

BREVE RESEÑA SOBRE LAS ETIQUETAS DE ACEITE *nḥḥ* EN LA DINASTÍA XVIII

José M. Alba Gómez
Universidad de Jaén

1. Introducción

Los antiguos egipcios embotellaban y sellaban las jarras que contenían algunos productos perecederos para preservarlos. Ya en el periodo predinástico temprano encontramos etiquetas de marfil y sellos en jarras que servirían para identificar el contenido¹. Esta tradición continuó a lo largo de la historia de Egipto. Entre los productos que se etiquetaban se encontraban los aceites², y entre la variedad de

¹ G. Dreyer, «Abydos Umm el-Qa'ab», en K. Bard (ed.), *Encyclopedia of the archaeology of ancient Egypt*, Londres 1999, 139-140; J. M. Alba Gómez, *Olive tree cultivation and oil production in ancient Egypt*, tesis doctoral, Jaén 2016, 76-77.

² Para un estudio sobre la variedad de aceites en el antiguo Egipto existen las publicaciones de B. Koura, *Die "7-Heiligen Öle" und Andere Öl- und Fettamen: Eine lexikographische Untersuchung zu den Bezeichnungen von Ölen, Fetten und Salben bei den Alten Ägyptern von der Frühzeit bis zum Anfang der Ptolemäerzeit (von 3000 v.Chr. - ca. 305 v.Chr.)*, Aegyptiaca Monasteriensia 2, Munster 1999; D. Sandy, *The production and use of vegetable oils in Ptolemaic Egypt*, American Society of Papyrologists, Supplement 6, Atlanta 1989; A. Lucas – J. R. Harris, *Ancient Egyptian Materials and Industries*, New York 1962; M. Serpico – R. White, «Oil, fat and wax» en P. T. Nicholson – I. Shaw (eds.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge 2009, 390-429; M. A. Murray, «Fruits, vegetables, pulses and condiments» en P. T. Nicholson – I. Shaw, *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge 2009, 609-657; G. Charpentier, *Recueil de matériaux épigraphiques relatifs à la botanique de l'Égypte antique*, París 1982. También

éstos encontramos el aceite *nḥḥ*. Este proceso era muy importante, ya que el etiquetado y/o sellado es una evidencia clara de la existencia de un proceso de calidad, control, seguimiento y distribución. Las jarras se sellaban con tapones de barro, de esta forma quedaban cerradas herméticamente y mantenían las propiedades del aceite.

En la terminología egipcia existía una gran variedad de aceites, algunos de ellos obtenidos de plantas y otros provenientes de grasas vegetales³. Entre éstos, encontramos el término 𓏏𓏏𓏏𓏏 *nḥḥ* o 𓏏𓏏𓏏𓏏 (*n*)*ḥḥ*, que aparece en el Reino Nuevo para referirse a un tipo de aceite proveniente del árbol *dat/dt*, vocablo empleado para referirse al olivo o a su fruto, las aceitunas⁴. Este término está documentado en algunas fuentes escritas desde el Reino Nuevo en adelante en jeroglíficos, hierático y demótico⁵. La primera mención aparece bajo el reinado de Amenhotep III (1390-1352 a. C.), durante la Dinastía XVIII, y perdura hasta el reinado de Osorkon (924-889 a. C.) en la Dinastía XXII. Posteriormente, el término sigue apareciendo en las fuentes egipcias en escritura demótica como *nḥḥ*, *nḥe* y *nḥ*⁶. En el *Wb.* 2, 302, 17-20, *nḥḥ* viene traducido como ‘aceite de oliva’, y muchos investigadores lo traducen así, aunque otros autores lo traducen como ‘aceite de sésamo’⁷ o incluso

existen otras monografías en las que se mencionan las plantas utilizadas como R. Germer, *Die Heilpflanzen der Ägypter*, Düsseldorf 2002; y R. Germer, *Handbuch der altägyptischen Heilpflanzen*, Philippika Altertumskundliche Abhandlungen 21, Wiesbaden 2008.

³ J. R. Harris, *op. cit.*; M. A. Murray, *art. cit.*; J. M. Alba Gómez, *op. cit.*; L. Díaz Iglesias – J. M. Galán, «El aceite en el Antiguo Egipto» en J. M. Blázquez – J. Remesal, *Estudios sobre el Monte Testaccio (Roma IV)*, Colección Instrumenta 24, Barcelona 2007, 553-587.

⁴ A. Erman – W. Grapow, *Wörterbuch der ägyptische Sprache* 5, Berlín 1926–1931, 618, 4-5. Aparece en las fuentes desde el reinado de Ramsés II (Dinastía XVIII: 1279-1213 a. C.) hasta el reinado de Ramsés IV (Dinastía XX: 1153-1147 a. C.).

⁵ D. Sandy, *op. cit.*, 61.

⁶ D. Sandy, *op. cit.*, 61.

⁷ L. Keimer, *Die Gartenpflanzen im alten Ägypten*, vol. 1, Heidelberg 1924, 19; J. J. Janssen, *Commodities prices from the Ramessid period*, Leiden 1975, 330; E. Lüddeckens, «Demotische Texte», en E. Lüddeckens - A. Kropp - A. Hermann - M. Weber, *Demotische und Koptische Texte (Papyrologica Coloniensia. Sonderreihe der Abhandlungen der Nordrhein-Westfälischen Akademie der Wissenschaften 2)*, Colonia 1968, 9-66.

como un término genérico para referirse a ‘aceite’⁸. En este breve estudio se traducirá *nḥḥ* / *ḥḥ* por ‘aceite de oliva’ y no por ‘aceite de sésamo’⁹.

2. El proceso de embotellar, sellar y etiquetar una jarra¹⁰

Una vez que el aceite era obtenido tras el prensado, éste pasaba a decantarse, llevándose a cabo otros procesos como un filtrado o incluso un refinado¹¹. Tras este paso, se procedía al embotellado, sellado y etiquetado de las jarras. Todo este proceso sería supervisado por un escriba que anotaría toda la información y registraría las cantidades de aceites producidas tras el proceso. Un ejemplo de hombres trabajando en el sellado de jarras llenas de aceite lo podemos ver en los relieves de las tumbas de Nebemakhet¹² y Benufer¹³, mientras que escenas de almacenamiento de jarras conteniendo aceites quedan registradas en las tumbas de Iymery¹⁴ y Nebemakhet¹⁵. En la tumba de Iymery, además, se puede ver a escribas registrando la producción de aceite¹⁶. Incluso nos ha llegado una escena de transporte y comercio en la que se aprecian jarras canaanitas, representada en la tumba TT 93 de Kenamon, perteneciente a la Dinastía XVIII, durante el reinado de Amenhotep II¹⁷.

⁸ M. Lichtheim, *Ancient Egyptian Literature: A Book of Readings*, vol. 2, Berkeley-Los Angeles-London 1976; A. Nur El-Din – M. Abd El-Halim, *The Demotic Ostraca in the National Museum of Antiquities at Leiden 1*, Leiden 1974.

⁹ Para una mayor información sobre la terminología, véase M. A. Murray, *op. cit.*, 405-407; y J. M. Alba Gómez, *op. cit.*, *passim*.

¹⁰ Para una descripción del proceso, ver M. Serpico – R. White, *op. cit.*, 390-429; y J. M. Alba Gómez, *op. cit.*.

¹¹ J. F. Champollion, *Monuments de l’Égypte et de la Nubie*, vol. 4, París 1884, lám. 389, 3; J. M. Alba Gómez, *op. cit.*; M. Serpico – R. White, *op. cit.*, 390-429.

¹² K. R. Lepsius, *Denkmäler aus Ägypten und Äthiopien*, vol. 4, Berlin 1849-1859, 140, 142, fig. 81.

¹³ K. R. Lepsius, *op. cit.*, vol. 3, 183, 185, fig. 147 [a], lám. 56.

¹⁴ K. R. Lepsius, *op. cit.*, vol. 2, 49 [b]; K. R. Weeks, *Mastabas of Cemetery G6000*, Boston 1994, 36-7, fig. 30, lám. 14.

¹⁵ K. R. Lepsius, *op. cit.*, vol. 4, 140, 142, fig. 81.

¹⁶ K. R. Lepsius, *op. cit.*, vol. 2, 49 [b]; K. R. Weeks, *op. cit.* 36-7, fig. 30, lám. 14 [a, b].

¹⁷ N. de G. Davies – R. O. Faulkner, «A Syrian Trading Venture to Egypt», *JEA* 33, 1947, lám. 8.

2.1 Embotellado

En esta etapa nos referimos al proceso de introducir el aceite dentro de las jarras, ánforas o botellas. Para ello se usaban diferentes contenedores que permitiesen mantener las propiedades del aceite durante un largo tiempo. Pero además de esta cuestión de protección y almacenamiento, éstas estaban preparadas para su transporte. Escenas que muestran este tipo de actividades quedaron reflejadas por ejemplo en las tumbas de Iymery¹⁸ y Nebemakhet¹⁹. Entre los tipos de jarras²⁰ que se mencionan para el almacenamiento del aceite de oliva encontramos jarras *g3y*²¹, *kb*²², *msḥ*²³, *mnt*²⁴, *ʕs*²⁵, *b3s*²⁶, *hnw*²⁷ y *mndk.t*²⁸.

2.2 Sellado

Tras introducir el aceite en la jarra, el siguiente paso consistía en cerrarla y sellarla. La finalidad de estos tapones era cerrar herméticamente el ánfora, prevenir que el aceite se pusiera rancio y que, una vez que se volviera a abrir el producto contenido, conservara todas sus propiedades. Esto se conseguía con un tapón fabricado en barro o con limo, que podía tener diferentes formas: cónica, semiesférica

¹⁸ K. R. Lepsius, *op. cit.*, vol. 2, 49 [b]; K. R. Weeks, *op. cit.*, 36-7, fig. 30, lám. 14 [a, b].

¹⁹ K. R. Lepsius, *op. cit.*, vol. 4, 140, 142, fig. 81; y K. R. Lepsius, *op. cit.*, vol. 2, 13.

²⁰ J. M. Alba Gómez, *op. cit.*

²¹ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 5, 150.5-13; L. H. Lesko, *A Dictionary of Late Egyptian*, vol. 4, Berkeley 1982, 50.

²² A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 5, 117.10-12; L. H. Lesko, *op. cit.*, vol. 4, 37-38.

²³ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 2, 147.2-3; L. H. Lesko, *op. cit.*, vol. 1, 242; J. E. Hoch, *Semitic Words in Egyptian Texts of the New Kingdom and Third Intermediate Period*, Princeton 1994, 198.

²⁴ R. Hannig, *Grosses Handwörterbuch Ägyptisch-Deutsch (2800-950 v. Chr.): die Sprache der Pharaonen*, Mainz 1995, 336.

²⁵ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 4, 540.10-541.5; J. R. Harris, *op. cit.*, 77-78.

²⁶ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 1, 423.4-5; B. Koura, *op. cit.*, 108-109.

²⁷ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 2, 493.2-14; R. O. Faulkner, *Concise Dictionary of Middle Egyptian*, Oxford 1962, 158; L. H. Lesko, *op. cit.*, vol. 2, 84; T. Pommerening, *Die altägyptischen Hohlmaße*, Studien zur altägyptischen Kultur, Beihefte, 10, Hamburgo 2005, 201.

²⁸ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 2, 94.2.

o una especie de cono aplanado en su parte superior, aunque la forma de los tapones podía variar dependiendo del contenido que estaba almacenado en dichas jarras²⁹. La forma en la que se fabricaban estos tapones era colocando la arcilla o el limo sobre un disco de cestería que tendría el mismo tamaño que el cuello de la ánfora que había que sellar. Se fijaba en el ánfora y de esta manera se realizaba el cierre completo. En muchos casos, además, se estampaba un cartucho real antes de la cocción, con lo que se mostraba la información en relieve³⁰. Este paso era importante y necesario para evidenciar la exactitud legal y conocer el origen y el producto. El tapón de barro debía romperse antes de poder acceder al contenido. Originario de la Dinastía XVIII sólo se ha conservado un fragmento de impresión de un sello en un tapón mencionando precisamente el aceite *nḥḥ*³¹. Las siguientes impresiones en tapones que se conservan aparecen ya durante la época Ramésida, que en cualquier caso es un periodo que no entra en nuestro marco cronológico de estudio³².



[*n*]*ḥḥ* *n* [...]

*Aceite de oliva de [...]*³³

2.3 Etiquetado

El último paso consistía en escribir las etiquetas sobre los hombros de las jarras o ánforas. Éstas, como veremos más adelante, seguirían una fórmula estereotipada³⁴ que se solía inscribir comúnmente en los recipientes para indicar su fabricante,

²⁹ J. D. S. Pendlebury, *The city of Akhenaten. Part 3: The central city and the official quarters: The excavations at Tell el-Amarna during the seasons 1926-1927 / 1931-1936*, vol. 2, Londres 1951, lám. 83.

³⁰ B. Bruyère, *Rapport sur les fouilles de Deir El Médineh (1948-51)*, El Cairo 1953, 59, láms. 15 y 81.

³¹ Considerando toda la evidencia de la que el autor tiene conocimiento hasta la fecha.

³² Para más información sobre los tapones, véase P. Tallet, *Les oliveraies du pharaon au Nouvel Empire*, en B. Menu (ed.), *La dépendance rurale dans l'Antiquité Egyptienne et Proche Orientale*, El Cairo: IFAO 2004, 63-64; y J. M. Alba Gómez, *op. cit.*

³³ J. D. S. Pendlebury, *op. cit.*, 175.

³⁴ P. Tallet, *art. cit.*, 67

naturaleza, propiedad, destino, etc. Sin embargo, su objetivo principal era el de indicar su categoría e identificar, valorar y clasificar la mercancía. A continuación se presentan algunos de los elementos a considerar en esta fórmula estereotipada:

a. Fecha del embotellado: Dependía del año del reinado del monarca. En algunos casos posiblemente se refiera al momento en que los productos fueron preparados y ‘envasados’ en sus respectivos contenedores. Normalmente se escribía siguiendo las fechas del reinado *rnpt ḥsbt*. Sin embargo, en otros casos, la manera de fechar era diferente. Esto podría deberse a que tenían en consideración la frescura del producto y, por lo tanto, pretendían especificarla con más detalle, inscribiéndola con la estación, mes y día concretos del calendario en el que fueron almacenados. En otros ejemplos más sencillos sólo se nos muestra el año de la recolección y prensado.

b. Nombre del producto o contenido: En nuestro caso, el tipo de aceite que contenía el ánfora o jarra.

c. Cualidades o calificación del producto: Este elemento no aparecía siempre; básicamente consistía en una evaluación de su calidad, como el tipo, color o la consistencia, elementos que se detallaban a través de una frase o de un adjetivo o apelativo distintivo que indicaba la forma, el tipo, el color, la consistencia, o alguna otra característica del producto que fuese necesaria resaltar para su venta, comercio, transporte o uso. Algunos de los adjetivos más comunes para expresar la calidad del aceite eran *w3d*, *w^cb*, *nfrwy*, *nfr nfr* y *dsr*³⁵.

d. Procedencia u origen del producto: En este campo se mencionaba la denominación o designación de la fuente que suministraba el producto o de donde se obtenía. Éste podía ser que proveniese del extranjero, un distrito o ciudad de Egipto, un estado privado o real, una plantación concreta, etc. En este campo era importante resaltar la ubicación o lugar de origen del producto. Por lo general, los adjetivos anteriores se combinaban con las procedencias de esta sección, y un origen concreto podía resaltar una calidad específica conocida. Entre las etiquetas suelen destacar las asociadas a productos procedentes de Egipto y Siria.

³⁵ B. Koura, *op. cit.*, 106.

e. *Destinatario*: En este campo se especificaba la persona a la que iba a llegar el producto, si era un individuo o institución particular.

f. *Capacidad o cantidad*: En esta sección de la etiqueta se escribía la medida empleada para especificar la cantidad. Este dato aparece sólo en jarras en las que el producto que se guarda se trata de un líquido o de un producto formado por pequeños granos. En el caso del aceite de oliva, la cantidad se especificaba en *hnw*³⁶, que equivalía aproximadamente a 0.48 litros. En cualquier caso, existían otras medidas como el *ḥkꜣt*³⁷ y el *mn(w)*³⁸.

g. *Finalidad*: En esta parte se detallaba el fin último del producto, es decir, si se trataba de un material para una ocasión o ceremonia especial, estableciendo el propósito concreto para el que el producto fue envasado y enviado.

h. *Títulos y nombres propios*: Normalmente el producto aparecía asociado a varios nombres. Por un lado se pretendía detallar el nombre y título del oficial que se encargó de aportar la jarra y su contenido. Se trataría entonces del propietario original, ya fuera de origen real o un donante privado: el alcalde de una ciudad, un comandante, un alto cargo religioso, etc. Por otro lado, también se podía llegar a indicar el nombre y títulos del especialista que se encargó de supervisar y preparar el contenido de las jarras, además de examinar su embalaje y transporte.

i. *Tipo de recipiente empleado*: Como ya se ha visto, en general, los términos utilizados para las ánforas cerámicas que contenían aceite de oliva fueron *gꜣy*, *kb*, *msh*, *mnt*, *ꜥs*, *bꜣs*, *hnw* y *mnḏk.t* (véanse nn. 21-28 arriba).

3. Las etiquetas de aceite de oliva *nḥḥ* en la Dinastía XVIII

En base a los hallazgos realizados de este tipo de evidencia, sobre todo del Reino Nuevo, podemos dividir las etiquetas en cuatro grupos:

³⁶ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 2, 493.2-14; R. O. Faulkner, *op. cit.*, 158; L. H. Lesko, *op. cit.*, vol. 2, 84; T. Pommerening, *art. cit.*, 201.

³⁷ R. O. Faulkner, *op. cit.*, 178.

³⁸ R. O. Faulkner, *op. cit.*, 107.

Grupo I: Los dos primeros ejemplos de etiquetas de jarras que disponemos, mencionando el aceite *nḥḥ*, datan del reinado de Amenhotep III. Estas etiquetas fueron halladas, junto con miles de fragmentos de cerámica, en unos montículos de basura que se acumularon cerca de las ruinas de los almacenes de la ciudad-palacio de Malkata, junto a otros edificios cercanos. Aparecieron durante las excavaciones que llevó a cabo el Metropolitan Museum de Nueva York entre los años 1910 y 1920³⁹. Al mismo tiempo fueron halladas, además, otras etiquetas de jarras que debieron contener otros tipos de aceites, como *b^ck*⁴⁰, *sdf*⁴¹, *mrḥt*⁴², *ḥk*⁴³ y *thw*⁴⁴.

Por ejemplo, la etiqueta del fragmento de jarra N. 200⁴⁵ está escrita en hierático con tinta negra en los hombros. Esta jarra formó parte de los suministros de aceite, entre otras mercancías, que se llevaron al palacio de Amenhotep III durante el año 34 de su reinado para festejar su segundo ceremonial Sed. Existiría una segunda etiqueta hallada junto a la mencionada anteriormente, pero desgraciadamente no disponemos de más información sobre la misma. Hayes la menciona pero no ofrece el número concreto, y ni siquiera la describe o proporciona el texto⁴⁶.

Referencia	Reinado	Transcripción	Traducción
Jarra N. 200	Amenhotep III	[<i>rnpt ḥsbt</i>] 34 <i>nḥḥ n</i> [...] ...ḥm.f ^c .w.s....	[<i>año</i>] 34, <i>aceite de oliva de [...]</i> [... <i>para</i>] <i>su majestad, vida prosperidad y salud[...]</i>
Jarra N. ????	Amenhotep III	?	?

Grupo II: Este grupo está compuesto por cinco etiquetas (268, 271, 272, 273, 274) y una impresión de sello (117)⁴⁷ halladas en los cuarteles oficiales del centro de Tell el-Amarna durante las campañas de 1926-1927 y 1931-1936. Fueron presentadas y descritas por Herbert W. Fairman, quien indicó que las etiquetas publica-

³⁹ W. C. Hayes, «Inscriptions from the Palace of Amenhotep III», *JNES* 10, 1951, 35-56.

⁴⁰ Jarras N. 183 a 196, 22 ejemplos en total.

⁴¹ Jarras N. 198 y 199, 2 ejemplares en total.

⁴² Jarra N. 202, 1 ejemplar sólo.

⁴³ Jarra N. 201, 1 ejemplar sólo.

⁴⁴ Jarra N. 197, 2 ejemplares en total.

⁴⁵ W. C. Hayes, *art. cit.*, 82-112 (nHH-oil), fig. 14, 200.

⁴⁶ W. C. Hayes, *op. cit.*, 82-112.

⁴⁷ J. D. S. Pendlebury, *op. cit.*, 149 (impresión de sello) y 175 (etiquetas).

Etiqueta N. 12	Akhenatón	<i>rnpt ḥsbt 2, ḥḥ n pr... ḥry-[mnš?] psi sgmn...</i>	<i>Año 2, aceite de oliva del dominio de... capitán [de barco] preparador [de unguentos...]</i>
----------------	-----------	---	--

Entre estas etiquetas destaca la etiqueta número 12⁴⁹. Está escrita en hierático y tinta negra. Se encontró durante las excavaciones de algunas tumbas en Tell el-Amarna llevadas a cabo por Aly el-Khouly y Geoffrey Thorndike Martin en 1984. La etiqueta se halló en la sala 3 de la tumba N. 28, más concretamente en un vertedero de basura asociado a la misma. En ella se menciona el año 2 del reinado de Akhenaton⁵⁰. El aceite que menciona puede que se tratara de una importación, ya que éste viene transportado en barco por un capitán *ḥry* [*mnš?*]. Además, el producto fue verificado o preparado por un *psi sgmn*, especialista que – como veremos más adelante – se trata de un hervidor/preparador de aceite y/o unguentos.

Grupo III: Conjunto de 28 etiquetas de jarras halladas por Flinders Petrie en 1891 durante sus excavaciones en Tell el-Amarna; actualmente se encuentran en el Petrie Museum of Egyptian Archaeology, del University College de Londres⁵¹. Estas etiquetas mencionaban diferentes productos, como carnes, grasas, aceites, miel y otros aceites como *bḳ* (sólo se menciona un fragmento) y *nḥḥ* (se mencionan al menos 26 fragmentos asociados)⁵². Francis Llewellyn Griffith se encargó del estudio de estas etiquetas y de sus referencias al aceite, las cuales tradujo de modo general para referirse a aceite sin más complicaciones⁵³. Todos los ejemplos de etiquetas de jarras que contenían *nḥḥ* encontradas durante esa campaña, excepto uno, mencionan el segundo año de reinado del sucesor del reinado de Akhenaton, Rasmekh-ka⁵⁴.

⁴⁹ A. El-Khouly – G.T. Martin, «Excavations at the Royal Necropolis at Tell Amarna», *CASAE* 33, 1987, 3, lám. 17, no. 12; P. Tallet, *art. cit.*, 59.

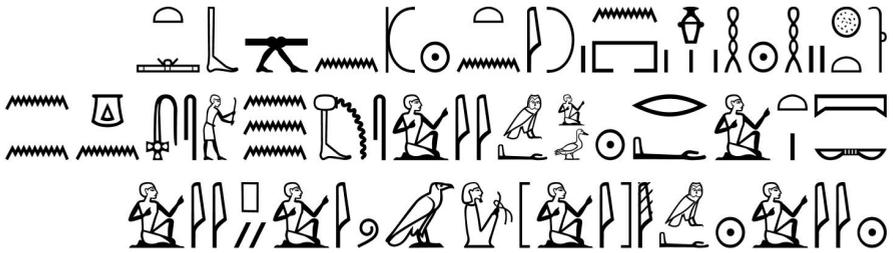
⁵⁰ *Op. cit. supra*.

⁵¹ Estas etiquetas están en estudio. Aquí sólo presentamos las publicadas por Pendlebury, en una segunda parte de este artículo se planea publicar el conjunto de estas etiquetas. Queremos dar las gracias a la Dra. Anna Garnett, conservadora del Petrie Museum of Egyptian Archaeology, por su colaboración.

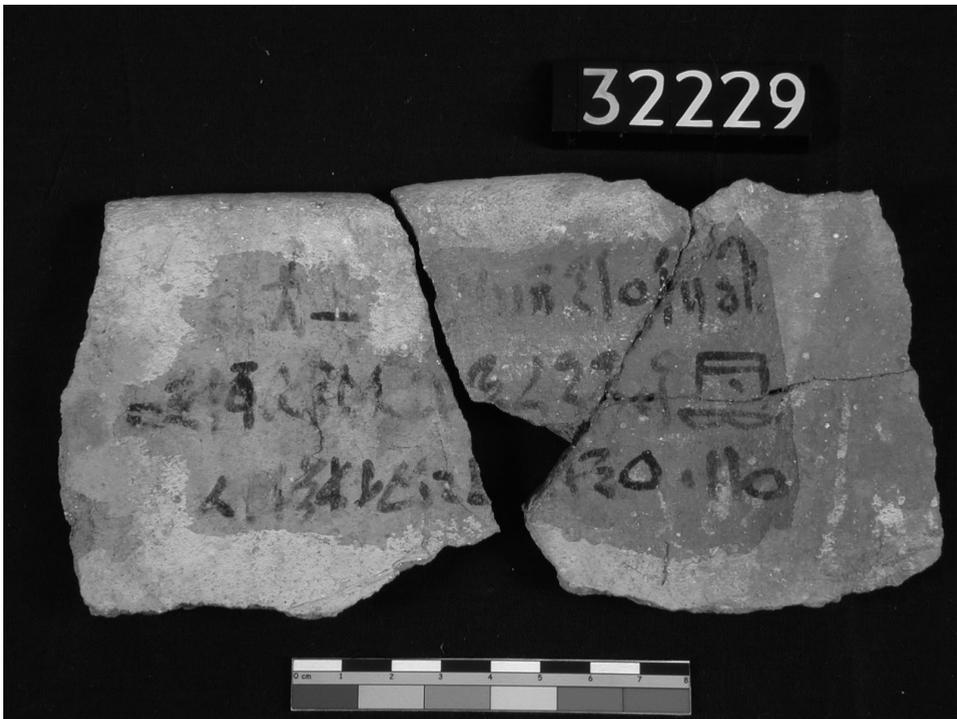
⁵² Ver nota F. L. Griffith, «The Jar Inscriptions», en W. M. F. Petrie (ed.), *Tell el-Amarna. Egyptian collection and excavations*, Warminster 1974, 32-33.

⁵³ F. L. Griffith, *art. cit.*, 33

⁵⁴ F. L. Griffith, *art. cit.*, 32-35.

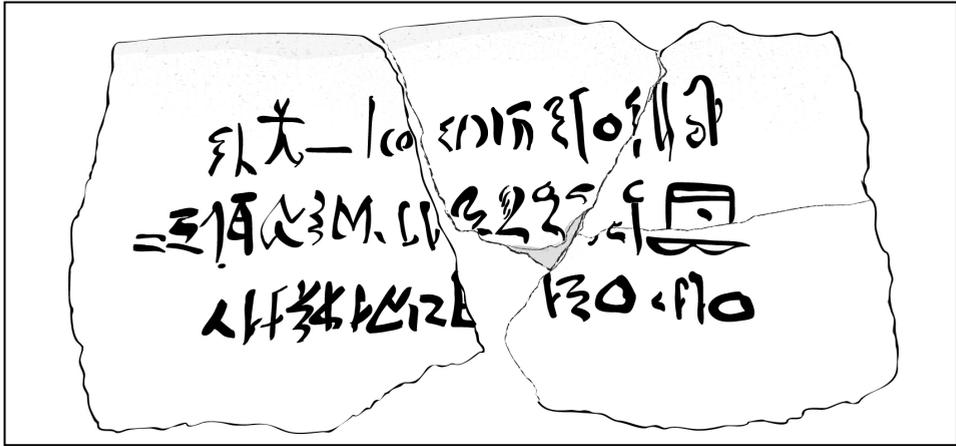


Etiqueta N. 32. U.C. 23229



Etiqueta N. 32. U.C. 23229

(Cortesía del Petrie Museum of Egyptian Archaeology, University College London)



Etiqueta N. 32. U.C. 23229
(Ilustración de Ana Belén Jiménez Iglesias)

Referencia	Reinado ²	Transcripción	Traducción
Etiqueta N. 32	Smenkhkare?	<i>rnpt ḥsbt 2 ḥḥ n pr ṯtn n sbt ḥry-pḏt R^c s³ M^cy sw^cb n psi sgnn R^cy [s³] R^c-m^cy s³w ṯpy</i>	<i>Año 2, aceite de oliva del dominio de Atón, del cargo del capitán de barco Rasamay, purificado por el preparador de ungüentos Raysaramay? y el vigilante Ipy.</i>
Etiqueta N. 35	Smenkhkare?	<i>rnpt ḥsbt 3 ḥḥ n pr ṯtn... ḥry-pḏt ??... š³w... ṯ...</i>	<i>Año 3, aceite de oliva del dominio de Atón... del capitán de barco... vigilante... I...</i>
Etiqueta N. 36	Smenkhkare?	<i>[rnpt ḥsbt] 2 ḥḥ n pr ṯtn n ḥry-pḏt Mry sw^cb n ḥry sgnn ṯnny s³w ṯ [...]</i>	<i>[Año] 2, aceite de oliva del dominio de Atón, del cargo del capitán de barco Mery y purificado por el preparador de ungüentos Ineny y el vigilante I[...]</i>
Etiqueta N. 37	Smenkhkare?	<i>rnpt ḥsbt 2 ḥḥ n pr ṯtn n sbt n ḥry-pḏt R^c s³ M^cy sw^cb n psi sgnn R^cy s³w ṯpy</i>	<i>Año 2, aceite de oliva del dominio de Atón, del cargo del capitán de barco Mery y purificado por el preparador de ungüentos Ray y el vigilante Ipy</i>

Etiqueta N. 65	Smenkhkare?	[ḥ]ḥ n wnm nfr nfr	<i>Aceite de oliva muy bueno para consumir</i>
-------------------	-------------	--------------------	--

Grupo IV: Se trata de un conjunto de 12 etiquetas pertenecientes a la misma dinastía pero de otro momento. Las etiquetas de jarras halladas en la tumba de Maya que formaron parte de su ajuar funerario están fechadas en, aproximadamente, el año 9 del reinado de Horemheb (ca. 1310 a. C.)⁵⁵. Fueron halladas durante una prospección preliminar. Estas etiquetas se encuentran en los hombros de 10 jarras de tamaño mediano de las que se conservan las asas y el cuello. En ellas podemos ver como el aceite de oliva se menciona con una doble naturaleza, como mercancía y como una ofrenda para el difunto; esto es lógico si consideramos que formaron parte de la procesión funeraria de este individuo. Parece ser que las diez etiquetas portan la misma información, aunque no todas ellas están completas⁵⁶. El texto hierático no está publicado, por lo que solamente contamos con la transcripción y la traducción de la publicación original⁵⁷.



Etiqueta de una jarra de la tumba de Maya

Además de estos diez ejemplos, se encontraron dos etiquetas más en unas ánforas de gran tamaño. En éstas la lectura es más sencilla ya que simplemente se lee el nombre del producto *nḥḥ*, sin ninguna otra información suplementaria.

10 etiquetas de jarras, tumba de Maya	Horemheb	<i>nḥḥ wꜣḏ n šms-wḏꜣ n sš-nsw imy-r pr- ḥḏ Mꜣꜣ</i>	<i>Aceite de oliva fresco para la procesión funeraria del escriba real, el supervisor del tesoro, Maya</i>
2 etiquetas en ánforas	Horemheb	<i>nḥḥ</i>	<i>Aceite de oliva</i>

⁵⁵ J. van Dijk, «Hieratic inscriptions from the tomb of Maya at Saqqâra: A preliminary survey», *GM* 127, 1992, 25; y D. A. Aston «A taste of Honey: *mnt* and *mdꜣt* vessels in Late Eighteenth Dynnasty» en Th. Shneider – K. Szapkowska, *Egyptian Stories. A Brithish Egyptological Tribute to Alan B. Lloyd on the occasion of his Retirement*, Münster 2007, 19.

⁵⁶ Comunicación personal del Dr. Jacobus van Dijk.

⁵⁷ Texto en jeroglífico editado tras la transliteración de J. van Dijk.

Tras revisar todos los ejemplos de la Dinastía XVIII podemos establecer con cierta exactitud todos los campos que eran mencionados en una etiqueta estándar de este periodo. Las etiquetas seguirían, por lo tanto, el siguiente patrón:

[AÑO] [CIFRA], *aceite de oliva del dominio* [LUGAR] *entregado por el capitán del barco* [NOMBRE], *purificado por el cocinero de ungüentos* [NOMBRE], *el guarda/vigilante* [NOMBRE]

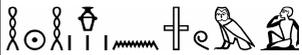
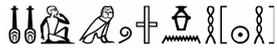
A pesar de la estandarización de las etiquetas, el uso de todos los campos no debió llegar a ser una norma obligatoria, ya que dos etiquetas de ánforas de gran tamaño encontradas en la tumba de Maya no contienen más información que la de su contenido. Sin embargo, por regla general, podemos establecer los campos que suelen repetirse en estas etiquetas:

1. Fecha: sólo se menciona el año de reinado ꜥꜣꜣ *rnpt ḥsbt*. Quizás se esté refiriendo al año de recolección/prensado o a la fecha en la que el cargamento llegó a Egipto y fue registrado.
2. Producto: encontramos la información del producto en las dos grafías existentes del término para referirse a ‘aceite de oliva’: $\text{𓆎𓆏𓆏} \text{nhh}$ o $\text{𓆏𓆏} \text{hh}$.
3. Cualidades: en las etiquetas estudiadas sólo encontramos la siguiente información para este campo: *wꜣd*, *wmmw* y *wmm nfr nfr*. El adjetivo *wꜣd*, que se traduce normalmente por ‘verde, ser verde’, también puede implicar los sentidos de ‘fresco, estar fresco, crudo, sin procesar’ (hervido/cocido)⁵⁸. Esta descripción podría indicar que este producto no había sido aún tratado o procesado para su consumo o uso, es decir, que aún no había sido filtrado. Muchas veces este mismo término se usa para describir otros productos como el trigo, la mirra, el pan, la harina, la sal, grasa, aceite e incluso cremas. Aparece también en otras etiquetas halladas en Tell el-Amarna como en las etiquetas 261, 263, 264, 265 y 266⁵⁹. Sin embargo, debe anotarse que también podría haber servido para describir el color del aceite, refiriéndose al tono verdoso que suelen tener los aceites cuando se obtienen de aceitunas recogidas al principio de las campañas de recolección y durante el proceso de envero de la aceituna, que por tanto mantienen cierto tono verdoso. La grafía de esta palabra suele llevar acompañado el determinativo del papiro, Y1. En el caso de la etiqueta 271, ésta viene acompañada del determinativo de jarra, W23, y de los tres trazos del plural. En las otras etiquetas (nos.

⁵⁸ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 1, 264-265.

⁵⁹ J. D. S. Pendlebury, *op. cit.*, lám. 95.

261, 263, 264, 265 y 266), el término aparece con la grafía usual. Otro de los términos para definir las cualidades del aceite *nḥḥ* es la palabra  *w3d*, cuyo significado es ‘comer, comestible’. A diferencia de la descripción anterior, en este caso el producto estaba envasado y listo para servir y consumir, sin que le hiciera falta ningún procesado más⁶⁰. Como se aprecia con el tercer término atestiguado, a esta acción se le podían añadir adjetivos, como era el caso de *nfr nfr*. Este adjetivo se traduce en este ejemplo por ‘muy bueno’ o ‘de calidad suprema’, haciendo hincapié en su buena condición al usar dos veces seguidas en mismo adjetivo de connotación positiva.

Adjetivo	Jeroglífico	Wb.	Traducción
<i>w3d</i>		<i>Wb.</i> I, 264-265 FCD, 155.	Verde/fresco/ sin procesar/ crudo
<i>n wnm</i>		<i>Wb.</i> I, 320	Aceite para comer
<i>n wnm nfr nfr</i>		<i>Wb.</i> I, 320 <i>Wb.</i> II, 253	para comer, muy bueno/de calidad suprema (lit. ‘dos veces buena’)

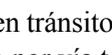
4. Procedencia: la lista se reduce mucho en nuestro caso. Sólo tres son los lugares citados en las etiquetas para establecer el origen del aceite *nḥḥ* de este periodo, cuatro si tenemos en cuenta el cargamento proveniente de los barcos. El lugar que se menciona con más frecuencia es el del dominio de Atón, *n pr ʾItn*. Le siguen a éste el de los dominios de la hija real, Meket-Atón, *pr s3t-nswt Mkt-[ʾItn]*, y los de Akhenaton, *n 3ḥt-ʾItn*. La expresión  *n pr*, que normalmente se traduce como ‘de la casa, palacio, templo, tumba, administración⁶¹, dominio⁶²’, se utiliza en estas etiquetas

⁶⁰ Según Erman y Grapow, la grafía típica de la Dinastía XVIII, , no contiene la *w*, que aparece más tarde en las Dinastías XIX y XX. Sin embargo, en contra de esta hipótesis, en los dos ejemplos que se mencionan en este epígrafe, ambos de la Dinastía XVIII, aparece ya esta grafía con *w*: .

⁶¹ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 1, 511.7-516.1; R. O. Faulkner, *op. cit.*, 89.

⁶² P. Tallet, *art. cit.*, 58-59.

para referirse a un área, territorio o propiedad bajo el control de algún miembro de la familia real. Por lo tanto, podría referirse a terrenos con plantaciones de olivos, áreas de procesado de aceite o, simplemente, al espacio o almacén donde estaban almacenadas estas jarras. El que existieran este tipo de plantaciones puede apoyarse en los numerosos restos arqueobotánicos de *Olea europaea* atestiguados en esta dinastía en numerosos yacimientos⁶³. Desconocemos dónde pudieron estar situados estos dominios, y si en ellos estarían los talleres en los que el aceite se prensaba y procesaba, pero posiblemente, por comodidad y facilidad, sería más factible que dichos talleres se localizaran al lado de las plantaciones.

En otro grupo la procedencia viene indicada como un cargamento o porte asociado a un barco en tránsito. El término  *sbt* nos indica que éste podía realizarse tanto por vía terrestre como por vía fluvial o marítima⁶⁴.

<i>Jug^{cr}</i>	Jeroglífico	Traducción
<i>n sht-Itm</i>		Dominios de Akhetatón
<i>pr s3t-nswt Mkt-[Itm]</i>		Dominios de la hija real Me- ket-Atón
<i>n pr Itm</i>		Dominios de Atón
<i>sbt</i>		Cargamento

5. Nombres y funciones: *hry-mnš*⁶⁵ sólo aparece mencionado en una ocasión. Se podría traducir como ‘capitán de barco’ o ‘capitán de buque de carga’. Este oficial se encargaría de transportar y controlar las mercancías en el barco, además de ser la persona que supervisara y se encargase de la seguridad en el navío. Mientras, el término *hry-pdt*⁶⁶ aparece en estas etiquetas mencionado cuatro veces. Éste se podría traducir por ‘comandante’, lo que significa que

⁶³ J. M. Alba Gómez, *op. cit.*, 259-271; C. Vartavan – M. Asensi Amorós, *Codex of ancient Egyptian plant remains*, Londres 1997.

⁶⁴ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 1, 432; R. O. Faulkner, *op. cit.*, 219.

⁶⁵ El término *mnš* viene traducido en R. Hannig, *op. cit.*, 342 como ‘barco, carguero, barca, barco fluvial, galera, buque de guerra’.

⁶⁶ R. O. Faulkner, *op. cit.*, 97; R. Hannig, *Lexica* 3, 319.

tendría una posición inferior al *ḥry-mnš*. Ejercería en ocasiones determinadas el control o mando del barco, aunque no tuviese la posición del *ḥry-mnšw*. Asimismo, queda claro que el transporte de estas mercancías se hacía por agua y no por tierra, aunque desconocemos si por el Nilo o por el Mediterráneo. El siguiente título u oficio que encontramos es el de *ḥry-sgmn*⁶⁷; podríamos traducirlo como ‘supervisor de la preparación del aceite’, bajo cuyo mando estaría el *psi-sgmn*⁶⁸, que se encargaría de realizar el proceso de la preparación, aunque podría tratarse del mismo título para ambas funciones. La palabra *psi*⁶⁹ la traducimos por ‘cocinar, hornear o calentar’, mientras que el término *sgmn*⁷⁰ se traduce como ‘ungüento’ o ‘aceite’. Tanto *ḥry-sgmn* como *psi-sgmn* se pueden traducir como ‘hervidor’ de aceite. Posiblemente, este título también se refiera no sólo a la persona que se encargaba de la fabricación de aceites, sino también a la persona que realizaba la entrega del aceite importado para los almacenes de templos y palacios. Debido a la vinculación de esto término con el del aceite *nḥḥ*, podríamos pensar que este oficial estaría al mando de decantar el aceite tras el prensado y/o cocción. Este título describe, por lo tanto, a un individuo involucrado en la producción de aceites y mezclas rituales, además de estar vinculado a un taller de templo o palacio⁷¹.

Tanto *ḥry-sgmn* como *psi-sgmn* están vinculados al verbo *sw’b*⁷². Éste se puede traducir por ‘purificar’ o ‘limpiar’⁷³. Por una lado podría interpretarse como una acción religiosa en la que el *psi-sgmn* purifica – a través de algún ritual – estos aceites para los almacenes de un templo o palacio⁷⁴. Si no consideramos su connotación religiosa, es evidente entonces que se refiere a un tratamiento del aceite. Podríamos entender que se tratara en realidad de las funciones de filtrado, o cocción, decantación y refinado del aceite por parte del *psi-sgmn*⁷⁵, ya que en realidad la función no forma parte del ámbito religioso.

⁶⁷ R. O. Faulkner, *op. cit.*, 252. A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 4, 322.9-16, 322.17, 323.3.

⁶⁸ R. O. Faulkner, *op. cit.*, 94.

⁶⁹ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 1, 551.5-552.5

⁷⁰ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 4, 322.17-323.3

⁷¹ M. Serpico, «Natural Product Technology in New Kingdom Egypt» en *Invention and Innovation: The Social Context of Technological Change 2*, 2004, 108.

⁷² A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 4, 66.1-67.3; R. Hannig, *Lexica 3*, 732.

⁷³ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 4, 66.1-67.3; R. O. Faulkner, *op. cit.*, 216.

⁷⁴ M. Serpico, *art. cit.*, 107.

⁷⁵ Para una discusión acerca de las funciones de esta figura y del verbo es imprescindible

Incluso podría referirse a la acción de retirar las impurezas como hojas, y otros restos que contuviese el aceite.

El título que más se repite en estas etiquetas es el de $\text{š}^{\text{c}}\text{w}^{\text{76}}$, usado sobre todo para referirse a un ‘vigilante, controlador o guarda’. Por el contexto, entendemos que su función sería la de responsable de la supervisión de un lugar, quizás de los almacenes de templos o palacios, de esos *pr* que mencionamos anteriormente, a la vez que debía controlar que todo el trabajo se hiciera correctamente. Posiblemente supervisase el embotellado, garantizando que se cumpliera con el trabajo sin problemas. Podría incluso estar asociado a que se hiciera debidamente la carga o descarga del barco; o con la persona encargada de controlar las áreas de producción.

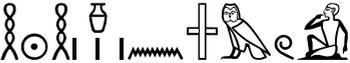
Funciones Cargos	Nombres propios	Traducción
<i>ḥry-mnšw</i>	<i>twy</i>	capitán de barco
<i>psi sgnn</i>	<i>ʾInny</i>	preparador de aceite/ungüentos
	<i>Rʿy sʒ Rʿ-mʿy</i>	
<i>ḥry-sgnn</i>	<i>ʿiʿ?</i>	supervisor de los ungüentos/aceites
<i>sʒw</i>	<i>ʾlpy</i>	vigilante/guarda
<i>nb</i>	<i>ʿiʿ?</i>	señor/propietario
<i>ḥry-pdt</i>	Ra sA May	comandante
	Mry	

6. Finalidad: Que existiera un aceite destinado a consumir/comer es un indicio de que el aceite *nḥḥ* se utilizaría además para otras finalidades, no sólo para su alimenticio. Aunque no dispongamos de otras etiquetas de jarras de este periodo que nos indiquen otra función, podemos relacionar el aceite, por ejemplo, con las ofrendas atestiguadas en las *šms-wdʒ*⁷⁷ o ‘procesiones funerarias’.

el trabajo de M. Serpico, *art. cit.*, 106-107.

⁷⁶ R. O. Faulkner, *op. cit.*, 207; Hannig, *Lexica* 3, 655.

A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 4, 485.2; R. O. Faulkner, *op. cit.*, 267.

	<i>n wnm</i>	para comer/consumir
	<i>šms-wdꜣ</i>	procesión funeraria

7. Capacidad: sólo una etiqueta conserva la capacidad total de la jarra. En este caso viene expresada con el término *hnw*⁷⁸, que se traduce por *hin*. En la etiqueta 271 hallada en la ciudad de Akhetaton se menciona una jarra con una capacidad de 22 hin. Si un hin equivale aproximadamente a 0.48 litros, estaríamos hablando de una jarra que contendría al menos 10,56 litros de aceite de oliva.

Término	Jeroglífico	Traducción
<i>hnw</i>		<i>hin</i>

4. El aceite de oliva durante la Dinastía XVIII

Durante el reinado de Thutmosis III comenzó un dominio y control estable del área del Levante⁷⁹. Durante este periodo existió además un contacto directo y estrecho con Micenas, que incluso continuaría a posteriori durante el reinado de Akhenaton⁸⁰. El control del Levante y los contactos entre el Egeo y Egipto aumentaron con el tiempo. Arqueológicamente, durante este periodo y más concretamente en la zona de Amarna, fueron halladas cerámicas micénicas – como jarras de estribo – que evidencian el comercio con esta área del Egeo⁸¹. Sin embargo, también han sido halladas numerosos fragmentos de ánforas cananeas como las que se describen en este artículo. Ambos recipientes servirían para el comercio,

⁷⁸ A. Erman – W. Grapow, *op. cit.*, vol. 2, 493.2-14; R. O. Faulkner, *op. cit.*, 158; L. H. Lesko, *op. cit.*, vol. 2, 84.

⁷⁹ K. A. Bard (ed.), *Encyclopedia of the archaeology of ancient Egypt*, Londres 1999, 120.

⁸⁰ P. Rusell «Aegean Peoples», en K. Bard (ed.) *Encyclopedia of the archaeology of ancient Egypt*, Londres 1999, 118-121.

⁸¹ J. Kelder, «Royal Gift Exchange between Mycenae and Egypt: Olives as “Greeting Gifts” in the Late Bronze Age Eastern Mediterranean», *American Journal of Archaeology* 113, 2009, 339-352.

transporte y almacenaje del aceite de oliva o aceite perfumado. Estas evidencias nos ofrecen información acerca de la importancia de este producto y de su popularidad durante la Dinastía XVIII. Debemos de tener en cuenta, por supuesto, que este tipo de productos eran bienes de lujo, económicamente valiosos y muy importantes.

En esta dinastía, además, existen evidencias arqueobotánicas de olivo u *Olea europaea*, ya que se han encontrado desde huesos de aceitunas y hojas hasta madera de olivo carbonizada⁸², destacando los collares florales de olivo que acompañaban a la momia de Tutankhamon. Así mismo, en el periodo amarniense tenemos el único fragmento de relieve en el que se aprecia a Akhenaton sosteniendo una rama de olivo cargada de aceitunas⁸³, además de fragmentos de pintura mural que representan un olivo⁸⁴. Todos estos indicios nos hacen pensar no sólo en la existencia de un comercio del aceite de oliva, aceitunas y madera, sino que la *Olea europaea* estaba aclimatándose en Egipto y se estaba produciendo su aprovechamiento al máximo.

5. Conclusiones

Gracias a estas etiquetas podemos obtener una información importante de carácter económico y social, estableciendo con mayor precisión algunas de las redes comerciales sobre importaciones de bienes del momento, además de otras cuestiones como el transporte, almacenaje, circulación, uso y demanda del aceite de oliva o *nhḥ* durante la Dinastía XVIII. Aunque se está avanzando mucho en los análisis de contenidos y residuos de muchas ánforas para identificar los productos que transportaban, es importante ser cautelosos y mirar con lupa los resultados, ya que muchas de estas jarras se reciclaban y rellenaban con otros productos.

Por una lado, estas etiquetas nos ayudan a comprender los títulos de las personas encargadas de los trabajos vinculados con su adquisición, producción, transporte y uso. Podemos destacar la importancia de los personajes cuya participación quedaba registrada en estas etiquetas, documentos en los que aparece su título seguido de su nombre. Por ejemplo, encontramos *hry-mnš*, *hry-pdt*,

⁸² J.M. Alba Gómez, *op. cit.*, 251-303.

⁸³ M. Hill *et alii*, «Ancient Art: Gifts from the Norbert Schimmel Collection», *BMM* 49, 1992, 25-32.

⁸⁴ H. Frankfort, *The mural painting of El-'Amarneh*, Londres 1929, lám. 9.

ḥry-sgnn, *psi-sgnn* o *šzḥw*. Estos debieron de jugar un papel importante ya que todos ellos quedaron registrados como información relevante en las etiquetas de las jarras. Ya que no tenemos un compendio de etiquetas más grande, no podemos aventurarnos a decir que la figura de *ḥry-pdt* destaca sobre la de *ḥry-mnšw*, siendo por tanto la persona encargada en la Dinastía XVIII de transportar y controlar las mercancías en el barco. Lo mismo ocurre con la figura del *psi-sgnn*, que parece ser que se encargaba en este periodo de supervisar las tareas de preparación, depuración y cocinado del aceite, aunque las hipótesis aquí planteadas son más que plausibles.

Respecto a la fórmula proporcionada en las etiquetas, Hayes ya menciona que las etiquetas encontradas en la ciudad palacio de Amenhotep III muestran una variación considerable en las fórmulas para etiquetar los productos⁸⁵. Es curioso cómo cambia la fórmula que se dará más tarde durante el periodo ramésida. Destaca también la particularidad de las 10 etiquetas de la tumba de Maya en las que sólo se menciona el nombre del producto y donde no se ofrece ninguna información más, sólo la funcionalidad y el destinatario, reduciendo la información a sólo dos campos.

El uso del aceite *nḥḥ* mencionado en el Grupo IV se ciñe sólo al campo religioso, con el empleo de éste en *šms-wdꜣ* o en el momento de la ‘procesión funeraria’, aunque también destaca en el contexto gastronómico igualmente, referido con la expresión *n wnm* o ‘para comer’. Al no aportar más información las jarras, desconocemos la finalidad de éstas, aunque si tenemos en cuenta el contexto en las que fueron encontradas, posiblemente formaron parte del ajuar funerario o incluso sirvieron como alimento o combustible para la iluminación de las tumbas. Sí conocemos, de un periodo posterior, que este aceite se usaba para estas funciones que se acaban de mencionar, además de su papel en el contexto de la medicina, con usos industriales, sobre todo para la preparación de perfumes, ungüentos y cosméticos.

⁸⁵ W. C. Hayes, *op. cit.*, 82.

RESUMEN: Las etiquetas de jarras y ánforas se realizaban con tinta negra. Éstas tenían el objetivo de identificar el producto que contenían, además de ofrecer más información sobre su origen, naturaleza o calidad. A través de los ejemplos que se han conservado podemos establecer que siguieron fórmulas estereotipadas, obedeciendo normas o reglas particulares, tal y como ocurre hoy en día con las etiquetas para nuestros productos. La idea principal de estas etiquetas era describir – en una frase breve o con una palabra distintiva – toda la información relevante y necesaria sobre un producto. Muchas de las etiquetas que se conservan mencionan el aceite *nḥḥ*, término empleado en el antiguo Egipto y traducido por muchos investigadores como ‘aceite de oliva’. En este artículo presentaremos una breve discusión sobre etiquetas y sellos que mencionan esta commodity y a continuación examinaremos el contexto y significado del aceite *nḥḥ* o ‘aceite de oliva’, especialmente a través de ciertos ejemplos de estas etiquetas de aceite *nḥḥ* de la Dinastía XVIII.

PALABRAS CLAVE: aceite, aceite de oliva, etiqueta de jarra, sello, aceite *nḥḥ*, Dinastía XVIII.

ABSTRACT: Labels for jars and amphorae were made with black ink. These labels had the purpose of designating their contents as well offering further information about their origin, kind, and quality. Based on the preserved examples, scholars can observe that they followed stereotyped formulae, obeying particular norms or rules, and functioning as it happens today with labels and tags for our products. The fundamental aim for the use of these labels was to describe – in a short phrase or a single defining word – all the relevant and necessary information about products. Many of the preserved labels mention the *nḥḥ*-oil, a term used in ancient Egypt that has been translated by most of scholars as ‘olive oil’. In this paper we will provide a brief discussion about labels and stamps mentioning these commodities, and will explore the context and importance of the *nḥḥ*-oil or ‘olive oil’, especially through some examples of these *nḥḥ* labels during the Eighteenth Dynasty.

KEYWORDS: oil, olive oil, jar-label, stamp, *nḥḥ* oil, Eighteenth Dynasty.