

# ACEITE Y SALAZONES COMO BASE DE LA ECONOMÍA MALACITANA EN ÉPOCA IMPERIAL

## OLIVE OIL AND SALTED PRODUCTS: THE BASIS OF THE ECONOMY OF MALAGA DURING THE IMPERIAL PERIOD

Pilar Corrales Aguilar\*

### RESUMEN

Las transformaciones productivas acaecidas en los territorios malacitanos no se muestran de manera significativa hasta bien avanzado el siglo I d.C. Aunque la producción de salazones de pescados y salsas asociadas se vislumbra ya en época republicana como un pilar importante en el sistema económico, será a partir de la etapa flavia cuando se consolide experimentado en época bajoimperial una notable expansión. Por otro lado, la elaboración de aceite de oliva es un producto más tardío en el panorama económico malacitano, aunque continuó su comercialización durante buena parte de la etapa bajoimperial.

**Palabras clave:** aceite de oliva, salazones, salsas de pescado, territorio malacitano, comercio, economía romana.

### ABSTRACT

The productive transformations occurred in the malacitanos territories are not significantly until well into the first century a.C. Although the production of salted fish and associated sauces already looms in Republican era as an important pillar in the economic system, it will be from flavia stage when a notable expansion solidifies experienced in time bajoimperial. On the other hand, the production of olive oil is a later product malacitano economic scene, although it continued its marketing for much of the stage bajoimperial.

**Keywords:** olive oil, salted fish, fish sauces, malacitano territory, trade, Roman economy.

El paisaje malacitano está marcado por la montaña y el mar, por los ríos y arroyos que conectan la costa y el interior, tierras con excelentes posibilidades físicas en buena parte del territorio, que se suman a una incuestionable posición estratégica que la convierten en un excelente nexo

de comunicaciones tanto a nivel terrestre como marítimo. Con estas condiciones no es de extrañar que, de forma temprana, todo este territorio fuera objeto de atención por parte del Estado romano, incorporándose paulatinamente a su modelo territorial; una ocupación basada en la búsqueda de lugares estratégicos, especialmente aquellos que permitían el control de los pasos naturales.

---

\* Universidad de Málaga. E-mail: mpcorrales@uma.es

La etapa republicana se vislumbra tenuemente en el panorama arqueológico actual malacitano: son pocas las remodelaciones de la trama urbana documentadas, de manera que todo parece indicar que Roma mantuvo buena parte del entramado urbano anterior hasta bien avanzada la etapa republicana e incluso la imperial, unas modificaciones parciales que tampoco parecen evidenciarse en los territorios circundantes.

Aunque en la mentalidad romana tardorrepública el campo recuperaba un cierto protagonismo de la mano del *vir bonus*, imagen presente en la educación tradicional romana, indicativa de cierta moral, ligada al cultivo de la tierra (Cremades, 1988, 21), lo cierto es que la presencia de elementos que indiquen la ocupación efectiva del campo por parte de población itálica o local en proceso de romanización son muy escasos. En realidad, los pocos datos con los que contamos hasta ahora se circunscriben, básicamente, a núcleos urbanos prerromanos que evolucionan tímidamente en época romana<sup>1</sup>, como el caso de Los Castillejos de Teba donde una pequeña villa se superpondrá a un asentamiento que arrancaba en el siglo VI a.C.; algo similar a lo que ocurre en el *oppidum* ibérico de Cerro de la Capellanía (Periana), donde una villa irá consolidándose durante la etapa altoimperial. Niveles republicanos muy poco definidos tenemos en el municipio de Alhaurín el Grande, en la Fuente del Sol y la Fuensanta, en las villas de Manguarra y San José y Puerto Terrón en Cártama, en la de Peñón de Solís en Villanueva del Rosario, o en el Apeadero en Bobadilla (Antequera).

Salvo estas excepciones, con los datos actuales no podemos identificar granjas ni otro tipo de infraestructuras agrícolas que puedan apuntar a una explotación agrícola<sup>2</sup> del territorio ni de una generalización de modelos residenciales elaborados en esta zona.

Paralelamente, en la costa, la antigüedad en la vocación marinera de estas tierras meridionales queda de manifiesto en el Cerro del Villar, en la desembocadura del Guadalhorce, donde la existencia de un centro alfarero datado en el siglo VI a.C. documenta la elaboración de ánforas salsarias R1 evol. (T-10.1.2.1), entre otras producciones, similares a las producciones de *Gadir* (Sáez – Díaz – Sáez, 2004, 47-48). La existencia de un segundo

horno de época púnica atestiguaba la actividad alfarera en un momento posterior al abandono del poblado (Aubet – Carmona – Curià – Delgado – Fernández – Párraga, 1999, 128). Tipológicamente el horno precede a otros similares perfectamente documentados en el entorno gaditano con una cronología posterior y la producción de MP-A4a, típicamente gadirita, redundaría en estas vinculaciones con *Gadir* (Aubet – Carmona – Curià – Delgado – Fernández – Párraga, 1999, 132-134).

Estas ánforas comercializarían productos de larga tradición que preludiaban su fama y prosperidad posterior, cuando adquirirán un carácter industrial convirtiéndose en una alternativa económica de exportación. Un factor fundamental en este proceso fue el convertirse en un producto básico de la dieta de los ejércitos púnicos (Muñoz – Frutos, 2009, 130) y, posteriormente, romano.

La explotación de los recursos piscícolas irá adquiriendo cada vez mayor importancia convirtiéndose en una actividad especializada que generaba importantes riquezas y una gran fama. Estos productos fueron muy demandados en los principales circuitos comerciales mediterráneos de estos momentos (Frutos – Muñoz, 1994, 393-414; 1996, 133-165). Tras la conquista del sur peninsular, Roma permitió la continuidad de esta industria y su comercialización en el occidente tardo-púnico, perdurando, con pocos cambios aparentes, una actividad económica ya establecida bastante tiempo atrás. No será hasta muy avanzado el siglo II a.C. y de modo especial en el transcurso del siglo I a.C. cuando comenzarán a advertirse transformaciones que, de algún modo, indican cambios estructurales, seguramente por la intervención de *negotiatores*, *possesores* y *publicani* (Ramón, 2008, 87).

Será en este contexto cuando se produzca la proliferación de estos espacios productivos que irán desarrollándose de manera paralela al proceso de romanización del litoral y siguiendo la estructuración y el ordenamiento político y territorial efectuada en estas fechas. Será ahora cuando debemos encuadrar los hallazgos de Cerro del Mar, en la desembocadura del río Vélez, que confirman la salazón de pescado durante el siglo II a.C. (Arteaga, 1985, 201-202). Asimismo, el alfar aquí situado documenta el paso entre la producción púnica y la republicana, destacando la significativa presencia de Mañá C2b en su variante T-7.4.3.2, documentada solamente en San Fernando (Cádiz), en un momento en el que se produce la ruptura con los modelos cerámicos de tradición púnica en la bahía gaditana, coincidiendo con la concesión del estatuto municipal y las reformas urbanísticas de

1 Esta publicación está incluida en el marco del Proyecto I+D+i Salsamenta malacitano: origen y desarrollo de salazones y salsas en Málaga (HAR2009-12547).

2 No será hasta fechas muy avanzadas de la República cuando se advierta una ocupación agrícola del territorio de manera organizada e intencionada (Roldán, 1989, 25 ss.), aspecto al que además contribuyó el hecho de que la agricultura tuviera un papel secundario respecto a la minería, objetivo prioritario de los que explotaban la provincia.

Balbo. A partir de mediados del siglo I a.C. las ánforas de tradición púnica se sustituirán por las Dr. 7/11 (Sáez – Díaz – Sáez, 2004, 53).

Estos productos llegan ahora, por vía de los *negotiatores* itálicos, a los nuevos mercados como los campamentos militares y las fundaciones romanas de la Península Ibérica. Especialmente significativo fue, en este proceso económico, el abastecimiento a un ejército que, bajo Augusto, parece disfrutar de una dieta mucho más variada y rica entre las que destaca, junto al grano, productos tales como frutas y hortalizas, aceitunas, salazones, vino y aceite (Morillo, 2006, 33). Evidentemente, este hecho contribuyó a que productos como el aceite y las salsas y salazones béticas se difundieran por las principales ciudades del Occidente del Imperio romano, lo que supuso un cambio importante tanto en volumen como en circuitos de distribución (Carreras, 2006, 215). La demanda por parte de miles de soldados debió de tener sin duda un efecto de enorme trascendencia en las zonas agrícolas productoras.

En este sentido, el área económica más dinámica en el sur peninsular se sitúa en época republicana y comienzos del Imperio en la costa atlántica, expandiéndose hacia la mediterránea. Será a partir de la etapa imperial, cuando el interés de Roma hacia las tierras hispanas se centre en zonas y en productos concretos con un claro componente especulativo, cuando se harán efectivas las transformaciones económicas, culturales y administrativas que traerá consigo el sistema de *villae*. En nuestros territorios, este proceso llegará a partir de época augustea-julio claudia, consolidándose en época flavia, en unas tierras que no se habían visto afectadas por las fundaciones coloniales de César y Augusto y, por tanto, diferirían del proceso seguido tanto en la desembocadura del Guadalquivir primero, y río arriba después (Sáez, 2003, 100, 104 y 105). A partir de este momento este proceso parece imponerse de manera rápida no sólo asociado a colonias y municipios, si no a ciudades de todo tipo (Ariño – Díaz, 1999, 169).

Paralelamente, en la mentalidad augustea estaba el restaurar en el romano sus antiguas virtudes, especialmente el gusto por la agricultura, símbolo de la añoranza de las realidades campestres que forjaron la grandeza de Roma. Tampoco es accidental que la imagen tradicional de una economía orientada hacia el abastecimiento familiar se omita ya en la obra de Columela, donde ya está presente la idea de la comercialización de los productos excedentes y donde los cultivos ya aparecen organizados en función de su rentabilidad. Estamos ante un nuevo

modelo basado en una producción excedentaria, principalmente agrícola, orientada hacia el comercio, aunque, los alicientes y las comodidades de la vida ciudadana, habían generado grupos sociales acostumbrados a vivir a cargo del Estado y poco dispuestos al duro trabajo agrícola. Pero las necesidades del mantenimiento de un costoso sistema imperial obligaban, por un lado a la recaudación de *munera*, y por otro a la explotación intensiva de los recursos económicos que las nuevas provincias del Imperio ofrecían.

En este contexto, el cultivo del olivo parece imponerse en la Bética al ser un cultivo muy apreciado por los colonos ya que les permitía vivir en la ciudad y obtener pingües beneficios empleando pocos cuidados en su mantenimiento<sup>3</sup> y siendo el comercio tanto de las olivas, muy apreciadas por los romanos, consumidas de varias formas, como del aceite, de gran importancia para la sociedad romana<sup>4</sup>.

Si a mediados del siglo I d.C., el valle del Guadalquivir parece tomar el relevo productivo y comercial, primero el entorno de *Hispalis*, y después el valle hasta *Corduba*, motivado por el derrumbe de la minería en época flavia y favorecido por la intervención estatal en la distribución del aceite bético, el litoral y el campo malacitano se consolidarán también a partir de la municipalización flavia, no sólo por las reformas políticas que supuso un impulso a la urbanización y la mejora de la organización territorial, si no por el hecho de que la conversión de los municipios en centros económicos supuso la puesta en explotación de los recursos del entorno, especialmente de aquellos que, como hemos visto, eran controlados por el Estado por su interés estratégico no sólo para la sociedad civil si no para el ejército<sup>5</sup>. Los cambios acaecidos en el *ager publicus* supondrían cambios en la gestión y explotación de la tierra. Esta nueva situación favoreció a los nuevos propietarios que se verán además reforzados por el desarrollo de ciudades, excelentes mercados para sus productos, y el auge de las vías de comunicación, ya

3 Menéndez, 2003, not. 21. Según Columela (V, 8, 1), el olivo producía uno de cada dos años, con un sistema de recolección brutal.

4 Según Chic (1997, 98) las plantaciones masivas de olivos en la Bética tuvieron lugar hacia el 20 a.C., en función de las primeras exportaciones masivas de aceite bético hacia el *limes* germánico, que tienen lugar hacia el 10 a.C.

5 Se ha propuesto que la concesión del *ius latii* pudiera estar motivada por cuestiones económicas dada la necesidad de solucionar la crisis económica de la etapa neroniana, aumentando con este proceso la capacidad de recaudación a partir de los impuestos indirectos que gravaban a los ciudadanos (Andreu, 2004, 197), coincidiendo con la organización del *limes* por Vespasiano y con la necesidad del emperador de reorganizar las finanzas imperiales asegurando así el abastecimiento de este *limes* (Remesal, 2010, 157).

sean terrestres, fluviales o marítimas, que le permiten una comercialización de los excedentes a media y larga escala en un momento, además, en el que las condiciones políticas y administrativas del Imperio favorecían el comercio de unos productos que, como el aceite, fueron realmente lucrativos para los propietarios de los terrenos agrícolas.

Son muy numerosos los asentamientos agrícolas que vemos desarrollarse en nuestras tierras a lo largo de los dos primeros siglos del Imperio, abundando los yacimientos donde se han documentado molinos del tipo *mola olearia* y las prensas y, en algunos casos, piletas enlucidas de *opus signinum*, contenedores de líquidos vinculados con la existencia de prensas o molinos en las inmediaciones, así como dependencias a modo de almacenes (Corrales, 2007, 260-264). En ellos, la producción oleícola<sup>6</sup> se combinaba con el cultivo de trigo, entre otros productos y con la ganadería (Gabba – Pasquinucci, 1979, 109 ss.), especialmente en aquellas zonas próximas a la salinas del interior provincial (García – Martínez, 2006, 254).

Pero la explotación del aceite en la región de Málaga tiene una relación directa con la producción de salazones, no sólo por el hecho de que el desarrollo fue casi paralelo si no porque la elaboración de las ánforas destinadas a contener ambos productos se elaboraban en los mismos alfares situados en la costa. Esta doble actividad se comprueba en los hornos de la finca del Manganeto (Almayate Bajo), donde se fabricaron Dr. 20 y Beltrán IIB durante la segunda mitad del siglo I d.C., en el horno de la calle Carretería (Málaga) parece existir este material asociado a los tipos Beltrán I, II A-B3, o en el conjunto alfarero de la Huerta del Rincón (Torremolinos), de nuevo con formas Beltrán II A-B junto a Dr. 20 estampilladas (Serrano, 2004, 161-193).

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 lo que, sin duda, favorecerá la proliferación de estas factorías a lo largo del siglo I d.C. Se ha vinculado el desarrollo de exportaciones hacia Roma desde las provincias con el consumo a partir de Augusto de vino procedente de

las mismas, comercio que aprovecharían otros productos, como las salazones, para su difusión (Molina, 1997, 230-231).

A partir de la municipalización flavia, la epigrafía constata *mercatores, negotiatores y navicularii* que comercializaban con productos tan lucrativos como estas salsas de pescado salado y que llevaron a malacitanos a otras zonas del Imperio para organizar ese comercio. La estrecha relación entre los puertos de Ostia y Puteoli con el Mediterráneo Occidental queda manifiesta a través del comercio de los productos béticos, especialmente aceite y salazones. Que el comercio siguió siendo intenso en los siglos siguientes lo atestigua la presencia en Puteoli de comerciantes hispanos controlando los almacenes especializados en la estibación de ánforas salsarias, según Claudio Eliano (Ael. N.A. XIII, 6) en época severiana (Rovira, 2007, 1263-1268). Posiblemente sea el caso del *negotiator M. Aemilius Malacitanus* documentado en Ostia y que, por su *cognomen*, bien pudo ser originario de esta ciudad, o Publio Clodio Athenio, un *quinquennialis corporis negotiantium malacitanorum* documentado tanto en Roma como en la propia *Malaca* donde dedica una inscripción en honor del patrono malacitano *L. Valerius Proculus* (CIL XIV, 4778; CIL VI, 9677; y CIL II, 1970 respectivamente), *Procurator* de la *Baetica*, Prefecto de la *Annona* y de Egipto, ejemplos del ascenso social de estos personajes relacionados en calidad de *difusores* con la distribución del aceite bético que pasan a formar parte de la Administración imperial<sup>7</sup>. No caben dudas sobre el control que estas grandes familias tienen sobre la exportación de las salazones béticas y el tráfico estatal de aceite, aunque la primera corresponda a un comercio libre y el segundo a un comercio controlado. Familias dedicadas a la organización comercial en su sentido más amplio que actúan en distintas zonas del Imperio negociando con todo tipo de productos, especialmente salsas de pescado y aceite, una comercialización conjunta en el marco del comercio annonario<sup>8</sup> como se observa en numerosos pecios altoimperiales, del Mediterráneo que muestran un cargamento mixto de esta naturaleza<sup>9</sup>.

<sup>7</sup> La relación entre Athenio y *L. Valerius Proculus* pudo llegar a reportarle al primero interesantes ventajosas fiscales no sólo a él mismo, sino también al resto de los *negotiatores malacitani* e incluso al municipio malagueño (García – Martínez, 2009, 134).

<sup>8</sup> A partir de mediados del siglo I d.C. el empuje militar se extiende hacia *Britannia*; junto a ello se institucionaliza la *annona* con compras evidentes de aceite a partir de los flavios (Chic, 1988).

<sup>9</sup> Véase 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 – Etienne – Lequément – Liou – Mayet, 1977, 91-92; Chic, 2006, 290).

<sup>6</sup> *Malaca* aparece en un ánfora del Monte Testaccio del año 149 d.C. (CIL XV 4203) (Berni, 2000, 1160).



Lámina 1. Los Molinillos (Benalmádena). Amortización de la prensa por piletas salsarias (fot. G. Pineda).

Significativa es también la figura de *Iunius Puteolanus* (CIL II, 1944), establecido en *Suel* (Fuengirola, Málaga), probablemente un comerciante itálico de salazones de pescado afincado en *Hispania* que, como se ha puesto de manifiesto (Haley, 1990, 76), coincide con el *Puteolanus* que figura en un ánfora Dressel 8 (CIL XV, 4687), un contenedor de *gari scombri flos* que formó parte del depósito anfórico de los *Castra Praetoria* de Roma cuya fecha de deposición estuvo en torno a la mitad del siglo I d.C.<sup>10</sup>

Una comparativa entre el tráfico comercial de las salazones y del aceite, en función de los datos que proporcionan los barcos naufragados en el Mediterráneo muestran 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

<sup>10</sup> La diferencia cronológica entre la fecha de las inscripciones de *Castra Pretoria* y la que tendría esta inscripción, posterior a la concesión del *ius latii*, no sería significativa (García – Martínez, 2009, 137).

y exportación de aceite en cantidades considerables. Esto hace pensar que las riquezas obtenidas por los propietarios de las salazones béticas se debieron emplear para su participación en el tráfico estatal de aceite, en consonancia con las trayectorias encontradas de ambas mercancías: de tráfico “administrado” la una y de “libre comercio” la otra (García, 2003, 79). Aunque se ha propuesto una reducción considerable a finales del siglo I d.C. de la alfarería gaditana, que vendría a sumarse a un sostenimiento artificial del aceite, una progresiva decadencia del vino y de las salazones de la zona (García – Bernal, 2008, 678).

Sin embargo a finales del siglo I y durante las primeras décadas del siglo II d.C. es para la producción de salazones malacitanas una fecha de consolidación, al igual que para la industria oleícola de la zona. En esta zona, la dinámica iniciada en la fase anterior va cobrando un notable auge aunque con algunos cambios que tienen lugar en el siglo III quizás por los ecos de las vicisitudes político-económicas que sufre el Imperio tras los severos. En este sentido, todo parece apuntar a una reestructuración económica que lleva a la consolidación de la industria salsaria en todo el litoral malagueño durante los últimos siglos del Imperio, observándose transformaciones de espacios domésticos en factorías, como en la Villa de San Luis de Sabinillas (Manilva) o las termas de Torreblanca del Sol o bien, reestructuraciones dentro de las áreas productivas como las del alfar de la Cizaña (Corrales, 2008, 173).

En este sentido resulta especialmente interesante la amortización de una prensa olearia en Los Molinillos (Benalmádena) (Pineda, 2003, 65-74) por una factoría salsaria (lám. 1) aunque el alfar asociado a la misma sigue elaborando ánforas también oleícolas del tipo Keay XIII, entre otras. Esto nos lleva a preguntarnos si realmente la sustitución de un elemento económico –aceite– por otro –salazones– estuvo motivada porque resultaba más rentable el segundo dada la posición litoral del asentamiento, en un momento en el que la producción salsaria malacitana estaba en plena efervescencia, o bien pudo ocurrir que la prensa fuera desplazada hacia alguna zona situada hacia el interior de la villa dejando paso a las piletas en una zona más próxima a la costa. Lo que parece claro es que la producción de ánforas oleícolas tardías en este lugar redundaría en el envasado de este producto ya fuera elaborado *in situ*, ya fuera procedente de otros ámbitos cercanos con mejores posibilidades productoras.

La diversidad tipológica elaborada en este alfar, en el que también se elaboraron ánforas contenedoras de vino



Lámina 2. Prensa de la villa de Manguara y San José (Cártama) (fot. E. Serrano).

(Serrano, 2004, 169) pone de manifiesto las amplias posibilidades que tuvieron los diversos asentamientos de la provincia malacitana en fase avanzadas del Imperio, una diversidad que ha quedado también documentada en la producción de Dr. 30 del alfar del Secretario (Villaseca, 1997, 261-62), manifestándose en las fases anteriores en la producción anfórica de Manganeto (Arteaga, 1985, 183; Serrano, 2004, 187) y quizás en la prensa localizada en la villa de Manguarra y San José, en Cártama (Serrano, 1979, 147-164) (lám. 2), aunque no exenta de dudas en la identificación de la producción elaborada (*vid infra*). Posiblemente estemos sólo ante un tipo de producto, el vino, complementario y de comercialización menor en comparación con las posibilidades ofrecidas por los restantes productos (Corrales, 2008), acorde con lo que parece ocurrir en las *villae* hispanas en las que la producción de cereales, vid y olivos parecen extenderse de forma generalizada (Ariño, 1999, 189). De hecho, nos encontramos con prensas oleícolas en ámbitos plenamente costeros<sup>11</sup> e incluso formando parte de espacios industriales claramente distintos, como ocurre en el alfar de Huerta del Rincón (Baldomero, 1997, 15).

Un apartado importante para la economía costera debió ser la elaboración de púrpura. Desde la posible de explotación de la misma en Cerro del Mar (Martín – Recio, 2002, 69) se suman, en momentos posteriores, Torreblanca del Sol (Fuengirola), Río Verde (Marbella) y Castillo de la Duquesa (Manilva) (lám. 3) en la costa occidental, o la factoría sobre el teatro romano en Málaga, lugares donde la cantidad significativa de *murex*

11 No sólo el caso de Los Molinillos en Benalmádena, donde ya hemos indicado que existía una prensa activa en los dos primeros siglos del Imperio (*vide supra*), si no también en la zona del Vélez (Fernández – Martín, 2004, 804-8).

*brandaris* localizado (Corrales, 2008, 169) hacen pensar en su uso para la elaboración de tinte púrpura, una actividad que pronto se convertiría en un próspero negocio<sup>12</sup>. A la misma habría que sumar las muchas posibilidades ofrecidas por las factorías litorales y que irían desde la salazón de carnes y carnes mezcladas con pescados, a su uso como *vivaria* o la realización de productos complementarios (Bernal, 2006, 93-107).

En este contexto, el siglo IV y la primera mitad del V d.C. se dibujan como una fase de plena actividad en estas instalaciones en las costas malagueñas, contando tanto con abundantes factorías como con hornos destinados a producir ánforas con las que comercializar estos productos: la actividad de los alfares de Torrox, La Cizaña y Huerta del Rincón en Torremolinos, los Molinillos (Benalmádena), El Secretario (Fuengirola) (lám. 4) y los de la misma *Malaca* (el de la ladera de la Alcazaba y Almanza-Cerrojo), así lo confirmarían (Serrano, 2004, 190).

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 (Corrales, 2005, 116 ss.).

A través del mismo debió continuar comercializándose el aceite producido en las explotaciones del interior provincial, al menos durante buena parte del siglo III d.C., aunque en estas fechas comienzan a abandonarse algunos de los grandes asentamientos rurales activos anteriormente (Corrales, 2007, 263 ss.) o al menos la producción oleícola<sup>13</sup>, aunque otros tantos se mantuvieron activos durante las siguientes centurias, en algunos casos vinculados con esta actividad. En este sentido resultan significativos los casos de Prado de Verdún (Mollina) y Manguarra y San José en Cártama: en el primer caso, el inicio de la actividad de la almazara se fecha en el siglo III con una perduración del asentamiento hasta el siglo VII (Romero, 1997, 131), mientras que en el segundo caso, sobre unos niveles anteriores se realizó una potente reconstrucción, a la que se asocia la creación del *torcu-*

12 Véase un estudio al respecto con bibliografía en: García, 2004, 219-236.

13 Como ocurre en Las Viñas en Cuevas del Becerro (Nieto – Garrido – Padial – Carrilero, 1995, 94-95). Más complicada es la interpretación de la zona productiva de los restos hallados en Cerrillo Sánchez (Sierra Yeguas) (*vide* Peña, 2010, 662) aunque no parecen ir más allá de estas fechas (Medianero – Tellería, 1988, 249).

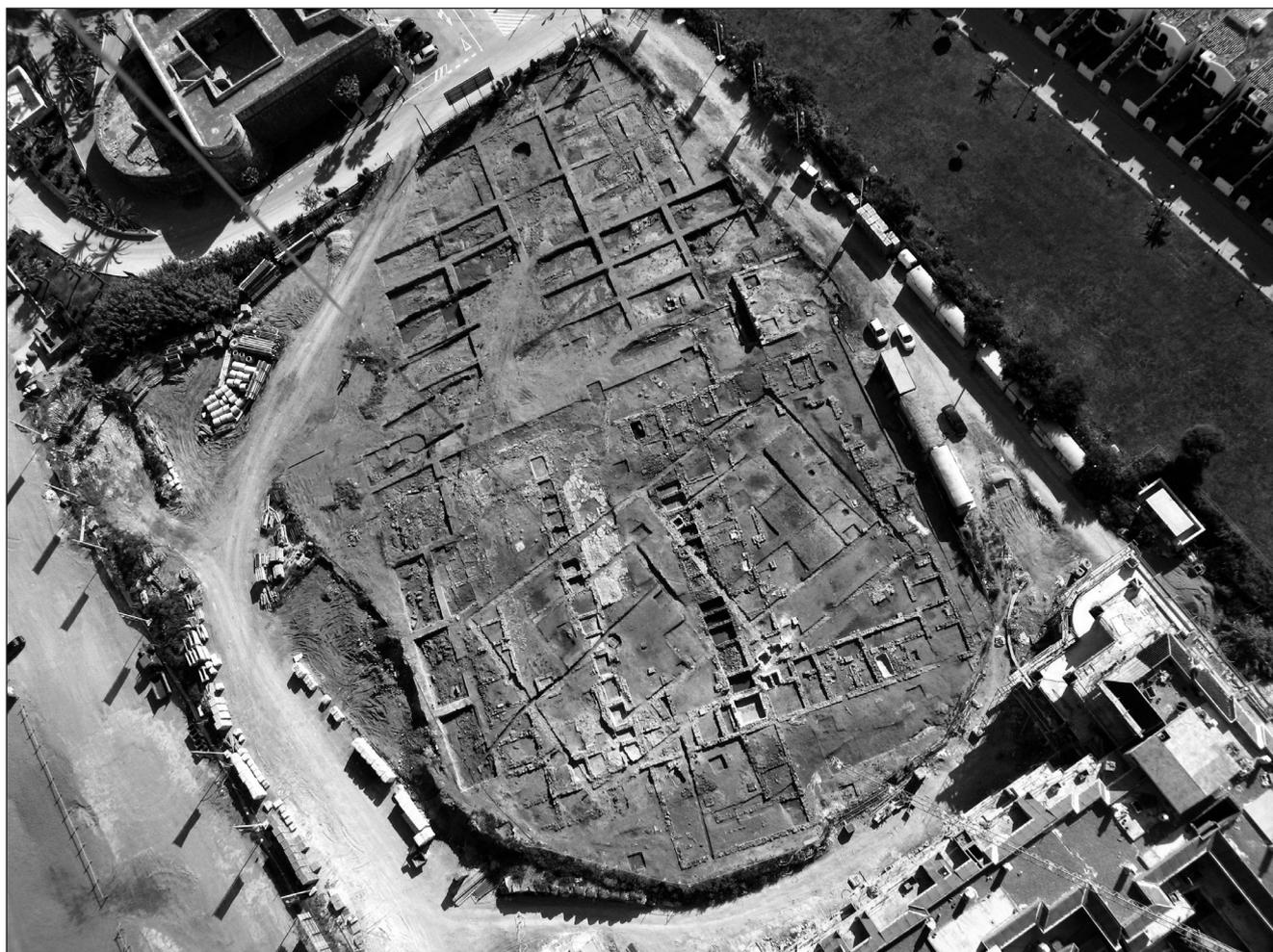


Lámina 3. Vista aérea de la factoría de salazones del Castillo de la Duquesa (Manilva) (fot. J. Suárez).

*larium* en el siglo IV (Serrano – Luque, 1979, 164) vinculado con la obtención de aceite aunque con opiniones discordantes (Peña, 2010, 650).

En el caso del Peñón de Solís no se sabe hasta cuando se usó la piletta: los materiales recogidos en superficie y en el único nivel superficial documentado en los sondeos ofrecen una cronología desde el siglo I hasta el siglo VII, sin que pueda precisarse el momento de uso del depósito (Romero, 1987, 457). En otros casos, sin embargo, al ser información obtenida sólo por prospecciones desconocemos hasta cuándo estuvo en funcionamiento la posible almazara, como ocurre con los restos documentados en el Cortijo La Lapa en Cañete, con una ocupación hasta el siglo V. Sin embargo, no se observan ocupaciones *ex novo* del campo malacitano en estas fechas: quizás en el Cortijo de la Doctora (Fuente Piedra), las posibles villas del Cortijo de Atero, Venta Cisneros y Cortijo Pareja en

Antequera, con escasos restos que la fecharían en el siglo IV, similar a la de Venta Tintero (Cártama), o las del Camino de la Costa y Malinfierno en Alfarnatejo (Corrales, 2007, 266).

Por su parte, la elaboración de ánforas Keay XIII (Dr. 23) está presente en los alfares de la propia Málaga (en Cerrojo-Almansa), Torrox, Huerta del Rincón y Los Molinillos (Serrano, 2004, 189) de manera que una considerable producción y comercialización de este producto debió mantenerse a través del puerto malacitano al menos durante los siglos III y IV d.C., y probablemente el siguiente, aunque para estas fechas la disminución en la comercialización tanto de aceite como de salazones béticos para el ejército del *limes*, habría sufrido ya un descenso considerable, probablemente debido al origen local del propio ejército de manera que, el origen humilde de los mismos, pudo estar en el punto de partida del



Lámina 4. Horno del alfar de la Finca El Secretario (Fuengirola) (fot. B. Mora y P. Corrales).

descenso de estos productos que, siendo de lujo, quedaban limitados preferentemente para las élites provinciales (González, 2010, 121-22).

En este sentido, 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 malacitanas, aunque la cada vez más frecuente constatación de la perduración de algunas instalaciones de la propia Málaga<sup>14</sup> más allá de esta centuria, así como de otros puntos del litoral<sup>15</sup>, son buena muestra de la continuidad de la comercialización de es-

14 Es el caso de la de Afligidos n.º 3, o calle Especerías n.º 8, o la factoría de las calles Cañón y Postigo de los Abades, con colmataciones que podría llevarnos a mediados del siglo VI (Martínez – Fernández – Merino – Arcas, e.p.; Mora – Martínez, 2008, 143-204).

15 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 – Cisneros, 1990, 424-427). Es probable que hasta el siglo VI se extienda la Villa de Sabinillas, según recoge Bernal (2008, 29), al igual que Torreblanca del Sol, donde el material cerámico y anfórico tardío avalan esa posibilidad (Puertas, 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, 2001, 339) al igual que la Villa de Río Verde (Marbella) (Posac, 1972, 108-109).

tos productos en fechas avanzadas del Imperio, acorde con lo que se está igualmente documentando en otros ámbitos peninsulares (Bernal, 2008, 32).

## BIBLIOGRAFÍA.

- ANDREU PINTADO, J., 2004: “Latinización y municipalización en el Alto Imperio: nuevas perspectivas para el estudio de la Hispania de los flavios”, en: F. Beltrán (coord.), *Antiqua Iuniora, en torno al Mediterráneo en la Antigüedad*, Zaragoza, 189-210.
- ARIÑO GIL, E. – DÍAZ, P. C., 1999: “La economía agraria de la Hispania romana: colonización y territorio”, *Studia Historica, Historia Antigua*, 17, 153-192.
- ARTEAGA MATUTE, O., 1985: “Excavaciones arqueológicas en Cerro del Mar (Campaña 1982). Una aportación preliminar al estudio estratigráfico de las ánforas púnicas y romanas del yacimiento”, *NotArqHisp*, 23, 195-233.
- ARTEAGA MATUTE, O., 1985: “Los hornos romanos de Manganeto, Almayate Bajo (Málaga). Informe preliminar”, *NotArqHisp*, 23, 177-193.
- AUBET, M. E. – CARMONA, P. – CURIÀ, E. – DELGADO, A. – FERNÁNDEZ, A. – PÁRRAGA, M., 1999: *Cerro del Villar, I. El asentamiento fenicio en la desembocadura del río Guadalhorce y su interacción con el hinterland*, Sevilla.
- BALDOMERO, A. – CORRALES, P. – ESCALANTE, M. M. – SERRANO, E. – SUÁREZ, J., 1997: “El alfar romano de la Huerta del Rincón: síntesis tipológica y momentos de producción”, en: *Figlinae malacitanæ. La producción de cerámica romana en los territorios malacitanos*, Málaga, 147-61.
- 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)”, en: *Actas del Congreso Internacional Cetariae. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad (Cádiz, noviembre 2005)*, Oxford, 93-107.
- BERNAL CASASOLA, D., 2008: “El final de la industria pesquero-conserva en Hispania (ss. V-VII d.C.). Entre Obispos, Bizancio y la evidencia arqueológica”, en: *Actes du Colloque international Ressources et activités peuples de l'Antiquité (Boulogne-sur-mer, 12-14 mai 2005) (Les Cahiers du Littoral, 2)*, 25-51.

- BERNI MILLET, P., 2000: "Amphorae Dressel 20 similes", en: *Ex Baetica Amphorae. Conservas, aceite y vino de la Bética en el Imperio romano*, Écija, 1159-1167.
- CARRERAS, 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)", en: *Actas del Congreso Internacional Cetariae. Salsas y salazones de pescados en Occidente durante la Antigüedad* (Cádiz, noviembre de 2005), Oxford, 215-220.
- NIETO, B. – GARRIDO, O. – PADIAL, B. – CARRILERO, M., 1995: "La villa romana de Las Viñas (Cuevas del Becerro, Málaga) y el poblamiento rural romano en la depresión de Ronda", *Florentia Iliberritana*, 6, 89-108.
- CHIC GARCÍA, G., 1988: *Epigrafía anfórica*, II, Sevilla.
- CHIC GARCÍA, G., 1997: *Historia económica de la Bética durante la época de Augusto*, Sevilla.
- CHIC GARCÍA, G., 2006: "Movimiento de personas en relación con el aceite bético", en: *Migrare. La Formation des Élites dans l'Hispanie Romaine*, Burdeos, 273-299.
- COLLS, D. – ETIENNE, R. – LEQUEMENT, R. – LIOU, B. – MAYET, F., 1977: "L'epave Port-Vendres II et le commerce de la Bétique à l'époque de Claude", *Archaeonautica*, I, 3-145.
- CORRALES AGUILAR, P., 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 en época romana: continuidad y transformación", *Baetica*, 28, 89-107.
- CORRALES AGUILAR, P., 2007: "La organización del campo malacitano durante la época romana", *Mainake*, XXIX, 249-271.
- CORRALES AGUILAR, P., 2008: "El litoral malacitano y el Mar de Alborán, una intensa relación económica en época romana", *Mainake*, XXX, 157-180.
- CREMADES UGARTE, I., 1988: *El officium en el derecho privado romano. Notas para su estudio*, León.
- FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, L. E. – MARTÍN CÓRDOBA, E., 2004: "Trabajo de delimitación en la zona arqueológica de Torrente, cortijo Giner. Villae romana aceitera. Sector SUP-T. TM Vélez-Málaga (Málaga)", *Anuario Arqueológico Andaluz 2001*, III-2, 804-808.
- FRUTOS REYES, G. DE – MUÑOZ VICENTE, A., 1994: "Hornos púnicos de Torre Alta (San Fernando, Cádiz)", en: *Arqueología en el entorno del Bajo Guadiana*, Huelva, 393-414.
- FRUTOS REYES, G. DE – MUÑOZ VICENTE, A., 1996: "La industria pesquera y conservera púnico-gaditana: balance de la investigación. Nuevas perspectivas", *Spal*, 5, 133-165.
- GABBA, E. – PASQUINUCCI, M., 1979: *Strutture agrarie e allevamento transumante nell'Italia romana (III-I a.C.)*, Pisa.
- 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", *Gerión*, 21.2, 73-81.
- GARCÍA VARGAS, E., 2004: "Las pesquerías de la Bética durante el Imperio romano y la producción de púrpura", en: C. Alfaro – J. C. Wild – B. Costas (edd.), *Purpurae Vestes. Textiles y tintes del Mediterráneo en época romana*, Valencia, 219-236.
- GARCÍA VARGAS, E. – BERNAL CASASOLA, D., 2008: "Ánforas de la Bética", *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*, Cádiz, 661-687.
- GARCÍA VARGAS, E. – MARTÍNEZ MAGANTO, J., 2006: "La sal de la Bética romana. Algunas notas sobre su producción y comercio", *Habis*, 37, 253-274.
- GARCÍA VARGAS, E. – MARTÍNEZ MAGANTO, J., 2009: "Fuentes de riqueza y promoción social de los negociantes *salsarii* béticos en el Alto Imperio romano. Una aproximación diacrónica", *AESP*, 82, 133-152.
- GARRIDO LUQUE, A. – CISNEROS FRANCO, J., 1990: "Informe preliminar de la excavación de Arroyo Vaquero. Estepona, Málaga", *Anuario Arqueológico Andaluz*, III, 424-427.
- GONZÁLEZ CESTEROS, H., 2010: "La llegada de ánforas hispanas a Germania durante los últimos siglos de la dominación romana. Una cuestión para el futuro", *CuPAUAM*, 36, 107-129.
- HALEY, E. W., 1990: "The Fish Saucer Trader L. Iunius Puteolanus", *ZPE*, 80, 72-78.
- LAGÓSTENA BARRIOS, L., 2001: *La producción de salsas y conservas de pescado en la Hispania romana (II a.C.-VI d.C.)* (*Collección Instrumenta*, 11), Barcelona.
- MARTÍN CÓRDOBA, E. – RECIO RUIZ, A., 2002: *Los fenicios de la costa de Vélez-Málaga*, Málaga.

- MARTÍNEZ RUIZ, C. – FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, L. E. – MERINO MATAS, C. – ARCAS BARRANQUERO, A., e.p.: “Calle Cañón esquina Postigo de los Abades. Nuevo hallazgo de una batería de piletas de salazones. Málaga”, *Anuario Arqueológico Andaluz* 2007.
- MEDIANERO, F. J. – TELLERÍA, J. C., 1988: “Algunas consideraciones en torno al yacimiento Cerro Sánchez (Sierra de Yeguas, Málaga)”, *Anuario Arqueológico Andaluz*, III, 245-250.
- MENÉNDEZ ARGÜÍN, A. R., 2003: “La Bética como base logística de las legiones de Germania durante el Alto Imperio”, en: *Actas del III Congreso de Historia de Andalucía (Córdoba 2001)*, Córdoba, 521-530.
- MOLINA, J., 1997: *La dinámica comercial romana entre Italia e Hispania Citerior (siglos II a.C.-II d.C.)*, Alicante.
- MORA SERRANO, B. – MARTÍNEZ RUIZ, C., 2008: “Un nuevo hallazgo de moneda bizantina en Malaca (Málaga): El conjunto monetario de calle Cañón-Postigo de los Abades”, *Saguntum*, 40, 143-204.
- MORILLO CERDÁN, A., 2006: “Abastecimiento y producción local en los campamentos romanos de la región septentrional de la Península Ibérica”, en: A. Morillo Cerdán (coord.), *Arqueología militar romana en Hispania II: producción y abastecimiento en el ámbito militar*, León, 33-74.
- MUÑOZ VICENTE, A. – FRUTOS REYES, A. DE, 2009, “La pesca y las conservas en la Bahía de Cádiz en época fenicio-púnica”, en: *Arqueología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar. De la prehistoria al fin del mundo antiguo*, Cádiz, 81-131.
- PEÑA CERVANTES, Y., 2010: *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania (Documenta, 14)*, Tarragona.
- PINEDA DE LAS INFANTAS BEATO, G., 2003: “Los Molinillos, un complejo industrial en época romana en Benalmádena-Costa”, *Cilniana*, 16, 65-74.
- POSAC MON, C., 1972: “La villa romana de Marbella”, *NotArqHisp*, I, 85-115.
- PUERTAS TRICAS, R., 1986-87: “Los hallazgos arqueológicos de Torreblanca del Sol (Fuengirola)”, *Mainake*, VIII-IX, 145-200.
- RAMON, J., 2008: “El comercio púnico en Occidente en época tardorrepublicana (siglos -II/-I). Una perspectiva actual según el tráfico de productos envasados en ánforas”, en: J. Uroz – J. M. Noguera – F. Coarelli (edd.), *Iberia e Italia: modelos romanos de integración territorial*, Murcia, 63-100.
- REMESAL RODRÍGUEZ, J., 2010: “De *Baetica* a *Germania*, consideraciones sobre la ruta y el comercio atlántico en el Imperio Romano”, en: F. Marco Simón – F. Pina Polo – J. Remesal Rodríguez (edd.), *Viajeros, peregrinos y aventureros en el mundo antiguo*, Barcelona, 147-160.
- ROLDÁN HERVÁS, J. M., 1989: “Colonización y municipalización durante la República (de la II Guerra Púnica hasta César)”, en: *Aspectos de la colonización y municipalización de Hispania (Cuadernos Emeritenses, 1)*, Mérida, 11-32.
- ROMERO PÉREZ, M., 1987: “Yacimiento arqueológico del Cerro de la Fuente (Mollina-Málaga)”, *Anuario Arqueológico Andaluz* 1987, III, 457-460.
- ROMERO PÉREZ, M., 1997-1998: “Algunas reflexiones sobre la producción de aceite en las *villae* de la comarca de Antequera”, *Mainake*, XIX-XX, 116-141.
- ROVIRA GUARDIOLA, R., 2007: “El Archivo Sulpicio y los tituli Picti  $\beta$ : Circulación de comerciantes en el Mediterráneo”, en: *XII Congressus Internationalis Epigraphiae Graecae et Latinae (3-8 september 2002)*, Barcelona, 1263-1268.
- SÁEZ FERNÁNDEZ, P., 2003: “Sobre la utilización del alperchín (amurca) en la Antigüedad”, en: *Actas del III Congreso de Historia de Andalucía (Córdoba, 2001)*, Córdoba, 459-471.
- SÁEZ ROMERO, A. M. – DÍAZ RODRÍGUEZ, J. J. – SÁEZ ESPLIGARES, A., 2004: “Nuevas aportaciones a la definición del Círculo del Estrecho: la cultura material a través de algunos centros alfareros (siglos VI-I a.n.e.)”, *Gerión*, 22.1, 31-60.
- SERRANO RAMOS, E. 2004: “Alfares y producciones cerámicas en la provincia de Málaga. Balances y perspectivas”, en: L. Lagóstena – D. Bernal (edd.), *Figlinae Baeticae: talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.-VII d.C.) (BAR International Series, 1266)*, Oxford, 161-194.
- SERRANO RAMOS, E. – LUQUE MORAÑO, A., 1979: “Una villa romana en Cártama (Málaga)”, *Mainake*, I, 147-164.
- VILLASECA DÍAZ, F., 1997: “El yacimiento romano “Finca del Secretario” (Fuengirola, Málaga): Avance al estudio de su producción anfórica”, en: *Figlinae malacitanae: La producción de cerámica romana en los territorios malacitanos*, Málaga, 261-269.