

SALSAMENTUM SUR-HISPANO:

APUNTES PARA SU ESTUDIO¹

PILAR CORRALES AGUILAR
Universidad de Málaga

Recibido: 13/02/2013
Revisado: 02/04/2013

Aceptado: 03/04/2013
Publicado: 17/06/2013

RESUMEN

El litoral surhispano se configura como uno de los principales núcleos de producción salsaria en la Antigüedad Clásica, algo que se ve refrendado continuamente por los hallazgos que se siguen documentando en su litoral. Desde la obtención de la materia prima necesaria para su realización: sal y pescado, pasando por el análisis de las factorías y su evolución a lo largo del tiempo, diferente según las zonas, así como el desarrollo paralelo de los alfares donde se producían los envases para su comercialización.

PALABRAS CLAVE

Litoral, *Hispania* meridional, *Salsamenta*, *Cetariae*, Ánforas, Comercio

ABSTRACT

The coast surhispana is configured as one of the main centres of salsaria production in Classical Antiquity, which is continually endorsed by findings that are documenting their coast. From obtaining the necessary raw material for its realization: salt and fish, through analysis of the factories and their evolution over time, different according to the areas, as well as the parallel development of the potteries where produced containers for sale.

KEYWORDS

Coast, Southern *Hispania*, *Salsamenta*, *Cetariae*, Amphorae, Trade

¹ Este trabajo se enmarca en el Proyecto de investigación I+D+i HAR2009/12547

Pesca y explotación de sal precedieron a la elaboración de pescado salado o *salsamenta*: Con una pesca abundante en calidad y cantidad (Estrabón, III,2,7), las posibilidades que ofrece la zona son fundamentales para el sistema económico establecido en estas costas desde etapas anteriores. Basándose en la actividad pesquera, se estructura un complejo sistema de organización estatal que englobará tanto la obtención y transformación de la materia prima, como la elaboración de los envases y la comercialización a corta, media y larga distancia del producto resultante. En este contexto hemos de entender la frenética actividad industrial que se documenta en el litoral bético en época tardorrepública y, sobre todo, a partir de Augusto: Desde *Gades* y su entorno, que ya contaba con una consolidada industria a la que se sumaron los cambios originados por la política cesariana y el consiguiente cambio jurídico de la ciudad, las *cetariae* se extienden hacia otros ámbitos costeros ya bajo una óptica plenamente romana (Ponsich y Tarradell, 1965, 222).

Son fundamentalmente cuatro los sistemas de captura del pescado en la Antigüedad (Fig. 1). Lógicamente cada uno de ellos se podía emplear para un tipo de pesca en concreto, según las necesidades propias y según los condicionantes que impone la configuración de la costa y fondo, naturaleza de las aguas y el peso de las piezas a capturar. Una completa descripción de estos sistemas y sus variantes nos la ofrecen obras como las de Eliano (*NA*, 13.43) y Opiano (*H.* III, 71-91): anzuelos, redes, nasas y tridente. De entre estos cuatro sistemas generales de pesca el empleo de redes, gracias a su versatilidad, rendimiento y posibilidades de aplicación, será el que más peso específico tenga en la industria de



Fig. 1 Mosaico con escena de pesca (Detalle). Museo Arqueológico Regional de Alcalá de Henares

procesamiento del pescado (Martínez, 1992, 222 y 229). Hemos de tener en cuenta que el auge de esta actividad debió traer consigo unas nuevas formas de obtención de la materia prima, orientadas a una explotación más intensiva de los recursos marinos necesarios para la fabricación masiva de estos productos. Se desarrollan así nuevos métodos de pesca: la almadraba y los corrales, que se sumarían a los utilizados anteriormente. De las primeras tenemos testimonios escritos de su uso en época romana (Opiano, *H.* III, 597, 641; Eliano, *NA*, 13.6, Filóstrato, *Im.*, 1.12.7-10), y se utilizaban, tal como en la actualidad, para la pesca del atún, aunque desconocemos desde cuándo se conoce la técnica almadraba en el litoral peninsular; distinto es el consumo de la especie que se remonta al menos a contextos protohistóricos y es relativamente habitual en ciertos asentamientos desde entonces.

Pero, el carácter estacional que tiene la pesca del atún ha llevado a algunos autores a considerar la posibilidad de que la industria de salazones y salsas tuviera también un corto período de funcionamiento, limitándose a la época estival, que es cuando se efectúa el paso de los bancos de los escómbridos por aguas del Estrecho (Belén y Fernández-Miranda, 1978, 197 ss.; Ponsich, 1975, 676; López, 1993, 358), aunque cada vez es más evidente que las factorías estuviesen en funcionamiento prácticamente todo el año, fuese o no época de pesca de túnidos. Para solventar esa estacionalidad, la segunda modalidad de captura del pescado, los corrales, abría nuevas posibilidades, aunque su mecanismo de funcionamiento dependía del ciclo de las mareas (Moreno



Fig. 2 Muestra ictiológica de la factoría de salazones documentada en La Aduana (Málaga). Foto: María del Carmen Lozano Franciso

y Abad, 1971, 214 ss.). La existencia de estos depósitos no sólo aseguraría una provisión continua de materia prima para las factorías, sino que también conllevaría la utilización de una mayor variedad en cuanto a tipos de peces se refiere para la elaboración de estos productos industriales, teniendo como consecuencia por un lado, una gran variedad de salazones y salsas (Plin. H.N. XXXI, 31,43-44; Gp. XX, 46, 1; Garg. Mart. 62) y, por otro, que las factorías trabajaran prácticamente todo el año.

En este sentido, los análisis ictiológicos (Fig. 2) que se han ido realizando indican que estas salsas se fabricaron con una gran variedad piscícola: desde el famoso atún rojo citado por la Fuentes, pasando por escómbridos intermedios como el bonito y la caballa, a otras especies como sardinas, arenques, barracudas, sardos, boquerones... Así lo corroboran los estudios realizados recientemente en las factorías malacitanas mostrando que son muchas las ocasiones en las que nos encontramos una considerable mezcla de especies piscícolas de pequeño tamaño desde época tardorrepública hasta las producciones bajoimperiales, acorde con lo que se ha podido documentar en otras zonas del mundo romano (Corrales, Compañía *et alii*, 2011, 38 ss.).

En otros casos, son los moluscos las especies predominantes en estas factorías, especialmente en las onubenses, como se desprende de los estudios de la del Eucaliptal (Punta Umbría, Huelva) (Campos y Vidal, 2004, 56) y quizás El Terrón (Lepe) (Campos y Vidal, 2004, 67), o los restos documentados en la calle San Nicolás en Algeciras (García y Bernal, 2009, 147) o en las excavaciones de la calle Puerto, 19 (Puerto de Santa María) (Gutiérrez, 2000, 29).

Productos variados a base de pescados, aunque en ocasiones la carne pasa a tener un papel relevante en instalaciones como las de Gijón, en cuyas piletas de época bajoimperial se constata la presencia mayoritaria de ganado vacuno, ovicáprido, con presencia también de cerdos, lo que se ha interpretado como evidencias de consumo de carne en las propias fábricas o como parte de la dieta alimenticia (Morales *et al.*, 1994, 177-178, tabla 1; Morales y Liesau, 1994), hecho que también está documentado en la factoría de la calle San Nicolás en Algeciras, donde hay abundante fauna terrestre (vaca, oveja, ciervo, cabra y el cerdo) (Bernal, 2006, 100), o la abundante cantidad de mandíbulas de ovicápridos y restos óseos de diversas especies de mamíferos especialmente bóvidos y cerdos documentadas en la factoría de la calle Alcazabilla (Málaga), similar

a lo que ocurre en otros contextos. Parece lógico pensar que no estamos sólo antes carne destinada al consumo de los trabajadores de la factoría, si no que estas instalaciones bien pudieron mantener su actividad a lo largo del año salando carne (Curtis, 2001, 397). En este sentido, desconocemos el alcance de la realización de salsas mixtas a base de carne y pescado, tal y como se ha documentado en ánforas grecoitalicas de imitación del siglo II a.C. aparecidas en *Baelo Claudia* (Bernal *et al.* 2004, 88), hasta ahora un hecho puntual.

El otro producto fundamental en este proceso es la sal, un elemento básico para el ser humano que, entre sus múltiples posibilidades (Martínez, 2005, 113-117), sirve para la conservación de alimentos. La salazón de carnes y pescados era imprescindible en la dieta romana por lo cual el control sobre la venta de sal no tardó en convertirse en un importante recurso estratégico para la Administración (Ponsich, 1988, 46; Alonso *et alii*, 2003, 317-318). Incluso parece existir relación entre el culto empórico de Heracles con la sal y el ganado, su vinculación con asentamientos fenicios y la configuración de lugares adecuados para la existencia de salazones y estos lugares empóricos (Plácido, 2005, 57-64).

El régimen de explotación que debieron tener las salinas pudo ser, desde los años finales de la República, según se desprende del Digesto (*Dig.* 39.4.13) similar al de las minas. Lo lógico es esperar una explotación generalizada por medio de privados y una participación de las compañías de publicanos tan sólo en el cobro de los preceptivos derechos de explotación y/o comercialización debidos al estado, pero no en la explotación en sí. La forma *censualis* de Ulpiano (*Dig.* 50.15.4.7) recoge las salinas entre los bienes que los privados deben declarar en el censo, mientras que *Dig.* 33.2.32.2 se refiere a la herencia del usufructo de unos fundos y unas salinas (García y Bernal, 2009, 172-173).

Evidentemente, este producto se configura como uno de los recursos necesarios para el establecimiento de una *cetaria* ya que las piletas de las factorías deben ser rellenadas con capas consecutivas de sal y pescado hasta su completa colmatación, de manera que la actividad en las factorías requeriría un volumen productivo que únicamente se podría dar en determinadas zonas con una geomorfología y condiciones climáticas determinadas (López Vázquez, 2001), condiciones que debía cumplir el entorno de las áreas salarias, a pesar de los pocos datos existentes al respecto en zonas como *Baelo* o *Malaca*.

En estas zonas, a pesar de la falta de datos actuales, no cabe duda de que la abundante presencia de instalaciones salarias serían un testimonio indirecto de la presencia de salinas. Sólo investigaciones geoarqueológicas, como las que se están realizando en la bahía malacitana, podrán determinar la existencia de áreas con las condiciones adecuadas para la existencia de salinas en la Antigüedad. Este desconocimiento de la producción de sal marina es extensible al litoral hispanorromano durante la Antigüedad, por lo que en realidad desconocemos la producción de sal marina en el litoral hispanorromano durante la Antigüedad por lo que los investigadores actualmente trabajan, principalmente, bajo el supuesto de la tradición y la continuidad de las actuales áreas salineras y su relación con las antiguas conserverías arqueológicamente localizadas. Tampoco contamos con descripciones en las Fuentes sobre este tipo de instalaciones en nuestro litoral; de las zonas de las que si se han conservado, se deduce una gran semejanza entre las salinas antiguas y las que aún emplean los métodos tradicionales. En esta similitud física una de las características es el empleo de materiales constructivos perecederos y de estructuras edilicias que poco se diferencian del terreno natural, lo que dificulta su reconocimiento arqueológico (Lagóstena, 2005, 78). Ponsich (1988, 44) afirmaba hace años que no se habían podido encontrar vestigios arqueológicos claros que se pudieran identificar con depósitos de sal. En este sentido, últimamente se han publicado varios estudios que pretenden llenar este vacío (véanse en Alonso *et alii*, 2003) pero continua siendo un tema complejo de documentar por los escasos testimonios que deja una explotación de este tipo.

Cabría la posibilidad de salinas en llanuras litorales a partir de una red de canales que hacen entrar el agua del mar hasta unos estanques de muy poca profundidad donde la acción del sol y de la brisa marina provocarían la evaporación del agua y la aparición de la sal, pero la documentación arqueológica de estas estructuras no es fácil y se ha cuestionado que este método fuera suficiente para abastecer a las factorías de la sal necesaria para su actividad (Ponsich y Tarradell, 1965, 2, fig. 1. Cfrs. Pérez, 2004; Lagóstena, 2007, 279) aspecto con el que coincidimos.

Es, por tanto un tema aún complejo de resolver pero el significativo volumen de salazones que debieron salir de las costas meridionales hispanas apuntan a que, de una u otra manera, la cantidad de

sal con la que contaron estas instalaciones debió ser la suficiente para satisfacer sus necesidades.

DESARROLLO HISTÓRICO DE LAS *CETARIAE* SUR-HISPANAS

Diversos factores fueron los que se conjugaron para que las colonias fenicias occidentales se desligaran, a partir del siglo VI a.C. de Oriente, culminando un proceso que se venía gestando desde etapas anteriores. Con ello, la economía descansaría a partir de ese momento en la potenciación de la explotación de los recursos agropecuarios y en su posterior industrialización con vistas a la comercialización de estos productos, de manera que, si hasta ahora el puerto de Cádiz había canalizado el tráfico comercial de metales, a partir de ahora el producto estrella pasarán a ser las salazones de pescado y otros derivados agrícolas (Niveau, 2001, 325). A partir de aquí se originará toda una industria de larga tradición que irá progresivamente alcanzando una gran fama y prosperidad, adquiriendo un carácter industrial convirtiéndose en una excelente alternativa económica de exportación, con numerosos testimonios tanto de factorías como de alfares anfóricos que, desde el siglo VII a.C., se pueden documentar por las costas peninsulares (Ramon, 2004, 63-100; Muñoz y Frutos, 2009, 81-132). Un gran trasiego comercial desarrollado en estos años por las aguas del Mediterráneo y Atlántico que tuvieron en estos productos un pilar fundamental, constituyendo una actividad especializada que generaba importantes riquezas y una gran fama, productos que gozaron de una extraordinaria demanda en los principales circuitos comerciales de la época tanto fenicio-púnica como romana.

Será en el marco de la Segunda Guerra púnica cuando se registrará un incremento en estas producciones fenicio-púnicas del Extremo Occidente, tanto a las ciudades de la costa andaluza, las situadas al sur del estrecho de Gibraltar e Ibiza (Ramón, 2006, 64-65). Esta producción y su comercialización en ánforas tardo-púnicas por el Mediterráneo occidental y Atlántico no se vería afectada tras la anexión a Roma de una amplia zona costera peninsular, es decir ésta no sólo consintió la continuidad de esta industria y la comercialización de los productos en el Occidente tardo-púnico, en la propia Cartago y su territorio, si no que acabaría potenciándola al quedar incluidos en los circuitos comerciales romanos (Montero *et alii* 2004, 415; García Vargas, 2004, 110).

Quizás el verdadero interés itálico en la participación de la industria conservera meridional se inicie a mediados del siglo II a.C., con novedades significativas documentadas en las plantas de los hornos gaditanos durante esta centuria y la siguiente, con evidentes influencias del ámbito itálico. No será realmente hasta el siglo I a.C. cuando empiecen a apreciarse transformaciones significativas en las estructuras económicas y productivas tardo-púnicas o cambios significativos en la tipología anfórica que, en ocasiones, parecen mantenerse al menos hasta época augustea (especialmente la T-7.4.3.3) o incluso julio-claudia (Ramon, 2006, 87). Esta participación se realiza sobre centros productores consolidados, especialmente aquellos situados en ámbitos urbanos, sin que se documente una fractura del modelo productivo (Lagóstena, 2002-2003, 234).

Incluido en las estructuras comerciales romanas, un elemento dinamizador de este comercio debió ser el abastecimiento de las tropas, tanto si se encontraban en campaña, como asentadas en campamentos permanentes. Sin duda, esto contribuyó a que en el transcurso de apenas una generación, las salsas y salazones béticas se distribuyeran por las principales ciudades del Occidente del Imperio romano, un cambio importante tanto en volumen como en circuitos de distribución, que suponía abrir nuevos mercados que apenas consumían este tipo de productos (Carreras, 2006, 215): Sin duda, el potencial que suponía la demanda que hacían decenas de miles de soldados, incluidos las propias tropas asentadas en *Hispania* (Morillo, 2006, 48), de productos como grano, vino, aceite y salazones, debió potenciar las zonas agrícolas productoras hispanas favorecidas por su mayor proximidad geográfica, que reducía significativamente los costes de transporte, y por la presencia de amplias extensiones de tierra inculca, factibles para ser explotadas o reorientadas desde un punto de vista productivo.

El área económica más dinámica en época republicana y comienzos del Imperio parece centrarse en la costa atlántica para ir cobrando cada vez mayor relevancia la vertiente mediterránea. En el ámbito gaditano se advierte una separación espacial entre los alfares y las zonas ocupadas por las *cetariae* (Lagóstena, 1996; García Vargas, 1998), mientras que en la Bahía de Algeciras, los alfares tienen un carácter rural. Esta zona se incorpora en el siglo I a.C. a estas actividades, mientras que a medio camino, *Baelo Claudia* se presenta como un núcleo de cierta importancia en el siglo II a.C. aunque el



Fig. 3 Factoría de salazones de *Baelo Claudia* (Bolonia, Cádiz)

llamado “barrio industrial” se fecha en la siguiente centuria (García Vargas y Bernal, 2009, 152) (Fig. 3).

En el área Occidental destacan las estrechas relaciones que parecen existir entre las factorías situadas al oeste del Guadiana y la de la costa onubense al igual que los repertorios anfóricos de ambas orillas (Campos y Vidal, 2004), documentándose una reactivación económica durante la época bajoimperial (García Vargas y Bernal, 2009, 152). Desde el punto de vista de la elaboración de ánforas, la zona del Guadiana está claramente vinculada al área gaditana en época republicana y altoimperial, aunque los datos que se tienen sobre la producción anfórica no son relevantes hasta época flavia, observándose cambios a finales del siglo II o comienzos del III d.C. al establecerse contactos con la zona lusitana del Algarbe (García Vargas y Bernal, 2008, 671).



Fig. 4 Ánfora salsaria Dressel 7/11

El litoral malagueño parece incorporarse masivamente a esta industria en época tardorrepública (Mora y Corrales, 1997, 27-59; Corrales, 1008, 157-180; Corrales y Corrales, 2012, 361-400) aunque hay constancia de la actividad salazonera desde mucho tiempo atrás (Aubet, 1993). Los datos, tanto de la producción de ánforas como las noticias dadas por Estrabón, dejan clara la existencia de producciones tempranas de salazones y salsas de pescado en *Malaca* al menos para el siglo III a.C. (Arancibia, Chacón y Mora, 2012 391-412).

En este contexto, la etapa altoimperial es una fase de auge de estos productos, que pasan a ser prioritarios en el comercio bético a partir de Augusto (Chic, 1985, nota 128). En líneas generales, los estudios de distribución anfórica evidencian un notable impulso a finales del siglo I a.C. o comienzos del I d.C. con la difusión de ánforas Dressel 7/11 (Fig. 4), 12, 14, 17, Beltrán II A y B que se han localizado tanto en el *limes*, en el eje renanodanubiano (Marimon, 2002, 379-388), como en la Península Itálica con un segundo eje comercial hacia Puteoli y, posteriormente, a *Portus* para llegar desde aquí a Oriente (Bernal, 2001, 935-988). A partir de mediados del siglo I d.C. el objetivo militar se centrará en *Britannia*. Sin duda, el abastecimiento de estos productos al ejército, tanto el que estaba en *Hispania* (Morillo, 2006, 48), como el que se encontraba en otras regiones, favorecía el comercio tanto a media como a larga distancia.

Los datos procedentes de *Castra Pretoria* reflejan una imagen compleja de la propiedad y la dirección de las industrias conserveras béticas a mediados del siglo I d.C.; aunque con las limitacio-



Fig. 5 Factoría de salazones de El Majuelo (Almuñécar, Granada)

nes propias, estos documentos aluden a los posibles *possessores* de época Julio-Claudia (Lagóstena, 2002-2003, 232): Posiblemente a partir de esta época o la flavia, las familias locales de la Bética irán acaparando las actividades productivas y comerciales situadas en sus áreas de influencia, controlando el conjunto de actividades económicas que eran potenciadas por las necesidades del suministro imperial, por su propia actividad evergética y por el mercado libre. Estos primeros datos sobre *possessores*, muchos pertenecientes a familias de clara raigambre republicana (Dardaine, 2001, 21), muestran que habían logrado un ascenso fulgurante a lo largo del siglo I d.C. gracias, entre otros, a los negocios marítimos, incluso antes de que sus ciudades obtuvieran la promoción municipal. Estas familias y sus libertos se encontraban detrás de los negocios comerciales vinculando ámbitos tan distintos como la pesca, producción de sal, salazones y envases para la comercialización (García y Martínez, 2009, 146). Los beneficios obtenidos por estas familias, pudieron ser reinvertidos en la participación en el tráfico estatal de aceite (García Vargas, 2003, 79).

El análisis de las cargas de los pecios del Mediterráneo muestra que el periodo de máximo volumen de la exportación del aceite bético, se iniciaría cuando comienza el descenso de los salazones y del vino de la región gaditana, en época de Trajano, consolidándose la producción y exportación de aceite en cantidades considerables. En el caso de la región malagueña, sin embargo, la explotación del aceite tiene una relación directa con la producción de salazones, no sólo en el hecho de que el desarrollo fue casi paralelo si no en que la elaboración de las ánforas destinadas a contener ambos productos se elaboraban en los mismos alfares situados en la costa (Mora y Corrales, 1997, 27-59; Corrales, 2008, 157-180; Corrales, Compañá, *et alii*, 2011, 30-36). Hacia mediados del siglo I d.C. el valle del Guadalquivir tomará el relevo productivo y comercial: La desembocadura del Guadalquivir estaba estrechamente ligada a la dinámica de la costa y la periferia minera, en un periodo crucial para ésta (Chic, 2007) pero el derrumbe de la minería en época flavia favorecerá el peso productivo del valle medio del río acorde con la intervención estatal en la distribución del aceite bético. Esto se traducirá en una significativa reducción de alfares destinados a abastecer las factorías salsarias a partir de mediados del siglo II d.C. y, con ello, una reestructuración tipológica (García Vargas y Lavado, 1995, 215-288).

Pero, como hemos dicho, en estas fechas debemos enmarcar la consolidación de la industria salazaria en las costas malacitanas que experimenta una notable expansión, especialmente en el entorno de la Bahía malagueña. A las producciones anfóricas tempranas debemos sumarles la continuidad en la producción con las Dressel 7/11 en los hornos del Teatro y Puente Carranque, el inicio de otro alfar, el de Haza Honda y su prolongación hacia el Cerro de los Cañahones (Suárez *et alii*, 2005, 42); en definitiva toda una serie de alfares situados entre los ríos Guadalmedina y Guadalhorce dispuestos de manera regular siguiendo el eje de la línea de costa (Beltrán y Loza, 1997, 107-146), que no parecen estar asociados directamente a factorías de salazones, siguiendo un esquema similar al observado en la zona gaditana (Lagóstena, 2001, 276). La consolidación de esta industria no sólo se documenta en *Malaca*, si no también en otras zonas de la costa malagueña, como en el Faro de Torrox (Torrox-costa) y en Torremuelle (Benalmádena), establecimientos asociados a embarcaderos (Corrales, 2008, 164 ss.). En líneas generales podemos hablar de un notable auge en estas explotaciones marítimas durante el siglo II d.C. de la mano de la integración de este territorio en el marco municipal flavio. Es ahora cuando se ven los cambios que se han ido dibujando desde la época julio-claudia, con una administración imperial consolidada que promueve la promoción social de individuos y grupos sociales como los *negotiatores ex Baetica* (García y Martínez, 2009, 139) y que, sin duda, propició el ascenso social de personajes como *P. Clodius Athenio* (CIL VI, 9677), *negotians salsarius* y *quinquennialis corporis negotiantium malacitanorum*, el patrono malacitano *L. Valerius Proculus* (CIL II, 1970), *Procurator* de la *Baetica*, Prefecto de la *Annona* y de Egipto, *Iunius Puteolanus* (CIL II, 1944), establecido en *Suel* (Fuengirola, Málaga), quizás un comerciante itálico de salazones de pescado afincado en *Hispania* (Haley, 1990, 76).

Pocas dudas existen sobre el hecho de que buena parte de la riqueza de estos personajes estuvo basada en la producción y comercialización de los productos piscícolas, hecho que llevó a residir en *Malaca* a *mercatores, negotiatores* y *navicularii* dedicados a comerciar, entre otros, con productos tan lucrativos como estas salsas de pescado salado. Así lo muestran los *negotiatores* presididos por *T. Clodius Iulianus* (IG XIV, 2540) en esta ciudad, o aquellos oriundos de ella que se marchan a realizar

sus negocios a otros puertos del Imperio como el de Ostia, donde nos encontramos a *M. Aemilius Malacitanus*. Debieron mantenerse estrechas relaciones comerciales entre los puertos de Ostia y Puteoli con otros del Mediterráneo Occidental como el de *Malaca*, un ir y venir de mercancías que debió prolongarse en el tiempo tal y como lo atestigua la presencia en Puteoli de comerciantes hispanos controlando los almacenes especializados en la estibación de ánforas salzarias, según cuenta Claudio Eliano (Ael. N.A. XIII, 6) en época severiana (Rovira, 2007, 1263-1268). Es con esta ciudad con la que ya guardaba relación los *Mewii*, una familia de comerciantes que se movió entre Cádiz y Roma, relacionados a finales del siglo I a.C. con el comercio salzario y oleario bético (García Vargas y Bernal, 2009, 169).

Todo parece indicar que, al menos en el caso de la provincia de Málaga, las transformaciones jurídicas de la etapa flavia no hicieron más que culminar el largo proceso iniciado tiempo atrás, desarrollo que continuó, sin dudas, al menos durante la primera parte del siglo II, momento en el que las villas de esta costa experimentan un notable desarrollo arquitectónico y decorativo, fiel reflejo del buen nivel de vida alcanzado por sus ocupantes.



Fig. 6 Alfar de la Finca El Secretario (Fuengirola, Málaga).

Hacia el este, destacan las factorías urbanas de *Sexi* (Fig. 5) y *Selambina* en la provincia de Granada, mientras que en la actual Almería el número y tamaño de este tipo de instalaciones desciende: en Adra responden al modelo urbano mientras que los de Guardías Viejas y Roquetas-Almería parecen relacionarse con los puertos de *Murgi* y *Turaniana*, ya fuera de la Bética. De la significativa factoría de El Majuelo (Almuñécar) desconocemos, sin embargo, muchos datos significativos de su estructura interna y sus fases constructivas (Molina y Jiménez, 1983, 279-290; Molina y Jimñenez, 1984, 185-204). Posiblemente el abastecimiento anfórico de *Sexi* haya que situarlo en el alfar de Cañada de Vargas a los pies de Cerro Maraute (Torrenueva) en las proximidades de Motril, activo entre los siglos I y III d.C. (Ruiz y Serrano, 2009, 118). Los alfares de Los Matagallares (Salobreña), Loma de Ceres (Molvizar) y Los Barreros muestran un panorama tipológico renovado en el siglo III d.C. con predominio de los tipos vinarios así como tipos anfóricos salsarios tardíos (García Vargas y Bernal, 2008, 670).

También hacia la zona occidental contamos con una significativa producción anfórica salsaria que denota la buena actividad comercial de las factorías que debieron situarse en ella (Campos y Vidal, 2004).

Desde época severiana, las notables reestructuraciones en el aparato annonario y en general la notable recesión comercial que vive el Imperio, debieron afectar a Cádiz, que dejó de ser una gran ciudad con una importancia comercial excepcional aunque la ciudad continuaría a pleno rendimiento en estas fechas (Bernal, 2008, 296; Cobos, Muñoz y Perdigones, 1997). Sin embargo, en el litoral onubense, los datos muestran un gran relanzamiento de las factorías pesqueras a partir de mediados del siglo III d.C., (Campos y Vidal, 2004, 71) momento a partir del cual se asiste a la intensificación en la ocupación del litoral a partir de *cetariae*, además de la continuación y florecimiento de las que ya estaban en funcionamiento desde época altoimperial, evidenciando la enorme importancia que este sector productivo adquirió en el funcionamiento económico del Bajo Imperio onubense, dato que parece confirmado por los nuevos descubrimientos realizados en la costa portuguesa en relación a la producción y envase de productos de estas factorías -piletas, hornos de ánforas, etc.- (Mayet y Alarçao, 1990).

Todo apunta a que los ecos de las vicisitudes político-económicas que sufre el Imperio tras los Severos

no debieron afectar de forma significativa a estas producciones litorales, si acaso una cierta inseguridad económica en la zona manifestada de manera puntual. Por otra parte, nos parece más significativa la consolidación de nuevos centros productores tanto en la costa atlántica como en la catalano-levantina, amén de la importancia que adquieren los centros africanos, un fenómeno que, sin duda, viene a avalar la demanda de los productos salsarios en estas fechas tan complicadas para el Imperio. En el ámbito malacitano, la continuidad de la elaboración de envases de El Secretario (Fuengirola), Almansa/Cerrojo (Málaga), probablemente Torrox, incluso la posibilidad de que la fecha dada de finalización de los de Manganeto pueda ampliarse al existir todavía hornos sin excavar (Serrano, 2004, 171 ss.) máxime cuando la ocupación de la zona del Cerro del Mar está al menos hasta mediados del siglo III, confirman esa continuidad aunque también es cierto que se documenta la finalización de algunos centros malagueños como el de la calle Carretería, Puente Carranque y Haza Honda que habían concluido su producción ya en momentos tempranos del siglo I d.C. (Beltrán y Loza, 1997, 109-115). Durante los primeros años del siglo III d.C. se aprecian algunos cambios, quizás por los ecos de estas vicisitudes político-económicas que sufre el Imperio pero se trata de una reestructuración económica que lleva a la consolidación de la industria salsaria en todo el litoral malagueño durante los últimos siglos del Imperio, a pesar de que la modificación provincial de Diocleciano incluiría dentro de la *Diócesis Hispaniarum* a una provincia tradicionalmente salazonera como fue la Tingitana. Amén de transformaciones de espacios domésticos en factorías, como en la Villa de San Luis de Sabinillas (Manilva) o las termas de Torreblanca del Sol (Posac, 1979, 141-142; Puertas, 1986-1987, 145-200) (Fig. 6), una buena muestra de estas reformas la tenemos documentada en la amortización en estos años de la prensa de aceite localizada en Los Molinillos (Benalmádena) que se verá sustituida por una factoría de salazones, iniciándose igualmente la producción anfórica del alfar cercano, en el que se elaboraron, como en buena parte de los centros costeros, tanto ánforas salsarias como oleícolas (Pineda de las Infantas, 2007, 306-7).

Sin embargo, tan sólo se han documentado hasta el momento dos alfares gaditanos activos durante el siglo III d.C.: el de la calle Albaldonero en San Fernando y Puente Melchor, con producción de

ánforas tardías para el aceite y vino en este alfar (García Vargas y Lavado, 1995, 215-288). Mientras tanto, en la Bahía de Algeciras, el alfar de Puente Grande elaborará durante los siglos IV y comienzos del V ánforas Keay XIX, un tipo no documentado en la gaditana, junto a la olearia Dressel 23 (García Vargas y Bernal, 2008, 670).

Los cambios acaecidos durante esta centuria impulsarán un renacimiento productivo de las áreas costeras frente a las del valle del Guadalquivir, de manera que ya durante siglo IV d.C. serán la costa onubense, la malacitana y granadina las que presentarán una mayor actividad, manteniéndose en general hasta el siglo VI d.C., mientras que la Lusitania intensificará su producción, compartiendo con *Onuba* y *Malaca* dicho auge (García Vargas y Bernal, 2008, 661). Hasta mediados del siglo V d.C. contamos con numerosas factorías a lo largo de toda la costa malacitana, así como abundantes alfares anfóricos, como los de Torrox, La Cizaña, Huerta del Rincón, los Molinillos, El Secretario y los de la misma Málaga (Corrales, 2008, 174) plenamente activos para el envasado de estos productos destinado a su venta a través de amplios circuitos comerciales tanto con Italia, como con el Norte de África o los mercados orientales (Rodríguez Oliva, 1987, 95-100; 1982-1983, 243-250; Padilla, 2001, 413 ss.). El aspecto de la Málaga bajoimperial se transformaba, dando paso a la invasión de todo el espacio público con lucrativas factorías de salazones que se superponen en los que hasta ahora eran los espacios ciudadanos, configurando un barrio industrial ya en la segunda mitad del siglo III o comienzos del IV d.C. vinculado con el puerto. Se documentan, por tanto, cambios urbanísticos de la ciudad bajoimperial, mientras que, por el contrario, la producción de salazones y salsas de pescado se afianza, invadiendo toda la zona urbana y suburbana que se verán ocupadas por cientos de instalaciones que elaboran unos productos comercializados a través de un puerto que continuaría teniendo un activo papel en la economía de la zona (Rodríguez Oliva, 1987, 95-100; 1982-1983, 243-250), favorecido además por la reactivación de las rutas comerciales terrestres.

Aunque parece documentarse un descenso significativo en la comercialización tanto de aceite como de salazones a la zona del *limes* durante la etapa bajoimperial, en la zona germana podría deberse en el hecho de que en las etapas anteriores el ejército se había mostrado como el principal consumidor

de productos envasados en ánforas, seguido por las élites ciudadanas, una situación que cambiaría completamente a raíz de las reorganizaciones militares que se llevaron a cabo en época de los Tetrarcas y de Constantino, dado que a partir de este momento el grueso de las tropas pasaba a ser reclutada *in situ*, entre las capas rurales más desfavorecidas de la sociedad germanorromana o en su defecto de los territorios galos más cercanos poco habituados a consumir productos que llegaban en ánforas quedando restringido a las élites provinciales (González, 2010).

Sea como fuera, el siglo V d.C. supone un punto de inflexión en este proceso: distintos indicios indican el abandono de una buena parte de los alfares y las instalaciones salarias. Coincidiría esta fase con el fin del Imperio de Occidente desde el punto de vista político, abriéndose un periodo de incertidumbre e inestabilidad en el que debemos entender las incursiones de germanos en la Península que, aunque de manera menos dramática que en otras áreas del Imperio, pudieron dejar algo de huella. No supone esto, sin embargo, el abandono total de esta industria ni en el solar malacitano ni en el gaditano (Bernal, 2008, 26), con la continuidad de instalaciones en el primer caso como la de calle Afligidos núm. 3, o calle Especerías num. 8, las piletas aparecidas entre las calles Cañón y Postigo de los Abades, con colmataciones que podría llevarnos a mediados del VI (Mora y Martínez, 2008, 143-204) y probablemente las halladas recientemente en calle Granada, núms. 57, 59 y 61, ejemplos que documentarían el mantenimiento de esta actividad hacia momentos más avanzados del Imperio, circunstancia que pudo darse también en otros puntos muy concretos del litoral como la Villa de Sabinillas (Ponsich, 1988; Bernal, 2008: 29) y probablemente Torreblanca del Sol donde el material cerámico y anfórico tardío avalan esa posibilidad (Puertas, 1986-1987, 145-200, fig. III, 35-36; XXIV, 4, 18, 35-36).

Ante estos datos, las salazones fueron, junto con la producción de aceite de oliva, elementos fundamentales en el comercio bético durante prácticamente toda la etapa romana peninsular, superando incluso en el tiempo el significativo comercio oleícola, contribuyendo al enriquecimiento de un buen número de propietarios y comerciantes que tuvieron en esta actividad, no sujeta al comercio anario, una excelente fuente de enriquecimiento.

BIBLIOGRAFÍA

- Alonso et alii (2003), “Las salinas de la Bahía de Cádiz durante la Antigüedad: visión geoarqueológica de un problema histórico”, *Spal*, 12, 317-332
- Arancibia Román, A., Chacón Mohedano, C. y Mora Serrano, B. (2012), “Nuevos datos sobre la producción anfórica tardopúnica en Malaca: el sector alfarero de la margen derecha del río Guadalmedina (Avda. Juan XXIII)”, *La etapa neopúnica en Hispania y el Mediterráneo centro occidental: identidades compartidas* (Mora y G. Cruz, Coords.), Sevilla, 391-412
- Aubert Semmler, M.E. (1993), “Cerro del Villar, Guadalhorce (Málaga). El asentamiento fenicio y su interacción con el hinterland”, *Investigaciones arqueológicas en Andalucía 1985-1992, Proyectos*, Huelva, 471-479
- Belén, M. y Fernández Miranda, M. (1978), “La Tiñosa (Lepe, Huelva)”, *Huelva Arqueológica*, 4, 97-287
- Beltrán Fortes, J. y Loza Azuaga, M^a L. (1997), “Producción anfórica y paisaje costero en el ámbito de la Málaga romana durante el Alto Imperio”, *Figlinae malacitanae. La producción de cerámica romana en los territorios malacitanos*, Málaga, 127-129
- Bernal Casasola, D. (2001), “Las ánforas béticas en los confines del Imperio. Primera aproximación a las exportaciones a la Pars Orientalis”, *Ex Baetica Amphorae. Conservas, aceite y vino de la Bética en el Imperio romano*, Écija, 935-988
- Bernal Casasola, D. (2006), “Algo más que garum. Nuevas perspectivas sobre la producción de las cetariae hispanas al hilo de las excavaciones en C/ San Nicolás (Algeciras, Cádiz)”, *Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad*, Actas del Congreso Internacional Cetariae, B.A.R. Oxford, 93-107
- Bernal Casasola, D. (2008), “Gades y su bahía en la Antigüedad. Reflexiones geoarqueológicas y asignaturas pendientes”, *Rampas*, 10, 267-308
- Bernal Casasola, D. et alii (2004), “Garum y salsas mixtas: análisis arqueozoológico de los paleocontenidos de ánforas procedentes de Baelo Claudia (s. II a.C.)”, *Avances en arqueometría, 2003*, Cádiz, 85-90
- Campos Carrasco, J. y Vidal Teruel, N. de la O (2004), “Las salazones del litoral onubense: La Cetaria de “El Eucaliptal”, *Huelva en su historia*, 11, 51-82
- Carreras Monfort, C. (2006), “Consumo de salazones béticas desde época de Augusto a los julio-claudios: mercados emergentes en Asturica Augusta (Astorga), Barcino (Barcelona) y oppidum Cugernorum (Xanten)”, *Salsas y salazones de pescados en Occidente durante la Antigüedad*, Actas del Congreso Internacional Cetariae, Oxford, 215-220
- Chic García, G. (1985), Aspectos económicos de la política de Augusto en la Bética”, *Habis*, 16, 277-300
- Chic García, G. (2007), “La zona minera del Suroeste de Hispania en época julio-claudia”, *Las minas de Riotinto en época julio-claudia* (Pérez Macías, J.A. y Delgado Domínguez, A., eds.), Huelva, 11-34
- Cobos, L., Muñoz, A. y Perdigones, L. (1997), “Intervención arqueológica en el solar del antiguo Teatro de Andalucía: la factoría de salazones y la representación gráfica del faro de Gades”, *Boletín del Museo de Cádiz*, VII, 115-132
- Corrales Aguilar, P. y Corrales Aguilar, M. (2012): «Malaca: de los textos literarios a la evidencia arqueológica», *Hispaniae Urbes. Investigaciones arqueológicas en ciudades históricas* (J. Beltrán y O. Gutiérrez, Eds.), Sevilla, 361-400
- Corrales Aguilar, P. (2008), “El litoral malacitano y el Mar de Alborán, una intensa relación económica en época romana”, *Mainake*, XXX, 157-180
- Corrales Aguilar, P., Compañía Prieto, J.M. et alii (2011), Salsamenta malacitano. Avances de un proyecto de investigación», *Italica*, 1, 29-50
- Curtis, R.I. (2001), *Ancient food Technology*, Leiden-Boston-Colonia
- Dardaine, S. (2001), “La naissance des elites hispano-romaines en Bétique”, *Elites hispaniques* (M. Navarro, M. y Demouguin, S., Eds.), Bourdeaux, 23-44
- García Vargas, E. (1998), *La producción de ánforas en la Bahía de Cádiz en época romana (ss. IIa.C.-IV d.C.)*, Écija
- García Vargas, E. (2003), “Las ánforas olearias béticas del tipo Dressel 20 y sus sellos. A propósito del un libro reciente del profesor Genaro Chic García”, *Gerion*, 21/2, 73-81
- García Vargas, E. (2004), “Las pesquerías de la Bética durante el Imperio romano y la producción de púrpura”, *Purpurae Vestes. Textiles y tin-*

- tes del Mediterráneo en época romana* (C. Alfaro, J.P. Wild, y B. Costas, Eds.), Valencia, 219-236
- García Vargas, E. y Bernal Casasola, D. (2008), “Ánforas de la Bética”, *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión* (Bernal, D. y Ribera i Lacomba, A., Eds.), Cádiz, 661-688
- García Vargas, E. y Bernal Casasola, D. (2009), “Roma y la producción de garum y salsamenta en la costa meridional de Hispania. Estado actual de la investigación”, *Arqueología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar. De la prehistoria al fin del mundo antiguo*, Cádiz, 133-182
- García Vargas, E. y Lavado Florido, M.L. (1995), “Ánforas alto, medio y bajoimperiales producidas en el alfar de Puente Melchor (=Villanueva, Paso a nivel: Puerto Real, Cádiz)”, *Spal*, 4, 215-228
- García Vargas, E. y Martínez Maganto, J. (2009), “Fuentes de riqueza promoción social de los *negotians salsarii* béticos durante el Alto Imperio romana. Una aproximación diacronica”, *Archivo español de Arqueología*, 82, 133-152
- González Cesteros, H. (2010), “La llegada de ánforas hispanas a Germania durante los últimos siglos de la dominación romana. Una cuestión para el futuro”, *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid*, 36, 107-129
- Gutiérrez López, J.M. (2000), “Aportaciones a la producción de salazones de Gadir: la factoría púnico-gaditana Puerto 19”, *Revista de Historia de El Puerto*, 24, 11-46
- Haley, E.W. (1990), “The fish-sauce trader Iumius Puteolanus”, *ZPE*, 80, 72-78
- Lagóstena Barrios, L. (1996), *Alfarería romana en la Bahía de Cádiz*, Universidad de Cádiz.
- Lagóstena Barrios, L. (2001), *La producción de salsas y conservas de pescado en la Hispania romana*, Collecció Instrumenta 11, Universidad de Barcelona.
- Lagóstena Barrios, L. (2002-2003), “Aportación al conocimiento de la sociedad de la costa de la Ulterior en época republicana y Julio-Claudia. El registro en los tituli picti de las ánforas salsarias de Castra Praetoria”, *Lucentum*, XXI-XXII, 227-236
- Lagóstena Barrios, L. (2005), “Pesquerías en la Hispania altoimperial. Reflexiones y perspectivas para su estudio”, *III Congreso Internacional de Estudios históricos. El Mediterráneo: la cultura del mar y la sal* (Molina, J. y Sánchez, M.J., Eds.), Santa Pola, 77-88
- Lagóstena Barrios, L. (2007), “Sobre la elaboración de garum y otros productos piscícolas en las costas béticas”, *Mainake*, XXIX, 73-289
- López Castro, J.L. (1993), “La producción fenicia occidental de salazón de pescado”, *II Congreso Peninsular de Historia Antigua*, Coimbra, 353-362
- Marimon Ribas, P. (2002), “La importancia de la Gallia Lugdunensis en la distribución de los productos béticos hacia el Norte del Imperio”, *Vivre, produire et échanger: refletes méditerranéens. Mélanges offerts à Bernard Liou. Archéologie et histoire romaine*, 8, 379-388
- Martínez Maganto, J. (1992), “Las técnicas de pesca en la Antigüedad y su implicación económica en el abastecimiento de las industrias de salazón”, *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid*, 19, 219-244
- Martínez Maganto, J. (2005), “La sal en la Antigüedad: Aproximación a las técnicas de explotación y comercialización. Los salsamenta”, *El Mediterráneo: La cultura del mar y la sal* (Molina, J. y Sánchez, M. J., coords.), III Congreso Internacional de Estudios Históricos, Santa Pola, 113-117
- Mayet, F. y Alarçao, A. (1990), *As ânforas romanas. Tipologia, Produção, comercio*, París
- Molina Fajardo, F. y Jiménez Contrera, S. (1983), “La factoría de salazones de El Majuelo”, *Almuñécar, Arqueología e Historia*, Granada, 279-290
- Molina Fajardo, F. y Jiménez Contrera, S. (1984), “Estado actual de las excavaciones en la factoría de salazones El Majuelo”, *Almuñécar, Arqueología e Historia*, II, Granada, 185-204
- Montero, A.I. *et alii* (2004), “Innovaciones, transformaciones y pervivencias de la alfarería gaderita durante los siglos III-II a.n.e.”, *Talleres, alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.-VII d.C.)*, Actas del Congreso Internacional Figlinae Baeticae, II (Lagóstena, L. y Bernal, D., Eds.), BAR International Series 1266, Oxford, 413-426
- Mora Serrano, B. y Corrales Aguilar, P. (1997),

- “Establecimientos salarios y producciones anfóricas en los territorios malacitanos”, *Figlinae malacitanae. La producción de cerámica romana en los territorios malacitanos*, Málaga, 27-59
- Mora Serrano, B. y Martínez Ruiz, C. (2008): “Un nuevo hallazgo de moneda bizantina en Málaga (Málaga): El conjunto monetario de calle Cañón-Postigo de los Abades”, *Saguntum*, 40, 143-204.
- Morales, A. *et alii* (1994), “La fauna del yacimiento de la Plaza del Marqués”, *Una industria de salazones de época romana en la Plaza del Marqués* (Fernández Ochoa, C., Dir.), Gijón, 175-180
- Morales, A. y Liesau, C. (1994), “Los mamíferos de la factoría romana de la Plaza del Marqués (Gijón)”, *Una industria de salazones romana en la Plaza del Marqués* (Fernández Ochoa, C., Dir.), Gijón, 181-187
- Moreno, A. y Abad, L. (1971), “Aportaciones al estudio de la Pesca en la Antigüedad”, *Habis*, 2, 209-222
- Morillo Cerdán, A. (2006), “Abastecimiento y producción local en los campamentos romanos de la región septentrional de la Península Ibérica”, *Arqueología militar romana en Hispania II: producción y abastecimiento en el ámbito militar* (Morillo Cerdán, A., coord.), León, 33-74
- Muñoz Vicente, A. y Frutos Reyes, A. de (2009), “La pesca y las conservas en la Bahía de Cádiz en época fenicio-púnica”, *Arqueología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar. De la Prehistoria al fin del Mundo antiguo* (Bernal, D., Ed. Cient.), Cádiz, 81-132
- Niveau de Villedary y Mariñas, A.M. (2001), “El espacio geopolítico gaditano en época púnica. Revisión y puesta al día del concepto de Círculo del Estrecho”, *Gerión*, 19, 313-354
- Padilla Monge, A. (2001), “Comercio y comerciantes en el mundo tardorromano en Málaga”, *Comercio y comerciantes en la Historia Antigua de Málaga (siglo VIII a. C.- año 711 d.C.)*, Actas del II Congreso de Historia Antigua de Málaga (Wulff, F., Cruz, G. y Martínez, C., Eds.), Málaga, 385-418.
- Pérez Hurtado de Mendoza, A. -Coord.- (2004), *Las salinas de Andalucía*, Sevilla.
- Pineda de las Infantas Beato, G. (2007), “Villas romanas de Benalmádena costa”, *Mainake*, XXIX, 291-314
- Plácido Suárez, D. (2005), “El viaje de los héroes, los riesgos del mar y los usos de la sal en el extremo occidental”, *El Mediterráneo: la cultura del mar y la sal* (Molina, J. y Sánchez, M.J., Coord.), III Congreso internacional de Estudios históricos, Santa Pola, 57-63
- Ponsich, M. (1975), “Pérennité de relation dans le circuit du Détroit de Gibraltar”, *ANRW*, 2, 3, 655-684
- Ponsich, M. (1988), *Aceite de oliva y salazones de pescado. Factores geoeconómicos de Bética y Tingitania*, Madrid
- Ponsich, M. y Tarradell, M. (1965), *Garum et industries antiquas de salaisons dans la Méditerranée Occidentale*, París
- Posac Mon, C. y Rodríguez Oliva, P. (1979), “La villa romana de Sabinillas (Manilva, Málaga)”, *Mainake*, I, 29-146
- Puertas Tricas, R. (1986-1987), “Los hallazgos arqueológicos de Torreblanca del Sol (Fuengirola)”, *Mainake*, VIII-IX, 145-200
- Ramón Torres, J. (2004), “La producción anfórica gaditana en época fenicio-púnica”, *Las industrias alfareras y conserveras fenicio-púnicas de la Bahía de Cádiz*, XVI Encuentros de Historia y Arqueología, Córdoba, 63-100
- Ramon Torres, J. (2006), “El comercio púnico en Occidente en época tardorrepública (siglos II-I). Una perspectiva actual según el tráfico de productos envasados en ánforas”, *Iberia e Italia: modelos romanos de integración territorial*, Murcia, 63-97
- Rodríguez Oliva, P. (1982-1983), “Testimonios epigráficos de los contactos entre Málaga y los territorios africanos”, *Mainake*, IV-V, 243-250
- (1987), “Contactos entre las tierras malacitanas y el Norte de África en época Clásica”, *Actas del Primer Congreso Hispano-Africano de la culturas mediterráneas*, I, Granada, 95-100
- Rovira Guardiola, R. (2007), “El Archivo Sulpicio y los tituli Picti β: circulación de comerciantes en el Mediterráneo”, *Acta XII Congressus Internationalis epigraphiae Graecae et Latinae (Barcelona, 2002)*, Barcelona, 1263-1268
- Ruiz Montes, P. y Serrano Arnáez, B. (2009), “La Cañada de Vargas (Torrenueva, Granada), un nuevo centro productor de ánforas en la costa oriental de Andalucía”, *Antiquitas*, 21, 115-124

- Serrano Ramos, E. (2004), “Alfares y producciones cerámicas en la provincia de Málaga: balances y perspectivas”, *Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.-VII d. C.)*, Actas del Congreso Internacional Figlinae Baeticae, 1 (Lagóstena, L. y Bernal, D., Eds.), BAR International Series, Oxford, 161-194
- Suárez Padilla, J. *et alii* (2005), “Memoria de la prospección arqueológica de urgencias desarrollada sobre la traza de la línea AVE Córdoba-Málaga, tramo XXI Apeadero de los Prados-Arroyo de las Cañas (Málaga)”, *Anuario Arqueológico de Andalucía/2002, III.2*, 35-49.

