

TALLERES HALIÉUTICOS EN LA *HISPANIA ROMANA*¹

Darío BERNAL CASASOLA, Universidad de Cádiz
Enrique GARCÍA VARGAS, Universidad de Sevilla

Resumen: El presente trabajo trata de ser un ensayo de síntesis de los conocimientos actuales acerca de las artesanías haliéuticas en la Península Ibérica para época romana. Se parte de una puesta al día de la documentación arqueológica acerca de los establecimientos pesquero-conserveros hispanos, su definición material, su estructura funcional y su organización interna, poniendo de relieve los avances de la investigación pasada y las carencias y perspectivas de trabajo de la presente. Finalmente, se contextualiza histórica y socialmente el sector artesanal haliéutico-conservero a partir de la documentación escrita (literaria, jurídica, epigráfica...), poniendo de relieve las dificultades derivadas de la necesaria confrontación entre las categorías económicas antiguas y modernas.

Summary: The present work aims at synthesizing what we know about fish-related manufactures in the Iberian Peninsula in the Roman period. The paper begins by making an up-to-date review of the archaeological evidence on fishing-processing facilities, including their physical characterisation and their functional structure and internal organisation. Special attention is focused on recent developments, gaps in our knowledge and future perspectives. Finally, the sector of fish preserves is historically and socially contextualized, on the basis of the written sources (literary, legal epigraphy...), with attention to the difficulties involved in comparing modern and ancient economic categories.

Palabras clave: pesca, salazones, talleres haliéuticos, artesanado pesquero, *Hispania* romana.
Key words: fishing, salted fish preserves, halieutic workshops, halieutic artisans, Roman Spain.

PESCA E INDUSTRIA CONSERVERA HISPANORROMANA: HACIA EL ARTESANADO

Mucho se ha escrito desde el conocido trabajo de M. Ponsich y M. Tarradell (1965), sobre la pesca, el salado de las capturas, los centros de procesado piscícola y las llamadas por entonces industrias anexas (sal, producción de ánforas, púrpura...). El lector tiene ante sí una panoplia literaria amplia en su temática, diversificada cronológicamente y en numerosos idiomas, que permite adentrarse en buena parte de los vericuetos de los procesos fabriles que tanta fama dieron a las costas

de *Hispania* en la Antigüedad (de Curtis, 1991 a Étienne y Mayet 2002, por citar las síntesis internacionales más conocidas). En estos y otros numerosísimos estudios que no es posible sintetizar en un trabajo como este, es posible advertir la variedad de fuentes disponibles, que oscilan desde las literarias, epigráficas o monetales a las iconográficas, arqueozoológicas o arqueológicas en sentido amplio, cuya amplitud es tal que ni siquiera para el «hiper-especialista» es posible un *aggiornamento* impecable, dada la amplitud del Imperio romano y por ello la lejanía y multiplicidad de los contextos de hallazgo. Si a este masivo e *in crescendo corpus* le sumamos el concurso de disciplinas de difícil somatización para el historiador —y viceversa— como la arqueoictiología para la determinación de los taxones o la palinología para la caracterización de las prácticas estacionales, el resultado no es otro que una lenta pero progresiva atomi-

¹ Este trabajo es resultado del proyecto de investigación HAR2010/15733 y del proyecto HAR2013/43599 del Plan Nacional I+D+i/Feder del Ministerio de Economía y Competitividad del Gobierno de España.

zación de los estudios. Desde las acotadas «parcelas» cronológicas, que dificultan la ósmosis entre protohistoriadores e historiadores del Mundo Antiguo a la disparidad de foros de discusión —como los coloquios del ICAZ para los biólogos, las páginas del *ZPE* para los epigrafistas o las de los RCRF, la SFECAG o la SECAH para los ceramólogos—, el resultado es nefasto para la investigación: la dificultad de interrelacionar la información disponible y la complejidad de la necesaria interdisciplinariedad propia de estas temáticas de Arqueología de la Producción.

A pesar de la amplitud y variedad de la información disponible y publicada sobre el ciclo de la industria pesquero-conserva queda mucho camino por recorrer en el futuro, sobre todo si atendemos a la escasa atención prestada hasta fechas recientes a los biofactos o a los estudios detallados de las chancas romanas en el Mediterráneo. Prácticamente en ningún lugar del Mundo Antiguo tenemos ejemplos actuales de estudios integrales de yacimientos pesquero-conserveros en los cuales se hayan implementado técnicas paleoambientales modernas. De ahí que diversos aspectos se encuentren aún en estado totalmente embrionario, a lo cual se están dedicando esfuerzos en los últimos años a nivel mediterráneo, como sucede con la caracterización de los productos fabricados en las *cetariae* (contribuciones diversas en Pesavento y Carre eds. 2009, o recientemente Costa y Fernández eds. 2012), con interesantes «sorpresas», como la abundancia de cetáceos en las instalaciones pesqueras prerromanas y romanas, el abundante empleo de la malacofauna en las conservas ultramarinas o la piscicultura, que no se limita al conocido pudiente sector social de la Italia tirrénica tardorrepública sino que parece estar presente de manera generalizada en las plantas haliéuticas costeras de *Hispania* (recientemente Bernal ed. 2011), entre otros muchos aspectos.

En este trabajo analizaremos la problemática de las evidencias de los actores del ciclo pesquero-conserva, entendiendo que la fabricación de conservas piscícolas remite a procesos artesanales tradicionales, y que por tanto los mismos pueden ser considerados verdaderos *artifices*. De ellos, abordaremos de manera sintética en las páginas que siguen sobre todo dos aspectos: ¿dónde trabajan?, para lo cual se analizarán las fábricas de salazón o *cetariae*, intentando aproximarnos a su problemática en *Hispania* y a la interpretación de los diversos ambientes que las conforman, incidiendo asimismo sobre su situación en ámbito urbano, periurbano y rural. Y ¿quiénes son y cómo operan? Como se verá en los siguientes apartados, se trata de una compleja problemática, ya que en la cadena productiva participan diversos colectivos profesionales, tanto los pescadores y recolec-

tores de moluscos (*piscatores*, *murileguli*, *conchylioleguli*), los cultivadores de sal (*salinadores*), los responsables del procesado de los recursos marinos (*salsamentarii*) o los alfareros fabricantes de los envases para la comercialización del pescado salado (*figuli*). Al menos los *piscatores* y los *salinadores* se encuentran a menudo asociados en corporaciones (*societates*, *koinoniai*: *Parrio*, *IRG* = IGSK 25.6), en las que pueden actuar no solo como productores, sino también como recaudadores de derechos públicos (*telonarii*) y como vendedores al por menor (*propolae*: *CIL* XIV, 409; *CIL* II, 5929). Lo que los unifica a todos en un mismo «circuito económico» es la intermediación comercial de *mercatores* y *negotiantes*, y la capitalización de los diversos negocios proporcionada por *argentarii* y *coactores*.

La reflexión sobre los negocios conserveros como una faceta artesanal es una perspectiva novedosa de bastante interés que podrá ser desarrollada en el futuro, intentando integrar los diferentes aspectos sobre este colectivo social tan poco visibles en el registro arqueológico y mejor representado por las fuentes epigráficas, como a continuación veremos.

REFLEXIONANDO SOBRE LAS *CETARIAE* Y LAS *OFFICINAE SALSAMENTARIAE* EN *HISPANIA*: UNA ASIGNATURA PENDIENTE

Desde que se identificaron los saladeros de las chancas romanas como el indicador arqueológico más evidente para poder plantear la existencia de una industria conserva en dicha localización, las evidencias de las antiguas pesquerías en nuestros yacimientos se han multiplicado exponencialmente. Basta comparar las referencias a menos de una decena de factorías de salazón en los años cuarenta —mezclando las menciones literarias con las escasas evidencias materiales— (como en García y Bellido 1942) a su multiplicación por diez prácticamente en la era «post-ponichniana».

Un escrutinio detallado de los inventarios de saladeros hispanorromanos realizados en los últimos veinticinco años pone sobre la mesa una realidad de cierta complejidad: los números no cuadran. La propuesta con más solera, que es la del pionero y reiteradamente citado M. Ponsich (1988), permitió situar sobre el mapa 89 localizaciones (Figura 1 A), que años después R. Curtis redujo a 39 (Figura 1 B). Esta última cifra mantenida a inicios del siglo XXI en los resultados de una tesis doctoral que compiló información relativa a 42 establecimientos productivos (Lagóstena 2001). Pocos años después, y en la etapa de madurez del conocimiento de la economía hispanorromana, F. Mayet y R. Étienne fijaron la nómina en

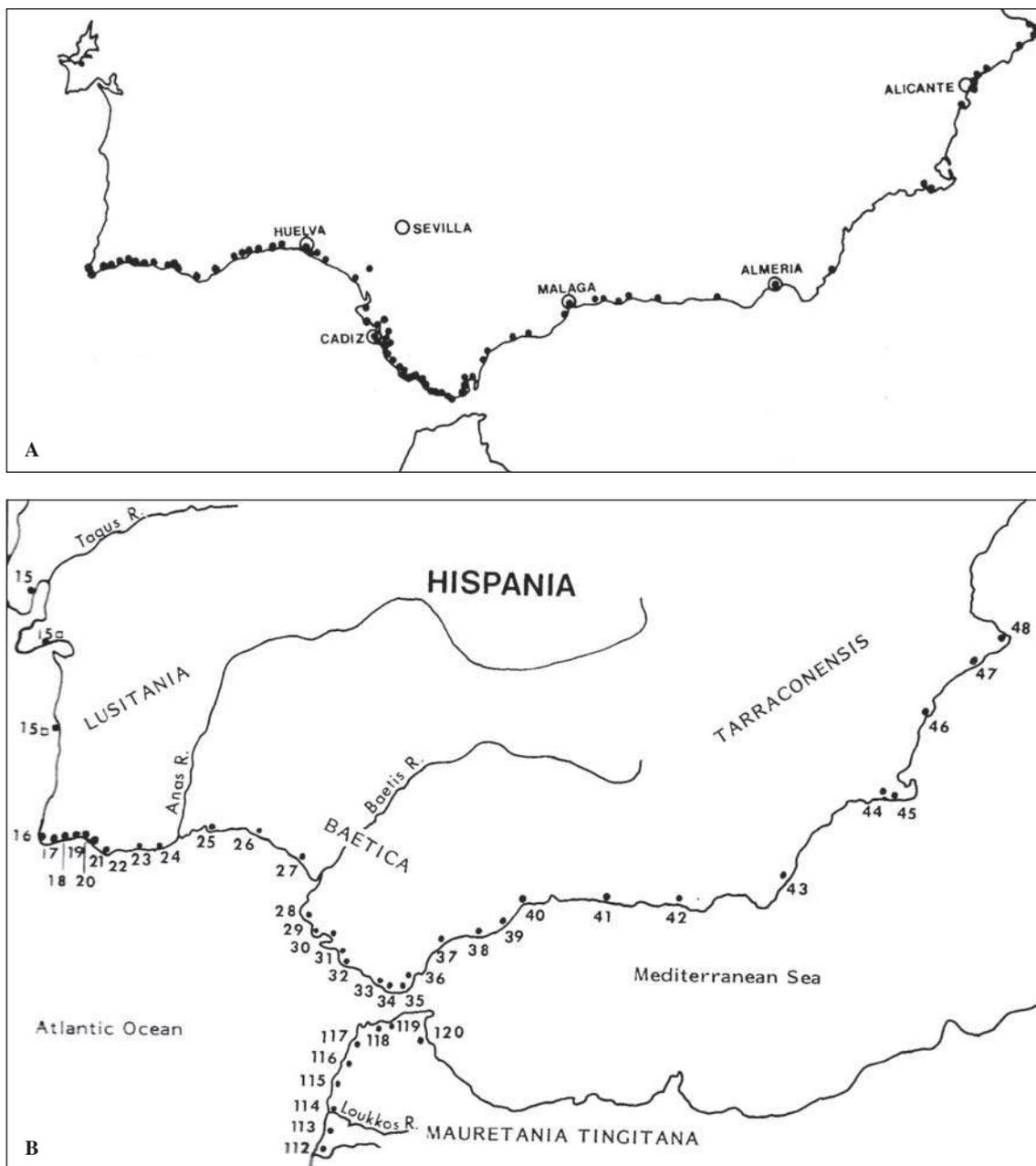


Figura 1. Mapa de dispersión de fábricas de salazón hispanorromanas A. Según Ponsich (1988: 170); B. Según Curtis (1991: 110).

61 fábricas salazoneras (Figura 2), que otros autores en fechas algo más recientes han vuelto a elevar a 78 yacimientos haliéuticos —88 exactamente, si se incluyen las costas tingitanas— (Trakadas 2005: 76-78).

Estas diferencias se agravan más aún entre sí si tomamos en consideración los criterios geográficos utilizados por cada autor, que no han sido siempre los mismos. En los primeros trabajos se incluían habitualmente

las costas marroquíes de la *Mauretania Tingitana*, tendencia considerada teniendo en cuenta que muchos de estos enclaves se mantuvieron activos hasta época tardorromana, momentos en los cuales —a partir de Diocleciano— los mismos formaban parte de la *Diocesis Hispaniarum*. Al tiempo que, en lo que respecta a la Península Ibérica, solamente se tenía en cuenta en ellos los hallazgos de la mitad meridional pues el conocimiento

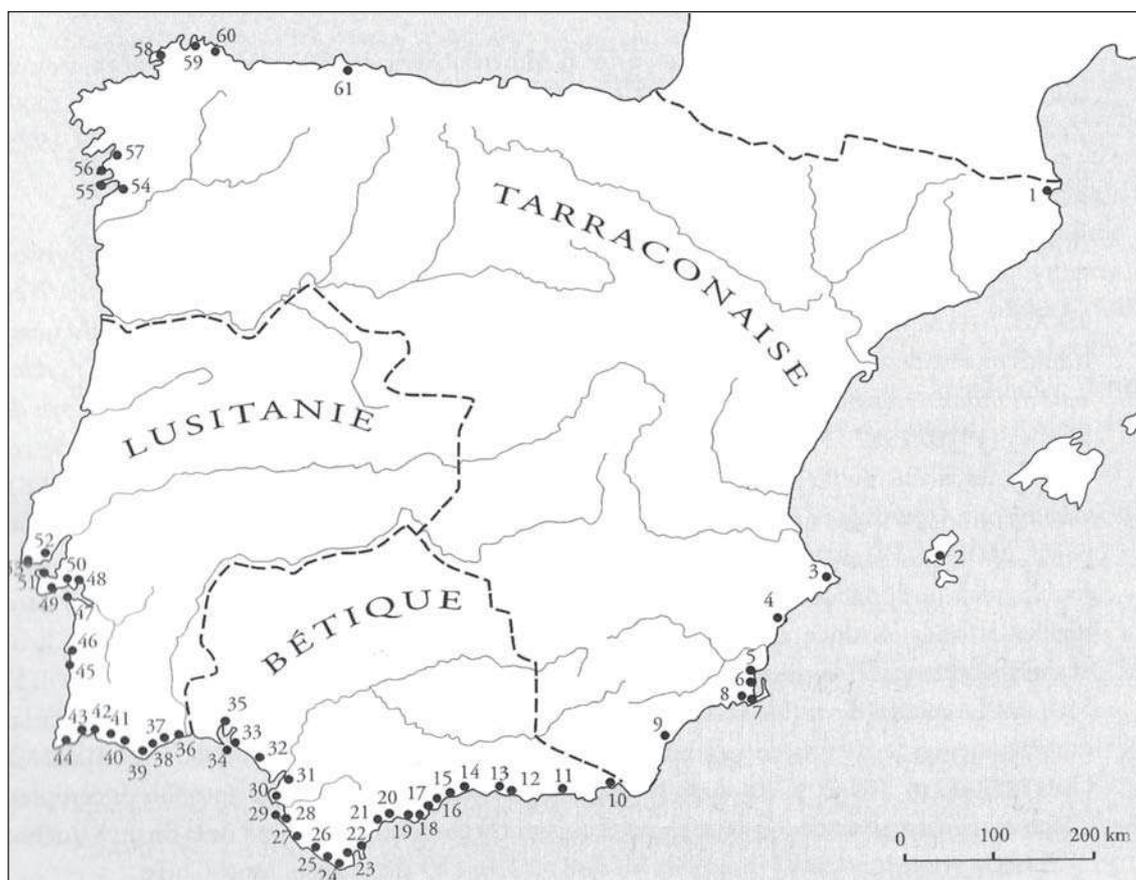


Figura 2. *Cetariae* según Étienne y Mayet 2002: 61.

de las pesquerías de *Gallaecia* y el Cantábrico ha sido desvelado en las últimas décadas, y no ha pasado a la literatura científica hasta mediados de los años noventa (esclarecedor al efecto es el trabajo de Fernández Ochoa y Martínez Maganto 1994).

Pero además del factor geográfico, inciden otros parámetros, como es el criterio utilizado en cada trabajo para considerar cada uno de los puntos de los mapas como conserveros. Tradicionalmente se ha considerado que cualquier hallazgo de piletas angular revestida de *opus signinum* en ámbito litoral era la *conditio sine qua non* y el argumento clave para la detección de este tipo de yacimientos conserveros. Hoy en día sabemos que muchas piletas con hormigón hidráulico no se relacionan con los menesteres haliéuticos, siendo utilizadas en múltiples actividades que requieren el contacto con el agua, desde las fabriles (*fullonicae, officinae infectoriae, cisternas...*) a otros muchos usos como los funerarios —*lustrationes* litúrgicas—. Esta problemática sobre la tipología de las piletas ha sido abordada recientemente para la ciudad de *Gades* (Expósito 2007: 166-174), sien-

do extensible a la totalidad de yacimientos costeros de ámbito atlántico-mediterráneo. Dicho tratamiento ha provocado una «inflación» en aquellos yacimientos conocidos de antiguo o por prospecciones superficiales, en los cuales los hallazgos parciales de elementos de *signinum* se traducían en una automática identificación de los mismos como plantas pesquero-conserveras. Otros factores distorsionadores han sido, por ejemplo, el criterio empleado por algunos investigadores de agrupar las *cetariae* por *civitates* o aglomeraciones secundarias, citando en sus respectivos territorios diversos enclaves que no aparecen catalogados de manera detallada, lo que dificulta notablemente su adscripción. A veces, los investigadores realizan síntesis bibliográficas sin un conocimiento real del terreno y de los yacimientos citados, lo que provoca confusiones, duplicaciones (mismo yacimiento con denominaciones diversas) y erratas, que la historiografía se ha encargado de ir asentando en la literatura especializada. Por último, es evidente que en los repertorios citados no se han incluido las novedades de la última década, que son muchas y de gran entidad, co-

mo sucede, por citar únicamente algunos ejemplos paradigmáticos, con las *cetariae* de *Hispalis* (Amores *et alii* 2007) o *Barcino* (Beltrán 2007), y en la costa tingitana los de *Septem Fratres* y más recientemente Metrouna y Marsa (Bernal ed. 2009).

Por todo lo comentado, actualmente no resulta posible determinar con claridad el mapa de talleres haliéuticos de la *Hispania* romana, para lo cual es necesario un proyecto de investigación que permita revisar todas estas evidencias, cribando la literatura publicada y añadiendo las *cetariae* inéditas resultado de la fecunda arqueología preventiva en España desde los años ochenta del siglo pasado. En cualquier caso, es probable que la cifra actual ronde el centenar de *cetariae*, lo que a efectos macroeconómicos no hace sino acrecentar la pauta ya detectada hace más de medio siglo: que las provincias occidentales, con su epicentro en el *Fretum Gaditanum*, constituyen el lugar de mayor importancia pesquera de la Antigüedad, con una concentración conservera que como poco quintuplica a la de otros entornos como es el caso del sur de Italia y Sicilia (recientemente Botte 2009).

Un segundo elemento a tener en cuenta es el de la tipología y desglose anatómico de los saladeros hispanorromanos, que constituye asimismo una línea de investigación a desarrollar en el futuro, pues hasta la fecha no ha sido realizado un catálogo detallado y pormenorizado de la arquitectura de las *cetariae* hispanorromanas.

Comenzando por su nomenclatura, el término *cetaria* (de *cetus* = pez de gran tamaño) es el que habitualmente se utiliza para definir genéricamente a este tipo de establecimiento pesquero-conservero, que en castellano son denominados factorías de salazones, o chancas, vocablo este último extrapolado de época bajomedieval y moderna. Sabemos de la existencia de otras denominaciones como *garismatia*, como menciona Cassiodoro en referencia a los centros del litoral de la Italia adriática (Buonopane 2009: 31-32), pero su escaso empleo en la Antigüedad ha provocado que prácticamente no sea utilizado actualmente. Contamos con otra denominación que sabemos era la más frecuente en época romana, que consiste en la fórmula *Ex officina* junto al nombre en genitivo del dueño/productor, como encontramos, por ejemplo, en los conocidos mosaicos de la casa pompeyana de *Aulus Umbricius Scaurus* (figura 3 A) y en las inscripciones de los centenares de jarras en cerámica de estas características aparecidas en Pompeya (figura 3 B) —sobre lo cual volveremos más adelante—. En otros ambientes haliéuticos, como ilustran por ejemplo las conocidas etiquetas de plomo del pecio argelino de Anna-ba, diversas menciones (*De oficina Ivli Romani*, *Ex officina/Minvci Cremialis*, *De officina Ivliorum* y *Ex officina Libertorum*) asociadas a ánforas africanas de

época medio imperial (Lequement 1975), verifican que el contenido de los envases —salsero/salazonero— procedía de los talleres haliéuticos cuya onomástica se desglosa. Es cierto que en *Hispania* desconocemos ejemplos directos de la mención *officina* asociada a factorías pesqueras, si bien el empleo de este término con mucha frecuencia en el caso de los talleres de *terra sigillata hispánica* —*de facto* es una de las características del sellado de las producciones de vajilla fina clásica hispanorromana— y las citadas constataciones en ámbito pesquero en otros lugares del Mediterráneo permite plantear con mucha probabilidad que dicho término también fuese aplicado en las chancas litorales hispanas.

En el caso de los yacimientos haliéuticos de grandes dimensiones, especialmente en ámbito urbano, se detecta con claridad la existencia de diversos talleres, coincidentes cada uno de ellos con edificios autónomos, como sucede, por ejemplo, en las fábricas del barrio meridional de *Baelo Claudia*, con al menos cinco *officinae* aisladas unas de otras y con fachada hacia la calle (Figura 4). Aunque la tendencia es a pensar que su gestión se llevaba a cabo a través de productores independientes, es posible que los mismos, o una corporación o *societas*, mantuviese al unísono la *conductio* de varios de ellos. En otras ocasiones, como en la lusitana Troia, los edificios conserveros están intercomunicados entre sí a través de una puerta, que ha sido además habilitada *ex profeso*, restando espacio —y productividad— a un lugar en el cual previamente se situaban saladeros (Figura 5; problemática de la evolución de estos espacios ampliamente detallada en Étienne y Mayet 2002: 75-84). De lo que desprende una más que probable gestión común de ambos (¿ampliación del negocio y reforma de los inmuebles?).

Desgraciadamente, desconocemos los nombres de los talleres por falta de evidencias en las propias chancas, si bien podríamos utilizar el denominado registro δ de los *tituli picti* de las ánforas salazoneras béticas, que se interpreta habitualmente como relacionable con la onomástica de los productores/conserveros, para intentar reconstruir las denominaciones originales de algunas de estas *cetarias* gaditanas y malagueñas, que son de las que más evidencias epigráficas se conservan. Nombres como *Caecili*, *Calpurnii*, *Lucani*, *Asinini*, *Romani*, *Domestici* y otros más (Lagóstena 2002-2003) posiblemente sean las denominaciones finales de algunas de estas *officinae salsamentariae*.

Respecto al tamaño de las fábricas conserveras no existen que conozcamos unas reglas precisas, ya que contamos con *cetariae* de dimensiones muy reducidas, menores de 50 metros cuadrados y con escasos saladeros (seis u ocho), frente a las grandes plantas conserveras urbanas con más de 1000 metros cuadrados y cerca

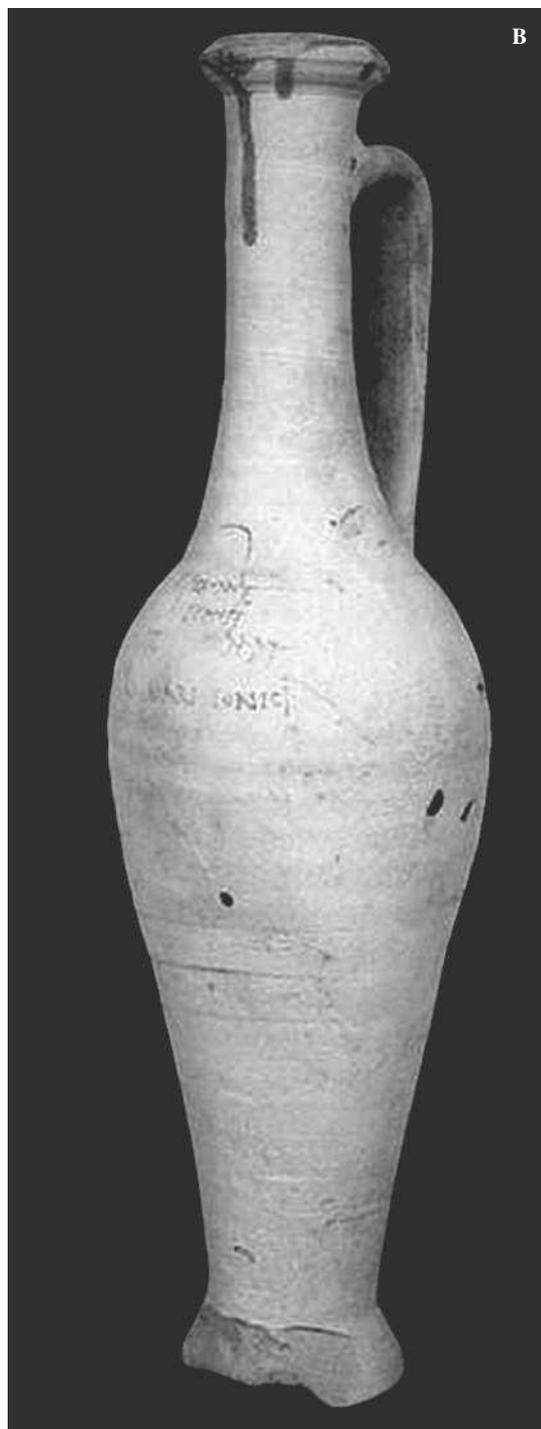


Figura 3. *Urceus* en un mosaico de la casa de *Aulus Umbricius Scaurus* en Pompeya (A), y ejemplar en cerámica con *titulus pictus* en *atramentum* (B).



Figura 4. *Officinae* (edificios en tono más claro) del barrio meridional de *Baelo Claudia* (Bernal *et alii* 2007: 188, fig. 138).

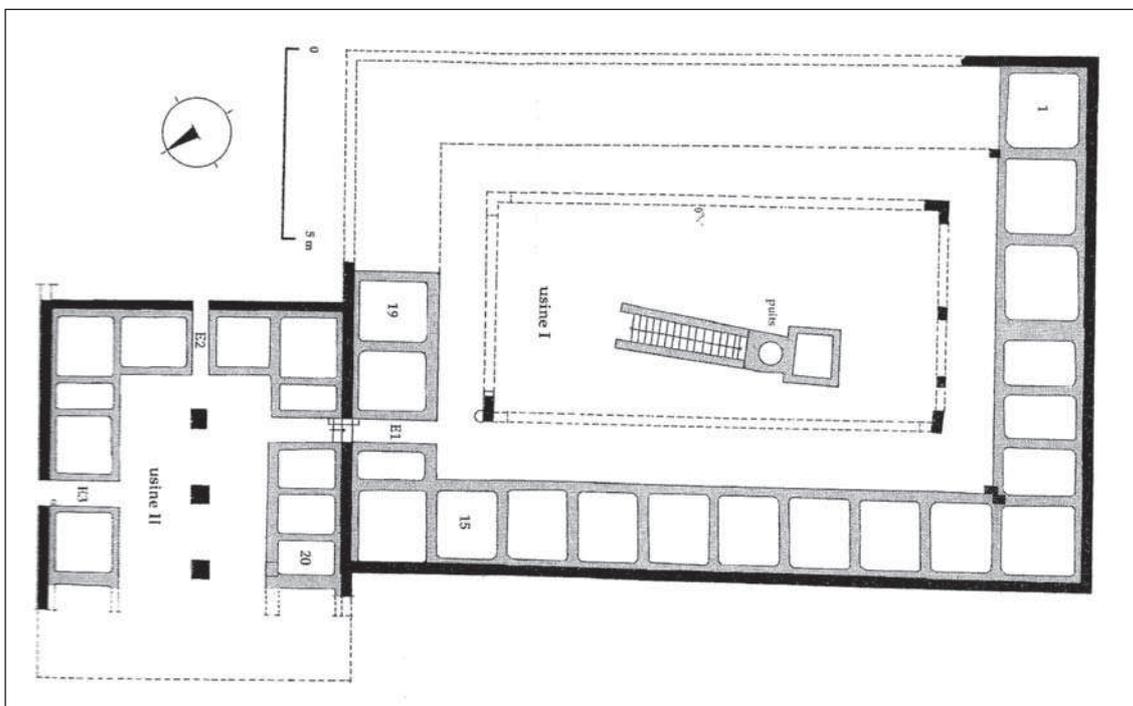


Figura 5. Fábricas conserveras I y II de Troia, interconectadas entre sí (Étienne y Mayet 2002: 76, fig. 14).

de treinta piletas, como sucede en la ya citada Troia. Por el contrario, las partes y aditamentos necesarios en estos centros de procesamiento piscícola sí están bien sistematizados, y siguen encontrando en la tingitana Cotta el mejor ejemplo para su definición (Figura 6). Destaca, desde el punto de vista funcional-pesquero en esta instalación, la estructura considerada cimentación del avistadero de túnidos o *thynnoskopeion* a la entrada de la fábrica, torre desde la cual se preparaba el armado de las redes y se divisaba la llegada de los cardúmenes, la cual no siempre estaba vinculada directamente a la arquitectura de los edificios, ni tampoco tenía por qué ser de obra, recurriéndose con mucha frecuencia a las estructuras ligneas. Era clave la zona de desangrado, eviscerado, limpieza y despiece, que en Cotta está ejemplificada por una gran sala longitudinal con dos grandes muros paralelos que servirían de asiento a tableros para facilitar el «ronqueo» de los atunes y otros recursos marinos. Cerca de ella, y en la habitación central, un pozo y una gran cisterna nutrían de agua a esta importante labor fabril. No obstante, en la mayor parte de las factorías, esta actividad normalmente se efectúa directamente en las salas pavimentadas con *opus signinum* en la parte anterior de los establecimientos salsarios o en su patio central. A continuación, los ya comentados saladeros o piletas, que suelen ser de planta cuadrada o rectangular —excepcionalmente circular como en *Baelo* y en algún establecimiento siciliano—, de capacidad muy variada que oscila de 1 metro cúbico a los más de 15, parámetro que suele ser utilizado como un buen indicador para plantear la productividad de las chancas. Las dependencias destinadas al almacenaje eran otro de los aditamentos necesarios en estos establecimientos, que en el ejemplo mauritano que hemos traído a colación se materializan en amplias y diáfanas salas únicamente recorridas por una hilera central de pilares, y que debían ser utilizadas para albergar a buen recaudo la trilogía de elementos consustanciales de las pesquerías: el instrumental pesquero —especialmente las redes, por su gran tamaño y otros aparejos como palangres—; la sal, el preciado conservante cuyo empleo en estos establecimientos era ingente, apilándose por toneladas; y los envases destinados a la comercialización de los *salsamenta*, del *garum* y de salsas derivadas, mayoritariamente ánforas, aunque también recipientes cerámicos de menores dimensiones y también de vidrio y materia perecedera. En Cotta se han documentado algunas estancias calefactadas con hipocaustos, cuya interpretación no es unívoca y concluyente, ya que pudieron haber sido utilizadas tanto para acelerar la maceración de las salsas por calentamiento, como para producir sal por ignición, o incluso para servir de pequeño *balneum* para las tareas

de higiene, tan necesarias en unas pestilentes instalaciones en continuo contacto con el pescado. En ocasiones —como pasa en Cotta, pero en otra de las fases constructivas no ilustradas— se instalan molinos, que también pudieron utilizarse para la elaboración de harinas y aceites de pescado, como se ha demostrado en el caso de *Iulia Traducta* (Domínguez Bella y Bernal 2011).

Respecto a la tipología de las *cetariae* se ha realizado algún intento reciente de sistematización (Arévalo y Bernal 1999; Teichner 2007), aunque queda aún mucho camino por recorrer. Como se advierte en la figura 7, la morfología y dimensiones de las fábricas son muy variadas, pudiendo clasificarse por la forma y relación entre los saladeros y el pasillo de *signinum*, destacando las que presentan cubetas en tres de sus lados (forma de U), aquellas en las cuales los saladeros se disponen a ambos lados de un gran pasillo longitudinal, y las de planta dúplice, con habitaciones junto al umbral y las piletas en la parte trasera del inmueble. Otro factor que influye notablemente en la tipología de las fábricas salazoneras urbanas es la necesidad de su adaptación a los condicionantes topográficos de las *insulae* en las cuales se insertan, lo que quizás explique en buena parte estas divergencias urbanísticas.

A pesar de esta aparente disparidad formal, sí existen modelos muy bien definidos arquitectónicamente que debieron ser utilizados por los *architecti* para erigir estos edificios. Como ejemplo de esta tendencia, traemos a colación el tipo de chanca rectangular, con pasillo central y piletas perimetrales en U, cuyo modelo encontramos distribuido por toda la geografía peninsular y con un paralelismo manifiesto, con ejemplos desde Almería a la bahía de Algeciras —Villa Victoria/*Carteia*—, hasta desembocar en la Ilha de Pessegueiro en el Portugal atlántico (Figura 8). Junto a estos ejemplos rurales también tenemos otros similares en ámbito urbano o periurbano, como ilustran las fábricas de planta centralizada y grandes dimensiones en *Olisipo* (Casa del Gobernador), en Troia (Usine I) o en el Castillo de Manilva. La única diferencia entre ellos es el número de saladeros, que en algunos casos deriva de remodelaciones internas (reformas con tabiques, compartimentaciones, cambio de usos de los espacios...) durante la dilatada vida de estas fábricas, que en ocasiones permanecen en activo durante más de medio milenio. Sí existieron, por tanto, en ámbito haliútico, como en tantos otros ambientes arquitectónicos del mundo romano, estereotipos que se exportaron de unos lugares a otros, del Mediterráneo al Atlántico y viceversa.

También es importante tener presente que algunas de estas chancas pudieron desarrollar al mismo tiempo una función comercial, de venta al por menor, especial-

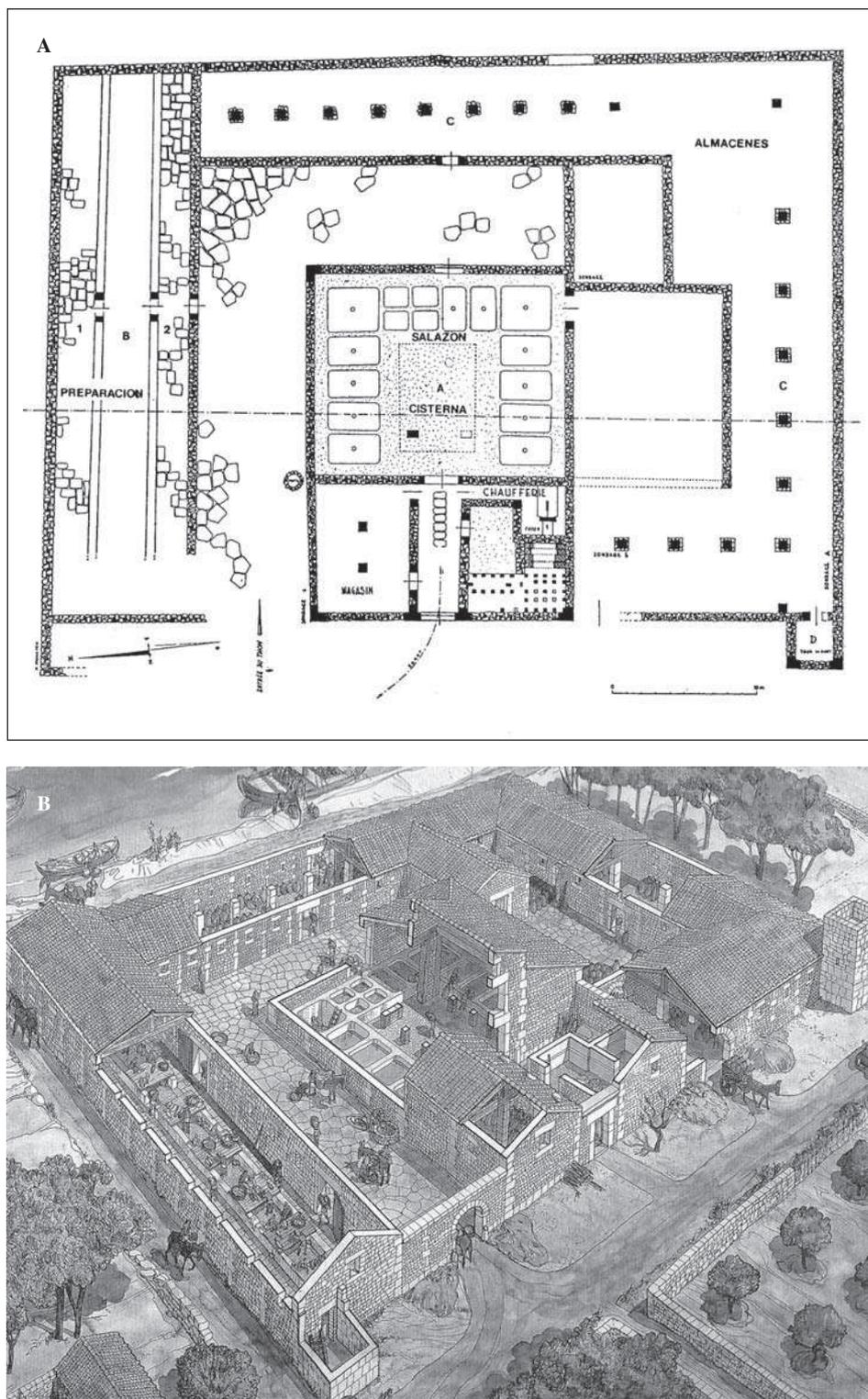


Figura 6. Fisonomía de un taller haliéutico: A. El ejemplo de Cotta, con la planimetría (Ponsich 1988: 153, fig. 82). B. Su recreación tridimensional (Reddé y Golvin 2008: 93).



Figura 7. Tipología de algunos saladeros del Mediterráneo Occidental (Teichner 2007: 122, fig. 9):
 1. Praia da Luz; 2. Troia; 3. Ilha de Pessegueiro; 4. *Baelo Claudia*; 5. Fuengirola; 6. Lagos; 7. Cotta;
 8. Quinta do Marin; 9. Almería; 10. Ilha de Pessegueiro; 11. Finca del Secretario.

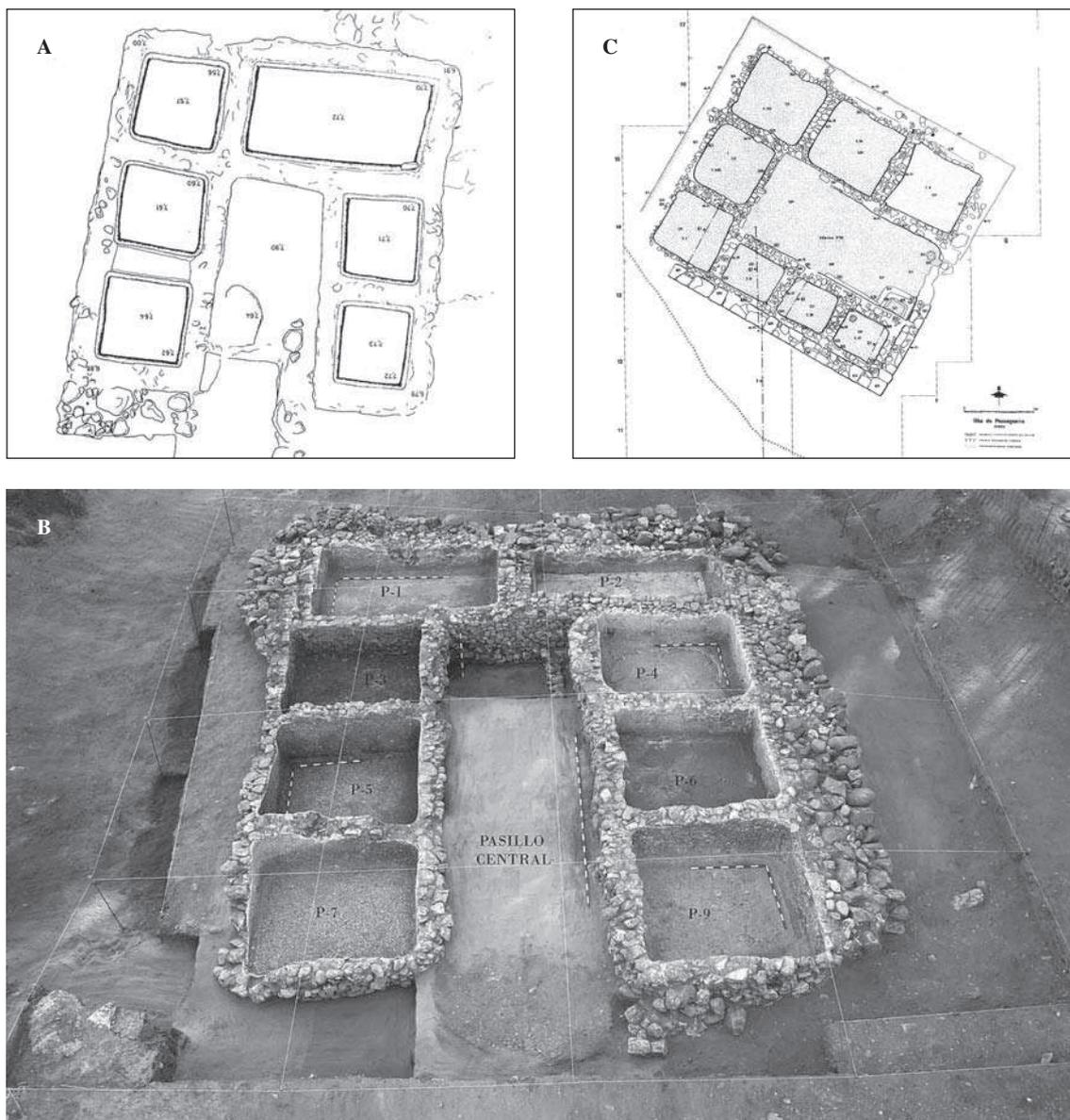


Figura 8. Saladeros con similares dimensiones y planta procedentes de: A. Almería (Suárez 1987: 28, fig. 2); B. Villa Victoria-Carteia (Bernal *et alii* 2009: 460, lám 2); C. Ilha de Pessegueiro (Tavares y Soares 1993: 139, fig. 67).

mente en el ámbito urbano. En *Hispania* conocemos algunos ejemplos muy significativos de talleres/tiendas, como sucede con la de *Barcino*. Los dos ejemplos ilustrados en la figura 9 son los de *Baelo Claudia* y *Emporiae*, y frente a las grandes fábricas conserveras, disponen de diversas cubetas de capacidad bastante reducida o muy pocas de tamaño estándar, caracterizándose adicionalmente por presentar fachada hacia las calles de la ciudad (al *decumanus maximus* en Bolonia y hacia las tres calles que rodean a la *Insula C* = Sector 11 en Am-

purias). Desgraciadamente no conocemos en estos establecimientos las placas indicativas del tipo de negocio («insegne-botteghe») que sí son muy frecuentes en la Italia vesubiana. Y es que si no fuese por la presencia de saladeros, la identificación funcional de estos espacios sería muy compleja.

Si nos preguntamos dónde vivían estos artesanos de los negocios haliéuticos, la respuesta es poliédrica. Es evidente que la baja extracción social de muchos de ellos, especialmente de los pescadores y operarios no

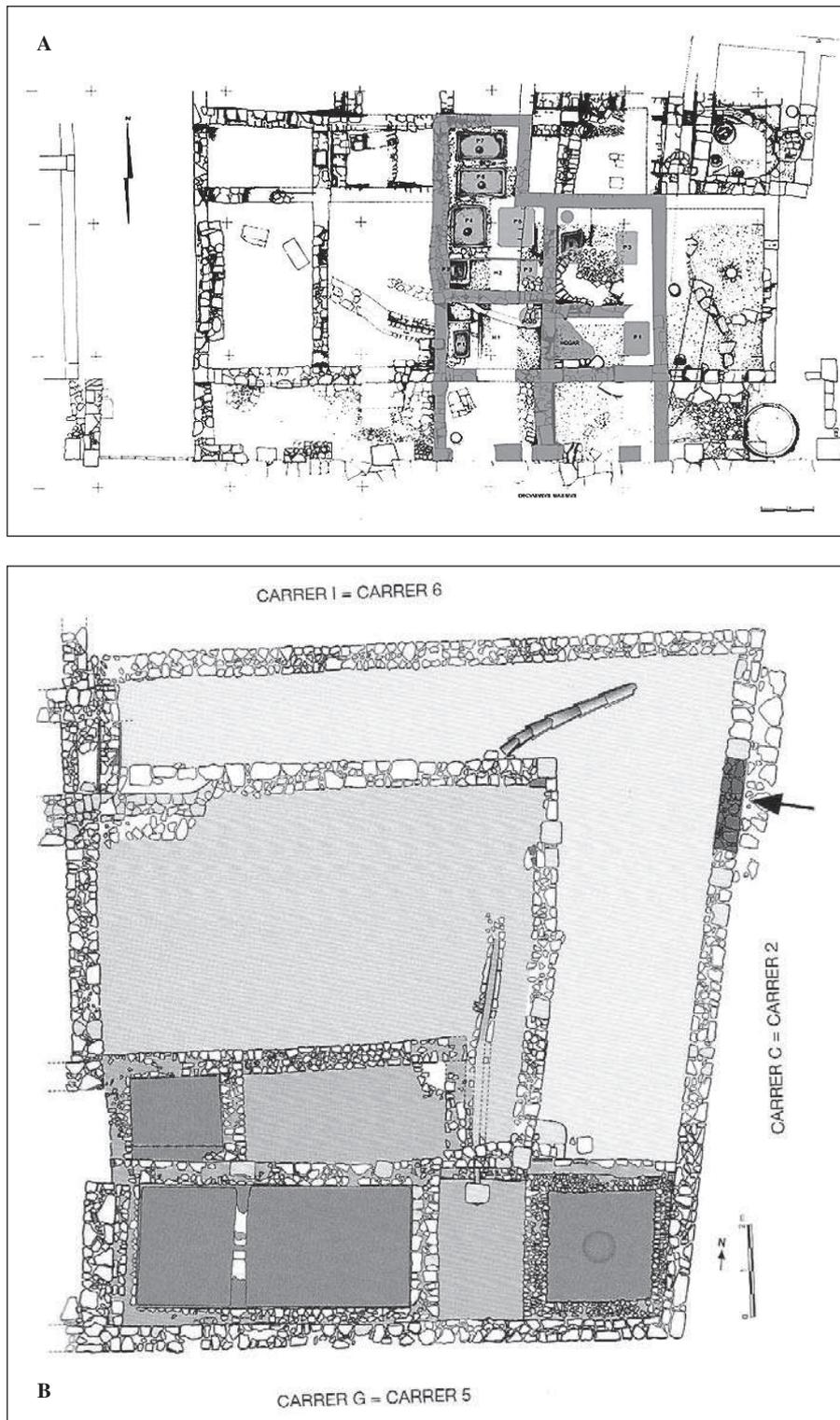


Figura 9. Pequeñas *ceteriae* urbanas con *tabernae* para el despacho al por menor:
 A. *Baelo Claudia* (Bernal *et alii* 2007: 183, fig. 131); B. Ampurias (Aquiluè 2006: 27).

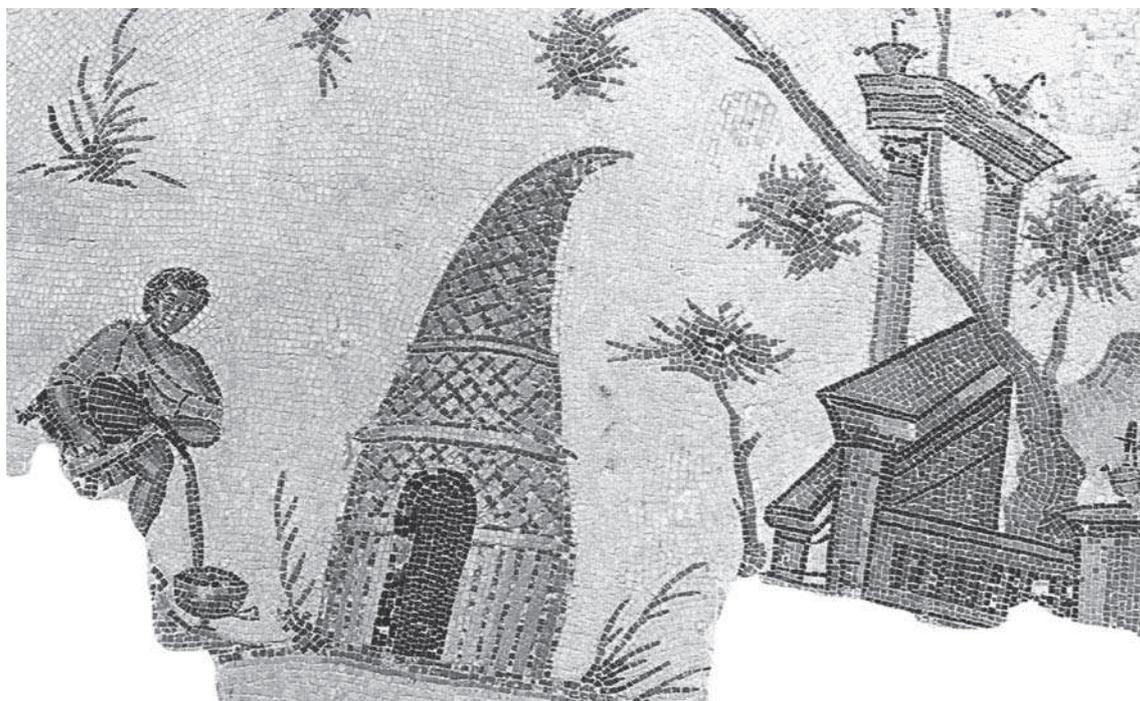


Figura 10. Detalle del conocido mosaico pesquero de tema nilótico de El Alia, en el cual se advierte una cabaña a pie de playa (Martin y Fradier 1976: 74).

calificados, posiblemente conllevaba su pernoctación en ambientes semi-permanentes o de escasa entidad, caso de las cabañas o viviendas costeras en materia perecedera, algunas de las cuales encontramos ilustradas en la musivaria tunecina (Figura 10). En otras ocasiones, es muy probable que habitasen en la planta superior de las propias plantas conserveras, ya que el aprovechamiento del piso inferior era monopolizado por las tareas industriales. Y, evidentemente, en el caso de los dueños de los negocios conserveros, no faltaban las grandes residencias, como en *Baelo Claudia* ilustran la Casa del Cuadrante y la del Oeste, integradas en el barrio pesquero-conservero y en primera línea de playa; o en Pompeya la mansión de *Aulus Umbricius Scaurus* en la *Insula Occidentalis*, aterrazada, de grandes dimensiones y junto a Porta Marina.

CONTEXTO SOCIAL DE LA PESCA Y DEL ARTESANADO HALIÉUTICO

DIFICULTADES DE UN ESTUDIO

El mundo social del artesanado haliéutico constituye una realidad compleja y tremendamente escurridiza.

Compleja, en cuanto podemos interrogarnos por aspectos de la misma muy diversos y en muchos sentidos complementarios: la capacitación técnica y el grado de especialización de los artesanos, la clase de relaciones socio-laborales y corporativas que los articulaban, el carácter y la intensidad de las conexiones económicas entre del mundo artesanal haliéutico y el de las finanzas, y entre ambos y la esfera comercial...; escurridiza, porque las fuentes a nuestra disposición (arqueológicas, literarias, jurídicas, epigráficas) solo permiten trazar contornos difusos de una realidad que se nos escapa en su mayor parte y que constituye, a la postre, uno de los ámbitos artesanales más desconocidos de cuantos constituyen el gran artesanado romano: aquel dedicado a la elaboración de productos de enorme demanda y amplia difusión comercial, del cual nos interesa especialmente aquí el hispano, aunque, por lo exiguo del *dossier* documental existente, trataremos sobre todo de situaciones extra-peninsulares que consideramos extrapolables al mundo artesanal de las *Hispaniae*.

A todas estas limitaciones hay que sumar el grado de incertidumbre que introduce el hecho de que las actividades artesanales haliéuticas no estaban encerradas en sí mismas, sino que se insertaban en un ciclo económico más amplio que incluye, al menos, tres ámbitos o sectores que, en el lenguaje actual, llamaríamos extractivo

(pesca, sal), artesanal (elaboración de conservas marinas, elaboración de envases para su exportación) y comercial (distribución del producto). No es difícil encontrar en la documentación sobre la pesca en la Antigüedad ejemplos de individuos o grupos involucrados al mismo tiempo en el ejercicio de actividades propias de al menos dos de estos ámbitos: pescadores y vendedores (*piscatores et propolae*), pescadores y saladores (*piscatores et salsamentarii*) o saladores y vendedores (*salsamentarii et propolae*), lo que complica bastante la definición, en términos modernos, de los artesanos del ámbito conservero.

En verdad, solo los trabajadores que salaban el pescado en las *cetariae* o chancas (*salsamentarii*) caerían plenamente dentro de la consideración actual del artesanado haliéutico, y lo serían exclusivamente en cuanto cumplieran esta función y no otra anterior, simultánea o consecutiva a ella (como la pesca o la comercialización del producto marino). Sin embargo, nuestras categorías económicas actuales no coinciden casi nunca con las antiguas y, en el medio productivo romano, cuestiones tales como la clase de dependencia del trabajador con respecto a su patrono (esclavitud, manumisión, alquiler, representación) o el tipo de vínculo asociativo que relacionaba a patronos y trabajadores o a los trabajadores entre sí (*societas*, colonato, *collegium*) adquirieron una relevancia sin parangón en nuestro ordenamiento jurídico. A la postre, fueron estas cuestiones, y no las divisiones sectoriales, las que acabaron determinando el papel socioeconómico de un determinado trabajador en un determinado momento, mucho más que su simple adscripción contractual a una actividad laboral más o menos especializada.

Por otra parte, quienes desde nuestro punto de vista serían artesanos (denominación que denota para nosotros un cierto grado de libertad «creativa» y de voluntad propia en el trabajo sobre la materia) podían ser considerados en la Antigüedad (y muy a menudo lo eran) simples *instrumenta*, categoría en la cual entraban los esclavos necesarios para el funcionamiento del dominio agrícola o pesquero, a quienes, sin ningún tipo de disimulo ni malestar aparente, se consideraba incluidos dentro de la categoría un poco *sui generis* del *instrumentum vocale* (Varr. *R.R.* 1.1) o instrumentos con capacidad de hablar. Tampoco resultaba fácil determinar sin ambigüedades qué esclavos del dominio formaban parte del instrumento (y por lo mismo debían ser vendidos o legados junto al fundo cuyo funcionamiento económico garantizaban) y cuáles eran siervos personales del propietario, no estando supeditados a la propiedad en la que trabajaban y en la que eventualmente habían nacido (*cfr.* con carácter general para el *instrumentum fundi*: Ligios 1996).

LOS PESCADORES ROMANOS, ENTRE EL CAMPO Y LA CIUDAD

Este problema de la pertenencia o no del esclavo al fundo, es decir, el de su carácter de *instrumentum*, aparece conscientemente formulado en el caso de los esclavos alfareros, a los que la jurisprudencia republicana y temprano-imperial no considera parte del *instrumentum* (según *Dig.* 33.7.25.1). La razón no radica tanto en el hecho de que la dedicación alfarera de estos esclavos se hiciera «a tiempo parcial» como en que, estando adscritos a una *figlina* u *officina* cerámica, no constituían verdaderamente parte del equipamiento agrícola imprescindible para el funcionamiento del dominio, sino que pertenecían a un «anexo» comercial del mismo (Sáez Fernández 2001: 1177). De hecho, los vasos se pueden vender a terceros (*Dig.* 8.3.5.1; *Ulp.* 17) o ser usados para comerciar la cosecha, por lo que su fabricación constituye una actividad claramente diferenciada de la agrícola (teóricamente autárquica). De la misma manera, se consideraban ajenos al núcleo del dominio las eventuales tabernas o albergues ubicados en él así como sus respectivos esclavos, pues estas instalaciones eran, como el alfar, negocios lucrativos desvinculados de la actividad principal (Sáez Fernández 2001: 1178); y funcionaban relativamente al margen del fundo agrícola, lo que las hacía enajenables por sí mismas, si esa era la voluntad del propietario.

Exactamente el mismo problema debió plantearse con respecto a los esclavos de una *cetaria* o factoría de salazón rural, si bien en ningún lugar está formulada explícitamente la cuestión. Entendida como una actividad aneja (y ajena) al fundo, los «artesanos» de la misma no serían parte del *instrumentum*, como sabemos que tampoco lo eran los esclavos pescadores si la actividad principal del fundo en que servían no era la pesca, sino, por ejemplo, la ganadería o la agricultura (Paulo, *Sententiae*, 3.6.41). En tal caso, la pesca sería igualmente un negocio anexo, a igual título que la oficina salsaria, la alfarería o el albergue. Por el contrario, la jurisprudencia es taxativa (*Dig.* 33.7.17.1) al respecto de que las barcas, los aperos de pesca y también los esclavos pescadores que los sirven en los fundos marítimos dedicados exclusiva o especialmente a la pesca pertenecen al *instrumentum*, excepto en el caso de que estos últimos hubiesen sido separados de la actividad pesquera expresamente por el *dominus* para dedicarlos a otra función, como sucede concretamente en *Dig.* 37.7.27 pr. *Scaev.* 6.

De la importancia de que un fundo pesquero se encontrara bien *instructus*, bien dotado del adecuado instrumento piscatorio, incluidos los esclavos pescadores, habla bien a las claras la anécdota moralizante que re-

coge Cicerón en *De off.* 3.58-590 y según la cual el banquero siracusano *Pithius* habría vendido a un tal *Canius* una finca y un predio litorales muy por encima de su valor real, valiéndose de una treta concebida con ayuda de unos pescadores libres que se prestaron al juego, debido seguramente a la influencia económica que el banquero ejercía sobre ellos (García Vargas 2006). Los pescadores habían convenido simular estar faenando para *Phytius* en su fundo el día en que recibiera la visita del incauto comprador y acercarse entonces a agasajar a su supuesto dueño con las capturas del día. Gratamente sorprendido, *Canius* compró la finca que, según expresa literalmente Cicerón, creyó bien *instructa*, solo para descubrir al día siguiente de la compra, extrañado por la ausencia de los pescadores, que esta no era debida a ninguna festividad ni a nada similar, sino al simple hecho de que nadie pescaba nunca en las aguas de aquel predio que carecía en verdad de *instrumentum piscatorium*.

Si el estatus jurídico de los pescadores dependientes se derivaba menos de su dedicación exclusiva a la pesca que del papel y la escala de la misma en relación al dominio, hemos de suponer que en el caso de los predios marítimos que vivían de las capturas marinas, los papeles desempeñados por los siervos como pescadores, saladores o comerciantes podían ser relativamente intercambiables, pues la especialización técnica de un siervo nunca constituyó un obstáculo real para que desempeñara funciones diferentes a las que le eran más familiares (cfr. *Dig.* 37.7.27 pr. Scaev. 6, en el que dos esclavos pescadores fueron traspasados por el *dominus* a su servicio doméstico; y *Dig.* 33.7.25.1., según el cual «uno que tenía en su fundo una alfarería se servía la mayor parte del año de los esclavos de esa alfarería para trabajos del campo...»).

Una de las actividades secundarias típicas de los pescadores, por constituir la continuación lógica de su trabajo, fue la comercialización de las capturas. Es admisible que los esclavos pescadores tuviesen cierta libertad para dirigirse a la ciudad más cercana a vender su pescado en el mercado, pues muchos negocios del *dominus* estaban «confiados» a representantes suyos, libres o esclavos que, bajo la figura jurídica denominada *institutio* o representación (Aubert 1994), actuaban en su nombre. De hecho, el legislador se sintió en la necesidad de ordenar (*Dig.* 50.11.2) que tanto los campesinos como los pescadores enviados por sus dueños a llevar sus productos a la ciudad para venderlos los entregasen a comerciantes, porque la ausencia prolongada de los trabajadores de sus lugares habituales de desempeño ponía en peligro el suministro alimentario (Corcoran 1963: 99). Tampoco faltan ejemplos de pescadores-saladores, como la corporación profesional de *Oxyrhynchus*, en

Egipto, que según la contabilidad de ingresos y gastos recogida en el papiro *P. Oxy.* 3495 (siglo II d.C.), procesaba a menudo una de sus capturas del día en pilas de salazón, mientras que el resto las vendía en fresco. En este caso, eran los propios pescadores los que controlaban todos los estadios de la producción: desde la pesca a la venta, pasando por la salazón de algunos lotes y el pago de las tasas correspondientes a una autoridad indeterminada para nosotros (Bekker-Nielsen 2010: 195).

En el caso de corporaciones como la de *Oxyrhynchus*, dedicada en este caso a la pesca fluvial, es más que evidente que estamos ante pescadores independientes, corporaciones o *koinoníai*, formadas por libres y dependientes que se repartían de forma estrictamente jerárquica las tareas haliéuticas, fiscales y comerciales. Es el mismo caso conocido para la inscripción de los pescadores de la «almadraba» de Pario, (actual Kemer, Turquía) en la costa del mar de Mármara (*IGR* I, 87), que se data en los años finales del siglo I a.C. (Robert 1950: 81-87). Corresponde a una corporación de pescadores establecida en un lugar del territorio de la colonia denominado *Neilaios*. Entre los componentes de esta última sociedad, dirigida por un arrendatario principal (*arkhones*), se mencionan cinco jefes de red (*diktarkhai*), dos de los cuales ejercen a la vez de avistadores, y cinco patrones de botes (*lambarkai*). Esto indica que la pesquería empleaba al menos cinco embarcaciones para las operaciones de pesca. La inscripción presenta el cuadro laboral básico característico de las almadrabas de vista y tiro andaluzas de época moderna (García Vargas y Florido del Corral 2010: 213), incluyendo, por ejemplo, un encargado de los flotadores de corcho de las redes (*phelokallaston*).

Desde época helenística, los almadraberos de la Propóntide se organizaban en corporaciones que arrendaban no los derechos de pesca, sino las atalayas públicas, y tal vez también el resto de instalaciones y el instrumental pesquero a cambio de una renta o *telos* seguramente quinquenal (García Vargas y Florido del Corral 2010, con bibliografía anterior). En el caso del epígrafe *IGR* I, 87 se muestra además la organización interna de una de estas corporaciones, en la que el criterio básico de pertenencia es el familiar, pues en la *koinonía* se agrupan libres emparentados a veces entre sí y dependientes (hijos, libertos y siervos) de alguno de los miembros de la corporación, aunque no en todos los casos. El *arkhones* o «presidente» (*manceps*) de la asociación profesional comparte las labores de gobierno de las redes con su hijo *P. Avius Ponticus* y otros tres dictiarcas, entre los que se cuenta un hermano de Lisímaco (*P. Avius Bithus*, ambos libertos de un *P. Avius* desconocido por otros medios), un libre (*M. Apicius Quadratus*) y el esclavo (*Epagathos*) de un tal Artemidoro, que no pare-

ce pertenecer a la asociación. Uno de los cinco patrones de barca (*lambarkai*) es esclavo del *manceps* o *arkhones*; otro lo es de *Bithus*; un tercero es hijo de un *Lucius* y los dos restantes de un tal *Asklepios*, sin cargo en la sociedad. Los timoneles (¿de las embarcaciones mayores?) son un libre (*Tubellius* ¿*L? aetus*) y un esclavo de Lisímaco, mientras que tanto el pandero o encargado de los corchos de las redes (*Tomgillius Cosmus*) como el secretario y contable de la asociación (*Cassius Damasipus*), son libres pertenecientes a familias diferentes de la del *manceps* (Lytle 2006).

Ninguno de los miembros de la corporación pesquera de Pario parece haber tenido entre sus funciones vender el pescado en el mercado urbano. De hecho, sabemos que existían intermediarios dedicados a esta clase de negocios cuando el volumen de ventas superaba el que los pescadores podían negociar por sí mismos. Los comerciantes o *mercatores* acudían a los lugares de pesca para adquirir a los pescadores los lances completos de red (*iacta reti*) incluso antes de que la pesca fuera hecha efectiva. Esto suponía desde luego un riesgo económico para el comprador, y a menudo originaba desacuerdos entre este último y los pescadores (*Dig.* 19.11.1.18; 19.1.12). Otras veces, pescadores y vendedores parecen haberse asociado para compartir los riesgos del negocio. Es el caso de los epígrafes procedentes respectivamente de Ostia (*CIL*, XIV, 409) y Cartagena (*CIL*, II, 5929) que muestran a *piscatores et propolae* relacionados y dedicando las inscripciones a sendos *duumviri*, magistrados municipales encargados, entre otras cosas, de velar por la justicia de los arrendamientos públicos (*locaciones*) y del resto de las adjudicaciones realizadas en subasta pública (Rodríguez Neila 1994: 441).

La situación de los miembros del colegio de pescadores de Cartagena pudo ser muy similar a la que conocemos para Éfeso, donde una inscripción (Wankel 1979: n.º 20) fechada entre 54 y 59 d.C. recoge los aportes de los pescadores y vendedores del pescado (*halieis kai opsariôpolai*) de la ciudad para la construcción de un telonio o puesto aduanero del pescado, seguramente semejante al que regentaba el publicano Mateo a quien los Evangelios (Luc. 5.27-29; Mat. 9.9-10; Marc. 2.13-15) retratan sentado frente a su telonio cuando recibe la llamada de Jesús (Hanson 1997), lo que indica, tal vez, que las corporaciones podían pujar por sí mismas en las subastas en que se concedían los monopolios sobre las tasas e impuestos públicos que gravaban la pesca o más bien la venta del pescado. La inscripción de Éfeso muestra una corporación urbana de pescadores y revendedores de pescado cuya capacidad económica no debió ser importante. Esto es lo que se deduce de la cuantía de las sumas o del costo de los elementos constructivos do-

nados por los *oikioinonôi* o *conlegae* de Éfeso, por lo que no puede descartarse la pervivencia en época romana de la organización financiera (Hanson 1997) de época helenística, en función de la que los pescadores recibían capitalización para pujar en las subastas de manos de prestamistas locales. Estos últimos podían también actuar en calidad de arrendatarios principales que accedían directamente al monopolio de determinados contratos públicos y procedían luego a subarrendarlos a corporaciones o particulares menos acaudalados.

DEL MAR A LAS PILAS: ARTESANADO SALSARIO Y NEGOCIOS URBANOS EN *HISPANIA* Y EL MEDITERRÁNEO OCCIDENTAL

Este último parece ser el caso del *argentarius* pompeyano llamado *Caecilius Lucundus*, en cuyo archivo, recuperado de entre las cenizas del Vesubio (Andreau 1974), figuran algunos negocios de arrendamientos de inmuebles pertenecientes a la ciudad cuya explotación debió a su vez ser subarrendada a terceros. Otros libres enriquecidos de Pompeya como *Aulus Umbricius Scaurus*, sin duda el productor de *garum* y otras salsas de pescado más importante de la ciudad en la época que transcurre entre el terremoto de 62 d.C. y la destrucción de la misma por la erupción del Vesubio en 79 d.C. (Curtis 1979), parecen haber tenido acceso a las locaciones o subastas de la colonia. Aunque su dedicación preferente a los negocios le habría privado del acceso al decurionato y de los honores asociados a las magistraturas ciudadanas (Andreau 1974: 39 ss.), esta situación no parece haber afectado a su hijo del mismo nombre, cuya tumba en la necrópolis de la puerta de Herculano (*CIL* X, 1024) presenta aún hoy la inscripción que informa de que fue *duumvir iure dicundo*; de manera que es posible que en su ejercicio de esta responsabilidad pública beneficiase de algún modo los intereses de su padre en el mundo de los negocios, pues, como ya se ha señalado (*supra*) una de las funciones de los *duumviri* era precisamente la gestión económica de los diversos ingresos de la ciudad, entre los que se encontraban los procedentes de las tierras e inmuebles públicos dados en arriendo, cuyo alquiler renovaban cada cinco años los mismos magistrados, denominados para la ocasión *quinquennales*.

Por desgracia, no conocemos las instalaciones sal-sarias que *Scaurus* padre gestionó en Pompeya, pero de las inscripciones conservadas en los *urcei* u orzas comerciales en las que se vendían al por menor las salsas de pescado saladas producidas en la ciudad por este se deduce que gozaba de un monopolio casi indisputado en Pompeya (Figura 3 B). Aunque no todas las jarras lle-

vaban escrito el nombre de *Scaurus*, la inmensa mayoría presentan inscripciones que lo mencionan expresamente o que hacen mención a personas cuyo nombre permite suponer con bastante verosimilitud que se trataba de dependientes directos de *Aulus Umbricius Scaurus senior*.

Las inscripciones conservadas sobre las orzas pompeyanas de salsas de pescado son rótulos pintados en rojo o negro (*tituli picti, pitaccia*) que constituyen indicaciones comerciales como el tipo de producto envasado, la calidad del mismo y el nombre del comerciante y del productor de la salsa. La «inscripción tipo» en la que aparecen todos los elementos señalados, puede ser la siguiente (CIL IV, 2574b):

- A *G(ari) F(los)*
SC[O]MBR(i)
- B *SCAVRI*
- C *A VMBRICI*
SCAVR(i)
- D *EX OFFICINA*
SC[AV]R(i)

Donde A es el tipo de salsa (incluyendo ingredientes y calidad), B un calificativo adicional para el tipo de salsa, C el comerciante del producto contenido en el *urceus* y D el productor. De manera que la traducción del rótulo (cuyo esquema es el habitual en las inscripciones pompeyanas, aunque no siempre están presentes los cuatro registros) sería la siguiente: la flor del *garum* de caballas hecho a la manera de *Scaurus*. De (= comerciado por) *Aulus Umbricius Scaurus*, procedente del taller de *Scaurus*.

En este caso concreto, *Aulus Umbricius Scaurus* se encuentra involucrado en todas las fases de confección del producto: como propietario o gestor de la unidad de producción (*officina*) que elaboró el *garum* de caballas y como comerciante de su propio producto, amén de «inventor» de una variedad especial de *garum scombri* denominada por ello *garum Scauri* (B), que es la interpretación, con bastantes visos de verosimilitud, de R. Étienne y F. Mayet (1991). No todas las jarras de salsas pompeyanas en los momentos previos a la erupción fatal mencionan a *Scaurus* de forma tan repetida, pero en un porcentaje altísimo lo hacen, bien al mismo *Aulus Umbricius Scaurus*, bien a una persona que tuvo con él algún lazo de dependencia, de lo cual pueden inferirse muchos datos relativos a las relaciones profesionales entre ellos (Figura 11).

Esto es especialmente frecuente en el elemento D que identifica a los gestores de la producción en la chanca o factoría de salazón mediante las indicaciones *Ex officina* + genitivo (del taller de...) o *Ab* + ablativo [procedente (del taller) de...], lo que parece confirmado por la presen-

cia en algún *urceus* de la indicación D *Ab Vmbricio Scauro* como sinónimo de *Ex officina Scauri*. Otras personas aparecen señaladas con las dos fórmulas en *urcei* distintos: *Ab Eutthyche Scauri* (CIL IV, 02576), *Ex officina Eytliche* (CIL IV, 02579); *Ab Vmbricio Abascanto* (CIL IV, 05671; CIL IV, 05676), *Ex officina A. Vmbrici Abascanti* (CIL IV, 05689); *Ab Vmbricio Agathopode* (CIL IV, 09418). A veces solo *Ab Agathopode*: (CIL IV, 05712), *Ex officina Agathopodi* (CIL IV 02580 = 05691).

Al respecto, la lección es clara: tanto *Abascantus* como como *Agathopos* eran libertos de *A. Vmbricius Scaurus*, mientras que *Eytliche* fue su esclava. Es decir, que estamos ante la gestión de talleres o secciones de taller (*officinae*) por parte de dependientes de *Scaurus* padre, de quien sabemos que también gestionaba otros talleres personalmente (*Ex officina Scauri*). La existencia de las inscripciones *Ex officina Scauri ab Martiale Aug l.* (CIL IV, 09406) y *Ex officina Scauri ab Clodi Minaci* (Giordano, Casale 1990: 225) indican, no obstante, que el producto procede de un taller de *Scaurus*, pero se relaciona también de algún modo con personas (libres o libertas) ajenas a la familia del propietario, hasta el punto de que una de ellas, *Martialis*, fue un liberto imperial. En este caso, tal vez podamos pensar en subarriendos (*locationes-conducciones*), mientras que cuando estamos ante talleres sobre los que se indican que son de un liberto o esclavo de *Scaurus*, estos deben haber sido cedidos para la explotación mediante una figura jurídica diferente: la *institutio*.

Aulus Umbricius Scaurus debió haber arrendado a la colonia una buena parte de los saladeros públicos, lo mismo que sabemos hizo *Iucundus* con respecto a las *fullonicae* o «lavanderías» de la ciudad (Andreau 1974: 55). De hecho, libertos de *Umbricius Scaurus* aparecen vinculados a negocios de *Iucundus* como testigos de ventas, aunque nada hace pensar en una vinculación directa de los mismos con los negocios derivados de la industria del pescado salado. Una parte de los inmuebles arrendados por *Scaurus* pasarían a ser explotados personalmente por él, mientras que pondría al frente de otros a libertos o esclavos *peculiatii*, es decir, con peculio o asignación económica personal, en calidad de *institores*, gestores que desarrollarían su tarea en representación del *dominus*. Finalmente, un cierto número de unidades de producción fueron confiadas por *Scaurus* a terceros mediante el procedimiento habitual de la *locatio-conductio rei*, lo que representaría un verdadero subarriendo (con *Scaurus* como *conductor* general de cara a la ciudad), o de la *locatio-conductio operis*, en cuyo caso estaríamos ante un contrato de trabajo a desarrollar en el inmueble del locatario y con los materiales y medios proporcionados por este.



Figura 11. Cuadro de síntesis de las relaciones sociales entre *Scaurus* y sus dependientes según la información proporcionada por los *urcei* de Pompeya.

Las inscripciones en posición D que indican *Ab M. Arruntio Anterote* (CIL IV, 09389), *Ab M. Fabi(o) Verna* (AE 1995, 103, n.º 302e) y *Ab T[inn]io Restituto* (CIL IV 10271), sin mención de *Aulus Vumbricius Scaurus*, pueden proporcionar los nombres de individuos (*M. Arruntius Anteros*, *M. Fabius Verna*, y *Tinnius Restitutus*) que produjeron al margen de este último y que, por lo tanto, habrían obtenido la gestión de sus saladeros de manera independiente, si bien el primero de ellos produjo una salsa al estilo de la comercializada por *Scaurus* (*GF Scombrī Scauri*).

El modelo pompeyano ofrece, pues, un conjunto relativamente complejo de relaciones de producción que incluyen la presencia de un *conductor* principal que parece haber tomado en arriendo la mayoría de las instalaciones salarias de la colonia y haberlas puesto, al menos parcialmente, bajo control de dependientes o de terceros ligados a él por contrato de trabajo o arriendo. Si los pocos productores que no estuvieron en apariencia ligados a *Scaurus* poseyeron saladeros privados u obtuvieron la gestión de los mismos por parte de privados, *Scaurus* sería no el *conductor* principal de los inmuebles públicos, sino el único o general, toda vez que consideramos menos probable que poseyera las instalaciones como particular, dada la posición de su hijo en el organigrama de las magistraturas pompeyanas, y dada también la extensión de sus negocios y el cuasi monopolio ejercido sobre la actividad en la ciudad inmediatamente antes de 79 d.C.

La disposición de las instalaciones salarias en muchas ciudades béticas hace pensar, por la continuidad estructural de las mismas a lo largo del tiempo sin apenas modificaciones de sus líneas generales y, sobre todo, por el hecho de que casi nunca los saladeros superan los límites de la parcela en que se hayan incluidos, que se trató (como proponemos para las *officinae* pompeyanas, que solo conocemos por las inscripciones pintadas de los *urcei*) de inmuebles no de titularidad privada, sino pública, lo que, como se ha visto, no significa que estas ciudades ejercieran directamente el negocio de la salazón, sino que seguramente confiaban la gestión de sus inmuebles a arrendatarios de mayor o menor capacidad económica.

Así, en *Baelo*, las reformas relativamente importantes experimentadas en los Conjuntos Industriales I y IV no afectan a la disposición urbana de las manzanas en que se ubican (Arévalo y Bernal 1999: 117, 121-122). Tan solo la construcción *ex novo* sobre otras estructuras anteriores del Complejo VI parece amortizar el tramo final de un cardo, usurpando espacio público, pero esto es más bien una excepción verificada en época tardía (Arévalo y Bernal 1999: 104). En *Traducta* (Bernal *et alii* 2003), funcionan desde el principio las dos unidades de producción excavadas en la calle San Nicolás 3-5, que presentan remodelaciones y amortización de piletas, incluso en una extensión importante, a lo largo del tiempo. Las remodelaciones no desdibujan la estructura general del establecimiento que funciona hasta inicios del siglo VI d.C. Lo mismo sucede en la factoría del Teatro

Andalucía de Cádiz, que se desarrolla a lo largo de los siglos que van desde los decenios finales del siglo I a.C. hasta el v d.C., al menos sin desbordar los límites de los muros perimetrales construidos en el siglo I a. C. (Cobos, Muñoz y Perdígones 1995-1996).

El carácter urbano y portuario de las instalaciones mencionadas, que se repite en la mayoría de los casos de *officinae* salsarias de *Hispania*, ofrece una nueva clave al respecto de la propiedad y gestión de los saladeros, pues los puertos son suelo público y la utilización de las instalaciones portuarias (embarcaderos, *horrea*, *officinae* diversas) estaba sujeta a arriendo mediante subasta pública o, si eran de titularidad privada, al pago de un *vectigal* o tasa que reconocía la propiedad eminente del Estado sobre el suelo en que se levantaban (Ørsted 1998: 19). Una vez adquiridos los derechos de gestión temporal de los inmuebles públicos (normalmente por un plazo de cinco años con posibilidad de renovación), el arrendatario podía subarrendarlos a terceros, gestionarlos personalmente o poner al frente de los mismos a personas dependientes en calidad de arrendatarios o de representantes jurídicos (*institores*). La frecuencia con que se da este último caso en las artesanías que tienen que ver con la explotación del mar (pero no solo en ellas), se deduce de la existencia de estrechos lazos de dependencia y de parentesco en las corporaciones dedicadas a la explotación económica de los productos marinos: pescadores como los de Pario u *officinarios salsarii* como los de Pompeya y también tal vez los de *Sexi* (Almuñécar), donde una inscripción hallada en las inmediaciones de la factoría de salazones de El Majuelo y dedicada a *C. Aemilius Niger* «*eximia pro liberalitate*», conservaba también el nombre de los dedicantes, tres *amici* de la misma *gens* que *Niger* y que llevaban los *cognomina*: *Ligurius*, *Italicus* y *Delius*, lo que parece revelar su condición de antiguos esclavos de una familia que R. Étienne y F. Mayet (2001: 98) han puesto en relación directa con la producción y/o el comercio de salsas y salazones de pescado. Se trata de un nuevo ejemplo de la peculiaridad a efectos productivos de las áreas portuarias, donde comerciantes y productores de salazón encontrarían, además, el lugar prioritario para la realización de unos tratos para los que la presencia de tesoreros, prestamistas y cambistas (*argentarii*, *coactores*...) era imprescindible.

Sobre las ánforas salsarias en las que los *mercatores* y los *negotiatores* escribían con rótulos pintados similares a los descritos para los *urcei* pompeyanos de distribución al por menor, se encuentran a veces los nombres de los productores de las conservas envasadas en el ánfora (Figura 12). El esquema de los *tituli picti* salsarios es en todo similar a los de los *urcei* pompeyanos y se resume en el siguiente ejemplo paradigmático correspondiente a un ánfora gaditana Beltrán IIA de época

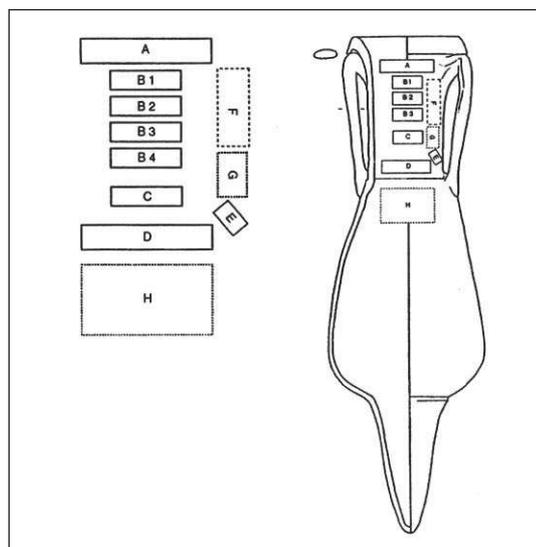


Figura 12. Prototipo ideal de *titulus* de ánfora salsaria bética del tipo Beltrán IIA (según S. Martin-Kilcher).

Flavia (Martin-Kilcher 2002) procedente del depósito del Hofengarten de Maguncia (Alemania):

- A *CORD ARG VET*
- B1 *PENUARIA*
- B2 *EXCELLENS*
- B3 *SVMMARVM*
- B4 *AAAA (annorum quattuor)*
- C *LXX*
- D *L. VRITTI VER(ecundi)*
- E *DECIMI*

Donde A y B designan el producto y su calidad (*¿cordyla?* picante y envejecimiento de uso doméstico, muy buena calidad y cuatro años de envejecimiento), C es un numeral que puede referirse al peso en libras del producto o del ánfora más el producto (en este caso 70 libras romanas), D el nombre del comerciante al que pertenece el ánfora (*Lucius Vrittius Verecundus*) y E el del productor del contenido (un tal *Decimus*). El ánfora tiene un último rótulo añadido con posterioridad a este formulario (F) que identifica al primer adquiriente del ánfora, esto es, al comerciante que compró en origen y que vendió a *Verecundus* (en este caso, identificado por sus iniciales: *M. L. V.*) y contiene una cifra (*VI*), tal vez un número de orden del ánfora dentro de su partida.

Los nombres contenidos en E se relacionan, por tanto, con los productores que, de acuerdo a lo visto hasta aquí, deben ser jefes de sección o gestores de *officinae*. Si ello es así, las inscripciones sobre las ánforas de salazones suritálicas conocidas en Pompeya y en otras lo-

calidades de Italia, y las sudgálicas con mercado preferentemente en el *limes* renano que presentan esquemas compositivos similares, revelarían igualmente en el elemento E el nombre de los productores en origen (a menudo solo un *cognomen*, lo que no indica necesariamente condición servil, si bien se puede suponer a menudo un origen libertino dada la frecuencia de los *cognomina* de origen griego) cuya nómina aumenta por momentos y espera un estudio prosopográfico.

La naturaleza de la evidencia disponible sobre *urcei* y ánforas de diversa procedencia geográfica, aun siendo reveladora e interesante, nos oculta los nombres y el papel de los artesanos situados en posición subalterna en los procesos de confección de las salazones. Los que conocemos para Italia, para Galia o para *Hispania* son los de propietarios, arrendatarios o *conductores*, es decir, de gestores de unidades de producción en las que, a su vez, trabajarían, en tareas subalternas, otros muchos personajes, dependientes o no, cuyos nombres y funciones (si exceptuamos algunas tareas haliéuticas recogidas en la inscripción de Pario citada *supra*) no se han conservado. Paradójicamente, los *artifices idoneos* de las salazones y salsas hispanas son los protagonistas de los procesos de trabajo menos accesibles en el estado actual de la documentación.

DEL MAR A LA MESA: LOS *NEGOTIANTES SALSARII*

Mucha más visibilidad tienen para nosotros los comerciantes e intermediarios de salsas y salazones de pescado, cuyos *tria nomina* aparecen desarrollados en posición D en las ánforas y C en los *urcei* pompeyanos. En la ciudad antigua, serían también los elementos más visibles de todo el entramado comercial y productivo de las salazones. Se los encontraba en todos los lugares implicados en el circuito económico de las conservas marinas: los hemos visto en las playas, esperando los lances de red para comprar las bolichadas; se les podía hallar también en los alfares, comprando los envases cuya relativa estandarización se debió seguramente a sus exigencias morfológicas y volumétricas; estaban en el foro, colocando o adquiriendo los lotes de pescado fresco o en salazón y demandando u ofreciendo financiación para un negocio comercial a la vista (*circumforanei*), y también en los puertos intermedios de ruptura de carga, controlando la reventa o reexpidiendo mercancías enviadas por un socio comercial... Su papel fue tan importante en el abastecimiento de las ciudades (no solo en salazones) que acabaron desempeñando un rol importante (a la escala del brillo social de cada uno) en la sociedad local. La mayoría de los *mercatores salsarii* eran libertos que, en no pocas ocasiones, alcanzaban el sevi-

rato, un sacerdocio reservado a antiguos siervos que constituía un auténtico segundo orden en lo referido a los honores y la popularidad social, y era accesible a quienes no podían pretender las magistraturas urbanas ni los sacerdocios mayores debido a su pasado servil. Los libres tenían, teóricamente, aún más oportunidades, pero la dedicación a los negocios era otro estigma que se pagaba igualmente con la prohibición casi absoluta de ejercer magistraturas y sacerdocios urbanos. Por esta razón, *Umbricius Scaurus* solo pudo ver reconocidos sus «méritos» de rico prohombre pompeyano en la persona de su hijo homónimo (*supra*), si bien este, que alcanzó la magistratura suprema de la ciudad, murió desgraciadamente antes que él.

No faltan ejemplos de comerciantes libertos que rompieron incluso los rígidos moldes aristocráticos de la jerarquía social romana, como *Iunius Nothus* de *Singilia Barba* (Cerro del Castellón, Málaga). Se trata de un liberto enriquecido que, gracias a su relación matrimonial, con *Lollia Marciana* enlazó con una familia de la aristocracia local de *Singilia*. De él sabemos (*CIL* II, 2023) que el *ordo* de la ciudad le otorgó una estatua y los máximos honores que podía alcanzar un liberto en un municipio romano, y que los *cives et incolae* (*CIL* II, 2022) realizaron una colecta para dedicarle una imagen tras haberlo promocionado al cargo de *sevir perpetuus*. Con posterioridad a estos honores, una excepcional *adlectio inter cives* permitiría a *Nothus* casarse con la ingenua *Marciana*, en cuya inscripción aparece ya denominado como *L. Iunius Nothus Corn(elius?) [Q?] iuuetinus*, ya que pues debió alcanzar la ciudadanía local gracias al patronazgo de un miembro de la *gens Cornelia* (Ordóñez Agulla 1987-88: 339), familia atestiguada epigráficamente en la ciudad.

Menos fulgurante, pero también extraordinaria, fue la carrera de *Iunius Puteolanus* (*CIL* II, 1944), probablemente un comerciante itálico de salazones de pescado afincado en *Hispania* (Haley 1990) y establecido en *Suel* (Fuengirola, Málaga). La inscripción de *Suel* que lo menciona está dedicada, como conviene a alguien relacionado con los negocios marinos, a Neptuno Augusto, y en ella se indica que tanto la estatua como la comida pública (*epulo*) ofrecida fueron pagados por *Puteolanus*, quien había detentado la dignidad de *sevir augustalis in municipio Suelitano primus et perpetuus*, y, con ello, alcanzaba los máximos honores a que un liberto podía aspirar en un municipio (*omnes honores quos libertini gerere potuerunt*).

Extracción social más ilustre tuvo el ya citado *C. Aemilius Niger* de *Sexi* (Almuñécar, Granada), cuya función como productor de salazones o como comerciante (o ambas cosas) no es clara, pero cuya inscripción

hallada en el entorno de la factoría de salazones de «El Majuelo», en Almuñécar, parece relacionarlo (*supra*) de algún modo con la industria salsaria (*cf.* ILPG 8; Étienne y Mayet 2001: 98). La filiación completa de *Niger* era *C. Aemilius Niger Annius, Seneca filius, Arvacus*, un poliónimo que parece evidenciar la condición ecuestre de su poseedor. La dedicatoria en que aparece su nombre (ILPG 8) señala que era o había sido *flamen divorum Augustorum provinciae Baeticae*, un puesto que debía ejercerse en la capital provincial y que es la única dignidad que recoge la dedicatoria.

No son más que algunos ejemplos de la movilidad social de los comerciantes de salazón (*cf.* al respecto García Vargas y Martínez Maganto 2009) que parecen haber aventajado en mucho a los simples productores, con excepciones notables como la de *Scaurus* quien, por lo demás, parece haber desempeñado ambos papeles en la ciudad de Pompeya, dando ejemplo, una vez más, de las dificultades de un estudio centrado en solo un grupo de todos los que se relacionaban (a veces con roles, como se ha visto, múltiples) con el ciclo económico de las salazones y las salsas de pescado.² Es por esta razón que hemos preferido realizar un recorrido por todos los momentos del mismo, aunque a veces nos hayamos salido de los estrictos límites de lo que hoy podríamos denominar artesanado haliéutico. No está de más recordar, sin embargo, como decíamos al principio, que las categorías económicas actuales difícilmente concuerdan con las antiguas.

DE LOS MERCADOS LOCALES, REGIONALES E INTERNACIONALES DE LA SALAZÓN HISPANORROMANA

Es este un aspecto, frente a otras artesanías, muy bien conocido para la industria pesquero-conservera hispanorromana gracias a las ánforas. El rastreo de estos envases permite identificar tanto los porcentajes de frecuencia de las salazones béticas y lusitanas en los mercados como su fluctuación en clave temporal. Desde los pecios, con su importante potencial indicativo de los volúmenes de carga y las rutas —basta consultar los 88 naufragios con ánforas béticas sistematizados por Liou (2001) o los 73 por Mayet (Étienne y Mayet 2002: 207)— a los centros de consumo, la visibilidad arqueológica de esta línea de investigación es muy alta. Junto al vino itálico y al aceite del valle del Guadalquivir, las salazones del sur de *Hispania* inundaron los mercados atlánticos y mediterráneos entre el siglo I a.C. y el v d.C. Desde los campamentos de *Britannia* a Arikamedu en la bahía de Bengala, y del Sahel tunecino al *limes* renano-danubiano, las Dressel 7-11, las Beltrán II a y sus derivadas posteriores se localizan a centenares. Los volúmenes de comercialización sitúan a las salazones hispánicas como las más importantes de todo el Imperio entre época de Augusto e inicios de época severiana, siendo a partir de dicho momento reemplazadas, progresivamente, por las manufacturas de los saladeros lusitanos (Étienne y Mayet 2002: 181-210). Para el futuro resta la actualización de todos estos datos comerciales, pues en los últimos veinte años se han publicado muchos contextos cerámicos que podrán arrojar luz al respecto cuando se traten de manera integrada y sistémica.

² Del que conscientemente excluimos a los productores de sal por las peculiaridades de esta compleja actividad (pero *vide* García Vargas y Martínez Maganto 2006).

BIBLIOGRAFÍA

- AMORES, F., GARCÍA, E., GONZÁLEZ, D. y LOZANO, M.C. 2007: «Una factoría altoimperial de salazones en *Hispalis* (Sevilla, España)», L. Lagóstena, D. Bernal y A. Arévalo (eds.), *Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad. Actas del Congreso internacional (Cadiz, 7-9 de noviembre de 2005)*, BAR International Series 1686, Oxford, 335-339.
- ANDREAU, J. 1974: *Les affaires de monsieur Jucundus*, Publications de l'École française de Rome 19, Paris-Rome.
- AQUILUÈ, X. 2006: «La producció de salaons i salses de peix a Empúries», *Pescadors de l'antiga Empúries, (Catàleg d'exposició)*, Museu Arqueologia de Catalunya-Empuries, Girona, 26-28.
- ARÉVALO GONZÁLEZ, A. y BERNAL CASASOLA, D. 1999: «La factoría de salazones de *Baelo Claudia*: balance historiográfico y novedades de la investigación», *CUPAUAM* 25, 73-127.
- ARÉVALO GONZÁLEZ, A., BERNAL CASASOLA, D. y TORREMOCHA SILVA, A. 2004: *Garum y salazones en el Círculo del Estrecho, Catálogo de la exposición, Algeciras, mayo-septiembre de 2004*, Algeciras.
- AUBERT, J.-J. 1994: *Bussines Managers in Ancient Rome. A social and economic study of institores 200 BC-AD 250*, Columbia Studies in the Classical Tradition, vol. XXI, Leiden, New York and Köln.
- BEKKER-NIELSEN, T. 2010: «Fishing in the Roman World», T. Bekker-Nielsen y D. Bernal Casasola (eds.), *Ancient nets and fishing gear. Proceedings of the International Workshop on «Nets and Fishing Gear in Classical Antiquity: a First Approach», Cádiz, November 15-17, 2007*, Monografías del Proyecto *Sagena* 2, Cádiz-Aarhus, 187-203.
- BELTRÁN DE HEREDIA, J. 2007: «*Cetariae* bajoimperiales en la costa catalana: el caso de *Barcino*», L. Lagóstena, D. Bernal y A. Arévalo (eds.), *Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad. Actas del Congreso internacional (Cadiz, 7-9 de noviembre de 2005)*, BAR International Series 1686, Oxford, 277-284.
- BERNAL, D. (ed.) 2009: *Arqueología de la pesca en el estrecho de Gibraltar. De la Prehistoria al fin del Mundo Antiguo*, Monografías del Proyecto *Sagena* 1, Universidad de Cádiz, Cádiz.
- BERNAL CASASOLA, D. (ed.) 2011: *Pescar con Arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces. Catálogo de la Exposición (Baelo Claudia, diciembre 2011-julio 2012)*, Monografías del Proyecto *Sagena* 3, Cádiz.
- BERNAL, D., ARÉVALO, A., AGUILERA, L., DÍAZ, J.J. y EXPÓSITO, J.A. 2007: «La topografía del barrio industrial. *Baelo Claudia*, paradigma de la industria conservera hispanorromana», A. Arévalo y D. Bernal (eds.), *Las cetariae de Baelo Claudia. Avance de las investigaciones arqueológicas en el barrio industrial (2000-2004)*, Monografías de Arqueología, Junta de Andalucía, Sevilla, 91-223.
- BERNAL, D., BLÁNQUEZ, J., ROLDÁN, L. y DÍAZ, J.J. 2009: «Un nuevo conjunto industrial salazonero en el barrio meridional de *Baelo Claudia*», *Caetaria* 6-7, 459-466.
- BERNAL, D., JIMÉNEZ, R., LORENZO, L., TORREMOCHA, A. y EXPÓSITO, J.A. 2003: «Las industrias de salazón de *Traducta*. Espectaculares hallazgos arqueológicos en la c/ San Nicolás 3-5 de Algeciras», *VII Jornadas de Historia del Campo de Gibraltar, Almoraima* 29, 163-183.
- BOTTE, E. 2009: *Salaisons et sauces de poissons en Italie du Sud et en Sicilie durant l'Antiquite*, Collection du Centre Jean Bérard 31, Naples.
- BUONOPANE, A. 2009: «La produzione olearia e la lavorazione del pesce lungo il medio e l'alto Adriatico: le fonti letterarie», S. Pesavento y M.-B. Carre, *Olio e pesce in época romana. Produzione e comercio nelle regioni dell'alto Adriatico*, Edizioni Quasar, Roma, 25-36.
- COBOS RODRÍGUEZ, L., MUÑOZ VICENTE, A. y PERDIGONES MORENO, L. 1995-96: «Investigación arqueológica en el solar del antiguo Teatro Andalucía de Cádiz: la factoría de salazón y la representación gráfica del faro de *Gades*», *Boletín del Museo de Cádiz* VII, 115-132.
- CORCORAN, T.H. 1963: «Roman Fishermen», *Classical World* 56.4, 97-102.
- COSTA, B. y FERNÁNDEZ, J. (eds.) 2012: *Sal, pesca y salazones fenicios en Occidente, XXVI Jornadas de Arqueología fenicio-púnica (Eivissa, 2011)*, Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, Eivissa.
- CURTIS, R.I. 1979: *The production and commerce of fish sauce in the western Roman empire. A social and economic study*, London.
- CURTIS, R.I. 1991: *Garum and salsamenta. Production and commerce in material medica*, Brill.
- DOMÍNGUEZ-BELLA, S. y BERNAL-CASASOLA, D. 2011: «Fish-Based subproducts in Late Antiquity. Archaeometric and archaeological evidence from the Fish Factories at *Traducta* (Algeciras, Cádiz, Spain)», Turbanti-Memmi, I., *Proceedings of the 37th International Symposium on Archaeometry*, London, 453-458.
- ETIENNE, R. y MAYET, F. 1991: «Le *Garum* à la mode de *Scaurus*», *Gerión. Homenaje al Dr. Michel Ponsich*, 188-191.

- ETIENNE, R. y MAYET, F. 2001: «Les élites marchandes de la Peninsule Ibérique», M Navarro y S. Demouguin (eds.), *Élites hispaniques*, Bordeaux, 90-99.
- ETIENNE, R. y MAYET, F. 2002: *Salaisons et sauces de poisson hispaniques*, Paris.
- EXPÓSITO ÁLVAREZ, J.A. 2007: *Las factorías de salazón de Gades (siglos II a.C.-VI d.C.)*. Estudio arqueológico y estado de la cuestión, trabajo de investigación de Tercer Ciclo, Universidad de Cádiz, Cádiz.
- FERNÁNDEZ OCHOA, C. y MARTÍNEZ MAGANTO, J. 1994: «Las industrias de salazón en el Norte de la Península Ibérica en época romana. Nuevas aportaciones», *AEspA* 67, 115-134.
- GARCÍA VARGAS, E. 2006: «*Garum Sociorum*. Pesca, salazones y comercio en los litorales gaditano y malacitano. Época altoimperial romana», *Setubal Arqueologica* 13, Homenagem a F. Mayet, 39-56.
- GARCÍA VARGAS E. y FLORIDO DEL CORRAL, D. 2010: «The origin and development of tuna-fishing nets (Almadrabas)», T. Bekker-Nielsen y D. Bernal Casasola (eds.), *Ancient nets and fishing gear. Proceedings of the International Workshop on «Nets and Fishing Gear in Classical Antiquity: a First Approach»*, Cádiz, November 15-17, 2007, Monografías del Proyecto *Sagena* 2, Cádiz-Aarhus, 205-227.
- GARCÍA VARGAS, E. y MARTÍNEZ MAGANTO, J. 2006: «La sal de la Bética romana: algunas notas sobre su producción y consumo», *Habis* 37, 253-274.
- GARCÍA VARGAS E. y MARTÍNEZ MAGANTO, J. 2009: «Fuentes de riqueza y promoción social de los “*negotiantes salsarii*” béticos durante el Alto Imperio Romano. Una aproximación diacrónica», *AEspA* 82, 133-152.
- GARCÍA Y BELLIDO, A. 1942: «La industria pesquera y conservera española en la Antigüedad», *Investigación y Progreso* 1-2, Madrid, 1-8.
- GIORDANO, C. y CASALE, A. 1990: «Iscrizioni pompeiane inedite scoperte tra gli anni 1954-1978», *Atti della academia Pontaniana* 39, 273-378.
- HALEY, E.W. 1990: «The fish-sauce trader *L. Iunius Puteolanus*», *ZPE* 80, 72-78.
- HANSON, K.C. 1997: «The Galilean Fishing Economy and the Jesus Tradition», *Biblical Theology Bulletin* 27, 99-111.
- LAGÓSTENA, L. 2001: *La producción de salsas y conservas de pescado en la Hispania romana (II a.C.-VI d.C.)*, Col·lecció Instrumenta 11, Barcelona.
- LAGÓSTENA, L. 2002-2003: «Aportación al conocimiento de la sociedad de la costa de la *Ulterior* en época republicana y julio-claudia. El registro δ en los *tituli picti* de las ánforas salsarias de *Castra Praetoria*», *Lvcentvm XXI-XXII*, 227-236.
- LEQUEMENT, R. 1975: «Etiquettes de plomb sur des amphores d’Afrique», *Mélanges de l’École Française de Rome* 87, 2, 677-680.
- LIGIOS, M.A. 1996: *Interpretazione giuridica e realtà economica dell’instrumentum fundi tra el I secolo a.C. e il III d.C.*, Napoli.
- LIU, B. 2001: «Las ánforas béticas en el mar», *Congreso Internacional Ex Baetica Amphorae. Conservas, aceite y vino de la Bética en el Imperio romano*, vol. III, Sevilla-Écija, 1061-1110.
- LYTLE, E. 2006: *Marine Fisheries and the Ancient Greek Economy*, UMI microform, Ann Arbor (Mi).
- MARTIN, A. y FRADIER, G. 1976: *Mosaiques romaines de Tunisie*, Túnez.
- MARTIN-KILCHER, S. 2002: «*Lucius Uritius Verecundus*, négociant à la fin du I^{er} s. et sa marchandise découverte à Mayence», L. Rivet y M. Sciallano (eds.), *Vivre, produire et échanger: reflets méditerranéens. Mélanges offerts à Bernard Liou*, Montagnac, 343-353.
- ORDÓÑEZ AGULLA, S. 1987-1988: «Cuestiones en torno a *Singilia Barba*», *Habis* 18-19, 319-344.
- ØRSTED, P. 1998: «Salt, fish and the sea in the Roman empire», I. Nielsen y H.S. Nielsen (eds.), *Meals in a Social Context. Aspects of the Communal Meal in the Hellenistic and Roman World*, Aarhus, 13-35.
- PESAVENTO, S. y CARRE, M.-B. 2009: *Olio e pesce in época romana. Produzione e commercio nelle regioni dell’alto Adriatico*, Edizioni Quasar, Roma.
- PONSICH, M. 1988: *Aceite de oliva y salazones de pescado. Factores geo-economicos de Bética y Tingitania*, Universidad Complutense de Madrid, Madrid.
- PONSICH, M. y TARRADELL, M. 1965: *Garum et industries antiquae de salaison dans la Mediterranee occidentale*, Bibliothèque des Hautes Etudes Hispaniques 36, Paris.
- REDDÉ, M. y GOLVIN, J.-C. 2008: *I romani e il Mediterraneo*, Roma.
- ROBERT, A. 1950: «Pêcheurs de Parion», *Hellenica* IX, 81-97.
- RODRÍGUEZ NEILA, J.F. 1994: «El epígrafe *CIL*, II, 2242 —Córdoba— y las *locationes* de propiedades públicas municipales», González Román, C. (ed.), *La sociedad de la Bética. Contribuciones para su estudio*, Granada, 435-460.
- SÁEZ FERNÁNDEZ, P. 2001: «Los envases anfóricos como *instrumentum fundi*», *Ex Baetica Amphorae: conservas, aceite y vino de la Bética en el Imperio Romano, actas del Congreso Internacional de Sevilla y Écija, 17 al 20 de diciembre de 1998*, vol. IV, Sevilla-Écija, 1171-1181.

- SUÁREZ, A. 1987: «Memoria de la excavación de urgencia realizada en el solar situado en la calle Reina, Parque Nicolás Salmerón (Almería), 1985», *Anuario Arqueológico de Andalucía '85*, III, Sevilla, 22-28.
- TAVARES DA SILVA, C. y SOARES, J. 1993: *Ilha do Pessegueiro. Porto romano da Costa Alentejana*, Lisboa.
- TEICHNER, F. 2007: «Casais Velho (Cascais), Cerro da Vila (Quarteira) y Torreblanca del Sol (Fuengirola): ¿factorías de transformación de salsas y salazones de pescado o de tintes?», L. Lagóstena, D. Bernal y A. Arévalo (eds.), *Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad. Actas del Congreso internacional (Cadiz, 7-9 de noviembre de 2005)*, BAR International Series 1686, Oxford, 117-125.
- TRAKADAS, A. 2005: «The archaeological evidence for Fish Processing in the Western Mediterranean», T. Bekker-Nielsen (ed.), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Black Sea Studies 2, Aarhus, 47-82.
- WANKEL, H. 1979: *Die Inschriften von Ephesos, Teil Ia, Nr. 1-47 (texte)*, Bonn.

Macarena Bustamante Álvarez
Darío Bernal Casasola
(eds.)

ANEJOS
DE
AESPALXXI



ARTIFICES IDONEOS
Artesanos, talleres y manufacturas
en *Hispania*

MACARENA BUSTAMANTE ÁLVAREZ
DARÍO BERNAL CASASOLA
(eds.)

ARTIFICES IDONEOS

ARTESANOS, TALLERES
Y MANUFACTURAS EN *HISPANIA*

Reunión científica, Mérida (Badajoz, España), 25-26 de octubre, 2012

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO DE ARQUEOLOGÍA

MÉRIDA, 2014

Reservados todos los derechos por la legislación en materia de Propiedad Intelectual. Ni la totalidad ni parte de este libro, incluido el diseño de la cubierta, puede reproducirse, almacenarse o transmitirse en manera alguna por ningún medio ya sea electrónico, químico, mecánico, óptico, informático, de grabación o de fotocopia, sin permiso previo por escrito de la editorial.

Las noticias, los asertos y las opiniones contenidos en esta obra son de la exclusiva responsabilidad del autor o autores. La editorial, por su parte, solo se hace responsable del interés científico de sus publicaciones.

Este volumen es el resultado de la reunión científica Artífices Idoneos: *artesanos, talleres y manufacturas en Hispania*, celebrada en Mérida (Badajoz, España) durante los días 25 y 26 de octubre de 2012, insertada en el marco de desarrollo de los proyectos HAR2010-15733 y HAR2013-43599 del Plan Nacional de I+D+i/feDer del Gobierno de España.

Imagen de cubierta, de izquierda a derecha: detalle del mosaico pesquero de tema nilótico de El Alía (Museo de El Bardo, Túnez); material óseo en proceso de elaboración procedente de un taller emeritense (MNAR, Mérida); horno de pan de la Casa de los Pájaros de *Italica* (foto: Sebastián Vargas); *villa dels Munts*, antecámara (2.5). Trazos preparatorios realizados con cuerda empapada en ocre (foto: MNAT, R. Cornadó); acrótera en forma de máscara trágica de *Emporiae* (MAC); instrumental minero de Riotinto, picos-martillos (Museo Minero de Riotinto).

Imagen de contracubierta: *Lex Metallis Vipascensis* (Museo del Instituto Geológico y Mineiro de Portugal, Lisboa).

Catálogo general de publicaciones oficiales:
<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

EDITORIAL CSIC: <http://editorial.csic.es> (correo: publ@csic.es)



CSIC



© CSIC

© Macarena Bustamante Álvarez y Dario Bernal Casasola (eds.), y de cada texto, su autor.

NIPO: 723-14-104-9

e-NIPO: 723-14-105-4

ISBN: 978-84-00-09843-8

e-ISBN: 978-84-00-09844-5

Depósito Legal: M-21608-2014

Maquetación: Trébede Ediciones, S.L.

Impreso en España. *Printed in Spain*

En esta edición se ha utilizado papel ecológico sometido a un proceso de blanqueado TCF, cuya fibra procede de bosques gestionados de forma sostenible.

Imprenta: Artes Gráficas Rejas, Mérida

SUMARIO

Presentación: El largo camino entre las producciones y el artesanado hispanorromano	9
<i>Darío Bernal Casasola y Macarena Bustamante Álvarez</i>	
Trabajo, identidad social y estatus jurídico de los artesanos en el ámbito urbano de <i>Hispania</i>	13
<i>Juan Francisco Rodríguez Neila</i>	
Manufacturas militares romanas en <i>Hispania</i> . Nuevas evidencias arqueológicas	43
<i>Ángel Morillo Cerdán</i>	
Las caleras: una actividad olvidada en el artesanado hispanorromano	61
<i>Luis Carlos Juan Tovar</i>	
Talleres escultóricos	75
<i>Trinidad Nogales Basarrate e Isabel Rodà de Llanza</i>	
La decoración pintada en la <i>Hispania</i> romana: artesanos y talleres	105
<i>Carmen Guiral Pelegrín</i>	
Talleres musivos hispanorromanos. Formas de producción y áreas de dispersión	127
<i>Sebastián Vargas Vázquez y Guadalupe López Monteagudo</i>	
Oficinas y estilos en el hábito epigráfico de la <i>Hispania</i> romana	143
<i>Juan Manuel Abascal Palazón</i>	
Instrumentos de escritura en <i>Hispania</i>	169
<i>Javier Alonso, José Manuel Jerez Linde y Rafael Sabio González</i>	
Artesanos y talleres monetales en la <i>Hispania</i> romana	191
<i>Alicia Arévalo González</i>	
Bodegas y almazaras en <i>Hispania</i> : estructuras y ámbitos de producción	211
<i>Yolanda Peña Cervantes</i>	
La apicultura en la <i>Hispania</i> romana: producción, consumo y circulación	269
<i>Jorge Morín de Pablos y Rui Roberto de Almeida</i>	
Talleres haliéuticos en la <i>Hispania</i> romana	295
<i>Darío Bernal Casasola y Enrique García Vargas</i>	
La panificación en la <i>Hispania</i> romana	319
<i>Macarena Bustamante Álvarez, Javier Salido Domínguez y Eulalia Gijón Gabriel</i>	

Artesanos y talleres del hueso en la <i>Hispania</i> romana	355
<i>F. Germán Rodríguez Martín</i>	
Artífices e industrias auxiliares en las minas hispanas	389
<i>Aquilino Delgado Domínguez y Juan Aurelio Pérez Macías</i>	
Algo más que hornos y cerámicas. La manufactura alfarera en la antigüedad altoimperial hispanorromana: entre el artesanado y la producción en masa	421
<i>José Juan Díaz Rodríguez</i>	
La arqueología del artesanado en el Mediterráneo occidental: datos, lagunas y perspectivas	465
<i>Jean-Pierre Brun</i>	
Glosario	477

