo noroccidental, que presenta una dirección predominante SO-NE, cuyas altitudes se sitúan entre los 1.000 y 1.500 ms. Estas formaciones montañosas se integran en los Relieves Exteriores del Prebético, presentando una litología básica de calizas y dolomías. Al pie de estas sierras se sitúa una zona de altiplanos con dos sectores¹, el de Campo Alto-Moral-Moralejo, por encima de los 1.000 ms., y el de Singla-Barranda-Almudema, con altitudes entre los 800-1.000 ms. Finalmente, hacia el SE se desarrollan unos relieves menos accidentados, entre los que se intercalan las vegas de los ríos Argos y Quípar. Atendiendo a las características climatológicas podemos distinguir dos áreas²: la zona homoclimática III, que se extiende por encima de los 800 ms. de altitud, con unas temperaturas medias anuales entre los 141-161 C y unas precipitaciones de 400-450 mm, y la zona homoclimática IV, que localizada entre los 800-600 ms. de altitud, tiene una temperatura media anual entre 15,51-16,51 C, con unas precipitaciones entre 300-400 mms.

ANTIGÜEDAD CLÁSICA: LA INSTALACIÓN OLEÍCOLA DE LA FUENTE DE LA TEJA

A un kilómetro de distancia al Sur del núcleo urbano de Caravaca de la Cruz, en las primeras estribaciones de los relieves que delimitan el valle del río Argos por su margen derecha, se encuentra el yacimiento de la Fuente de la Teja (LAM. 1). Está situado en la parte inferior de la ladera NO de un cerro de 657 ms. de altitud, espacio que actualmente se encuentra aterrazado y cultivado con arbolado de secano, principalmente almendros entre los que se intercalan algunos olivos. Por el NO y Oeste, el yacimiento se encuentra delimitado por el Barranco de los Infiernos, en cuyo cauce y a unos doscientos metros de distancia, existe un manantial que da nombre al yacimiento. El sustrato geológico de su entorno más inmediato está constituido por rocas carbonatadas, fundamentalmente margas con ammonites y margas blancas, sobre las que se han desarrollado unos suelos poco evolucionados pertenecientes al orden de los Aridisoles, grupo Calciorthids, con escasa materia orgánica y alto contenido en carbonato cálcico, mientras que los suelos de la cercana vega del río Argos pertenecen al orden de los Entisoles, grupo Torrifluent, presentando una capacidad agrológica alta.

De este breve análisis de las características medioambientales del entorno del yacimiento, podemos deducir toda una serie de condicionantes, que debieron de influir en la elección de este lugar para su emplazamiento. En primer lugar debemos destacar la presencia de un manantial en las cercanías; los datos proporcionados

1 LÓPEZ GARCÍA, J. «Clima, relieve e hidrología». En LÓPEZ GARCÍA, P. (Ed.): *El cambio cultural del IV al II milenios a.C. en la Comarca Noroeste de Murcia*. Madrid, 1991

2 ALBALADEJO MONTORO, J., DÍAZ MARTÍNEZ, S.: *Planificación territorial y medio ambiente de la Región de Murcia*. Murcia, 1983.

por la etnología y las referencias de los autores clásicos, destacan la importancia de este elemento durante el proceso de elaboración del aceite. Un volumen importante de agua se necesita para el lavado de las aceitunas, la decantación del líquido obtenido en el prensado, así como para la limpieza de las piletas, *doliae* y otros instrumentos utilizados en el proceso. También el propio relieve de la zona en la que se sitúa el yacimiento, con cerros y lomas de pendiente moderada, cuyos suelos si bien no poseen una alta capacidad agrológica, si son aptos para el desarrollo de una arboricultura de secano, y la cercana vega del río Argos ofrece una amplia superficie con posibilidades de irrigación. La propia construcción del complejo se debió de ver favorecida por la existencia en las cercanías de abundantes afloramientos de margas muy fracturadas, fáciles de extraer y trabajar, que ofrecen una elevada dureza y resistencia. De acuerdo con algunas fuentes documentales clásicas, la sal también desempeñaría un papel importante en este proceso. Columela³ recomienda suministrar a la pasta de aceituna *dos sextarios de sal en terrones por cada modio*, y destaca su uso como remedio para evitar que el aceite se hiele⁴ así como en el aliñado de las aceitunas⁵. Para el abastecimiento de esta sustancia se podía recurrir bien a las explotaciones salineras de la costa, situadas a una distancia mínima de 80 kms., o por el contrario a las pequeñas salinas continentales⁶, relacionadas con las formaciones geológicas del secundario, que se distribuyen por buena parte del sector septentrional de la región. No se dispone de evidencias arqueológicas que demuestren el aprovechamiento de estas salinas durante la antigüedad, aunque si sabemos de su explotación en otras partes de la península ibérica durante época romana⁷. Las referencias existentes en la documentación medieval, permiten conocer su explotación en la comarca al menos desde el siglo XIII⁸.

La excavación ha permitido individualizar una instalación compuesta por dos edificaciones, construida en el siglo I d.C., y que durante la primera mitad del

3 COLUMELA: *De Re Rustica*, XII, 52, 10. Para el análisis de la obra de este autor se ha empleado el volumen publicado en la colección Loeb Classical Library, por FOSTER, E. S. Y HEFFNER, E., Londres, 1979 y la traducción en castellano de HOLGADO, A.: *De los trabajos del Campo. Lucio Junio Moderato Columela*, Madrid, 1988.

4 COLUMELA: op. cit. n. 3, XII, 52, 12. También CATÓN: *De Agricultura*, LXXIV, 2, menciona esta posibilidad.

5 COLUMELA: op. cit. n. 3, XII, 49, 1; VARRÓN: *Rerum rusticarum*, 1, 66; PLINIO: *Naturae Historiarum*, XV, 16.

6 Las características de este tipo de explotaciones se pueden ver en RAMÍREZ DÍAZ, L. (Dir.): *La Región de Murcia y su naturaleza*, Murcia, 1990, tomo II, p. 260.

7 MORÈRE, N. L'exploitation romaine du sel dans la region de Sigüenza. *Gerión. Homenaje al Dr. Michel Ponsich*, 1991, pp. 223-235.

8 POZO, I. «Las salinas de la Comarca Noroeste de la Región de Murcia. Aportación histórica y etnológica». *Memorias de Patrimonio*, 1992-93, n° 3. También se hacen numerosas alusiones a estas explotaciones en: PRADOS TORREIRA, L., MOLINA LÓPEZ, E. y ÁLVAREZ MORALES, C.: «Las transformaciones del paisaje agrario en época histórica: estudio de las fuentes documentales», p. 300. En LÓPEZ GARCÍA, P. (Ed.): op. cit., n. 1.

siglo II d.C. es destruida por un incendio; la primera de las construcciones, a la que denominaremos edificio A, se ha excavado en su totalidad, mientras que del edificio B tan sólo se han excavado en extensión tres estancias, documentándose el resto de su planta mediante sondeos. El objetivo que aquí nos planteamos es analizar la organización interna de la instalación y los aspectos funcionales y tecnológicos que de ella se derivan, remitiéndonos a otras publicaciones en curso⁹, para un análisis más detallado del registro arqueológico y las características constructivas.

El **edificio A** (FIG. 3) tiene una planta rectangular, con un eje largo de dirección N-S de 45 ms. de longitud y una anchura máxima de 15 ms. en sentido E-O. En su interior se han definido ocho estancias, que se pueden agrupar atendiendo a sus características constructivas y al registro arqueológico en tres sectores que a continuación describiremos.

A/ Zona de almacenamiento y usos múltiples. Situada en el extremo septentrional del edificio, la integran las habitaciones 2, 4, 6 y 7. Todos los ámbitos presentan un zócalo realizado con un aparejo de mampuestos de piedra de tamaño medio trabados con barro, y dispuestos en hiladas aleatorias, sobre el que se apoyaría un alzado realizado con adobes, mientras que los suelos están hechos con tierra batida. En la **habitación 4** bajo los rellenos de colmatación resultantes del derrumbe y disolución de los alzados de las paredes, se documentó un nivel de destrucción sobre el pavimento, compuesto por varios utensilios de hierro y plomo, numerosos clavos localizados junto al vano de acceso y un conjunto de cinco *dolia* de gran tamaño (FIG. 4), que parecen indicar la función de almacén para este espacio. La **habitación 2** presentaba un registro arqueológico de similares características, cuyo nivel de destrucción estaba formado por un conjunto de pesas de telar localizadas en la esquina SO de la habitación, junto a las que se encontraba una losa circular de piedra con numerosas marcas incisas en su extremo superior practicadas con un instrumento cortante. En el resto de la estancia se encontraron, una pequeña piedra de afilar, un cuchillo de hierro de hoja curva, así como un variado lote de cerámicas entre las que cabe citar: un ánfora vinaria y un *dolia*, numerosos recipientes de cerámica común, cazuelas, y algunas formas de cerámicas finas. Estos materiales parecen indicar que la habitación pudo tener un función tanto de almacenamiento como de trabajo. De las estancias 6 y 7 tan sólo se conservaban parte de sus pavimentos y las cimentaciones de sus muros, presentando ambas vanos de comunicación con el exterior del edificio.

B/ Desde la habitación n° 6 se accede por medio de una escalera adosada a su ángulo SE, a la zona de preparación y prensado de las aceitunas. Se trata de un conjunto de tres estancias, habitaciones n° 1, 3 y 5, sobre elevadas en relación al resto del edificio. Las dos primeras presentan unos pavimentos realizados en

9 MURCIA MUÑOZ, A. J.: «La Fuente de la Teja: una instalación oleícola de época altoimperial junto a la vega del río Argos (Caravaca de la Cruz, Murcia)». *Anales de Prehistoria y Arqueología* (en prensa).

opus signinum mientras que la habitación nº 3 tan sólo se conserva a nivel de cimentación, pero los rellenos constructivos que se han documentado en su interior hacen pensar que también pudo estar pavimentada de la misma manera. En la **habitación nº 5** el pavimento se encuentra inclinado hacia el extremo meridional, donde se encuentra una pequeña pileta con medias cañas en la zona de intersección con las paredes, y un pequeño depósito en la parte central para facilitar su limpieza. El muro Norte, con el fin de aguantar los empujes de estos rellenos, está construido con piedras de tamaño medio trabadas con argamasa, aumentando progresivamente su grosor hacia la parte inferior. El extremo occidental de la sala no se ha conservado, por lo que se desconocen sus dimensiones exactas.

Las características constructivas de esta última sala y su disposición dentro del edificio, parecen indicar su funcionamiento como *torcularium*. Los *arbores* de la prensa se situarían en la habitación 6 (FIG. 5), sobre el preparado de argamasa dispuesto al pie del muro meridional; en el alzado de esta pared se observa como su enlucido tiene un recorte rectangular de unos 30 cms. de altura y al menos 1 m. de longitud, que probablemente señala la posición que ocupaba la piedra de sustentación de los *arbores*. Desde aquí, el *prelum* atravesaría longitudinalmente la sala, hasta alcanzar la parte central de la pileta nº 3, donde se dispone un gran sillar de sección troncocónica que ejercería las funciones de contrapeso. En la parte superior del sillar, pese a estar muy erosionada por efecto de las roturaciones, se aprecia un rebaje rectangular con una oquedad en su parte central. De acuerdo con la tipología elaborada por Brun¹⁰, estaríamos ante una prensa de palanca accionada mediante un tornillo. En el extremo meridional de la habitación, junto al muro de la pileta 3, debía de disponerse el elemento de sustentación de los *stipites*.

El pavimento de *opus signinum* de la **habitación 1** tiene una suave inclinación hacia el Oeste, presentando señales de una media caña en la zona de la unión con las paredes, mientras que en el extremo SE se conservan trazas de una repavimentación de *opus signinum*, muy alterada por las roturaciones. De la **habitación 3** únicamente se conservan restos de sus cimentaciones, habiendo sido expoliados buena parte del muro meridional y el oriental. En la parte central de la sala se ha conservado un relleno constructivo muy horizontalizado, compuesto por piedras de tamaño medio, similar a los documentados en la habitación nº 5. Estas dos últimas estancias posiblemente estarían relacionadas con las tareas previas al prensado, tales como el almacenamiento de las olivas y la eliminación del alperchín, así como el molido mediante algún dispositivo mecánico, del que no se ha conservado ningún vestigio.

C/ En el extremo meridional del edificio se encuentra la **zona de decantación y manipulación del aceite**. Se trata de una amplia sala (**habitación nº 8**) de planta rectangular, de 27 ms. de largo por 9 ms. de ancho, pavimentada con *opus signinum*. En la parte central de esta sala, siguiendo su eje longitudinal, se situaban

10 BRUN, J. P.: *L'oléiculture antique en Provence. Les huileries du département du Var*. Revue Archéologique de Narbonnaise, suppl. 15, París, 1986, p. 84.

seis zapatas de piedra embutidas en el pavimento, dispuestas a intervalos de 3,5 ms., cuya función debió ser la de servir de soporte a las vigas de sustentación de la techumbre. De ellas se conservan las nº 1, 2, 4 y 6, mientras que las otras dos fueron extraídas probablemente durante la construcción del asentamiento bajoimperial. Los muros que la delimitan están realizados en el mismo aparejo que el resto del edificio, destacando la particularidad de que al exterior del muro Este, se adosa un refuerzo hecho con un mortero de cal, piedras y algunos fragmentos cerámicos, de 40 cms. de grosor. En el extremo Norte de la sala se localiza un conjunto de cuatro piletas (LAM. 2) dispuestas junto a la zona de prensado. Están realizadas con mampuestos de tamaño medio y pequeño trabados con un mortero de cal y gravilla. La **pileta nº 1** se encuentra revestida por un mortero con un alto contenido de pequeños fragmentos cerámicos, presentando molduras en forma de media caña en cada uno de los ángulos de su interior. La **pileta 2** está revestida de *opus signinum* y tiene una profundidad total de 60 cms.; en su muro Oeste, a ras del suelo, se sitúa una tubería de plomo que comunica con el compartimento meridional de la pileta nº 3. La **pileta 3** de planta rectangular (LAM. 3), presenta un revestimiento similar a la anterior, estando subdividida longitudinalmente por un murete de sección semicircular de 24 cms. de altura, en cuya parte central aparece embutido un gran sillar colocado en sentido vertical; este tipo de estructura podría relacionarse con las *structile gemellae*¹¹ mencionadas por Columela, que aparecen con frecuencia en las instalaciones industriales de las *villae* italianas¹². El fondo de ambos compartimentos presenta una ligera pendiente desde los extremos hasta el centro de la pileta. En la parte central del compartimento meridional se aprecia una depresión de planta ovalada destinada a facilitar la deposición de las partículas orgánicas más pesadas y su limpieza. Ambos compartimentos se encontraban comunicados por un orificio practicado a ras del suelo junto al contrapeso. La **pileta nº 4** tiene unas dimensiones y características similares a las de la pileta nº 2.

De acuerdo con estas características, el proceso de decantación debía de iniciarse en la habitación nº 5, donde el líquido obtenido en el prensado se depositaría en la pileta nº 5, cuya función quizás pudo ser la de separar el aceite del primer prensado. El recorte que aparece en la parte superior del muro Norte de la pileta nº 3, señala la existencia de una comunicación directa con la pileta nº 5. Desde esta última, el líquido pasaría al primer compartimento de la pileta nº 3, donde el agua de vegetación y los restos de materia orgánica se irían acumulando en el fondo y pasarían, por el conducto situado a ras del suelo, al segundo

11 COLUMELA: *op. cit.* n. 3, XII, 52, 10. Sobre las características y función de estas piletas ver CARANDINI, A.: *Schiavi in Italia. Gli strumenti pensanti dei Romani fra tarda Repubblica e medio Impero*. Roma, 1988, p. 78; CARRILLO, J. R.: «Testimonios sobre la producción de aceite en época romana en la Subbética Cordobesa». *Antiquitas*, V, nº 6, 1995, p. 66.

12 CARANDINI, A.: *Settefinestre. Una villa schiavistica nell'Etruria Romana. II. La villa nelle sue parti*. Modena, 1985, p. 29, fig. 42; CARRILLO, J. R.: *op. cit.* n. 11, p. 66.

compartimento, mientras que el aceite acumulado en la superficie podía ir siendo recogido. El papel que en este proceso de decantación desempeñan el resto de piletas es difícil de valorar; no se puede descartar que se utilizaran para depositar los productos obtenidos en la piletta nº 3, es decir, el aceite, el agua de vegetación y los residuos sólidos, o bien que alguna de ellas, como la piletta nº 2, pudiera contener agua destinada a facilitar el proceso de decantación.

El resto de esta sala ha de entenderse como el lugar donde se realizaría el transvasado del aceite obtenido en la piletas a *doliae*, en los cuales, tal y como afirman las fuentes, continuaría realizándose el proceso de decantación. En relación con esta manipulación del aceite se podrían vincular los dos pilones situados respectivamente junto a las zapatas nº 2 y 5.

Al Oeste de esta construcción que acabamos de describir, a una distancia de unos 20 metros, está situado el **edificio B**. De él tan sólo se han excavado en extensión tres estancias, en las que se han documentado unos niveles de destrucción similares a los del edificio A. Con el fin de precisar sus límites se realizaron numerosos sondeos, que parecen mostrar una edificación con planta en forma de U abierta hacia el Este (FIG. 2, B).

La primera de estas estancias, **habitación nº 9**, se encuentra situada en el ángulo NO del edificio. Para su construcción se rebajó la roca natural, marcando así el espacio interior de la estancia, cimentando los muros sobre la misma roca; de las estructuras que debían delimitar la estancia, sólo se ha conservado parte de la cimentación del muro Norte, y un pequeño tramo del muro Oeste, en cuyo extremo meridional se conserva un gran bloque de toba que estaría marcando la jamba del vano de comunicación con la habitación 10. Toda la estancia está pavimentada con *opus signinum*, con una ligera pendiente hacia el extremo occidental de la habitación, donde se encuentra un pilón circular de 76 cms. de diámetro por 38 cms. de profundidad. En el interior de la estancia se diferenciaron numerosos *dolia* concentrados en su extremo oriental, mientras que en la parte occidental aparecieron algunos recipientes de cerámica común y un cazo de bronce (LAM. 4). Paralelos muy similares a esta última pieza los encontramos entre las producciones realizadas por talleres centroitálicos¹³ desde época augustea hasta mediados del siglo II d.C. Este conjunto de materiales, unido a las propias características de la estancia, permite plantear la posibilidad de que nos encontremos ante una *cella olearia*, donde el aceite almacenado debía de seguir siendo manipulado para eliminar las últimas impurezas¹⁴.

La **habitación 10**, contigua a la anterior y con unas características constructivas similares, tiene en su ángulo SO un vano del que se conserva una jamba realizada en un bloque de toba. La estancia está pavimentada con *opus signinum*.

13 CARANDINI, A. «Alcune forme bronzee conservate a Pompei e nel Museo Nazionale di Napoli». Tav. LXXIX, nº 17 y 18. En *L'instrumentum domesticum di Ercolano e Pompei nella prima età imperiale. Quaderni di cultura materiale*, 1, Roma, 1977.

14 COLUMELA, *op. cit.*, n. 3, XII, 52, 11

Estratigráficamente presenta la misma secuencia que la habitación 9, con un nivel de destrucción compuesto por varios *doliae* junto con algunas de sus tapaderas. Bajo uno de estos contenedores (LAM. 5) se documentó una bolsada de tierra marrón, con numerosos huesos de aceitunas (LAM. 6) carbonizados¹⁵.

Al Norte de estas dos habitaciones se ha localizado *in situ* un gran bloque de piedra para la sustentación de los *arbores* de una prensa. Alrededor de este se dispone un preparado de argamasa destinado probablemente a reforzar y proporcionar estabilidad a la prensa. No ha aparecido asociada a otros restos estructurales, lo que unido a que el edificio B no ha podido ser excavado en extensión, plantea serias dificultades para su interpretación.

En el extremo SO del edificio B se localiza la **habitación 11**. Su planta es rectangular de 3,7 ms. de ancho por 4,7 ms. de longitud, con un vano de acceso en el ángulo NE. El suelo es de tierra apisonada de color gris claro. En la parte central se documentó un hogar compuesto por una laja de piedra sobre la que se realizaba la combustión y un parapeto de tres piedras verticales clavadas en el suelo. En la esquina SE hay un poyete de piedra adosado a los muros. El nivel de destrucción está compuesto por enseres de uso doméstico tales como ollas y tapaderas, una cazuela africana, lucernas y algunos utensilios de metal. Por sus características y el ajuar documentado, debemos de pensar que nos encontramos ante un alojamiento de los operarios¹⁶ de la instalación.

Al NO del edificio B, cerca del cauce del barranco (FIG. 2, 3), se localizaron los restos de dos estructuras hidráulicas. En primer lugar se diferenció una **canalización** de unos cuatro metros de longitud y 40 cms. de anchura, con una orientación N-S, cuyo fondo esta realizado con *tegulae* de 58 cms. de longitud por 44 cms. de anchura, y las paredes son de piedras medianas trabadas con un mortero de cal y gravilla semejante al utilizado en las piletas del edificio A. Inmediatamente al Oeste de la canalización, y a una cota inferior se dispone una **balsa** de planta rectangular, con unas dimensiones de 4,5 ms. de largo y 3,7 ms. de ancho, revestida de *opus signinum*. Sus características constructivas son similares a las del resto de la almazara, y el registro arqueológico muestra su amortización coincidiendo con la destrucción del complejo. La ubicación de la canalización junto al Barranco del Infierno, la orientación y su posición en una cota inferior respecto al cercano manantial, podría indicar su uso para recoger y conducir sus aguas. Parte de este caudal podía ser almacenado en la citada balsa, destinándose para riego o bien en actividades relacionadas con la instalación industrial. En este último

15 Unas muestras de estos restos están pendientes de análisis, para determinar la composición de la bolsada y las características de los restos carpológicos.

16 Columela emplea el término de *olearii* refiriéndose de manera genérica a todas las personas vinculadas al proceso de obtención del aceite, en COLUMELA: *op. cit.* n. 3, XII, 52, 13. Usa asimismo el término de *capulator* para diferenciar a la persona encargada de recoger el aceite obtenido del prensado y transvasarlo a recipientes cerámicos, para continuar en ellos la decantación, en XII, 52, 10 y 11.

sentido se ha de destacar la referencia de Columela¹⁷ respecto a la necesidad de poder disponer de una corriente de agua, una laguna o un estanque, para la limpieza de los capachos.

Tras la destrucción del complejo no se aprecia ninguna evidencia de un intento de reconstrucción de los edificios, y no se detectan señales de ocupación hasta un momento impreciso del siglo III d.C., cuando se construye un pequeño asentamiento de carácter agropecuario reutilizando parte de las estructuras del edificio A, que perdura hasta finales del siglo IV o inicios del V d.C.

LA ALTA EDAD MEDIA

Para los periodos emiral y califal no contamos con ninguna fuente documental sobre los territorios del noroeste. Este silencio es interpretado por los investigadores como la consecuencia de su posición alejada respecto a los grandes centros económicos y sociales, así como a la existencia de una población escasa y poco islamizada¹⁸. Tampoco la arqueología ha proporcionado por el momento ningún dato relativo a la producción de aceite, reduciéndose nuestro conocimiento sobre este periodo a la localización a nivel de prospección, de un cierto número de asentamientos rurales, situados preferentemente en las cercanías de manantiales. Durante los siglos XII y XIII si encontramos algunas referencias escuetas sobre este territorio y el propio núcleo de población de *Qarabāka*, aunque de ellas no se puede deducir ninguna información de tipo agronómico.

Ante esta ausencia de datos, tan solo podemos especular con la posibilidad de que durante la mayor parte de este período, la elaboración de aceite quedaría relegada a una producción destinada al autoconsumo, obtenida muy probablemente mediante el sistema de flotación y no por comprensión, procedimiento que tan solo precisa de una molturación a mano de la aceituna y la separación del aceite practicada dentro de recipientes cerámicos, no siendo necesario el empleo de prensas ni de molinos. Este sistema, según P. Chalmeta, estaría muy extendido en la vida económico-social andalusí¹⁹, y permitiría explicar la escasez de referencias sobre almazaras en los textos árabes. La entidad de esta producción se pudo ver modificada durante los siglos XII y XIII, al dejar de ser Caravaca un *hisn* para convertirse en la cabeza administrativa y judicial de un distrito o *amal*²⁰, lo que sin duda trajo consigo un aumento de la población y por tanto de las necesidades de abastecimiento de aceite.

17 COLUMELA: *op. cit.*, n. 3, XII, 52, 22.

18 CARMONA GONZÁLEZ, A. «El Noroeste murciano en época árabe». *Miscelánea Medieval Murciana*, XXI-XXII, 1997-1998, p. 60.

19 CHALMETA, P. «Aceites, almazaras y etimologías». *Anaquel de Estudios Árabes*, n. 17, 1996, pp. 64-65.

20 CARMONA GONZÁLEZ, A.: *Op. cit.*, n. 18, p. 64.

MOLINA LÓPEZ, E. La Cora de Tudmir según Al'Udri. *Cuadernos de Historia del Islam*, 3. Granada, 1972, p. 68.

Los únicos testimonios sobre el cultivo del olivo en zonas cercanas a nuestra área de estudio son los de al-Udrī en el siglo XI y el de al-Rusati, ambos relativos a la comarca de Lorca. El primero menciona el cultivo de olivos junto con otros árboles frutales como manzanas, peras, higos y granadas, en los terrenos de regadío de una alquería próxima a la *nahiya* de Lorca, mientras que al-Ruṣāṭī hace una referencia menos precisa, afirmando que en (*Lorca*) *hay agricultura, ganadería, abundante caza y olivos que se exportan al resto del territorio*.

LA BAJA EDAD MEDIA

En 1243 tras la capitulación de la mayor parte de las ciudades del reino de Murcia y la firma del Tratado de Alcaraz, las tropas del monarca castellano Alfonso X ocupan estos territorios. Después de la sublevación mudéjar de 1264-1266, Caravaca, Cehegín y Bullas son entregados a la Orden del Temple, estableciéndose un bailiaje, que será mantenido hasta el momento de su desaparición en el año 1310. En 1344 son donados por Alfonso XI a la Orden de Santiago, formándose así la Encomienda de Caravaca, constituida por los tres núcleos de la antigua bailía más Canara. Todos estos territorios dependerán de la Orden hasta la creación en 1495-1496 del Consejo de las Órdenes, que supuso la incorporación de todas estas instituciones a la monarquía, pese a que nominalmente continuaron existiendo hasta la I República. Por su condición de zona fronteriza hasta el momento de la caída del reino de Granada, la villa de Caravaca y su territorio se encontraron sometidos a frecuentes incursiones y acciones bélicas²¹, situación que debió implicar un importante descenso demográfico y la consiguiente reducción de las tierras cultivadas, todo ello agravado además por las epidemias de peste negra, que como la de 1348-1349, debieron de repercutir de forma importante en la comarca²².

La totalidad de los datos disponibles se encuadran cronológicamente durante el señorío de la Orden de Santiago, por lo que se hace necesario exponer cuales eran las formas de propiedad de las almazaras, y las rentas a las que se encontraba sometida esta producción. En un primer momento, la propiedad de las almazaras es un monopolio de la Orden, mientras que a lo largo del siglo XV la situación comienza a cambiar, al comenzar a construirse almazaras por iniciativa de agricultores que las edifican en terrenos de su propiedad, reservándose entonces la Orden la tercera parte de lo que rentaba la instalación²³. A esto se le ha de añadir el diezmo sobre el total de la producción, que también pasaba a engrosar las rentas de la organización eclesiástica.

21 TORRES FONTES, J.: «Trazos para la historia medieval de Caravaca». En *Estudios de historia de Caravaca. Homenaje al profesor Emilio Sáez*. Murcia, 1998. pp. 63-67.

22 LÓPEZ GARCÍA, P.: *Op. cit.*, n. 1. pp. 294-299.

23 Sobre la situación de los molinos de aceite en el señorío santiaguista RODRÍGUEZ LLOPIS, M.: *Señoríos y feudalismo en el reino de Murcia. Los dominios de la orden de Santiago entre 1440 y 1515*. Murcia, 1986. p. 255.

La primera referencia al cultivo del olivo la encontramos en una carta dirigida por el maestro de la Orden de Santiago en 1408 al comendador de Caravaca Pedro López Fajardo, en relación a los agravios cometidos por este hacia los vasallos de su encomienda²⁴: *Otrossy, dizen que les mandades meter en la huerta entre sus panes e viñas e olivares e huertas cada uno fasta dosçientas cabeças de ganado e muchas más, nunca aviendo acostumbrado los comendadores pasados de traer en la dicha huerta más de çinquenta cabeças de ganado para mantenimiento del dicho castillo.* En el texto se alude a la existencia de olivares en los terrenos de la huerta de la villa, muy probablemente dispersos entre el cereal, la vid y otros cultivos hortícolas. En las últimas décadas del siglo XV contamos con el valioso testimonio aportado por las relaciones de las visitas de la Orden de Santiago a Caravaca, que ofrecen datos más precisos sobre este cultivo²⁵. De esta forma en 1494 se detalla la existencia entre los bienes de la iglesia de *Sant Saluador* de una olivera en el *Cabeçuelo*, cuatro en *Mayrena* y tres en *Puente la Losa*, mientras que entre las posesiones de la iglesia de Santa María del castillo, aparece *un vancal de tierra e olivar en el Charco Yñigo* que esta arrendado por tres años por novecientos setenta y cinco maravedíes, otro olivar en la *Hoya de Benamor* arrendado también por tres años por mil veinte mrs., y otro olivar del que no se especifica su situación arrendado durante el mismo tiempo por novecientos treinta mrs. También entre las posesiones de la ermita de Santa María de las Cuevas hay un olivar que se arrienda cada año por trescientos maravedíes. En la visitación de 1507 se enumera de forma más detallada el número de unidades que integran algunos de los olivares antes mencionados, siendo los situados en la *Hoya de Benamor* con veinte árboles, *Charco Yñigo* con catorce y el olivar de Mairena en el que ahora se registran cinco, los de mayor magnitud. Estos dos últimos se encuentran precisamente junto a dos de los principales manantiales del entorno de Caravaca.

La mayor parte de los olivares mencionados se distribuyen por los alrededores de la villa, en terrenos de regadío que pertenecen en buena parte a la iglesia, y que son explotados en régimen de arrendamiento. Como muestran estos datos, no se trata de un cultivo muy extendido, sino que o bien aparece diseminado entre el resto de cultivos²⁶, o a lo sumo en pequeños olivares que no sobrepasan la veintena de árboles.

En la visitación de 1494, encontramos la primera referencia sobre la existencia de una almazara²⁷, que situada fuera de la villa era propiedad de Elvira de Reyna,

24 PORRAS ARBOLEDAS, P. A.. *La orden de Santiago en el siglo XV. La provincia de Castilla*. Jaén, 1997, p. 462.

25 MARÍN RUIZ DE ASSIN, D.. «Las visitas de la orden de Santiago a Caravaca (1468-1542). Estudios de Historia de Caravaca». *Homenaje al profesor Emilio Sáez*. Academia Alfonso X el Sabio. Murcia, 1998.

26 Buen ejemplo de este carácter diseminado es la referencia sobre la presencia en terrenos de la capellanía de Caravaca de diez oliveras en una superficie de catorce fanegas y media; En PORRAS ARBOLEDAS, P. A.: p. 96.

27 MARÍN RUIZ DE ASSIN, D.: *Op. cit.*, n. 26, pp. 316-318.

quien la había construido aproximadamente hacia 1475²⁸. Los visitadores de 1507, hacen un interesante balance de anteriores litigios relacionados con el importe de las rentas y el mantenimiento de la instalación; en la primera adjudicaban *la terçia parte de lo que rentaua la dicha almaçara a la horden, porque vieron que la dicha elvira de Rayna avya conprado y edeficado la dicha almazara por sus propios dineros dos vezes en su propio solar*, mientras que en una sentencia posterior mandaron *que ouiese la dicha horden la quinta parte de lo que rentase la dicha almazara e que la dicha Elvira de Rayna la touiese e fuese obligada a la hazer de nuevo, que estava toda cayda e tenella enyesta corriente y moliente y bien reparada.*, estimándose en ocho mil maravedíes la reparación necesaria. Los visitadores concluyen su informe afirmando que el edificio continuaba caído pese al anterior mandato, pero que *por aver sydo los años esteriles en la dicha villa no se avya coxido ninguna açeytuna y no avyendo para que no hera menester almazara e que por eso no se avya labrado, no condenaron a la dicha Elvira de Rayna en la pena.*, concediéndole un plazo de un año para que la repare, y que de no ser así mandan al alcaide que *tasen e preçien la parte que tiene la dicha Elvira en la dicha almazara e se la paguen de los maravedis del dicho deposito e vacaçion.*

Del texto se pueden entresacar varios aspectos de interés, el primero referente a las rentas, y es que pese a tratarse de un edificio construido por un particular, la orden se adjudica la tercera parte de lo que rentase; por otra parte, la situación de la almazara que nos describe el texto, es un buen reflejo de las dificultades por las que atraviesan estos territorios hasta la desaparición de la frontera con el reino de Granada, puesto que el edificio se construyó a inicios del último cuarto del siglo XV, y fue destruido en varias ocasiones por incursiones de tropas musulmanas, a lo que se le unen unos condicionantes climatológicos adversos que impiden la obtención de frutos. Por lo que respecta a las características de la instalación únicamente sabemos que se conservaba en el momento de la inspección el *aparejo de molino*, encontrándose el resto del edificio caído.

En relación con el volumen total de producción de aceite, los únicos datos con que contamos nos lo proporciona la visitación de 1480, que otorga un total de 10.000 maravedíes para la renta del aceite de toda la encomienda, cantidad que es ligeramente superior a la del vino que ascendía a 7.000 mrs. En 1494 esta situación se invierte situándose la renta del aceite en 14.000 mrs. y la del vino prácticamente se cuadruplica, alcanzando los 26.000 mrs.

ÉPOCA MODERNA

Entre finales del siglo XV y comienzos del siglo XVI se produce un importante crecimiento demográfico en Caravaca llegándose a duplicar el número de sus habitantes, situación que posibilitará la realización de destacadas reformas urbanas

28 RODRÍGUEZ LLOPIS, M.: *Op. cit.*, n. 24, p. 255, n. 132.

y una expansión del hábitat a extramuros²⁹. En el campo, desde el reparto de tierras efectuado por el concejo y la Orden a finales del siglo XV, se produce un notable incremento del espacio cultivado³⁰.

En la visitación de 1507 se hace una breve descripción de la huerta de la orden³¹ situada junto al arrabal de la villa, la cual consiste en *quatro vancales, esta bien poblada de arboles, tiene ciertas parras e moredas e olibas, esta çercada de tapias bien reparada*. Nuevamente el olivo aparece en forma de policultivo, en este caso asociado a otros tipos de arbolado. No se hace en cambio referencia alguna a la huerta de la villa, que se encontraba situada junto a la anterior, y cuyas características no debían de diferir mucho.

En un documento fechado en 1566, alusivo a la llegada a Caravaca de los padres de la Compañía de Jesús procedentes del Colegio de Murcia, se constata como con las aportaciones que realizan los notables de la villa, la compañía adquiere algunas propiedades, entre las que se cita un molino de pan con una almazara, y dos bancales contiguos a ella, sin que se precise su ubicación³².

Para el siglo XVII apenas contamos con apoyo documental, sabemos de la terminación en 1625 de la nueva Casa de la Tercia³³, con sus bodegas de vino y aceite, y de un periodo de extrema sequía durante la primera mitad del siglo reflejado en las Actas Capitulares, que duro un lustro y fue el causante de hambre y epidemias³⁴.

Para el conocimiento de la magnitud del cultivo del olivo y de la producción de aceite durante el siglo XVIII, el Catastro del Marques de la Ensenada se convierte en una excelente fuente documental. De acuerdo con el libro de las Respuesta Generales³⁵, el total de fanegas de olivar de regadío, tanto en las tierras de primera, segunda y tercera calidad, era de 114, mientras que las de secano ocupaban tan solo 9 fanegas. Si lo comparamos con la superficie destinada a la vid, que era de 2750 fanegas de regadío y 74 en secano, vemos como la diferencia es abrumadora.

Las ordenanzas municipales³⁶ de 1765 recogen algunas directrices relacionadas con este cultivo, se manda que aquellos que *pusieren en sus viñas, heredad o tierras moreras, oliveras o higueras, las pongan a quatro varas de la linde medianera*,

29 POZO MARTÍNEZ, I. «El desarrollo urbano de Caravaca: los barrios y el callejero (ss. XIII-XIX)». *Murgetana*, 101, 1999, p. 37.

30 RODRÍGUEZ LLOPIS, M. *Op. cit.*, n. 24, p. 212.

31 MARÍN RUIZ DE ASSIN, D. *Op. cit.*, n. 26, p. 318.

32 Se trata de una referencia indirecta recogida en un documento de 1679 publicado por INIESTA MAGÁN, J. *Caravaca de la Cruz a través de sus documentos históricos (ss. XVI-XIX)*. Caravaca de la Cruz, 1999, p. 67.

33 POZO MARTÍNEZ, I. *Op. cit.*, n. 30, p. 49.

34 POZO MARTÍNEZ, I. *Op. cit.*, n. 30, p. 50.

35 PÉREZ PICAZO, M^a. T.: *Caravaca de la Cruz: 1755. Según las respuestas generales del Catastro de Ensenada*. Madrid, 1993, p. 61.

36 SÁNCHEZ ROMERO, G.. *Caravaca de la Cruz (Murcia) en el siglo XVIII. Las ordenanzas de 1765*. Caravaca de la Cruz, 1982.

penandose su incumplimiento con quinientos mrs., al mismo tiempo se afirma que *en los olivos en ningún caso se permita la rebusca pena de seis reales y de perder lo que se aprehendiere, y ocho días de carzel aplicados por quartas partes Juez, Denunciador, Camara de S.M. y Iglesia Parrochial*. Esta practica de la *rebusca* que se ha mantenido hasta la actualidad, consistía en recoger los frutos caídos de los árboles antes o después de su recolección, siendo un complemento para la economía de las personas más humildes. La ordenanza pena expresamente la realización de esta actividad antes de la recolección. En relación con la distribución de su cultivo, poco podemos aportar, sabemos que en la partida de Cañada Lentisco se documentan³⁷ dos fanegas de tierra de riego con frutales y olivos en 1788, y para finales de este siglo la hacienda de Santa Inés (LAM. 7 y 8), ahora en posesión del estado tras la expulsión de los jesuitas en 1767, disponía de 2135 olivos³⁸.

Según el libro de las Respuestas Generales del Catastro del Marques de la Ensenada³⁹, se contabilizan un total de dos molinos de aceite, *el uno de doña Mariana Muso, de una piedra y dos vigas; lo administra de su cuenta y le produce quatrocientos reales al año, y el otro, a los citados padres de la Compañía, de una piedra y, quatro vigas, quienes tamvien lo administran de su cuenta, y les produce seiscientos reales al año*. Todos los datos expuestos hasta ahora muestran como al menos durante el siglo XVIII, la Compañía de Jesús cuenta entre sus posesiones, con la más extensa e importante explotación de olivos de la zona, la hacienda de Santa Inés, en buena medida en calidad de regadío, convirtiéndose al mismo tiempo en los primeros productores de aceite.

CONCLUSIONES

De acuerdo con los condicionantes físicos del término municipal, las zonas de aprovechamiento agrícola se reducen al espacio situado al S y SE de las cordilleras del prebético. En el se ha de diferenciar entre la zona de altiplanos, en la que se puede desarrollar una agricultura basada en el cultivo extensivo de cereales de secano, acompañado de espacios reducidos de regadío alrededor de los principales manantiales. En el caso concreto del olivo, su cultivo en estas zonas cuenta con la limitación de una excesiva altitud, con unos contrastes térmicos muy acusados. Por el contrario, los terrenos situados en el extremo SE del municipio, con unas altitudes inferiores a los 800 m, y unas precipitaciones por encima de la media regional, presentan unas condiciones más optimas para el desarrollo del cultivo del olivo, tanto en secano como en regadío.

El único testimonio con el que contamos por el momento en relación al cultivo y la producción de aceite durante la antigüedad, es la instalación oleícola de

37 INIESTA MAGÁN, J.: *Op. cit.*, n. 33, p. 208

38 INIESTA MAGÁN, J.: *Op. cit.*, n. 33, p. 225.

39 PÉREZ PICAZO, M^o T.: *Op. cit.*, n. 36, pp. 65-66.

la Fuente de la Teja. Por su entidad y características se deduce una destacada organización y especialización del proceso de transformación, cuya producción superaría los niveles de autoconsumo de una villa, pudiendo estar destinada probablemente al abastecimiento de las necesidades de un territorio más amplio, o incluso de la propia colonia de Carthago Nova.

Si analizamos la ubicación de todos los testimonios arqueológicos de la región⁴⁰ relativos a la producción de aceite, vemos como se concentran en dos zonas: por un lado en las comarcas más septentrionales (Noroeste, Mula y Altiplano), donde a partir del siglo I d.C. se produce una importante renovación de las formas de ocupación y explotación agrícola, momento en el cual se desarrollaría un cultivo especializado del olivo, aprovechando las condiciones climatológicas más favorables de estos territorios, y una segunda zona junto a Carthago Nova, que por su condición de colonia debía de generar una importante demanda de este producto.

En época bajomedieval, el espacio cultivado se restringe al entorno de la villa, donde el olivo aparece de forma dispersa entre los cultivos de regadío, o a lo sumo en pequeños olivares. En buena parte de los dominios de la Orden de Santiago⁴¹, el cultivo del olivo también se encuentra muy poco extendido, obligando en ocasiones a la propia orden a estimular su cultivo⁴². En definitiva debemos de hablar en estos momentos de una producción destinada al autoconsumo, que en ocasiones ni siquiera llegaría a cubrir las necesidades mínimas.

A partir del finales del siglo XV y comienzos del XVI, tras la desaparición de los conflictos fronterizos con el reino de Granada, se produce una expansión de las roturaciones hacia la zona de los altiplanos, extendiéndose el cultivo extensivo de cereales de secano y una limitada agricultura de regadío junto a los principales manantiales. Esto sin duda se debió de traducir en una extensión del cultivo del olivo, aunque de manera poco significativa. Los datos proporcionados por el Catastro de Ensenada nuevamente nos muestran los rasgos esenciales que desde época medieval acompañan a este cultivo como son: su baja representatividad respecto al total de cultivos del término, y más concretamente en relación con la vid, y el hecho de que se cultive preferentemente en terrenos de regadío, sin que en ningún momento la producción de aceite llegue a superar los niveles destinados al abastecimiento del propio término.

40 GONZÁLEZ BLANCO, A., LILLO CARPIO, P., GUERRERO, A., RAMALLO, S. F.: «La industria del aceite en la zona de la actual provincia de Murcia durante la época romana (Primera aproximación al tema)». *Producción y comercio del aceite en la antigüedad. II Congreso*. Madrid, 1983, pp. 601-610; LECHUGA GALINDO, M., AMANTE, M.: «El yacimiento romano de Los Villaricos (Mula). Campaña de excavaciones de 1991». *Memorias de Arqueología*, 6, 1997, pp. 217-229. LECHUGA GALINDO, M., AMANTE, M.: «El yacimiento romano de Los Villaricos (Mula, Murcia)». Aproximación al estudio de un establecimiento rural de época romana en la región de Murcia. *Antig.crist.*, VIII, 1991, pp. 363-389.

41 PORRAS ARBOLEDAS, P. A.: *Op. Cit.*, n. 25, p. 96.

42 RODRÍGUEZ LLOPIS, M.: *Op. Cit.*, n. 24, p. 220.

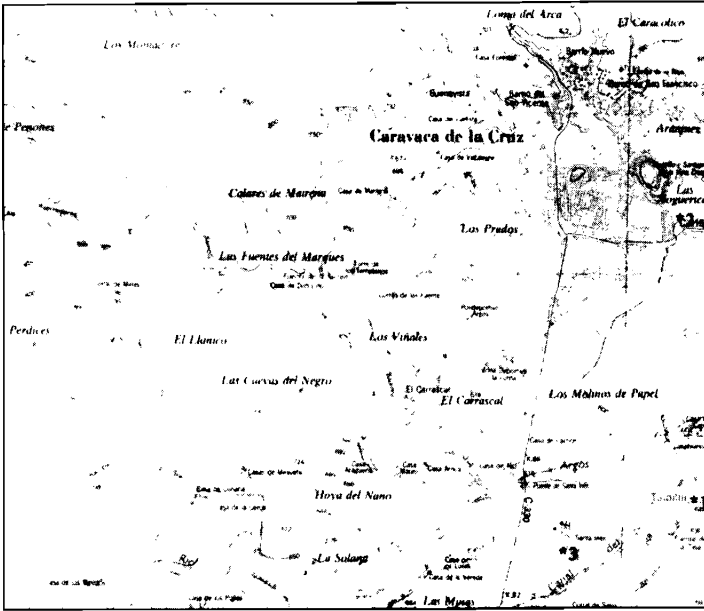


FIGURA 1. Distribución de almazaras en los alrededores de Caravaca. 1, Fuente de la Teja (s. I-II d.C.); 2, Almazara de Elvira Reyna (s. XV-XVI); 3, Santa Inés (s. XVIII-XIX).

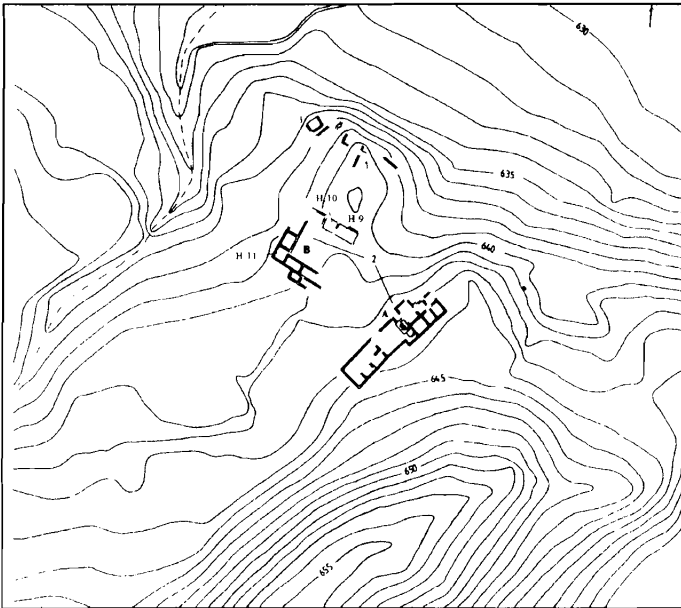


FIGURA 2. Yacimiento romano de la Fuente la Teja. 1, asentamiento tardorrepblicano; 2, instalación oleícola (Edificios A y B); 3, estructuras hidráulicas.

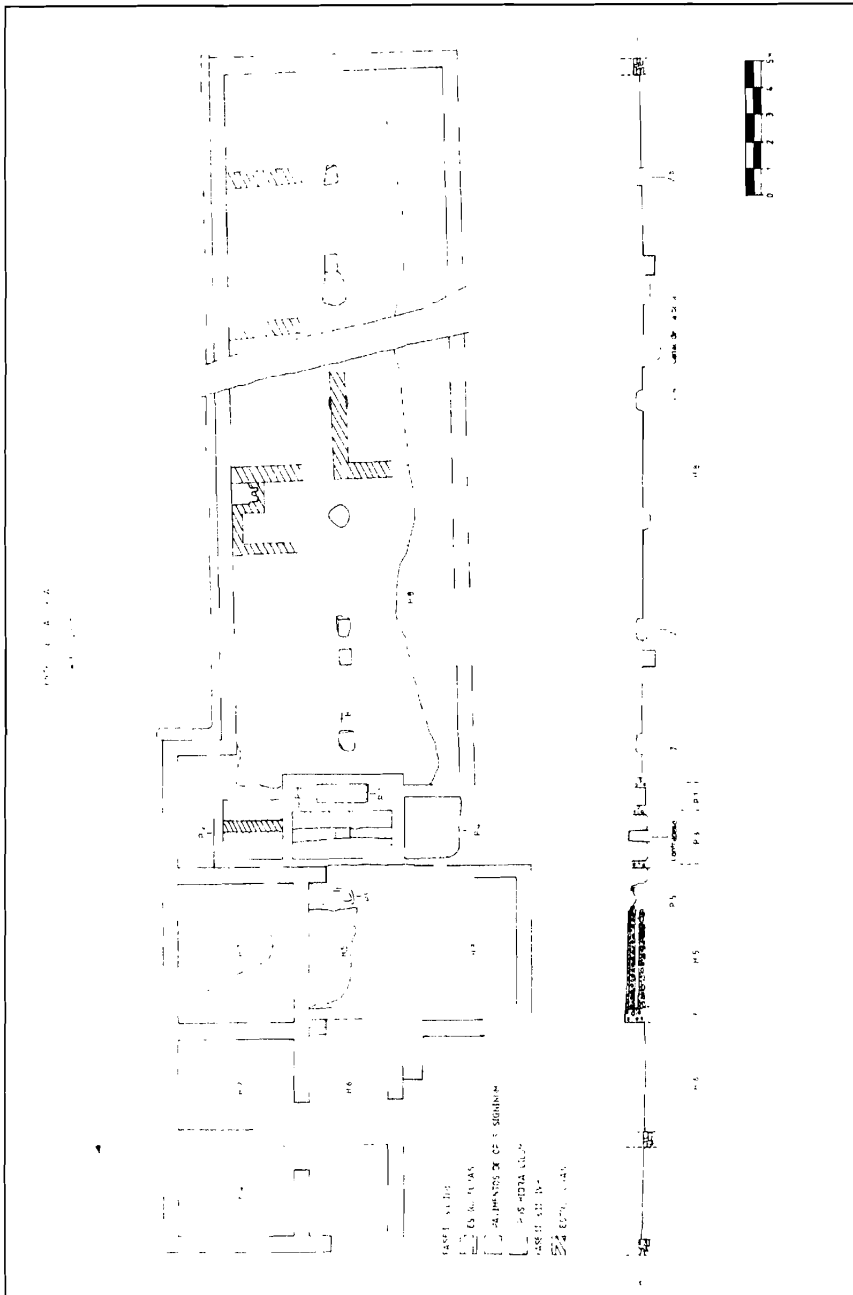


FIGURA 3. Fuente de la Teja. Planta y sección del edificio A.

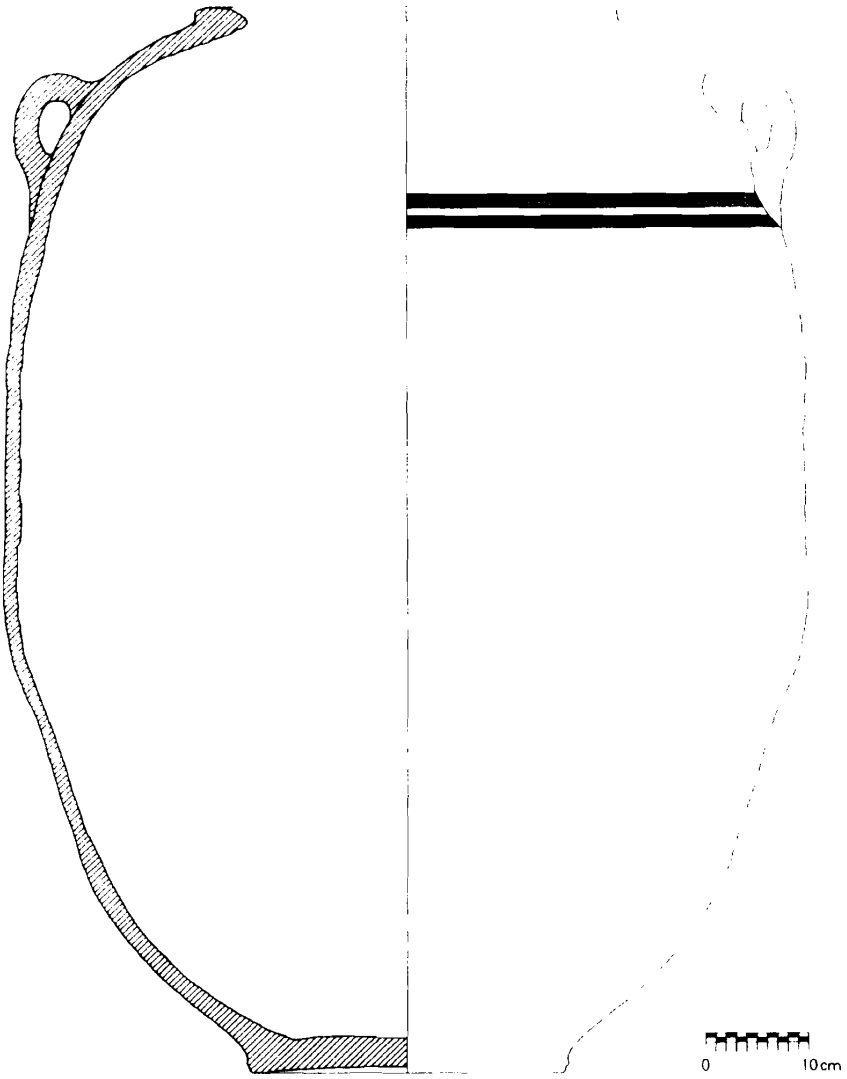


FIGURA 4. *Dolia del nivel de destrucción de la habitación 4.*

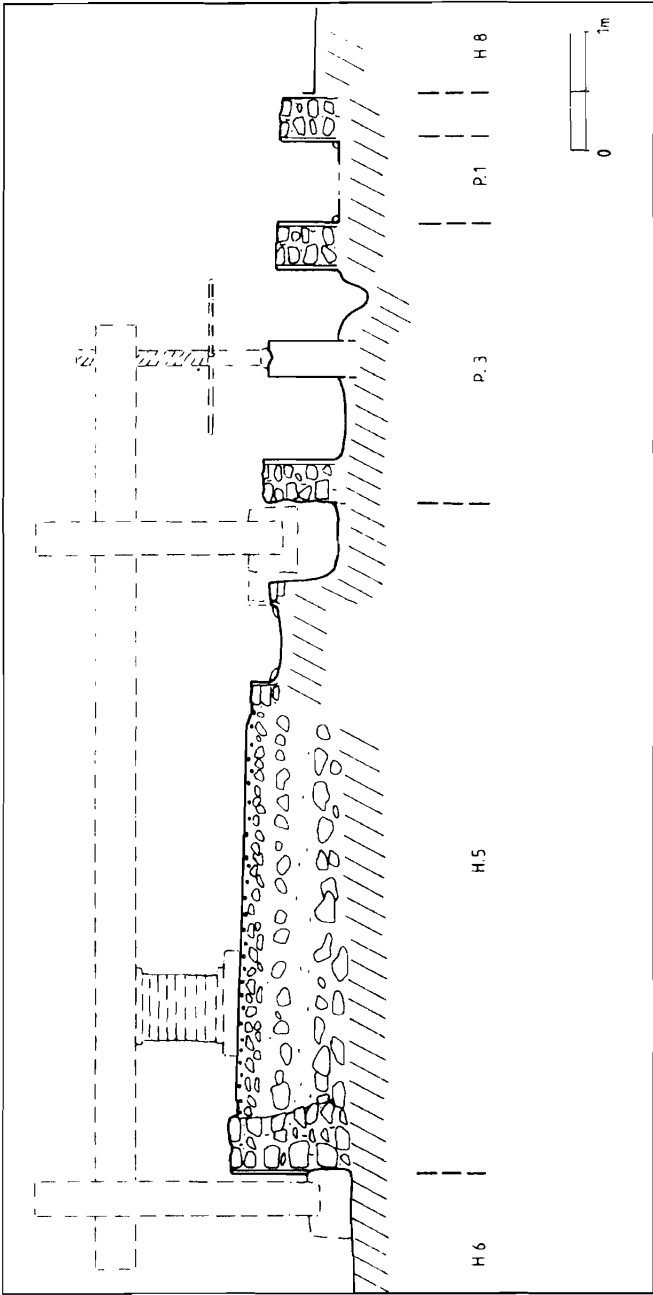


FIGURA 5. Fuente de la Teja. Reconstrucción de la prensa.

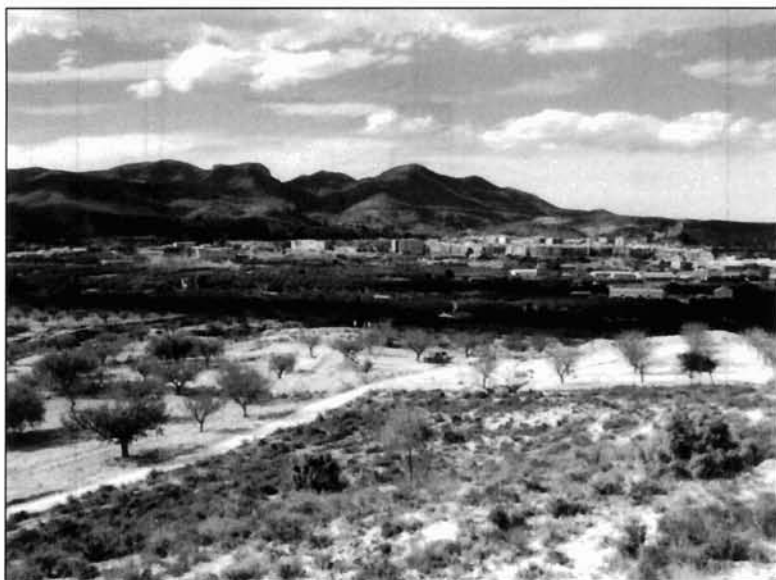


LÁMINA 1. *En primer término terrazas cultivadas con arbolado de seco en las que se encuentra el yacimiento de la Fuente de la Teja. Al fondo la vega del río Argos y el núcleo urbano de Caravaca de la Cruz.*



LÁMINA 2. *Fuente de la Teja. Piletas de decantación del aceite. A su derecha, a un nivel superior, se aprecian parte de las salas pavimentadas con opus signium, relacionadas con la molturación y el prensado de las aceitunas.*



LÁMINA 3. Fuente de la Teja. Detalle de la piedra nº 3, con el contrapeso situado en la parte central; al fondo la habitación nº 5.

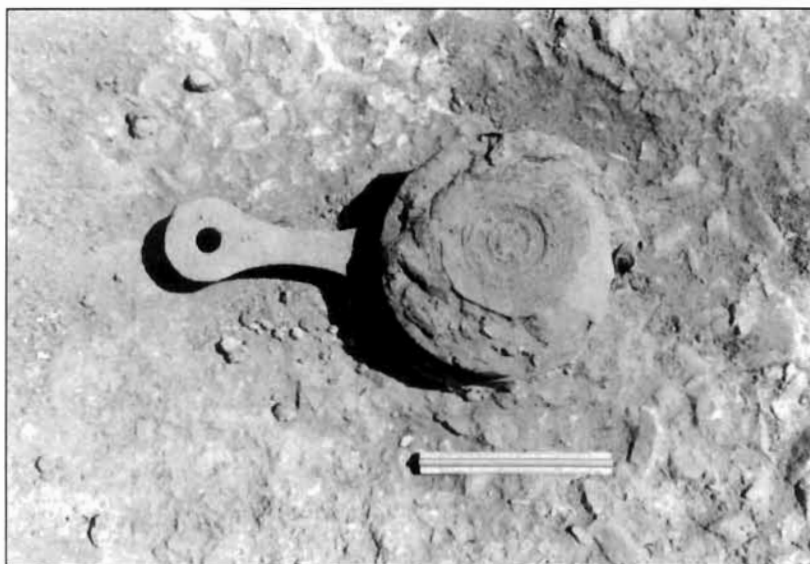


LÁMINA 4. Fuente de la Teja. Cazo de bronce perteneciente al nivel de destrucción de la habitación 9.



LÁMINA 5. Fuente de la Teja. Dolia perteneciente al nivel de destrucción de la habitación 10. Debajo de este recipiente se documentó un estrato de tierra de color marrón que contenía numerosos huesos carbonizados de aceitunas.



LÁMINA 6. Fuente de la Teja. Detalle del estrato con los huesos de aceituna concentrados en la parte central superior de la fotografía.



LÁMINA 7. Hacienda de Santa Inés. En primer término estructura circular del molino de aceitunas. Al fondo parte del sector rústico de la edificación.



LÁMINA 8. Hacienda de Santa Inés. Detalle del molino de aceitunas.