

EL LITORAL MALACITANO Y EL MAR DE ALBORÁN, UNA INTENSA RELACIÓN ECONÓMICA EN ÉPOCA ROMANA

Pilar Corrales Aguilar
Universidad de Málaga

RESUMEN: La elaboración de salazones y distintos tipos de salsas derivadas en las costas malacitanas ya bajo la dominación romana en el siglo II a. C., se mantuvo hasta el siglo V y, en algunos casos, es probable que hasta el VI d. C. Durante estos siglos, todo el litoral estará, casi de manera ininterrumpida, elaborando unos codiciados productos que, junto con la púrpura, dinamizaron la economía de la población que habitaba estas costas, implicada en los diversos asociados a esta industria: pesca, obtención de sal, elaboración de salsas, producción de ánforas, transporte y comercialización de los productos.

PALABRAS CLAVE: Pesca. Sal. Salazón. Salsas de pescado. Producción anfórica. Púrpura. Comercio. Costa malagueña. Época romana.

THE COAST OF MALAGA AND THE ALBORAN SEA, AN INTENSE RELATIONSHIP DURING THE ROMAN PERIOD

ABSTRACT: Salted Fish and some others Sauce types manufacturing, on the Malaga's Coast under Roman domination period (II Century B.C.), was kept until the 5th Century, and in certain cases until the 6th. Along these centuries, all the Coastline will be almost continuously manufacturing those cometed products, that joined to the purple, had dynamized the Population Economy who lived in these Coats and was involved in that manufacturing process: fishing, Salt production, Sauce and Amphoras manufacturing, bottled, transport and marketing of the products.

KEY WORDS: Fishing. Salt. Salted fish. Fish Sauces. Amphoras manufacturing. Purple. Marketing. Coast of Malaga. Roman Period.

*Por rico que sea el interior de Turdetania,
la costa puede competir con él
gracias a las riquezas del mar
(Estrabón III 2.7)*

El espacio costero que discurre entre el Peñón de Gibraltar y Cabo de Gata está marcado por la cercanía de las estribaciones béticas, determinando una costa alta y rocosa, con escasos abrigos o calas naturales que han hecho que el puerto malacitano sea una de las escasas posibilidades portuarias que tuvo y tiene aún hoy el litoral mediterráneo meridional¹. Su mayor temperatura y riqueza vegetal le hacen contar con una gran variedad faunística y una mayor concentración salina².

1 Estrabón (III 4.8) indica la escasez de puertos en estas costas.

2 Un 4% mayor que en el Atlántico (RUIZ MARTÍNEZ, A. [1977]: 20). GARCÍA VARGAS, E. (2003): 475, ve en el litoral malacitano una gran cantidad de plancton debido a la emergencia de aguas subsuperficiales por la circulación local de las corrientes marinas.

Con una pesca abundante en calidad y cantidad³, las posibilidades que ofrece la zona son fundamentales para el sistema económico establecido en estas costas desde etapas anteriores⁴. Atunes, sepías, calamares o escómbridos son algunos de los protagonistas de esta riqueza piscícola⁵, a los que habría que añadir sardinas, boquerones, jureles... que, pescados con malla fina en forma de arrastre o cerco, formarían parte de la alimentación romana⁶.

El pescado se consumía secado al aire, ahumado, conservado, una vez cocido, en aceite o vinagre o bien en salazón. A ello debemos sumarle el consumo de bogavantes, langostas, camarones, gambas, langostinos, cangrejos, calamares, sepías, pulpos, ostras⁷...

Pero la pesca tradicional no sería la única forma empleada por Roma para su captura: el sistema de corrales de pesca ofrecía buenos resultados sin riegos, aunque por sus particularidades no parece apto para la costa mediterránea⁸. Más significativo en esta zona debió de ser el sistema de la piscifactoría, explicado de forma extensa por Columela (VIII 16-17)⁹, prácticas propias del mundo itálico, especialmente desarrollado en lujosas villas, como la de la Campania, con clara vinculación marina desde época temprana¹⁰. En ellas, estanques de agua salada eran empleados

para criar peces marinos, a veces con una finalidad ornamental y de recreo pero casi siempre con una vertiente económica, especialmente cuando se realizaba a gran escala¹¹. Criticadas por Varrón (III 17.2) al considerar esta cría como un capricho de ricos, pues la inversión y el mantenimiento de aquellas instalaciones no compensaba económicamente, aunque Plinio (*nat.* 9. 170) habla de las grandes ganancias en la venta de ciertos tipos de peces para el consumo obtenidas en la *villa* de Lúculo en Nápoles.

Como ocurrió con otras actividades económicas, como la agricultura o la minería, este tipo de prácticas tan habituales en el mundo itálico pudieron integrarse perfectamente en las costas béticas¹², especialmente para abastecer a las factorías en periodos de escasez de materia prima, aunque carecemos de elementos arqueológicos que así lo confirmen¹³.

En el caso del atún, uno de los más demandados para su consumo tanto fresco como en conserva, su tránsito estacional a través del Estrecho durante los meses de mayo-junio camino al desove en el Mediterráneo central, y su retorno tras el mismo durante agosto-septiembre camino al Atlántico¹⁴, permitiría su pesca mediante el establecimiento de puntos fijos de captura en la zona de paso¹⁵.

3 Estrabón (III 2.7).

4 PLÁCIDO SUÁREZ, D. (2005): 57-64 ha destacado la relación existente 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.

5 Plinio (*nat.* 9. 68).

6 La comercialización de pescados en la propia Roma tendría su centro en el *forum piscarium* y su consumo era tan cotidiano que aparece en los personajes de Plauto o Terencio (FERNÁNDEZ PÉREZ, J. [2002]: 333-334).

7 *Ibid.*: 335.

8 Es necesario que la playa se incline suficientemente hacia el mar para que en la bajamar se quede sin agua (SÁÑEZ, A. [1791]: 318). MORENO, A. y ABAD, L. (1971): 214.

9 LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2007): 109-115. *Vid.* Plinio (*nat.* 9.19,1).

10 *Vid.* entre otros D'ARMS, J. (1970); LAFON, X. (1981): 573-582; LAFAYE, G. (1919): 957-962.

11 Cuenta Plinio (*nat.* 9.170) que fue un tal Licinio Murena, pretor hacia el 100 a. C., quien por vez primera introdujo las *piscinae* de agua salada para la cría de peces en una villa junto al mar. *Vid.* MIELSCH, H. (1990): 21-30.

12 LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2007): 110.

13 No así en la zona levantina donde parecen constatarse viveros (LAGÓSTENA BARRIOS, L. [2001]: 175-188 con bibliografía anterior).

14 Plinio (*nat.* 9.18,19). PONSICH, M. (1988): 41.

15 Así lo ve LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2005): 79, quien no descarta la existencia de almadrabas fijas, o al menos que así lo fueran algunos de sus elementos.

Una vez avistado el banco de atunes y señalado por la persona encargada de verlo, se inicia la operación de pesca propiamente dicha¹⁶. Se ha propuesto que el sistema más empleado era el de «almadraba de vista y tiro»¹⁷ en la que una barca o un punto fijo de la costa mantenía uno de los cabos terminales de la red mientras que las demás embarcaciones, después de haber escrito un semicírculo arrastrando todo lo que queda del aparejo y el segundo cabo, copaban el banco atunero. Hecha la captura, dos barcas trasladarían los cabos terminales a tierra: desde allí se tira de las redes hasta que los atunes quedaban varados en la playa.

Muy apreciado fue su consumo en salazón, una práctica desarrollada ya en época fenicia¹⁸: comenzaría siendo una actividad artesana de comercialización reducida que, integrada en las rutas comerciales de la sal y estaño, cobraría mayor importancia durante el siglo V a. C., tal y como lo evidencia la presencia de ánforas Mañá-Pascual A-4a con salazones elaborados en el área del Estrecho en diversos puntos del Mediterráneo, comercio recogido por las fuentes literarias griegas de esa centuria¹⁹. Esta temprana vocación marina de la población situada en el

litoral se verá incentivada a partir del II a. C., tal y como se aprecia en el considerable aumento de la producción anfórica del tipo Mañá C2b, vinculada con la comercialización de pescado²⁰. Coincidiría esta producción *quasi* industrial con significativos cambios en los hábitos alimentarios tanto del mundo griego como del romano, tal y como queda reflejada en las obras latinas de la época²¹.

El otro producto fundamental en este proceso es la sal, un elemento básico para el ser humano que, entre sus múltiples posibilidades²², sirve para la conservación de alimentos. En nuestro caso, a la gran cantidad de sal que contiene el Mediterráneo debemos sumarle un alto grado de insolación y unas escasas precipitaciones que facilitaban su cristalización, condiciones que, *a priori*, hacían que nuestras costas reunieran importantes elementos para haber contado con una importante explotación salinera. Sin embargo, en el litoral mediterráneo surhispano fueron casi inexistentes²³, posiblemente debido al poco desarrollo de llanuras aluviales que presenta este espacio y a la menor subida del nivel del mar, lo que dificultaba la penetración de agua a los estanques salineros²⁴.

16 FERNÁNDEZ NIETO, F. J. (2002): 243.

17 GARCÍA VARGAS, E. (2003): 473-489, así lo considera a pesar de que este tipo de almadraba deja difícil huella en el registro arqueológico.

18 LÓPEZ CASTRO, J. L. (1995); LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2001): 204 advierte dos fases en la industria conservera prerromana, una primera más arcaica ligada a los núcleos fenicios (siglos VII-V a. C.), y un segundo momento que coincide con la mayor influencia púnica (siglos IV-II a.C.).

19 CHAVES TRISTÁN, F. y GARCÍA VARGAS, E. (1991): 139-168; GARCÍA VARGAS, E. (2001): 9-66.

20 Según un *titulus pictus* (CIL XV, 4730) de Castro Pretorio de Roma (GUERRERO, V. M. (1985): 147-186; *vid.* en general LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2002-2003): 227-236, así como por la documentación en Cerro del Mar (Vélez-Málaga) de un ánfora de este tipo con gran cantidad de espinas de pescado (ARTEAGA MATUTE, O. [1985]: 209). *Id.* GARCÍA VARGAS, E. (1988).

21 Plauto (*Aul.* fr. 5) y Catón (*Agr.* 58). CHIC GARCÍA, G. (2005): 315.

22 MARTÍNEZ MAGANTO, J. (2005): 113-117.

23 Según puede verse en PONSICH, M. y TARRADELL, M. (1965): 2, fig. 1. *Cf.* la reciente cartografía de las salinas andaluzas de PÉREZ HURTADO DE MENDOZA, A. (2004) y LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2007): 279, tabla I, en la que se pone de manifiesto la ausencia de salinas en la costa malacitana y la posible dependencia de las factorías de la zona de la sal de *Barbesula* y *Selambina*. Sin embargo, no deja de ser significativo la escasez de datos arqueológicos sobre salinas romanas por evaporación que hay también en la costa atlántica andaluza en las que tampoco hay indicios claros de su existencia, a pesar de que debían ser instalaciones de entidad, especialmente sus edificios anexos. La única zona donde hay indicios más claros al respecto es en la propia Bahía gaditana (*vid.* ALONSO VILLALOBOS, A., GRACIA PRIETO, F. J. y BENAVENTE GONZÁLEZ, J. [2004]: 263-287).

24 VILÀ VALENTÍ, J. (1955): 160 ss. Uno de los sistemas de explotación salinera en llanuras litorales es a partir de una red de canales que permiten la penetración del agua del mar hasta estanques de poca profundidad en los que por la

Sin embargo, no cabe duda de que la abundante presencia de instalaciones salsarias en esta parte de la costa serían un testimonio indirecto de la presencia de salinas, de envergadura secundaria, apoyadas seguramente en la llegada de sal cargada en barcas procedentes de la zona atlántica²⁵. Es por ello por lo que habría que considerar la existencia de otras posibilidades de obtención de este producto básico para la salazón de pescados, aunque, sin duda, resultarían ser menos efectivas: desde la explotación de minas de sal (la *sal nativus* pliniana)²⁶ pasando por fórmulas «casi accidentales», como la sal que se mantiene en cavidades y oquedades de rocas una vez evaporada el agua marina, el complejo procedimiento de la lixiviación de las arenas de playa o aquellas en las que la intervención humana es quien realiza este proceso²⁷, lo que parece traducirse en distintas nomenclaturas según la calidad del producto obtenido²⁸.

Pesca y explotación de sal precedieron a la elaboración de pescado salado o *salsamenta*, para la que se preferían los escómbridos que se sumergían en sal en cubetas o cajas de madera, o bien la salazón en salmuera, un proceso más lento que el secado en seco. A partir de este proceso básico, que permitía la conservación y el consumo de pescado durante las distintas épocas del

año o por poblaciones alejadas del mar, se realizaban una serie de salsas derivadas en las que, aunque básicamente intervenían peces grasos y sal, la mezcla con distintas hierbas aromáticas, pescados diferentes o distintas cantidades de sal proporcionarían salsas con distintos sabores y, dependiendo del grado de elaboración, con distintas calidades que a su vez se traducirían en precios diversos²⁹. Así parece desprenderse de las varias recetas que a lo largo de la etapa romana se tienen: desde la de Plinio (*nat.* 31.93-95) o el *Astronomicon* (5.656-681) de *Manilius*, las de *Gargilius Martialis* (62,V) y *Rufius Festus* (*Breviarium*) hasta la más tardía de la *Geoponika* (20.46,1-6)³⁰.

En la de *Gargilius Martialis* (62,V)³¹ se propone el empleo de pescados grasos como salmones, anguilas, alosas, sardinas... hierbas aromáticas secas y sal, depositándose «en un recipiente sólido de 3 ó 4 celemines se echaban hierbas secas muy olorosas (hinojo silvestre, hinojo cultivado, cilantro, apio, ajedrea, menta, menta poleo, salvia, betónica, amapolas... en el fondo del recipiente y después el pescado –cortado en trozos si son grandes–. Por encima, se cubre con una tercera capa con sal de dos dedos de espesor y así alternativamente. Se tapa y se deja 7 días hasta que fermente y durante los 20 días sucesi-

insolación y aire cálido el agua se evapora y la sal cristaliza, parece realizarse preferentemente entre los meses de abril y octubre. *Vid.* CARRERA RUIZ, J. C., DE MADARIA ESCUDERO, J. L. y VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (2000): 58.

25 Un procedimiento que parece mantenerse en las conocidas anchoverías malagueñas de época posterior (MALPICA CUELLO, A. [2008]: 66).

26 Plinio (*nat.* 31.73-83) recoge las distintas procedencias de la sal.

27 CARRERA RUIZ, J. C., DE MADARIA ESCUDERO, J. L. y VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (2000): 57-59; HESNARD, A. (1998): 167-192. En este sentido, la presencia de calderas en algunas fabricas de salazón norteafricanas tradicionalmente vinculadas con el proceso de elaboración del *garum* (PONSICH, M. y TARRADELL, M. [1965]: 43, 53, 57 y 103) pueden reinterpretarse como instalaciones para la necesaria obtención de sal, fundamental en estas factorías (HESNARD, A. [1998]: 173 y 182) dado que, aunque se desconoce la cantidad de sal empleada para las distintas *salsamenta*, hemos de suponer que sería significativa tanto en cuanto las Geopónicas (20.46,3) recogen una relación entre sal y pescado de 1:8 (MARTÍNEZ MAGANTO, J. [2005]: 122).

28 *Spuma salis* y *flos salis* son términos usados por Plinio (*nat.* 31.74,86 y 105; 12.9,14; 32.134) para definir calidades distintas.

29 Según Plinio (*nat.* 31.94), el *garum* se obtiene macerando con sal las tripas de peces y otros desperdicios... Ahora el más puro es el *garum* obtenido del pez escombro de las pesquerías de Cartago Spartaria, conocido como *garum sociorum*. Por dos congios de él costaba al menos 1.000 monedas de plata. Salvo los perfumes, no había licor alguno que se pagara tan caro.

30 CURTIS, R. I. (2005): 35.

31 *Vid.* FERNÁNDEZ PÉREZ, J. (2002): 347.

vos se irá removiendo. Al cabo de este tiempo se recogerá el líquido filtrado por canastos».

Bastante más tardía es la que aparece en el capítulo 46 del libro 20 de la *Geoponika*: «para obtener liquamen hay que echar vísceras de los peces en un recipiente y mezclar con otros de menor tamaño como salmonetes, chuelas, boquerones, que se salan y se dejan en salmuera al sol, removiéndolos. Permanecen así un verano. Para obtener de ello el garum, echar esto en una gran cesta tupida y el garum se infiltra en la cesta... el residuo sobrante es el allec. Pero los bitinios los preparan así: chuelas, mejor pequeñas que grandes, o en su defecto boquerones, chicharro, caballas o incluso allec o una mezclanza de todos ellos, se echa en una mesa de panadero donde se suele amasar la harina y los amasas echando por cada modio de pescado dos sextarios itálicos de sal... tras dejarlo una noche, ponerlo en un recipiente de barro al sol sin tapar durante 2 ó 3 meses, removiéndolo. Algunos también le echan vino añejo... Pero el mejor garum, el denominado de sangre, hay que coger las vísceras del atún junto con las agallas, el jugo y la sangre y se le esparce la sal; se deja durante dos meses, se perfora el recipiente y se obtiene así el garum denominado de sangre»³².

El abanico de posibilidades, y por tanto de calidades, era muy amplio: desde el *gari flos*, un líquido muy puro que podía hacerse igualmente con diversos pescados, que podía realizarse siguiendo los parámetros de cada elaborador –como el flor de *garum* de morena de Salustio (CIL VI, 5673) o la flor del *garum* de caballa a la manera de Puteolano (CIL XV, 4687 y 4688)–, pasando por las diversas variedades del condimento según se mezclara con vinagre (*oxigarum*), aceite (*oleogarum*), pimienta (*pipigarum*), agua (*hidrogarum*) o vino (*oenogarum*). El término *liquamen* parece corresponderse a un líquido salado obtenido a partir de



Ánfora Keay XIX

³² Traducción de M. J. Meana en AZCOYTIA LUQUE, C. (2004). Cf. también la parte referida a los bitinios en RODRÍGUEZ OLIVA, P. (1958): 156.

la disolución de pececillos disueltos en *muria*³³, de manera que si consideramos la muria como agua con sal³⁴ o salmuera, nos encontraríamos ante un producto obtenido en ambiente húmedo bastante parecido al *garum* propiamente dicho³⁵. Otro fruto es el *allec*³⁶, a medio camino entre el *garum* y la *salsamenta*, es decir el producto resultante sin filtrar y, por tanto, de consistencia más densa al contener restos de escamas y espinas, evidentemente de inferior calidad aunque también en él parece haber distintas calidades³⁷.

Estamos, por tanto, ante una gran variedad de salsas de pescado salado, generalizadas a partir del siglo I d. C., cuando parecen convertirse en un elemento indispensable de la cocina romana³⁸, al que además se le atribuyeron propiedades medicinales³⁹.

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 tardorrepublicana 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 ciudad⁴⁰, las *cetariae* se extienden hacia otros ámbitos costeros ya bajo una óptica plenamente romana⁴¹.

En el litoral malacitano, *Maenoba* parece ser la que presenta la vocación pesquera más antigua documentada –al menos desde el V a. C.– siguiendo las mismas pautas que otros asentamientos fenicio-púnicos⁴², integrándose plenamente en el siglo II a. C. en la estructura comercial romana⁴³. Hacia mediados del I a. C. se disponen en el Cerro del Mar una serie de construcciones de nueva planta que presentan además una orientación distinta de las anteriores⁴⁴ acompañadas de nuevas formas anfóricas salsarias realizadas *in situ* siguiendo modelos

33 Isidoro (*Orig.*, 20.3,19-20).

34 Tal y como aparece en Columela (*De re rustica* 12.6), aunque también aparece como un licor de *liquamen* en Isidoro (*Orig.* 20.3.19-20).

35 Tanto *garum* como *liquamen* aparecen como términos prácticamente equivalentes tanto en la receta de *Garg. Mart.*, como en la *Geoponika*. Años más tarde, el *Edictum de Pretiis* (III 6-7) del 301 d. C., da como equivalente el término griego *gáros* con el latín *liquamen*. LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2007): 285, considera tanto el *liquamen* como la *muria*, salsas de segunda categoría frente al *garum*. En el caso de la *muria* esa calidad inferior la apuntaba ya Marcial (IV 88.5-6), siendo las más famosas las de Antípolis o Síbaris pero también la hispánica, entre ella la *muria malacitana* (Plinio, *nat.* 31.94); la presencia del término *mur(iae) f(los)* (CIL XV,2 47.24) indica distintos grados de calidad también en este producto.

36 Plinio (*nat.* 31.44).

37 En CIL IV, 5717 se recoge el término *hallex optuma*.

38 Columela (*De Re rustica*, VI, 9), Plinio (*nat.* 31.95). *Vid.* su presencia en la famosa cena de Trimalción (Petronio, 27), cuando como primer plato aparece una fuente con aves cebadas, tetinas de cerdo y otros alimentos, todo ello bien condimentado por «la famosa salsa denominada *garum*».

39 Galeno (*Sec. Loc.* 3.1, vol. XII, 622). *Vid.* CURTIS, R. I. (1991).

40 César le concedió a la ciudad el estatus de *municipium ciuium romanorum* (49 a. C.) (*Bell.Civ.* 18.1). La política cesariana se centra en zonas ya con abundante población itálica y romana o bien en aquellas que tienen posibilidades económicas como *Tarraco*, *Hispalis* o *Gades* que son centros fundamentales para el comercio con la península itálica (MARTÍNEZ MERA, J. [1998]: 331). LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2001): 230.

41 PONSICH, M. y TARRADELL, M. (1965): 222.

42 LÓPEZ CASTRO, J. L. (1993): pp. 353-362; ID. (1995): 115-119,133-143 y 160-164; FERRER ALBELDA, E. y GARCIA VARGAS, E. (2001): 547-550.

43 ARTEAGA MATUTE, O. (1981): 293-297; ID. (1985): 197-233, donde en 213 fecha una pileta salsaria, asociada a formas anfóricas Mañá C2-Pascual A4 tardía y Mañá C, a mediados de la segunda centuria.

44 *Ibid.*: 214.

itálicos⁴⁵, configurando un espacio industrial suburbano que se verá, en la siguiente centuria, inmerso en el sistema comercial romano⁴⁶, lo que se traduce en la ampliación del espacio industrial alcanzando la zona occidental de la bahía y las inmediaciones de Toscanos: piletas, cisterna, zona de almacenes⁴⁷ y un nuevo centro de elaboración de ánforas que vino a sustituir al anterior y que se mantendría activo al menos hasta época flavia⁴⁸.

En un momento indeterminado de la segunda mitad del siglo I a. C. comenzaría la actividad salsaria en el asentamiento costero localizado a los pies del Faro de Torrox⁴⁹, en una zona con condiciones óptimas para la ubicación de un fondeadero⁵⁰ que favorecía la comercialización de estos productos. La factoría meridional, de balsas cuadradas y rectangulares alternadas con otras circulares, verá pronto ampliada el área productiva, dada su posición estratégica, al menos con otra serie de piletas en la zona oriental próxima al sec-

tor portuario. En los primeros años del siglo I d. C. se fecha el inicio de la producción alfarera⁵¹ y probablemente la construcción de una villa⁵² que experimenta una progresiva monumentalización y ampliación de sus instalaciones, como la construcción de unos *balnea*, separados de la misma, fechados a finales del siglo I o comienzos del II⁵³, que podrían indicar más que la presencia de una villa de planta diseminada la existencia en este lugar de un asentamiento de mayor entidad, quizás un *vicus* o *pagus*⁵⁴. Es probable que la producción salsaria decreciera en el siglo II, aunque la elaboración de ánforas tardías, como las Keay IV, XIX y XX, indican que esa caída, de producirse, fue muy poco acusada mostrando una rápida recuperación de la actividad en el siglo III d. C., adquiriendo enorme relevancia en la centuria siguiente, coincidiendo con la última fase de la villa. Tiempo después cesará la actividad salazonera, aprovechándose las piletas para enterramientos, seguramente cristianos⁵⁵.

45 Dressel 1c primero y, posteriormente, Dressel 12 y LC67, según FERRER ALBELDA, E. y GARCÍA VARGAS, E. (2001): 562.

46 A lo que debió contribuir las posibilidades del lugar para contar con algún tipo de instalación portuaria (ARTEAGA MATUTE, O. [1985]: 207); cf. MARTÍNEZ LILLO, S. y MARTÍNEZ DÍAZ, B. (1992): 187.

47 ARTEAGA MATUTE, O. (1981): 294. CORRALES AGUILAR, P. (1993-94): 257.

48 El horno de Toscanos donde se elaboraban las ánforas Dressel 7-11 a comienzos del Imperio (NIEMEYER, H. G. [1979]: 238-249), será sustituido por un nuevo centro de producción en Manganeto donde se elaboraban, entre otros productos, ánforas oleícolas, vinarias y salsarias, de los tipos Beltrán IIB, IV A y B y Dressel 17, que nos centra su producción en la segunda mitad del siglo I y comienzos del II (ARTEAGA MATUTE, O. [1985]: 177-193; SERRANO RAMOS, E. [2004]: 186-187); *vid.* MORA SERRANO, B. y CORRALES AGUILAR, P. (1997): 37; CORRALES AGUILAR, P. (2006): 89-108.

49 *Mansio* de la vía costera, la *Caviclum* del *Itinerarium Antoninianum* (405,4), según propuso RODRÍGUEZ OLIVA, P. (1977): 11-26. ID. (1997): 300; RODRÍGUEZ OLIVA, P. y ATENCIA PÁEZ, R. (1983): 263-366.

50 PONSICH, M. (1988): 177.

51 Producción tanto de cerámicas comunes como de ánforas salsarias tipo Beltrán I y IIB que fechan su actividad durante los siglos I y II (GIMÉNEZ REYNA, S. [1946]: 92); BELTRÁN FORTES, J. y MORA SERRANO, B. (1982): 149-155; RODRÍGUEZ OLIVA, P. y ATENCIA PÁEZ, R. (1983): 262-63; SERRANO RAMOS, E. (1994): 273-286; RODRÍGUEZ OLIVA, P. (1997): 227-276; SERRANO RAMOS, E. (2004): 189.

52 El análisis de los materiales más antiguos documentados nos fecharía su inicio en los primeros decenios del Imperio con la presencia del atrio tetrástilo, aunque ha sido clasificada como una villa con atrio marginal –documentado raramente en época tardía dentro del esquema de villa de atrio y peristilo hispano, según FERNÁNDEZ CASTRO, M. C. (1982): 171-72–. En esa misma línea habría que interpretar los atrios de San Luis de Sabinillas o Castillo de la Duquesa, en el extremo occidental de la costa malagueña.

53 RODRÍGUEZ OLIVA, P. y ATENCIA PÁEZ, R. (1983): 227-276.

54 Tanto en cuanto es un asentamiento de mayores dimensiones o simplemente es el resultado de la evolución de esta villa a su papel de *mansio* (BELTRÁN FORTES, J. [2007]: 198); LÁGOSTENA BARRIOS, L. [2001]: 265 y 270, no admite la identificación de este lugar como una villa si no que la considera como una *statio* dependiente de *Malaca*, entendiendo por *statio* un sinónimo de fondeadero o lugar de cobro del impuesto portuario.

55 RODRÍGUEZ OLIVA, P. (1986-1987): 215-224.

En el caso de *Malaca*, los comentarios de Estrabón (III 4.2) sobre la producción de salsas en este lugar serían un buen testimonio de su elaboración al menos para finales del siglo I a. C.⁵⁶. Testimonio de esa antigüedad, los numerosos testimonios de la elaboración de Dressel 18 en la ciudad⁵⁷: fallos de cocción en el teatro romano, quizás en el alfar de calle Carretería, en el margen derecho del Guadalmedina, –en torno a las calles Almansa/Cerrojo y en el alfar de Puente Carranque–. A estas producciones tempranas debemos sumarles la continuidad en la producción de Beltrán I en los hornos del teatro y en Puente Carranque, y el inicio de otro alfar, el de Haza Honda y, aguas arribas del Guadalhorce, el de Colmenares.

A ello debemos sumarle los indicios de instalaciones tempranas en la calle Beatas y en la boca del túnel de la Alcazaba⁵⁸, mientras que en el margen derecho del río Guadalmedina hay estructuras asentadas directamente sobre niveles estériles documentando, por tanto, la primera ocupación de este espacio en época tardorrepública/inicios de la altoimperial⁵⁹ a la que debemos sumarle la presencia de estructuras domésticas que debían estar lindado con la playa (calle Cerrojo/Almansa y Zurradores/Bustamante) bajo los niveles industriales fechados a comienzos del siglo I d. C.; junto a ello, los restos cerámicos documentados en la factoría de calle Cerrojo núms. 24-26 que, aunque escasos, nos confirman esta ocupación temprana de la zona⁶⁰, lo que nos lleva a plantear la ubicación en esta zona litoral de pequeñas construcciones

a modo de un barrio de pescadores aunque los datos no permiten descartar que se tratara de una villa suburbana de mayor entidad constructiva⁶¹. Pronto proliferan en la zona almacenes y dependencias diversas asociadas a este tipo de instalaciones⁶², vinculadas primero con la producción alfarera, reutilizadas con posterioridad para las instalaciones salarias de la zona⁶³.

La presencia de restos de ánforas Dressel 18 en la factoría de Torremuelle (Benalmádena) avalarían el temprano inicio de estas instalaciones, asociadas además a la existencia de un embarcadero⁶⁴. Durante estos momentos, el desarrollo de esta industria va asociado a la existencia de pequeñas infraestructuras marítimas, que tuvieron un gran desarrollo a partir de la *pax romana* cuando proliferarán este tipo de instalaciones que, además de cumplir la función de refugios, se convertirán en hitos estratégicos en una organizada red de comercio marítimo en el que la descentralización económica a favor de las provincias vendrá de la mano de inversiones en infraestructuras favoreciendo así las exportaciones provinciales. Si la actividad político-administrativa y comercial realizada bajo César se tradujo en un impulso significativo de las ciudades costeras del sur de *Hispania* que tenían en la comercialización de salazones y salsas una importante fuente de ingresos y en la consolidación de los puertos de esta zona, bajo Augusto, la incuestionable bonanza económica experimentada y la consolidación de las rutas comerciales terrestres y marítimas, impulsará la comercialización a gran escala de estos productos que

56 LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2001): 233.

57 Vid. SERRANO RAMOS, E. (2004): 161-193, con bibliografía.

58 MAYORGA MAYORGA, J., ESCALANTE AGUILAR, M. M. y CISNEROS GARCÍA, M. I. (2005): 158.

59 PERAL BEJARANO, C. *et al.* (1990): 227-231; MORA SERRANO, B. (1990): 241-244; PINEDA DE LAS INFANTAS BEATO, G. (2002): 479-489.

60 SUÁREZ PADILLA, J. *et al.* (2001): 467; FERNÁNDEZ GUIRADO, I. e ÍÑIGUEZ SÁNCHEZ, C. (1991); PINEDA DE LAS INFANTAS BEATO, G. (2002): 483.

61 CORRALES AGUILAR, P. (2005): 113-140.

62 SUÁREZ PADILLA, J. *et al.* (2001): 468.

63 SALADO ESCAÑO, J. B. *et al.* (2001): 455-464.

64 TEMBOURY ÁLVAREZ, J. (1975): 208.



Piletas de la factoría de salazones de la finca El Secretario

se integran en los circuitos económicos imperiales⁶⁵, lo que, sin duda, favorecerá la proliferación de estas factorías a lo largo del siglo I d. C.

En este sentido, el puerto malacitano abierto a un mar de aguas más tranquilas, jugará un papel esencial, especialmente en el mantenimiento de las comunicaciones durante el invierno.

Nexo de unión con África⁶⁶, con el Mediterráneo y, a la vez, la puerta de comunicación con el Atlántico, Estrabón (III 4.2) lo define como el *emporion* para los numidas de la costa opuesta, papel que comparte con *Baelo*⁶⁷; era, por tanto, una ciudad cosmopolita en la que residían comunidades orientales⁶⁸ y norteafricanas.

65 MOLINA VIDAL, J. (1997): 230-231 vincula el desarrollo de exportaciones hacia Roma desde las provincias con el consumo a partir de Augusto de vino procedente de las provincias, comercio que aprovecharían otros productos, como las salazones, para su difusión.

66 RODRÍGUEZ OLIVA, P. (1987): 95-100; RODRÍGUEZ OLIVA, P. (1982-1983): 243-250.

67 GARCÍA VARGAS, E., ALONSO VILLALOBOS, C., JIMÉNEZ MELERO, M. y MACLINO NAVARRO, I. (2004): 6, entienden que el término *emporion* es empleado por conectar dos regiones económicas diferentes siguiendo a CASEVITZ, M. (1993): 9-20. De hecho no dejar de ser significativo que no emplee el término *portus*, que define un espacio cerrado asociado a una ciudad, acondicionado para la importación y exportación de mercancías al poder albergar naves de gran tonelaje (ROUGE, J. [1966]: 117-119), lo que pudo haber sido bien por intentar remarcar el papel comercial con los pueblos de la orilla africana, incluso por la celebración en la ciudad donde se celebrara una feria local o regional (PADILLA MONGE, A. [2001]: 412) bien porque en fechas tempranas, aún no se habían acometido las infraestructuras portuarias necesarias para convertir este lugar en un verdadero puerto a la manera romana.

68 Como la comunidad de *negotiatores* orientales, sirios y asiáticos que preside *T. Clodius Iulianus*, según constaba en una inscripción griega (IG XIV, 2540), o las anclas de un navío sirio que naufragó en la zona malacitana (JÁUREGUI, J. J. DE y BELTRÁN, A. [1947]: 334-345).



Vista del Castillo de Fuengirola, en la desembocadura del río, donde se ubicaba la ciudad romana de Suel. AGA

nas, *mercatores* y *negotiatores* itálicos y romanos, mayoristas de todo el Mediterráneo involucrados en la comercialización de materias primas y productos elaborados al igual que los malacitanos que se marchaban a otras zonas del Imperio para organizar estas transacciones⁶⁹. Nos encontramos ante grandes familias dedicadas a la organización comercial en su sentido más amplio que actúan en distintas zonas del Imperio negociando con todo tipo de productos; en el caso que nos ocupa, coincide el tráfico de las salsas de pescado con el del aceite bético⁷⁰, algo lógico al ser ambos pilares fundamentales de la economía bética, aunque hay datos que confirmarían que fueron las salazones de pescados béticos los primeros productos objetos de una exportación masiva⁷¹.

En este comercio marítimo, la presencia de embarcaderos a lo largo de la costa tendrá un papel prioritario ya que servían para recoger los productos y trasladarlos al puerto principal⁷², salvándose además, a partir de una navegación de cabotaje, el tránsito también de personas entre los distintos núcleos de un litoral, no exento de dificultades para el paso de la calzada costera al menos en determinados momentos del año⁷³.

69 Como por ejemplo *M. Aemilius Malacitanus* (CIL XIV, 4778), o Publio Clodio Athenio, un *quinquennalis corporis negotiantium malacitanorum* (CIL VI, 9677) documentado tanto en Roma como en la propia *Malaca* donde dedica una inscripción en honor del patrono malacitano *L. Valerius Proculus* (CIL II, 1970), *Procurator* de la *Baetica*, Prefecto de la *Annona* y de Egipto; ROVIRA GUARDIOLA, R. (2007): 1263-1268, recoge la estrecha relación entre los puertos de Ostia y Puteoli con el Mediterráneo occidental a través del comercio de los productos béticos, especialmente aceite y salazones.

70 Vid. por ejemplo el caso de Port-Vendres II donde nueve *mercatores* llevaban cobre, estaño, plomo además de vino, aceite y salazones béticas en un mismo barco (COLLS, D., ETIENNE, R., LEQUEMENT, R., LIOU, B. y MAYET, F. [1977]: 91-92). Vid *supra*; CHIC GARCÍA, G. (2006): 290.

71 CHIC GARCÍA, G. (1995): nota 128 con bibliografía.

72 A los ya citados de *Maenoba* y Torrox (*vid. supra*) debemos sumarle los de Manilva, Estepona, Mijas, *Suel* y Benalmádena (CORRALES AGUILAR, P. y MORA SERRANO, B. [2005]); especialmente significativo es el caso de *Suel* (Fuengirola), donde residía *L. Iunio Puteolano* (CIL II, 1944), un rico comerciante salsario que distribuiría estos productos a Italia a través del importante puerto de Puteoli, donde comerciantes hispanos controlan almacenes especializados en la estibación de ánforas salsarias, según Claudio Eliano (N.A. 13.6) en época severiana. Se ha relacionado con el mismo personaje que firma los *tituli g(ari) sc(ombri) f(los)*, *Puteoloni* es decir la flor del *garum* de caballa, de *Puteolanus*, hallados sobre ánforas Dressel 12 localizadas en los *Castra Praetoria* de Roma (fechadas hacia el 50 d.C.), y que atestiguarían la producción de salsas de pescado en *Suel* al menos desde comienzos del siglo I d. C. (*vid supra*). Cfr. HALEY, E. W. (1990): 74-75.

Un liberto que guardaría relación familiar con otro importante sexvir augustal, *L. Iunius Nothus*, de la localidad antequerana de *Singilia Barba* (CHIC GARCÍA, G. [1996]: 258-260).

73 CORZO, R. y TOSCANO, M. (1992): 83

Su ubicación junto a la desembocadura de un río facilitaba además la comunicación humana y comercial con zonas del interior⁷⁴, de manera que desde aquí las mercancías eran distribuidas a través de ciudades o ferias. Siendo las vías de comunicación uno de los objetivos principales tanto de Augusto como de los siguientes emperadores, los cauces fluviales permitían enlazar la zona costera con las fértiles tierras agrícolas del interior, con más o menos fortuna, dependiendo de las posibilidades de navegación que ofrecían o bien a través del aprovechamiento de los corredores que abrían en la complicada orografía de esta zona⁷⁵. Sin duda, el principal es el cauce del Guadalhorce por el que la hoya de Málaga enlaza con la depresión de Antequera y desde aquí con la vega de Granada⁷⁶ en un eje longitudinal que hacia el oeste conecta, a través de Campillos y Teba, con la depresión de Ronda, mientras que hacia el norte, el paso por Fuente Piedra le permite la comunicación con el valle del Genil, y desde él hacia el Guadalquivir (*Baetis*), verdadera arteria paralela a la costa que conectaba el territorio comprendido entre las sierras orientales de Jaén y su desembocadura en el Atlántico⁷⁷. De menor entidad sería el eje Guadiaro-Genal, que enlazaría la Serranía de Ronda con la costa, el cauce del Río Vélez, que permite el acceso a la vega granadina; jerárquicamente inferior pero con una gran relevancia económica, el valle del río Fuengirola por el que se llevaba el mármol extraído de las canteras de Mijas hacia la zona portuaria que parece situarse en la desembocadura del río donde se situó *Suel*⁷⁸, en una zona



Centro alfarero de Huerta del Rincón (Torremolinos)

muy próxima a las piletas salarias localizadas a los pies del Cerro del Castillo.

En este contexto de paulatina articulación territorial, se irá consolidando la industria alfarera vinculada con la comercialización de los productos marinos. Así, hacia la época julio-claudia

75 En la actualidad, la vertiente penibético-mediterránea presenta ríos cortos de fuerte pendiente, de difícil navegabilidad, como el Guadiaro (RUIZ MARTÍNEZ, A. [1977]: 25) aunque es probable que la situación en la Antigüedad fuera distinta, al menos con mayor regularidad en el régimen hidrográfico.

76 Existía una antigua ruta de salida del mineral y probablemente también de cereales, de la zona de *Castulo* hacia los puertos de *Malaca* y *Gades* en la que *Asqua* (LIV., XXIII 27.2) era uno de sus hitos. Esta ruta pudo mantenerse a lo largo del Imperio, al menos en parte, según se deduce de la existencia de un miliario, hoy desaparecido, del emperador Maximino (CIL II 4695) hallado en Archidona, máxime cuando avanzado el Imperio, Cádiz y su puerto parecen vivir sus horas más bajas (Avieno, *Ora Maritima*, vs. 271 s.).

77 *Vid.*, entre otros, ABAD CASAL, L. (1975); CHIC GARCÍA, G. (1990); SILLIÈRES, P. (2000-2001): 433-442; CHIC GARCÍA, G. (2008).

78 HIRALDO AGUILERA, R. y RIÑONES CARRANZA, A. (1991): 343-350; CORRALES AGUILAR, P. (2001): 344-45.

comienza la primera fase de la producción anfórica de Huerta del Rincón (Torremolinos)⁷⁹, una figlina que, en principio, no parece estar asociada a ninguna villa, aunque con zona de producción salsaria muy próxima⁸⁰. Situación contraria podemos ver en la de El Secretario (Fuengirola)⁸¹ asociada a una factoría que debe comenzar su trayectoria a la vez que el alfar, hacia mediados de siglo⁸²; en las inmediaciones, ambiente doméstico con edificio termal disociado. Paralelamente, continúa la producción de envases salsarios en Torrox, Manganeto y los de la misma *Malaca*⁸³.

Las factorías que van consolidándose a lo largo de la primera centuria, presentan instalaciones que parecen tener no sólo un carácter suburbano o estar asociadas a núcleos de mayor entidad, si no que en numerosas ocasiones forman parte de la *pars fructuaria* de las *villae* construidas junto al mar que, evidentemente, dependen de los núcleos urbanos correspondientes. Es el esquema villa-factoría, en ocasiones con alfar, que definimos con anterioridad⁸⁴. Una de ellas es la de Torremuelle (Benalmádena) que, aunque inició temprano sus actividades⁸⁵, el desarrollo principal de la factoría tendrá lugar en el siglo I, asociada a una posible villa que debió destruirse con la realización de la N-340 a tenor de las noticias de la época⁸⁶. Similar cronología

tiene la cercana villa de Benalroma o de Benalmádena, en la que las recientes intervenciones han localizado una factoría asociada a esta lujosa construcción doméstica que arranca en época augustea⁸⁷.

En Estepona, la villa-factoría del El Padrón controla una costa abrigada, apta para el control de la pesca y el tráfico marítimo; y en el mismo casco urbano de Estepona, en calle Genalguacil, se documentó una factoría en pleno funcionamiento en esta primera centuria a tenor del material cerámico hallado⁸⁸.

Torreblanca del Sol, Río Verde y Castillo de la Duquesa en la costa occidental, la factoría sobre el teatro en Málaga o *Maenoba* en la oriental, comparten tener documentada una cantidad significativa de *murex brandaris*⁸⁹, presumiblemente para la elaboración de tinte púrpura (Plinio, *nat.* 9.125-133), una explotación industrial que pronto se convertiría en un próspero negocio aunque no exento de complicaciones: las conchas marinas de las que se extraían eran difíciles de pescar, permaneciendo buena parte del año escondidas; se necesitaban grandes cantidades de materia prima y, durante el periodo de reproducción, el jugo colorante perdía todas sus propiedades por lo que sólo podían cogerse vivas durante los meses de otoño e invierno, aunque esto favorecía la posibili-

79 BALDOMERO, A., CORRALES, P., ESCALANTE, M. M., SERRANO, E. y SUÁREZ, J. (1997): 147-176.

80 GIMÉNEZ REYNA, S. (1946): 24.

81 VILLASECA, F. (1997): 261-269.

82 SERRANO RAMOS, E. (2004): 172.

83 En el caso de los alfares malacitanos, entre el Guadalmedina y Guadalhorce LAGÓSTENA BARRIOS (2001): 276, ve una ordenación similar a la gaditana sin factorías asociadas, dispuestos de manera regular siguiendo la antigua línea costera marcando el trazado de la calzada costera tal y como indicaron ya BELTRÁN FORTES, J. y LOZA AZUAGA, M. L. (1997): 107-146. Una excelente síntesis de conjunto de los alfares malagueños en SERRANO RAMOS, E. (2004): 189-190; en LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2007): 285, tabla V, se recogen las producciones anfóricas en sus correspondientes alfares y se relaciona con el producto que pudo contener, aunque a nuestro entender la diversidad de productos que aparecen asociados a un mismo tipo anfórico invalidaría una vinculación concluyente entre el producto envasado y su recipiente (*vid.* en este sentido, la tabla II de la misma publicación).

84 MORA SERRANO, B. y CORRALES AGUILAR, P. (1997): 27-59.

85 *Vid. supra.*

86 PINEDA DE LAS INFANTAS BEATO, G. (2007): 293-298.

87 RODRÍGUEZ OLIVA, P. (1982); PINEDA DE LAS INFANTAS BEATO, G. (2007): 299-306.

88 CORRALES AGUILAR, P. (1993-94): 250-251.

89 Que, junto a la *purpura hemastoma* y el *cardium edule*, son los moluscos empleados para la realización de este preciado tinte.



Termas de Torreblanca del Sol (Fuengirola), reutilizada como factoría

dad de alternar esta actividad con la salsaria⁹⁰, usando parte de estas instalaciones al tener que permanecer tres días en sal, hervirse y dejar reducir a fuego lento⁹¹.

Torreblanca del Sol (Fuengirola) presenta dificultades para su adscripción clara al modelo villa-factoría, que parece imponerse en la costa malacitana, dado que lo que conocemos son unas termas, probablemente dissociadas de una

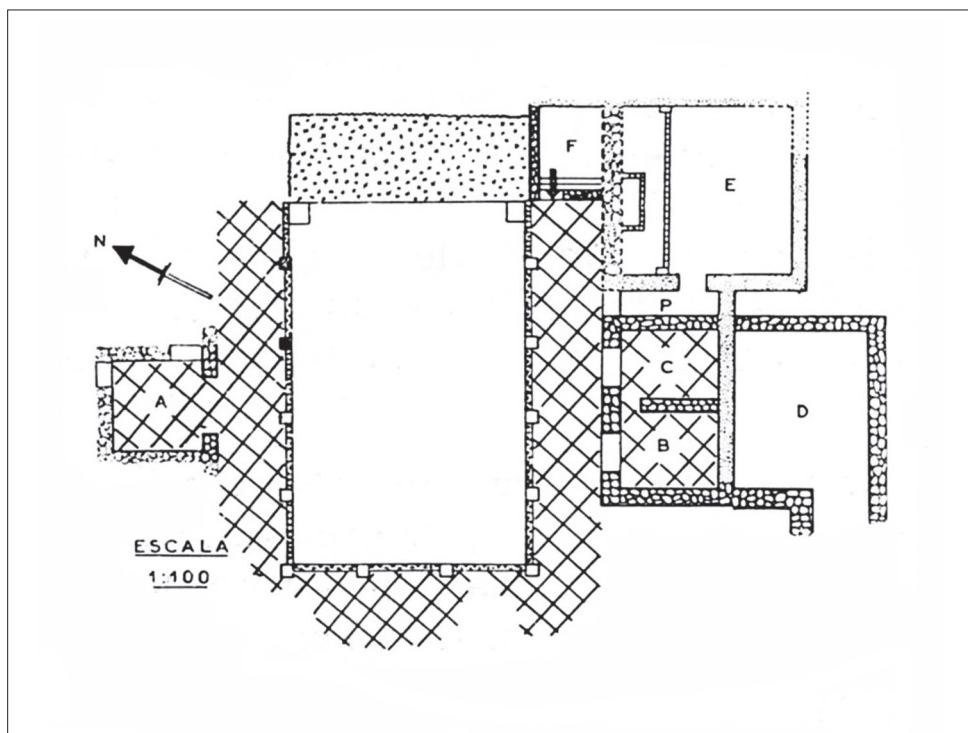
villa no localizada, fechadas en el II y reutilizadas como factoría en la centuria siguiente⁹². Sin embargo ya pusimos de manifiesto que existían indicadores que apuntaban el inicio de la explotación pesquera en el siglo I d. C.⁹³. La abundante presencia de *murex* colmatando un gran aljibe relaciona este lugar con la extracción de púrpura, incluso el tamaño pequeño de las instalaciones y la poca capacidad de las piletas ha hecho

90 PONSICH, M. y TARRADELL, M. (1965): 102; PONSICH (1988): 54; una producción bien documentada en varias factorías malacitanas (CORRALES AGUILAR, P. [1993-94]: 246). El hecho de emplear el mismo tipo de instalaciones o incluso de convenirle una rápida comercialización a través del sistema comercial marítimo anteriormente comentado, no implicaría necesariamente que fuesen los mismos trabajadores dedicados al mundo de la transformación de pescado, al necesitarse una cierta especialización en este tipo de labores.

91 *Vid.* un estudio al respecto con bibliografía en GARCÍA VARGAS, E. (2004): 219-236.

92 PUERTAS TRICAS, R. (1986-87): 145-200; PUERTAS TRICAS, R. (1991-92): 205-249.

93 MORA SERRANO, B. y CORRALES AGUILAR, P. (1997): 42



Plano de la Villa de Río Verde (Marbella)

que sean consideradas como un taller dedicado exclusivamente a su obtención⁹⁴.

En la Villa de Río Verde (Marbella) se ha podido documentar un peristilo con habitaciones pavimentadas con mosaicos del siglo II, aunque el arranque de la villa debe fecharse en la centuria anterior; por ahora, su relación con la producción salsaria no es concluyente, aunque los restos documentados apuntarían al menos a una posible elaboración de púrpura⁹⁵. En Manilva, el significativo yacimiento del Castillo de la Du-

quesa consta de una villa organizada en torno a un pequeño atrio y un sector industrial dedicado tanto a salazones como a la elaboración de púrpura⁹⁶; otra factoría se extiende hacia la zona oriental del anterior, disponiéndose en torno a un gran patio⁹⁷.

De la segunda mitad del siglo I, la Butibamba en la Cala de Mijas, una villa con *balnea* asociado, pero algún útil puntual relacionado con la pesca pero no con la salazón o elaboración de salsas, al menos hasta el momento.

94 USCATESCU, A. (1994): 147; TEICHNER, F. (2007): 122-123. Con los datos que tenemos, no parece que estas instalaciones tengan que dedicarse exclusivamente a la obtención de púrpura al poderse combinar ambas actividades en el contexto de la explotación de recursos marinos en las costas béticas.

95 MORA SERRANO, B. y CORRALES AGUILAR, P. (1997): 42. Es posible que las piletas se encuentren en la zona más próxima a la playa, aunque la densidad edilicia de este lugar imposibilitan su confirmación, pero trabajos puntuales, inéditos por lo que sabemos, realizados en el yacimiento corroborarían esta posibilidad.

96 VILLASECA, F. (1991): 365-370.

97 Desconocemos si este complejo es una extensión del anterior o bien sería independiente, aunque la proximidad nos lleva a hablar del mismo contexto. Unos *balnea* del siglo II y una gran necrópolis forman parte también del asentamiento.

Las transformaciones jurídicas de la etapa flavia⁹⁸ no hicieron más que culminar el largo proceso iniciado tiempo atrás⁹⁹, 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 que muestran, a través de estos elementos, la paulatina integración de la nueva élite a las formas de vida romana hasta conseguir que, aquí como en la península itálica, las casas se transformaran en las auténticas *urbs in rure* de Marcial (*Ep.* XII, 57, 21)¹⁰⁰. En este contexto, no debe extrañarnos que durante esta centuria, las cercanas canteras de Mijas experimenten un notable auge¹⁰¹ o que los restos epigráficos de *P. Clodius Athenius*, *T. Clodius Iulianus* y quizás *L. Licinius Puteolanus*, afamados comerciantes vinculados con las explotaciones salarias, presenten una cronología de comienzos de finales del I-comienzos del II.

En este contexto de integración plena en el modelo romano, uno de los elementos estructurales que se generalizan son los *balnea*, ahora integrados completamente en el espacio doméstico. A esta fecha corresponden los de La Torre de Benagalbón, Torrox o Torreblanca del Sol¹⁰². El primer caso cuenta con una *pars urbana* con el

área termal ya integrada en la misma *villa*, mientras que, en la zona occidental, varias estructuras que formarían parte de un próximo sector industrial, con una serie de piletas asociadas a útiles pesqueros y ánforas Beltrán I¹⁰³.

En la margen occidental del Guadalmanza, el asentamiento fenicio-púnico de El Torreón (Estepona) permanecerá ocupado hasta finales del siglo I cuando, posiblemente, se instalen en la orilla opuesta, en el sitio conocido como Villa de las Torres en las que de nuevo se documentan instalaciones salarias, aunque se les ha asignado una cronología posterior¹⁰⁴; sin embargo, el hallazgo en las inmediaciones de la desembocadura del río de cepos de anclas, una gran cantidad de anzuelos y plomos y abundantes fragmentos de Dressel 7/11, nos llevaría las producciones salarias a una fase anterior¹⁰⁵.

En cuanto a *Malaca*, cada vez más contamos con algunos datos que avalan la extensión de esta industria en época altoimperial: a las citadas anteriormente de época temprana, habría que añadir la excavada en el Palacio de Buenavista, amortizada en algún momento indeterminado del siglo II, así como los posibles restos de una pileta, datada en la segunda mitad de esta centuria, en la factoría localizada en el antiguo edificio de correos. De época altoimperial, pero sin precisión cronológica es la excavada en San Juan de Letrán¹⁰⁶.

98 Vid. HUMBERT, M. (1981): 207-226; GARCÍA FERNÁNDEZ, E. (2001).

99 BELTRÁN FORTES, J. (1994): 59-80, no reconoce el desarrollo del modelo del foro de Augusto en las ciudades meridionales hasta los julio-claudios pero, sobre todo, hasta los flavios, momento que para CHIC GARCÍA, G. (2005): 23, coincide con un significativo desarrollo económico y político de la Bética. Cfrs. RODRÍGUEZ OLIVA, P. (1994): 443-456.

100 Vid. CORRALES AGUILAR, P. (2007): 201-218 con bibliografía.

101 LOZA AZUAGA, M. L. y BELTRÁN FORTES, J. (1990); BELTRÁN, J. y LOZA, M. L. (2001): 517-546.

102 Vid. *supra*.

103 SERRANO RAMOS, E. (1986): 191-203; MEDIANERO SOTO, F. J., PÉREZ PLAZA, A. y SERRANO RAMOS, E. (1991): 382-388; SERRANO RAMOS, E. (1993): 199-205. A escasos metros, se ha documentado la zona norte de una *pars urbana* que se extiende hacia el sur, con cronología bajoimperial (SALADO ESCAÑO, J. B. [2005]: 377) sin que podamos descartar vinculación entre ambas zonas, por lo que podíamos estar ante un asentamiento de mayor entidad.

104 PÉREZ DE BARRADAS, J. (1929); ARANCIBIA ROMÁN, A. (2003): 704-708.

105 A ello habría que sumar el estudio numismático del lugar, CORZO PÉREZ, S. (2002): 423-433, que apunta a una primera ocupación en época tardorrepública/augustea.

106 CORRALES AGUILAR, M. (2004): 40; MAYORGA MAYORGA, J., ESCALANTE AGUILAR, M. M. Y CISNEROS GARCÍA, M. I. (2005): 158. La de la calle Denis Belgrano (MEJÍAS MÁRQUEZ, D. [1991]: 326-333) parece extenderse mucho más allá de finales del siglo II, comienzos del III por lo que su adscripción a época

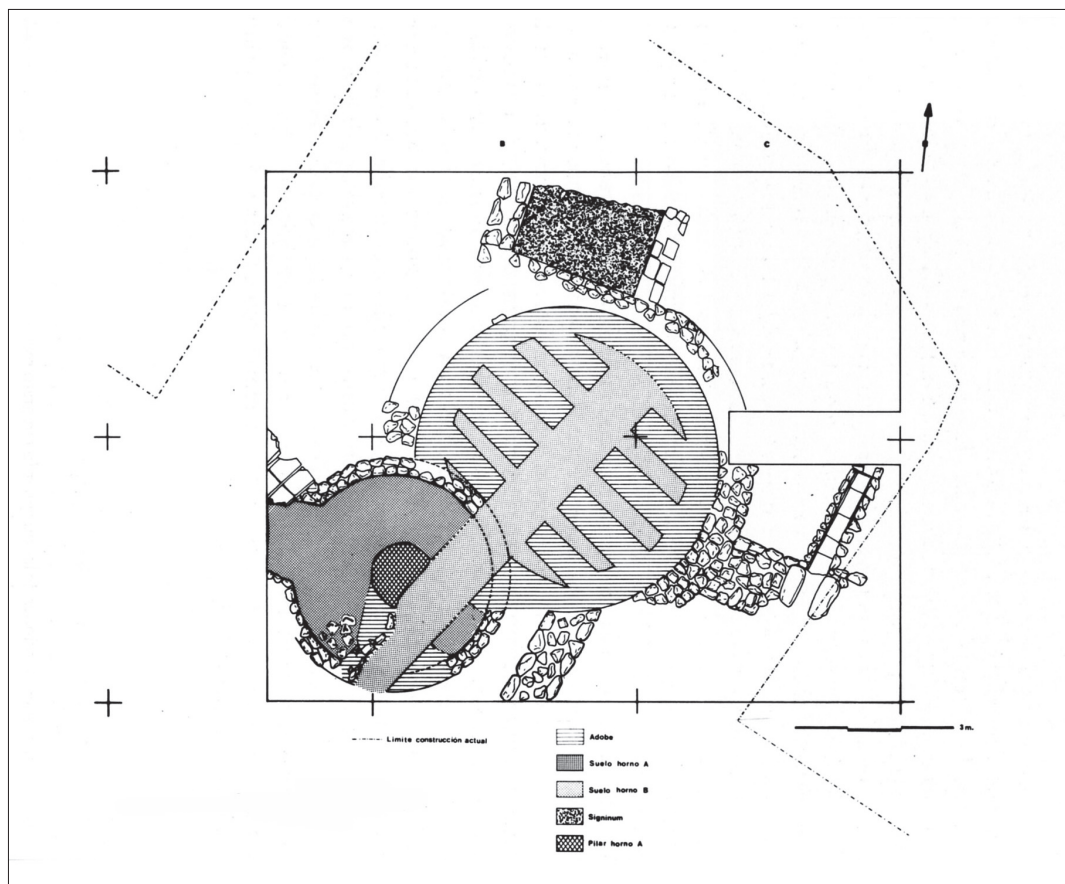
En la bahía malacitana, en la finca El Pinar o La Cizaña, se ha documentado un significativo complejo industrial asociado a dependencias anexas, fechadas en el II¹⁰⁷, aunque la proximidad de dos hornos destinados a elaborar ánforas Beltrán II, IV, VI, activos ya en el primer cuarto del siglo I¹⁰⁸, nos adelantaría la producción salsaria de la zona a estas fechas. A no mucha distancia se encuentra la zona del Arraijanal, un interesante enclave que, a pesar del arrasamiento de sus estructuras, permite hablar de una complejo salsario plenamente activo a mediados del siglo II que

parece superponerse o reaprovechar restos, en principio domésticos, que arrancan en época augustea aunque su consolidación sería ya flavia¹⁰⁹.

La dinámica iniciada en la fase anterior va cobrando un notable auge en estas explotaciones durante el siglo II frente a otras zonas¹¹⁰, aunque podrían advertirse algunos cambios¹¹¹ que se han centrado, sobre todo, en el siglo III¹¹², quizás por los ecos de las vicisitudes político-económicas que sufre el Imperio tras los severos¹¹³. Todo parece apuntar a que más que de un declive, sería más correcto hablar de una

altoimperial no quedaría del todo clara. Es posible también que esta sea la fecha en la que empiezan a aparecer algunas piletas salsarias en la zona de teatro romano, aún cuando el edificio escénico estaba activo.

- 107 LÓPEZ MALAX-ECHEVERRÍA, A. (1971-1973): 54; LEÓN, R. (1968); CORRALES AGUILAR, P. (1993-94): 253-254.
- 108 SERRANO RAMOS, E. (2004): 180-181. De nuevo, las intervenciones en la zona han sacado a la luz un conjunto termal y una zona de necrópolis.
- 109 FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, L. E., SUÁREZ PADILLA, J. y BRAVO JIMÉNEZ, S. (2005): 323-351. Los pocos datos obtenidos de la, en principio, estructuras domésticas no parecen permitir vincularlas directamente con las dependencias industriales, aunque es probable que se encuentran en las inmediaciones. Lo cierto es que en todo el entorno de la desembocadura del río Guadalhorce abundan los datos tanto de la existencia de piletas de salazones (RODRÍGUEZ DE BERLANGA, M. [2004]) como de hornos, probablemente vinculados con la elaboración de ánforas salsarias (SERRANO RAMOS, E. [2004]: 174).
- 110 GARCÍA VARGAS, E. (2003): 473-489 apunta una cierta crisis en el entorno gaditano relacionada con las modificaciones en el tipo de capturas, decreciendo a partir del siglo II la pesca de los túnidos mayores a favor de especies menores que son las que prevalecen en la costa malacitana y portuguesa. Para CHIC GARCÍA, G. (1995): 88, la Lusitania desbancará a la Bética en el siglo III en la producción de salazones y en las relaciones con el norte de África. Por su parte, BERNAL CASASOLA, D. (2008): 26, incluye además el norte de África tunecino, aunque avala la actividad salsaria también en la zona gaditana en fechas avanzadas del Imperio.
- 111 Se ha propuesto un decaimiento en la producción alfarera de Huerta del Rincón a partir de mediados del siglo II y, aunque parece que el lugar permaneció habitado, su producción no se retomaría hasta avanzado el siglo III (BALDOMERO, A., CORRALES, P., ESCALANTE, M. M., SERRANO, E. y SUÁREZ, J. [1997]: 156), sin embargo, coincidimos con la Dra. Serrano en que todo parece apuntar a que *no se produce en este alfar un cese en la fabricación del producto, salvo una reestructuración en las dependencias...* (SERRANO RAMOS, E. [2004]: 183); posiblemente revisiones en los materiales cerámicos nos lleven a una reconsideración en la inflexión productiva de este alfar durante la III centuria. A ello debemos sumar la continuidad en otros centros como en el de El Secretario (Fuengirola), Almansa/Cerrojo (Málaga), probablemente Torrox, incluso cabría la posibilidad de que la fecha dada de finalización de los de Manganeto pueda ampliarse al existir todavía hornos sin excavar (*vid.* SERRANO RAMOS, E. [2004]: 171 ss.) máxime cuando la ocupación de la zona del Cerro del Mar está al menos hasta mediados del siglo III. Por el contrario, es cierto que se documenta este receso en algunos alfares malacitanos como el de la calle Carretería, al que habría que sumar el de Puente Carranque y Haza Honda que habían concluido su producción ya en momentos tempranos del siglo I d. C. (BELTRÁN FORTES, J. y LOZA AZUAGA, M. L. [1997]: 109-115).
- 112 Como las modificaciones en la villa de Benalmádena (RODRÍGUEZ OLIVA, P. [1982]: 24 ss.) o el abandono de La Butibamba y la amortización de las termas de la urbanización *Costalita del Mar* (Estepona), una construcción que puede asociarse a una zona industrial y una necrópolis localizada en las inmediaciones y a un horno donde se elaboró el material edilicio necesario para las termas SUÁREZ PADILLA, J., TOMASSETTI GUERRA, J. M., BRAVO JIMÉNEZ, S. y FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, L. E. (2004): 721-726.
- 113 *Cf.* MARTÍN BUENO, M. (1999): 117-122; FERNÁNDEZ UBIÑA, J. (1998): 25-51. Puede que este contexto de inestabilidad afectara algo, aunque fuera creando una cierta inseguridad económica en la zona; sin embargo, 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 (*vid. supra*), un fenómeno que, sin duda, viene a avalar la demanda de los productos salsarios en estas fechas tan complicadas para el Imperio. *Vid.* CORRALES AGUILAR, P. (1999): 225-238.



Plano de los hornos romanos de Torrox-Costa

reestructuración económica que lleva a la consolidación de la industria salaria en todo el litoral malagueño durante los últimos siglos del Imperio¹¹⁴. En realidad lo que se observa son transformaciones de espacios domésticos en factorías, como en la Villa de San Luis de Sabini-las (Manilva) o las termas de Torreblanca del Sol¹¹⁵; en otras ocasiones, incluso un cambio de

producción, como la que tuvo lugar en los Molinillos (Benalmádena) cuando, en estos años, la prensa de aceite, activa en los siglos I y II, es sustituida por piletas para salazones y, al menos, un horno dedicado a la elaboración de Keay XXIII, entre otras producciones¹¹⁶; o bien, reestructuraciones dentro de las áreas productivas como las del alfar de La Cizaña¹¹⁷.

114 En este sentido, es significativo resaltar el papel fundamental que ha ido adquiriendo el puerto de *Malaca*, en detrimento de otros cercanos, que aparece ya para estos momentos como uno de los principales de la costa mediterránea hispana (GARCÍA VARGAS, E., ALONSO VILLALOBOS, C., JIMÉNEZ MÉLERO, M. y MACLINO NAVARRO, I. [2004]: 10). Centralizaba no solo el comercio de productos salarios, si no del aceite del valle del Guadalhorce y vega antequerana, además de cereales del alto y medio Guadalquivir, siendo a su vez escala en la ruta Oriente-Lusitania (PADILLA MONGE, A. [2001]: 411-416).

115 POSAC MON, C. y RODRÍGUEZ OLIVA, P. (1979): 141-142; PUERTAS TRICAS, R. (1986-1987): 145-200.

116 PINEDA DE LAS INFANTAS BEATO, G. (2003): 65-74.

117 SERRANO RAMOS, E. (2004): 181



Marca sobre ánfora salsaria producida en alfar de Huerta del Rincón

El siglo IV y la primera mitad del V se dibujan como una fase de plena actividad de esta industria en las costas malagueñas, contando tanto con abundantes factorías como con hornos destinados a producir ánforas con las que comercializar los productos: La actividad de los alfares de Torrox, La Cizaña, Huerta del Rincón, los Molinillos, El Secretario y los de la misma *Malaca*, así lo confirmarían¹¹⁸.

Especialmente significativo es el desarrollo de *cetariae* en la propia ciudad de *Malaca*, documentándose a ambos lados del río Guadalmedina innumerables piletas destinadas a la elaboración de estos productos. La expansión de la industria abarcó las que, hasta hacía pocos años, eran zonas públicas y representativas de la ciudad, convirtiendo a *Malaca* en un gran centro productor de salsas a base de pescado salado exportadas a través de su activo puerto: siguiendo toda la línea costera desde la ladera sur y oriental de la Alcazaba, actual sede del Rectorado universitario, calles Alcazabilla, Afligidos, Cañón, Cortina del Muelle, iglesia del Sagrario, calle Císter, San Agustín –especialmente bajo el actual Museo Picasso Málaga–, Granada, Echegaray, Denis Belgrano, Palacio Episcopal, llegando hacia el norte hasta calle Beatas. Continúan hacia el oeste por los alrededores de la Plaza de la Constitución, calle San Telmo, Especerías y Compañía hasta alcanzar el río, manteniéndose en la orilla opuesta, donde todo un complejo de piletas, hornos, almacenes y dependencias varias se extienden desde las calles Cerrojo y Almansa hacia zonas cercanas como el Llano de la Trinidad, y las calles Pulidero, Puente y Priego¹¹⁹.

La segunda mitad del siglo V supone un punto de inflexión en este proceso: los datos indicarían el abandono de una buena parte de los alfares y las instalaciones salsarias que hemos visto en las páginas precedentes a lo largo de esta centuria, muchas de ellas reaprovechadas como necrópolis. 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

118 El alfar de Cerrojo/Almansa se mantuvo en época bajoimperial elaborando ánforas Keay XIII, XIX, XXIII, una producción similar a la que realizó el horno de calle Cerrojo/esquina calle Fuentecilla que elaboraba ánforas Keay XIX y XXIII (CORRALES AGUILAR, M. [2004]: 41 ss.), mientras que sobre los restos de lo que fue el teatro de la ciudad, las noticias antiguas sobre presencia de hornos indican el abastecimiento de envases para las abundantes piletas del entorno (SERRANO RAMOS, E. [2004]: 176).

119 Vid. CORRALES AGUILAR, P. (2005): 126 ss. con bibliografía.

otras áreas del Imperio, pudieron dejar algo de huella¹²⁰. No supone esto, sin embargo, el abandono total de esta industria, que podría ver incluso la construcción de alguna nueva factoría en el solar malacitano¹²¹, amén de la continuidad de instalaciones como la de Afligidos núm. 3, o calle Especerías núm. 8 que documentarían el mantenimiento de esta actividad hacia momentos más avanzados del Imperio¹²², circunstancia que pudo darse también en otros puntos muy concretos del litoral¹²³.

Es cierto que *Malaca*, como ya se ha expuesto con anterioridad¹²⁴, vive un periodo de esplendor económico desde mediados del siglo VI, con restos de estructuras interpretadas como almacenes,

con presencia de cerámicas y ánforas procedentes del norte de África y del Mediterráneo oriental, que se extiende por la zona de la Catedral-Plaza del Obispo, calles Molina Larios, Strachan, Sancha de Lara y Pasaje Chinitas, San Agustín, Císter, Granada, Alcazabilla, ocupando el área anteriormente ocupada por el teatro romano. La presencia de estos materiales documentan el consumo de salazones en la ciudad, pero quizás proceden, fundamentalmente, de factorías norteafricanas¹²⁵, aunque una necesaria revisión de los materiales pueda llevarnos al mantenimiento de este tipo de actividades en ámbitos hispanos¹²⁶, incluso en nuestra propia ciudad, pero sería de forma residual respecto a las etapas anteriores.

120 En este sentido, habría que relacionar una ocultación monetar en las excavaciones del teatro romano fechable en el siglo V (MORA, B. [2003]: 365), fenómeno que se repetiría en otros yacimientos costeros malacitanos como el de Sabinillas (RODRÍGUEZ OLIVA, P. [1979]: 835-852).

121 Una cuestión complicada pero recogida así en SÁNCHEZ BANDERA, P. J., MELERO GARCÍA, F. y CUMPIÁN RODRÍGUEZ, A. (2005): 181, tomado del informe inédito de la excavación realizada por J. Suárez Padilla en el número 3 de la calle Císter.

122 Así lo recoge BERNAL CASASOLA, D. (2008): 32 con bibliografía, quien extiende la continuidad de esta actividad en momentos avanzados del Imperio a buena parte de *Hispania*. A los casos mencionados, habría que añadir datos recientes aportados por el estudio de piletas aparecidas entre las calles Cañón y Postigo de los Abades, con colmataciones que podría llevarnos a mediados del VI (MARTÍNEZ RUIZ, C., FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, L. E., MERINO MATAS, C. y ARCAS BARRANQUERO, A. [c.p.]; MORA SERRANO, B. y MARTÍNEZ RUIZ, C. [c.p.]. Agradezco a sus autores la información facilitada) quizás la misma cronología de abandono que pueda dársele a la también reciente factoría documentada en calle Granada, núms. 57, 59 y 61, intervención dirigida por A. Pérez-Malumbres aún pendiente de publicación. Las ánforas documentadas en el solar de Denis Belgrano, también en Málaga, tienen una dispersión hasta mediados del siglo VI.

123 La factoría de Arroyo Vaquero (Estepona), que había iniciado su actividad en el siglo IV, se mantuvo durante el V sin que sepamos con exactitud la fecha de amortización, aunque la cercanía de una necrópolis visigoda podría ampliar su uso (GARRIDO LUQUE, A. y CISNEROS FRANCO, J. (1990): 424-427). Es probable que hasta el siglo VI se extienda la Villa de Sabinillas, según recoge BERNAL CASASOLA, D. (2008): 29, tomado de la publicación de PONSICH, M. (1988), al igual que Torreblanca del Sol, donde el material cerámico y anfórico tardío avala esa posibilidad (PUERTAS TRICAS, R. [1986-1987]: fig. III, 35-36; XXIV, 4, 18, 35-36); los niveles más tardíos de Toscanos (Torre del Mar) llegan a mediados de esta centuria, aunque se desconoce en qué circunstancias (LAGÓSTENA BARRIOS, L. [2001]: 339) al igual que la Villa de Río Verde (Marbella) (POSAC MON, C. [1972]: 108-109).

124 NAVARRO LUENGO, I., FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, L. E. y SUÁREZ PADILLA, J. (1997): 79-93; NAVARRO LUENGO, I. *et al.* (2000): 71-278; CORRALES AGUILAR, P. (2005): 129-130.

125 MORA SERRANO, B. y CORRALES AGUILAR, P. (1997): 46.

126 *Vid supra*.

BIBLIOGRAFÍA

- ABAD CASAL, L. (1975): *El Guadalquivir, vía fluvial romana*. Sevilla.
- ALONSO VILLALOBOS, A., GRACIA PRIETO, F. J. y BENAVENTE GONZÁLEZ, J. (2004): «Las marismas, alfares y salinas como indicadores para la restitución paleotopográfica de la Bahía de Cádiz durante la Antigüedad», en *XVI Encuentros de Arte y Arqueología de San Fernando. Las industrias alfareras y conserveras fenicio-púnicas de la bahía de Cádiz*, Córdoba, pp. 263-287.
- ARANCIBIA ROMÁN, A. (2003): «Villa romana las Torres de Guadalmansa, Estepona», *AAA'01*, II: 704-708.
- ARTEAGA MATUTE, O. (1981): «Cerro del Mar (Málaga). Campaña de 1978», *NAH*, 12: 293-297.
- (1985): «Excavaciones arqueológicas en Cerro del Mar (Campaña 1982). Una aportación preliminar al estudio estratigráfico de las ánforas púnicas y romanas del yacimiento», *NAH*, 23: 195-233.
- (1985): «Los hornos romanos de Manganeto, Almayate Bajo (Málaga). Informe preliminar», *NAH*, 23: 177-193.
- AZCOYTIA LUQUE, C. (2004): *Historia de la cocina occidental*, Sevilla.
- BALDOMERO, A., CORRALES, P., ESCALANTE, M. M., SERRANO, E. y SUÁREZ, J. (1997): «El alfar romano de Huerta del Rincón: síntesis tipológica y momentos de producción», en *Figlinae malacitanæ. La producción de cerámica romana en los territorios malacitanos*, Málaga, pp. 147-176.
- BELTRÁN FORTES, J. (1994): «Análisis arqueológico de modelos urbanos en ciudades hispanorromanas durante el Alto Imperio», *Kolaios. Publicaciones ocasionales*, 3, Sevilla: 59-80.
- (2007): «Una introducción al estudio de los sistemas constructivos de las villae béticas», *Mainake*, XXIX: 183-202.
- BELTRÁN FORTES, J. y LOZA AZUAGA, M. L. (1997): «Producción anfórica y paisaje costero en el ámbito de la Malaca romana durante el Alto Imperio», en *Figlinae malacitanæ. La producción de cerámica romana en los territorios malacitanos*, Málaga: 107-146.
- (2001): «El comercio de los mármoles blancos malagueños durante el alto Imperio romano», en F. Wulff, G. Cruz y C. Martínez (eds.), *II Congreso de Historia Antigua de 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*, Málaga, pp. 517-546.
- BELTRÁN FORTES, J. y MORA SERRANO, B. (1982): «Tipología de los productos cerámicos del alfar romano de Torrox-Costa (Málaga)», en *I Congreso Andaluz de Estudios Clásicos*, Jaén, pp. 149-155.
- BERNAL CASASOLA, D. (2008): «El final de la industria pesquero-conservera en Hispania (ss. V-VII d.C.). Entre Obispos, Bizancio y la evidencia arqueológica», *Actes du Colloque international Ressources et activités maritimes des peuples de l'Antiquité (Boulogne-sur-mer, 12-14 mai 2005)*, *Les Cahiers du Littoral*, 2, n.º 5, pp. 25-51.
- CARRERA RUIZ, J. C., DE MADARIA ESCUDERO, J. L. y VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (2000): «La pesca, la sal y el comercio en el Círculo del Estrecho. Estado de la cuestión», *Gerión*, 18: 43-76.
- CASEVITZ, M. (1993): «*Emporion*. Emplois classique et histoire du mot», en A. Bresson y P. Rouillard (eds.), *L'emporion*, París, pp. 9-20.
- CORZO, R. y TOSCANO, M. (1992): *Las vías romanas de Andalucía*, Sevilla.
- CHAVES TRISTÁN, F. y GARCÍA VARGAS, E. (1991): «Reflexiones en torno al área comercial de Gades: Estudio numismático y económico», *Gerión, Homenaje al Dr. Michel Ponsich*, Madrid: 139-168.
- CHIC GARCÍA, G. (1990): *La navegación por el Guadalquivir entre Córdoba y Sevilla en época romana*, Écija.
- (1995): «Roma y el mar: del Mediterráneo al Atlántico», en V. Alonso Troncoso (coord.), *Guerra, exploraciones y navegaciones: del Mundo antiguo a la Edad Moderna*, Ferrol, pp. 55-89.
- (1996): «Producción y comercio en la zona costera de Málaga en el mundo romano durante la época altoimperial», en F. Wulff y G. Andreotti (eds.), *Historia antigua de Málaga y su provincia*, Málaga, pp. 245-266.
- (2005): «El comercio de la Bética altoimperial», *Habis*, 36: 313-332.
- (2006): «Movimiento de personas en relación con el aceite bético», en A. Caballos Rufino y S. Demougin (coord.), *Migrare: La formation des élites dans l'Hispanie romaine*, Burdeos, pp. 273-299.
- (2008): *Roma y el Guadalquivir. El río Guadalquivir*, Vol. 1, Sevilla.
- COLLS, D., ETIENNE, R., LEQUEMENT, R., LIOU, B. y MAYET, F. (1977): *L'épave Port-Vendres II et le commerce de la Bétique à l'époque de Claude*, *Archaeonautica*, I.
- CORRALES AGUILAR, M. (2004): «Fragmentos de la ciudad antigua de Málaga a través del Museo Picasso y su entorno», en *Arquitectura Museo Picasso de Málaga. Desde el siglo VII a. C. hasta el siglo XXI*, Madrid, pp. 31-51.
- CORRALES AGUILAR, P. (1993-1994): «Salazones en la provincia de Málaga: una aproximación a su estudio», *Mainake*, XV-XVI: 245-259.
- (1999): «Algunas observaciones sobre la provincia de Málaga en los siglos III y V», *Baetica*, 21: 225-238.
- (2001): «El poblamiento romano del *ager* de *Suel*: zonas costeras de los términos municipales de Benalmádena, Fuen-girola y Mijas (Málaga)», *Baetica*, 23: 343-356.
- (2002): «La articulación del espacio en el sur de Hispania (de mediados del siglo II a. C. a mediados del siglo II d. C.)», *Mainake*, XXIV: 443-456.
- (2005): «Aportaciones de la arqueología urbana para el conocimiento de la Málaga romana», *Mainake*, XXVII: 113-140.

- CORRALES AGUILAR, P. (2006): «La costa oriental malagueña bajo los romanos: continuidad y transformación», *Baetica*, 28(II): 89-108.
- (2007): «Las casas romanas malacitanas: simbolismo arquitectónico y decorativo», *AAC*, 18, Córdoba: 201-218.
- CORZO PÉREZ, S. (2002): «Nuevos hallazgos numismáticos en la villa romana de las Torres (Estepona, Málaga)», *Mainake*, XXIV: 423-433.
- CURTIS, R. I. (1991): *Garum and salsamenta. Production and comerse in materia medica*, en J. Scarborough (ed.), *Studies in ancient medicine*, vol. 3, Leiden.
- (2005): «Sources for Production and Trade of Greek and Roman Processed fish» en T. Bekker-Nielsen (ed.), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarhus University Press, pp. 31-46.
- D'ARMS, J. (1970): *The Romans on the Bay of Naples. A social and cultural study of the villas and their owners from 150 B.C. to A.D. 400*, Cambridge.
- FERNÁNDEZ CASTRO, M. C. (1982): *Las villas romanas de España*, Madrid.
- FERNÁNDEZ GUIRADO, I. e ÍÑIGUEZ SÁNCHEZ, C. (1991): «Memoria arqueológica de la intervención realizada en la manzana de las calles Zurradores/Bustamante (inédito).
- FERNÁNDEZ NIETO, F. J. (2002): «*Hemeroskopeion-thynnoskopeion*. El final de un problema histórico mal enfocado», *Mainake*, XXV, Málaga: 232-255.
- FERNÁNDEZ PÉREZ, J. (2002): «Consideraciones sobre la pesca romana en Hispania», *Artifex: ingeniería romana en Hispania*, Madrid: 331-352.
- FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, L. E., SUÁREZ PADILLA, J. y BRAVO JIMÉNEZ, S. (2005): «El Arraijanal, un nuevo centro de producción de salazones en el litoral de la Bahía de Málaga», *Mainake*, XXVII: 323-351.
- FERNÁNDEZ UBINA, J. (1998): «La crisis del siglo III: realidad histórica y distorsiones historiográficas», en *Transiciones en la antigüedad y feudalismo*, Madrid, pp. 25-51.
- FERRER ALBELDA, E. y GARCIA VARGAS, E. (2001): «Producción y comercio de salazones y salsas saladas de pescado de la costa malagueña en épocas púnicas y romana republicana», en F. Wulff, G. Cruz Andreotti y C. Martínez (eds.), *Comercio y comerciantes en la Historia Antigua de Málaga Actas del II Congreso de Historia Antigua de Málaga*, Málaga, pp. 547-571.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, E. (2001): *El municipio latino. Origen y desarrollo constitucional, Anejos de Gerión (V)*, Madrid.
- GARCÍA VARGAS, E. (1988): *La producción de ánforas en la bahía de Cádiz en época romana (siglos II a. C.-IV d. C.)*, Écija.
- (2001): «Pesca, sal y salazones en las ciudades fenicio-púnicas del sur de Iberia», en *De la mar y de la tierra. Producciones y productos fenicio-púnicos. Trabajos del Mueso Arqueológico de Ibiza y Formentera*, núm. 47: 9-66.
- (2003): «La pesca de especies pelágicas en la antigua Bética», en *Actas del III Congreso de Historia de Andalucía (Córdoba, 2001)*, Córdoba, pp. 473-489.
- (2004): «Las pesquerías de la Bética durante el Imperio romano y la producción de púrpura», en C. Alfaro, J. P. Wild, y B. Costas (eds.), *Purpurae Vestes. Textiles y tintes del Mediterráneo en época romana*, Valencia, pp. 219-236.
- GARCÍA VARGAS, E., ALONSO VILLALOBOS, C., JIMÉNEZ MELERO, M. y MACLINO NAVARRO, I. (2004): «Perspectivas de investigación sobre puertos y fondeaderos en el sur de Hispania», en *Le strutture dei porti e degli approdi antichi*, Anser, Anciennes Routtes Maritimes Méditerranéennes (3), num. 3. Roma, pp. 3-21.
- GARRIDO LUQUE, A. y CISNEROS FRANCO, J. (1990): «Informe preliminar de la excavación de Arroyo Vaquero. Estepona, Málaga», *AAA*-87, III: 424-427.
- GIMÉNEZ REYNA, S. (1946): *Memoria arqueológica de la provincia de Málaga hasta 1946*, Informes y Memorias 12, Madrid.
- GUERRERO, V. M. (1985): «Una aportación al estudio de las ánforas púnicas Mañá C», *Archaeonautica*, 6, París: 147-186.
- HALEY, E. W. (1990): «The Fish Saucer Trader L. Iunius Puteolanus», *ZPE*, 80: 72-78.
- HESNARD, A. (1998): «La sel des plages», *MEFRA*, 110-111: 167-192.
- HIRALDO AGUILERA, R. y RIÑONES CARRANZA, A. (1991): «Informe preliminar de la excavación arqueológica de urgencia efectuada en el castillo de Fuengirola (Málaga). Sondeos A, B y H», *AAA*'89, III: 343-350.
- HUMBERT, M. (1981): «Le droit latin impérial: cités latines ou citoyannité latine?», *Ktema* 6, 1981: 207-226.
- JÁUREGUI, J. J. DE y BELTRÁN, A. (1947): «Acerca de unas anclas romanas del Museo de Cartagena», en *II Congreso Arqueológico del Sudeste Español (Albacete, 1946)*. *Boletín Arqueológico del Sudeste Español*, 4-7, Cartagena, pp. 334-345.
- LAFAYE, G. (1919): «*Vivarium*», en C. Daremberg, E. Saglio (eds.), *Dictionnaire des Antiquités Grecques et romaines*, París, pp. 957-962.
- LAFON, X. (1981): «A propos des villae de la zone de Sperlonga: les origines et le développement de la uilla maritima sur le litoral tyrrhénien à l'époque républicaine», *MEFRA*, 93: 297-353.
- (1998): «*Piscinae* et piscicultura dans le bassin occidental de la Méditerranée», *JRA*, 11: 573-582.
- LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2001): *La producción de salsas y conservas de pescado en la Hispania romana (II a.C.-VI d.C.)*, *Collecció Instrumenta* 11, Barcelona, pp. 175-188.

- LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2002-2003): «Aportación al conocimiento de la sociedad de las costa y la Ulterior en época republicana y Julio-claudia. El registro en los *tituli picti* de las ánforas salsarias de Castra Pretoria», *Lucentum*, XXI-XXII: 227-236.
- (2005): «Pesquerías en la Hispania Altoimperial. Reflexiones y perspectivas para su estudio», en J. Molina Vidal y M. J. Sánchez Fernández (eds.), *III Congreso Internacional de Estudios históricos. El Mediterráneo: la cultura del mar y la sal*, Santa Pola, pp. 77-88.
- (2007): «Sobre la elaboración de *garum* y otros productos piscícolas en las costas béticas», *Mainake*, XXIX: 273-289.
- LEÓN, R. (1968): *Dieciséis pilas de garo*. Publicaciones de la librería antigua El Guadalhorce, Málaga.
- LÓPEZ CASTRO, J. L. (1993): «La producción fenicia occidental de salazón de pescado», en *II Congreso Peninsular de Historia Antigua*, Coimbra, pp. 353-362.
- LÓPEZ CASTRO, J. L. (1995): *Hispania Phoenia: los fenicios en la Hispania romana (206 a. C.-96 d. C.)*, Barcelona.
- LÓPEZ MALAX-ECHEVERRÍA, A. (1971-1973): «Malaca romana (yacimientos inéditos)», *Malaka*, 6, Málaga: 49-60.
- LOZA AZUAGA, M. L. y BELTRÁN FORTES, J. (1990), *La explotación del mármol blanco de la sierra de Mijas en época romana*, *Monografías de Faventia*, 10, Barcelona.
- MALPICA CUELLO, A. (2008): «La explotación de la sal en el marco de la economía del Reino nazarí de Granada», en B. R. Castellón Huerta (coord.), *Sal y salinas: un culto ancestral*, pp. 59-68.
- MARTÍN BUENO, M. (1999): «La ciudad Julio Claudia ¿una estrella fugaz?», en Balbín & Bueno (eds.), *II Congreso de Arqueología Peninsular (Zamora 24-27 septiembre 1996)*, tomo IV, Madrid, pp. 117-122.
- MARTÍNEZ LILLO, S. y MARTÍNEZ DÍAZ, B. (1992): «Carta arqueológica submarina entre Málaga y Almuñécar (Granada): 1985-1986», *Cuadernos de Arqueología marítima*, I: 185-196.
- MARTÍNEZ MAGANTO, J. (2005): «La sal en la Antigüedad: Aproximación a las técnicas de explotación y comercialización. Los salsamenta», en J. Molina Vidal y M. J. Sánchez Fernández (coords.), en *III Congreso Internacional de Estudios Históricos: El Mediterráneo: La cultura del mar y la sal*, Santa Pola, pp. 113-117.
- MARTÍNEZ MERA, J. (1998): «Las ciudades hispanas ante la Guerra Civil», *Espacio, Tiempo y Forma. Serie II, Historia Antigua*, t. 11, Madrid: 307-333.
- MARTÍNEZ RUIZ, C., FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, L. E., MERINO MATAS, C. y ARCAS BARRANQUERO, A. (e.p.): «Calle Cañón esquina Postigo de los Abades. Nuevo hallazgo de una batería de piletas de salazones. Málaga», *AAA'07*, en prensa.
- MAYORGA MAYORGA, J., ESCALANTE AGUILAR, M. M. y CISNEROS GARCÍA, M. I. (2005): «Evolución urbana de la Málaga romana. Desde sus inicios hasta el siglo III», *Mainake*, XXVII: 141-168.
- MEDIANERO SOTO, F. J., PÉREZ PLAZA, A. y SERRANO RAMOS, E. (1991): «Memoria de la excavación de urgencia en 'La Loma de Benagalbón' (Rincón de la Victoria, Málaga), *AAA'89*, III: 382-388.
- MEJÍAS MÁRQUEZ, D. (1991): «C/Denis Belgrano n.º 11. Málaga», *AAA'91* III: 326-333.
- MIELSCH, H. (1990): *La villa romana*, Firenze.
- MOLINA VIDAL, J. (1997): *La dinámica comercial romana entre Italia e Hispania Citerior*, Alicante.
- MORA SERRANO, B. (1990): «Hallazgos arqueológicos de época romana en calle Cerrojo (Málaga)», *AAAA'88*, III: 241-244.
- (2003): «Sobre la ocupación tardía del Teatro Romano de Malaca: los hallazgos monetarios antiguos», *Mainake*, XXV: 359-376.
- MORA SERRANO, B. y CORRALES AGUILAR, P. (1997): «Establecimientos salsarios y producciones anfóricas en los territorios malacitanos», en *Figlinae malacitanae. La producción de cerámica romana en los territorios malacitanos*, Málaga, pp. 27-59.
- MORA SERRANO, B. y MARTÍNEZ RUIZ, C. (e.p.): «Un nuevo hallazgo de moneda bizantina en Malaca (Málaga): El conjunto monetario de calle Cañón-Postigo de los Abades», *Saguntum*, en prensa.
- MORENO, A. y ABAD, L. (1971): «Aportaciones al estudio de la pesca en la Antigüedad», *Habis*, 2: 209-221.
- NAVARRO LUENGO, I. et al. (2000): «Malaca bizantina: primeros datos arqueológicos», en *V Reunión de Arqueología cristiana hispánica. Monografies de la Secció Històrico-Arqueològica*, VII, Barcelona, pp. 271-278.
- NAVARRO LUENGO, I., FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, L. E. y SUÁREZ PADILLA, J. (1997): «Cerámicas comunes de época tardorromana y bizantina en Málaga», *Figlinae malacitanae. La producción de cerámica romana en los territorios malacitanos*, Málaga, pp. 79-93.
- NIEMEYER, H. G. (1979): «Toscanos. Campañas de 1973 y 1976», *NAH*, VI: 221-258.
- PADILLA MONGE, A. (2001): «Comercio y comerciantes en el mundo tardorromano en Málaga», en F. Wulff, G. Cruz y C. Martínez (eds.), *II Congreso de Historia Antigua de 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*, Málaga, pp. 385-418.
- PERAL BEJARANO, C. et al. (1990): «Sondeo arqueológico en calle Cerrojo, Málaga», *AAA'87*, III, Sevilla: 227-231.

- PÉREZ DE BARRADAS, J. (1929): *Excavaciones en la colonia de San Pedro de Alcántara (Málaga). Memoria acerca de los trabajos realizados en 1915-1916 y 1929*, Junta Superior de Excavaciones y Antigüedades, Informes y Memorias 106, Madrid.
- PÉREZ HURTADO DE MENDOZA, A. (coord.) (2004): *Las salinas de Andalucía*, Sevilla.
- PINEDA DE LAS INFANTAS BEATO, G. (2002): «Intervención arqueológica de urgencia en a factoría de salazones de calle Cerrojo, 24-26 (Málaga)», *AAA'99*, III: 479-489.
- (2003): «Los Molinillos, un complejo industrial en época romana en Benalmádena-Costa», *Cilniana*, 16: 65-74.
- (2007): «Villas romanas en Benalmádena Costa», *Mainake*, XXIX: 291-314.
- PLÁCIDO SUÁREZ, D. (2005): «Los viajes de los héroes, los riesgos del mar y los usos de la sal en el Extremo Occidente», en J. Molina Vidal y M. J. Sánchez Fernández (coords.), *III Congreso Internacional de Estudios Históricos: El Mediterráneo: La cultura del mar y la sal*, Santa Pola, pp. 57-64.
- PONSICH, M. (1988): *Aceite de oliva y salazones de pescado. Factores geo-económicos de la Bética y Tingitania*, Madrid.
- PONSICH, M. y TARRADELL, M. (1965): *Garum et industries antiques de salaison dans la Méditerranée occidentale*, París.
- POSAC MON, C. (1972): «La villa romana de Marbella», *NAH*, Arqueología I: 85-115.
- POSAC MON, C. y RODRÍGUEZ OLIVA, P. (1979): «La villa romana de Sabinillas (Manilva, Málaga)», *Mainake*, I: 129-146.
- PUERTAS TRICAS, R. (1986-87): «Los hallazgos arqueológicos de Torreblanca del Sol (Fuengirola)», *Mainake*, VIII-IX: 145-200.
- (1991-92): «Las termas romanas de Torreblanca del Sol (Fuengirola) y su perduración hasta el siglo VIII», *Mainake*, XIII-XIV: 205-249.
- RODRÍGUEZ DE BERLANGA, M. (2004): *Catálogo del Museo Loringiano, Málaga*, Málaga.
- RODRÍGUEZ OLIVA, P. (1958): «Las industrias pesqueras y del garum», *Historia de Málaga*, Diario Sur, Málaga: 153-156.
- (1977): «Las ruinas romanas del faro de Torrox y el problema de Caviculum», *Jábega*, 20: 11-26.
- (1979): «El tesoro de bronce bajoimperiales de Manilva (Málaga)», *XV Congreso Nacional de Arqueología*, Zaragoza, pp. 835-852.
- (1982-1983): «Testimonios epigráficos de los contactos entre Málaga y los territorios africanos», *Mainake*, IV-V: 243-250.
- (1982): *La arqueología romana de Benalmádena*, Benalmádena.
- (1986-1987): «Spes in Deo. A propósito de una marca impresa sobre un fragmento cerámico hallado en la necrópolis romana del faro de Torrox», *Mainake*, VIII-IX: 215-224.
- (1987): «Contactos entre las tierras malacitanas y el Norte de África en época Clásica», en *Actas del Primer Congreso Hispano Africano de las culturas mediterráneas*, I, Granada, pp. 95-100.
- (1994): «Transformaciones urbanas en las ciudades de la Baetica durante el Alto Imperio», en *Actas del XIV Congreso Internacional de Arqueología Clásica (Tarragona 1993)*, vol. I, Tarragona, pp. 347-356.
- (1997): «Los hornos cerámicos del faro de Torrox (Málaga)», *Figlinae malacitanas. La producción de cerámica romana en los territorios malacitanos*, Málaga, pp. 271-303.
- RODRÍGUEZ OLIVA, P. y ATENCIA PÁEZ, R. (1983): «Excavaciones arqueológicas en Torrox Costa (Málaga). Primera campaña: Las termas», *NAH*, XIV: 227-276.
- ROUGE, J. (1966): *Recherches sur l'organisation du comers maritime en Méditerranée sous l'empire Romant*, París.
- 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, pp. 1263-1268.
- RUIZ MARTÍNEZ, A. (1977): «Andalucía oriental: Posibilidades y limitaciones naturales de los transportes regionales», *Cuadernos geográficos de la Universidad de Granada*, 7: 13-38.
- SALADO ESCAÑO, J. B. (2005): «La villa romana de la Torre de Benagalbón, Málaga. Primera descripción», *Mainake*, XXVII: 353-378.
- SALADO ESCAÑO, J. B., et al. (2001): «Intervención arqueológica de urgencia en calle Cerrojo esquina calle Jiménez (Málaga)», *AAA'98*, III: 455-464.
- SÁNCHEZ BANDERA, P. J., MELERO GARCÍA, F. y CUMPIÁN RODRÍGUEZ, A. (2005): «Málaga y el Bajo Imperio. Evolución de la ciudad entre los siglos III y VII», *Mainake*, XXVII: 169-186.
- SÁÑEZ, A. (1791): *Diccionario histórico de las Artes de la Pesca Nacional*, tomo I, Madrid.
- SERRANO RAMOS, E. (1986): «Arqueología romana malagueña: Torre de Benagalbón», *Baetica*, 8: 191-203.
- (1993): «Notas sobre el yacimiento arqueológico de La Loma de Benagalbón», *Baetica*, 15: 199-205.
- (1994): «Producciones de cerámicas comunes locales de la Bética», en *Cerámica comuna romana d'epoca alto-imperial a la península ibérica. Estat de la qüestió. Monografies Emporitanes*, VIII, pp. 273-286.
- (2004): «Alfares y producciones cerámicas en la provincia de Málaga. Balance y perspectivas», en D. Bernal & L. Lagóstena (eds.) *Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.-VII d.C.)*, Vol. 1, Oxford: 161-194.

- SILLIÈRES, P. (2000-2001): «Voies d'eau et essor économique de l'Hispanie», *Zephyrus*, 53-54: 433-442.
- SUÁREZ PADILLA, J. *et al.*, (2001): «Consideraciones acerca de los procesos de interacción entre indígenas, fenicios y griegos en Málaga. Aportaciones de la Arqueología de urgencia», *Comercio y comerciantes en la Historia Antigua de Málaga (siglos VIII a. C.-año 711 d. C.)*, en *Actas del II Congreso de Historia Antigua de Málaga*, Málaga, pp. 99-142.
- SUÁREZ PADILLA, J., TOMASSETTI GUERRA, J. M., BRAVO JIMÉNEZ, S. y FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, L. E. (2004): «Un horno cerámico de época altoimperial en El Saladillo (Estepona, Málaga)», en D. Bernal y L. Lagóstena (eds.) *Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a. C.-VII d. C.)*, Vol. 2, Oxford, pp. 721-726.
- TEICHNER, F. (2007): «Casais Velho (Cascais), Cerro da Vila (Quarteira) y Torreblanca del Sol (Fuengirola): ¿factorías de transformación de salsa y salazones de pescado o de tintes?», en *Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad. Actas del Congreso Internacional*. BAR International Series, Oxford, pp. 117-125.
- TEMBOURY ÁLVAREZ, J. (1975): *Torres almenaras. Costa occidental*, Málaga.
- USCATESCU, A. (1994): *Fullonicae y tinctoriae en el mundo romano*. Cornucopia-Repertoris i materials per a l'estudi del Mon Clàssic 1, Barcelona.
- VILÀ VALENTÍ, J. (2001): «Notas sobre la antigua producción y comercio de la sal en el Mediterráneo Occidental (1955)», *Territoris: Revista del Departament de Ciències de la Terra*, 3: 157-168.
- VILLASECA, F. (1991): «El conjunto arqueológico romano del Castillo de la Duquesa (Manilva, Málaga)», *AAA'89*, III: 365-370.
- (1997): «La producción anfórica de los hornos de la finca 'El Secretario' (Fuengirola)», en *Figlinae malacitanae. La producción de cerámica romana en los territorios malacitanos*, Málaga, pp. 261-269.