

## La actividad comercial

[JOSÉ PÉREZ BALLESTER –UVEG–]

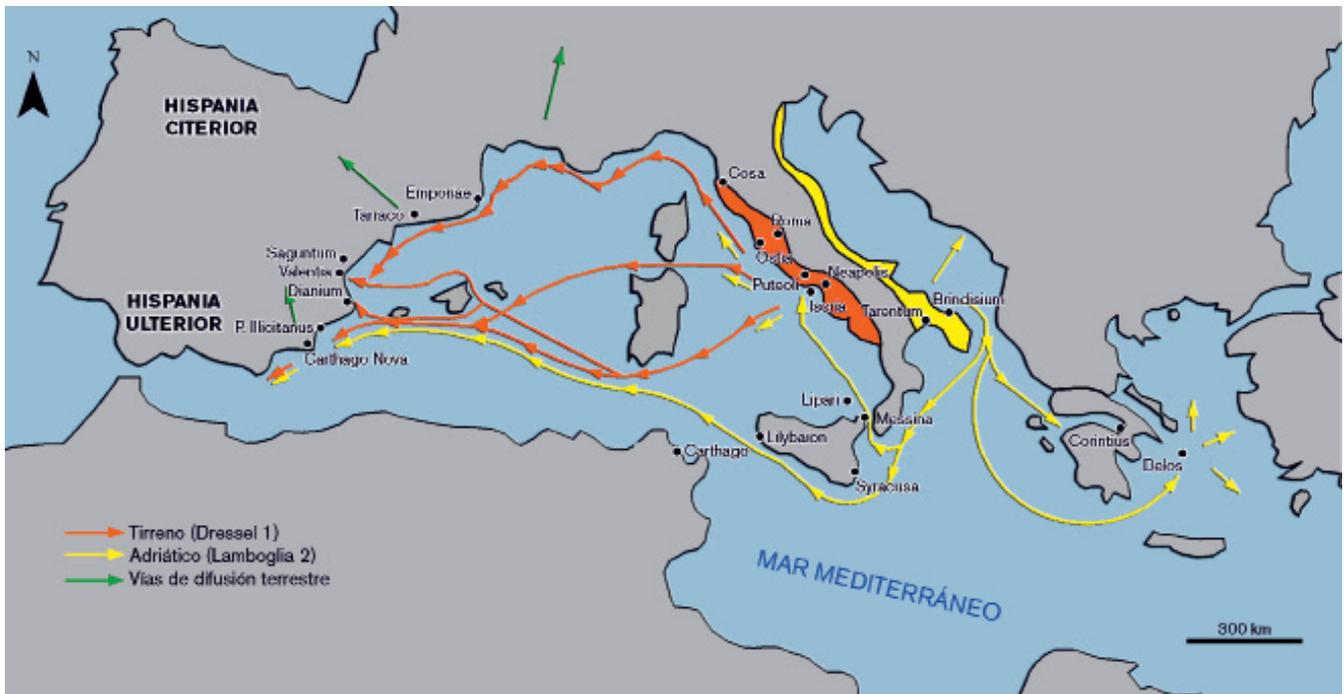
### *La aproximación a la costa y las estructuras portuarias*

Las costas cercanas a Valencia, como ha estudiado bien P. Carmona, son abiertas, bajas, sin abrigos naturales y poco propicias para instalaciones portuarias abrigadas. Trabajos e investigaciones, tanto subacuáticas como en tierra de numerosos investigadores (C. Aranegui, A. Fernández Izquierdo, F. Arasa, A. Ribera, A. Espinosa, De Juan, etc.) han señalado, al menos desde el siglo VI a.C., la utilización de fondeaderos junto a la costa valenciana. Son éstos lugares, con barras rocosas sumergidas o «fuerzas» paralelas a la costa, que permiten el fondeo de embarcaciones de todo tipo. Se ubican frente a las desembocaduras de ríos y barrancos de escaso caudal, o en las restingas y barras que cierran parcialmente lagunas como la Albufera. Permiten el acceso al interior del territorio y a menudo contienen manantiales de aguas dulces (*ullals*) por lo que son aptos también para el aprovisionamiento de agua (PÉREZ BALLESTER, 2003; RIBERA, 2007). El hallazgo de ánforas, cerámicas variadas, cepos de plomo e incluso algún pecio, marcan este modelo de aproximación costera tan característico entre los ríos Palancia y Xúquer, en donde se produciría el trasiego de mercancías desde los grandes mercantes a barcas de poco calado que llegarían a la costa o se introducirían por vías fluviales y lacustres hacia el interior. Seis kilómetros al norte de la desembocadura del Turia encontramos los fondeaderos de la Malvarrosa y el Cabanyal cerca de la desembocadura del Barranc del Carraixet; al sur, los de Pinedo y el Saler, el primero en las proximidades de la desembocadura del Turia, el segundo a cinco kilómetros, frente a la restinga que separa el mar de la Albufera.

Los fondeaderos del norte comienzan su actividad en función de la existencia de antiguos asentamientos ibéricos como el Tos Pelat (Montcada) y en *Edeta* (Tossal de Sant Miquel de Lliria y su territorio (PÉREZ BALLESTER, 2007, 16-28), aunque los hallazgos submarinos de época republicana (siglos II y I a.C.) muestran que fueron también utilizados en esa época, ya fuese en relación con el poblamiento ibérico edetano o con la conexión terrestre (vía Hercúlea) que atravesando el área saguntina llegaba a las tierras de la margen izquierda del Turia y a *Valentia*. Recientes excavaciones en el entorno de la calle Sagunt (antigua *Via Augusta*) y sobre todo las que están ahora en curso en la calle Ruaya nos hablan de la existencia en ese lado del río de un poblamiento ibérico rural con presencia de abundantes importaciones de vino, salazones y vajilla cerámica que llegaron por mar a las cercanías de Valencia al menos desde la mitad del siglo III a.C.

Los fondeaderos del sur, aún con algunos hallazgos muy antiguos como un ánfora marsellesa del siglo V a.C., parece que están especialmente en uso a partir de la mitad del siglo II a.C., coincidiendo con la fundación de *Valentia*.

En la época romana republicana, el espacio donde se ubicó la ciudad (RIBERA, 2007, 35-42; 1998a, 293-299) era un pequeño montículo con una extensión de entre 10 y 12 ha, situado entre dos brazos del río, a unos 2 km del mar (ahora está a 4 km). El transporte fluvial desde la desembocadura del Turia a la ciudad, debió hacerse en embarcaciones de poco calado o fondo plano, pues no parece que el río fuese muy profundo. Esto no descarta la



posibilidad de otras zonas de aproximación y acceso marítimo-fluvial a la ciudad, dada la existencia de otros «brazos» del río y de la posible comunicación con la Albufera, que entonces llegaba a sus puertas por el sur.

En el estado actual de las investigaciones no conocemos restos portuarios de época republicana en Valencia. Aunque el hallazgo de algunos muros en la plaza de Cisneros, bajo la estructuras de un gran *horreum* de época imperial (BURRIEL-RIBERA-SERRANO, 2003) relacionado con el puerto fluvial de esa época; o la aparición más al norte, en la calle Barón de Petrés, de un vertedero cerca del cauce del río, con restos de descarga de mercancías fechado en el último cuarto del siglo II a.C. (RIBERA, 2007), y junto a la vía que llevaba a la puerta oriental de la ciudad, nos hablan seguramente de la existencia de rampas y pequeños pantalanes junto a *Valentia*. Habría seguramente almacenes, que se reflejan pronto en el enorme *horreum* aún de época republicana ubicado cerca del foro y junto a la misma vía que hemos mencionado, la vía Hercúlea, muy cerca de las puertas septentrional y oriental, situadas junto al río.

#### *Las rutas comerciales*

Desde los inicios del siglo II a.C. llegan a las costas valencianas cargamentos de vino tirrénico envasado en ánforas grecoitalicas, que serán el prelude de un intenso tráfico comercial de productos muy variados –vino, aceite o salazones de pescado–, de los que tenemos constancia a través de sus envases, las ánforas (PÉREZ BALLESTER, 2003).

Las rutas marítimas que se utilizaron con más frecuencia fueron una ruta septentrional, que desde Campania llevaría a Etruria del norte (*Populonia*), y por Liguria y golfo de León al área catalana; de allí hasta Valencia, siguiendo las antiguas rutas de cabotaje norte-sur.

Otro trayecto más directo entre el área tirrénica y las costas valencianas podría pasar por estrecho de Bonifacio (RUIZ DE ARBULO, 1990; MOLINA, 1997); aunque si bien era el paso más rápido, también era el más peligroso para circular de este a oeste.

Las rutas marítimas que se utilizaron con más frecuencia fueron una ruta septentrional, que desde Campania llevaría a Etruria del norte (*Populonia*), y por Liguria y golfo de León al área catalana; de allí hasta Valencia, siguiendo las antiguas rutas de cabotaje norte-sur. Otro trayecto más directo entre el área tirrénica y las costas valencianas podría pasar por estrecho de Bonifacio; aunque si bien era el paso más rápido, también era el más peligroso para circular de este a oeste.

Áreas de producción y rutas de exportación del vino itálico en el siglo I a.C., según Pérez Ballester.

Por último se frecuentaba también una ruta meridional, que pasando por el norte de Sicilia y sur de Cerceña, llegaba a las Baleares o las Pitiusas, según los vientos dominantes, y bajaba hacia las costas valencianas. Allí, la dificultad orográfica de los cabos contiguos de San Antonio y la Nao, junto a las turbulencias y mezcla de corrientes y vientos que se producen en ese área, obligaban a las naves a subir hacia Valencia costeando.

Como veremos, del mar Adriático llegaron también productos como vino y aceite, a través de una ruta distinta a la habitualmente empleada por las naves tirrénicas. Desde puertos como *Brindisium* o desde otros más septentrionales bajarían hacia el territorio siracusano; de ahí por el estrecho de Mesina a *Puteoli*, donde embarcarían vino campano junto a otros productos, como se ha visto en estudios de pecios como el *Sant Jordi* (Mallorca) (COLLS, 1987) o el *Ferreol* (Cartagena) (MAS, 1985). Es posible también que llegasen cargamentos sólo adriáticos, costeando por el sur de Sicilia al paio de los vientos contrarios del norte y nordeste, pasando al sur de Cerdeña, de allí a las Baleares y Pitiusas, y luego a la costa valenciana, por la misma ruta mencionada más arriba.

Del área de la antigua Cartago llegará aceite por una ruta que alcanzaría las Baleares y de allí a las costas valencianas. El escaso aceite o mejor vino de la ebusitana, detectado en niveles republicanos de la ciudad, seguirá el mismo trayecto.

#### *Los productos y bienes de intercambio*

*Valentia*, entre el 138 y el 75 a.C. presenta una cultura material dominada por producciones itálicas, semejante a la que se pudiera encontrar en cualquier ciudad costera de Italia (RIBERA, 1998a, 318-359). En las numerosas excavaciones de la ciudad, las ánforas de vino grecoitálicas (anteriores al 140/130) son muy raras y vinculadas a enterramientos del momento fundacional, mientras que abundan las más recientes Dressel 1 (vino tirrénico) tanto en la fase fundacional como en las posteriores, hasta la destrucción pompeyana del 75 a.C. Por el estudio de los pecios sabemos que las ánforas de vino itálico llegaban desde los más importantes puertos tirrénicos (*Puteoli*, *Neapolis*, *Populonia*, *Cosa*) en barcos como cargamento homogéneo y en un trayecto directo o con muy pocas escalas hasta un puerto 'principal' de Occidente, desde donde se redistribuía en pequeñas naves hacia su área de influencia. El vino adriático, escasamente representado por las ánforas Lamboglia 2 en *Valentia*, llegaría en los mismos barcos, como ya hemos explicado.

Estos envíos de vino se aprovechaban para comercializar otros productos de los que lamentablemente sólo han perdurado aquellos de naturaleza cerámica, metálica o pétreo, que se entibaban en los huecos dejados por la carga de ánforas, normalmente a proa y popa de la embarcación. Entre ellas había un producto que tenía un coste de transporte nulo, pues el barco se fletaba por el vino: nos estamos refiriendo a la vajilla de mesa barnizada de negro, la llamada *cerámica campaniense*, y la cerámica de cocina itálica (PÉREZ BALLESTER, 2008; MARÍN-RIBERA, 2000). La primera tuvo una gran aceptación entre los habitantes de nuestras tierras, pues fueron igualmente receptivos a la vajilla de barniz negro ática y a la de imitación de ésta entre los siglos IV y III a.C. Se trataba de un repertorio completo de vajilla de mesa con platos, tazas y vasitos como formas más frecuentes. En cuanto a la cerámica de cocina itálica, soportaba fuertes temperaturas y era



*Valentia*, entre el 138 y el 75 a.C. presenta una cultura material dominada por producciones itálicas, semejante a la que se pudiera encontrar en cualquier ciudad costera de Italia. En las numerosas excavaciones de la ciudad, las ánforas de vino grecoitálicas (anteriores al 140/130) son muy raras y vinculadas a enterramientos del momento fundacional, mientras que abundan las más recientes Dressel 1 (vino tirrénico) tanto en la fase fundacional como en las posteriores, hasta la destrucción pompeyana del 75 a.C.

Ánfora Dressel 1A procedente de la costa tirrena y sucesora de las grecoitálicas en la comercialización del vino itálico. Último tercio del siglo II a. C.

apta tanto para el fuego como para parrilla y horno, lo que pudo ayudar a un cambio en los hábitos alimenticios de la mano de los itálicos fundadores de la ciudad. Lámparas de aceite (*lucernae*), ungüentarios, vasitos para beber de paredes finas, etc., llegaron también en los mismos cargamentos. Otros productos que llegaron a la ciudad en época republicana, documentados en mucha menor cantidad por sus envases, fueron el aceite, especialmente tunecino, en las ánforas Tripolitanas Antiguas (PASCUAL-RIBERA, 2002), y el del Adriático, en las ánforas llamadas Ovoides Brindisinas. El aceite está vinculado a un tipo de cocina mediterránea que se documenta primero en Oriente y Grecia (siglo VI a.C.) pasando de allí al mundo púnico primero y a Roma después, aunque esta última sólo generalizará su uso en un momento avanzado (siglo II a.C.), precisamente cuando aparece en las cocinas de *Valentia*.

Junto a estos envases, pequeños porcentajes de ánforas vinarias griegas procedentes de las islas de Rodas, Quios o Cos, botellas (*lagynos*) y cuencos decorados con relieves también de origen griego oriental y fabricados especialmente para el consumo del vino, se encuentran testimonialmente en *Valentia*. Otras mercancías no podremos detectarlas nunca, como tejidos (alfombras, túnicas, velos), especias, animales y, ciertamente, esclavos.

No hay que olvidar sin embargo que todos estos productos no llegan sólo para el consumo de la ciudad. *Valentia* tuvo ya desde época republicana un importante papel como redistribuidor comercial hacia el interior, donde evidentemente existía un entorno indígena (ibérico) sólidamente asentado, al que se llegaría tanto por vía fluvial como por vía terrestre (RIBERA, 2007). Un ámbito que adivinamos en época republicana entre el límite del territorio saguntino y el Xúquer.



Había un producto que tenía un coste de transporte nulo, pues el barco se fletaba por el vino: nos estamos refiriendo a la vajilla de mesa barnizada de negro, la llamada *cerámica campaniense*, y la cerámica de cocina itálica. La primera tuvo una gran aceptación entre los habitantes de nuestras tierras, pues fueron igualmente receptivos a la vajilla de barniz negro ática y a la de imitación de ésta entre los siglos IV y III a.C. Se trataba de un repertorio completo de vajilla de mesa con platos, tazas y vasitos como formas más frecuentes.

Copa de cerámica campaniense (Lamboglia 4). Procede de las excavaciones de la plaza de Cisneros. Siglo II a.C. Archivo SIAM.

## LA VALENTIA IMPERIAL

### Evolución política y gobierno urbano en época imperial

[JUAN JOSÉ SEGUÍ –UVEG–]

El final de la guerra civil entre Marco Antonio y Octavio, que supuso la victoria de este último y el establecimiento del Imperio, marcó un momento político de gran importancia para toda Hispania, pues el primero de los emperadores desplegó un ambicioso programa como complemento a las acciones militares que, a partir del 29 a.C., desarrolló en el norte de la península. Su estancia sobre el terreno le permitió conocer de primera mano la situación del país, al que consideró maduro para asumir un vasto proceso de fundaciones y de reformas urbanas que en pocos años supuso un importante asentamiento de gentes de origen militar y civil, compaginado con la creación de nuevas ciudades (*coloniae*) o con la transformación de las indígenas en centros romanos (*municipia*). El entorno de *Valentia* no fue ajeno a este proceso. Mientras *Saguntum* adquiría la máxima condición de municipio romano (*municipium civium Romanorum*), *Saetabis* y *Edeta* se convertían en municipios latinos de menor rango (*oppida civium Latinorum*) (Plinio, *NH*, III, 4, 20-25). Aunque, a diferencia de estas ciudades, sobre *Valentia* no tenemos datos directos, caben pocas dudas de que durante esta etapa tam-