



# La producción anfórica de *Carthago Nova* y su territorio: estado de la cuestión

AMPHORA PRODUCTION IN *CARTHAGO NOVA* AND ITS TERRITORY: STATE OF THE ART

**Alejandro Quevedo**

Universidad de Murcia, Área de Arqueología, Facultad de Letras, C/ Santo Cristo, 1, 30001, Murcia (España).  
aquevedosanchez@gmail.com  0000-0002-0645-4279  AAH-4176-2019

**Resumen** A pesar del relevante papel que desempeñó como puerto comercial en época romana, la producción anfórica de *Carthago Nova* (*Hispania Tarraconensis*) y su territorio resultan a día de hoy casi desconocidas. De sus principales actividades económicas, solo la minerometalurgia parece haber tenido un claro carácter exportador. A la ausencia de alfares en los primeros siglos del Imperio se suma la escasez de instalaciones vinculadas con ciertos productos como el *garum* local, tan celebrado por los autores antiguos. Sin embargo, esta situación contrasta con el desarrollo de numerosas *figlinae* a lo largo del litoral a partir del s. IV d.C. y puede ser matizada gracias al estudio de nuevos materiales. En las páginas que siguen se presenta un estado de la cuestión sobre los envases manufacturados en Cartagena y su *hinterland* entre los siglos I y V d.C. Su análisis permite reflexionar sobre el contexto productivo de la ciudad y su desarrollo económico durante la Antigüedad.

**Palabras clave** Cerámica romana, economía, salazones, *Carthago Nova*.

**Abstract** Despite the important role that *Carthago Nova* (*Hispania Tarraconensis*) played as a commercial harbour in Roman times, our knowledge of the city's amphoric production and its *ager* is almost non-existent today. Amongst its main economic activities, only the production related to mining and metallurgy appears to have been clearly exported. Further to the absence of potter's workshops in the first centuries of the Empire, there is a lack of installations linked to certain products such as the local *garum*, so celebrated by ancient sources. However, this situation contrasts with the development of numerous *figlinae* along the coastline from the 4th century A.D., which can be explored in more detail through the study of new materials. This paper presents a state of the art on the containers manufactured in Cartagena and its hinterland between the 1st and 5th centuries AD, thus providing innovative approaches and understandings on the productive context of the city and its economic development in Antiquity.

**Key words** Roman pottery, economy, salted fish, *Carthago Nova*.

1. INTRODUCCIÓN

Gracias a su posición geoestratégica, a las características de su bahía y a la explotación de las cercanas minas de galena argentífera –su principal motor económico– *Carthago Nova* fue el puerto romano más destacado del Sureste de la península ibérica (fig. 1). La colonia vertebró un vasto territorio (Murcia *et al.*, 2013) limitado al este por el Cabo de Palos y el Mar Menor y al oeste, probablemente, por los afloramientos mineros de la zona de Mazarrón. La referencia de Plinio (Plin. Nat. 3. 3. 9) al río *Thader* (río Segura) como fuente hídrica de los cultivos de la ciudad hace pensar asimismo en una extensión bastante importante hacia el norte mientras que al sur quedaba definida por una costa abrupta y rica en afloramientos mineros.

Entre los principales recursos económicos de la antigua Cartagena destacan, además de la mencionada minería, los cultivos de secano, así como la pesca y sus derivados (Ramallo, 2011). Sin duda el primero es el mejor conocido, dado que la arqueología ha podido documentar prácticamente todo el proceso de explotación del mineral (Antolinos *et al.*, 2010). La envergadura de esta actividad se refleja en las alusiones de varios autores clásicos (Diod. 5. 36-38; Strab. 2. 10; Plin. Nat. 33. 31. 96-97) y en la difusión mediterránea de los numerosos lingotes procedentes de la Sierra Minera (Domergue, 2008, p. 207). Sin embargo, las noticias referentes al resto de recursos de la colonia han llegado principalmente a través de las fuentes escritas. Una vez más Plinio (Plin. Nat. 18, 80) evoca la supuesta fertilidad de sus tierras, donde la cebada ofrecía dos cosechas en el mismo año, si bien el producto más destacado era el esparto, que ocuparía una extensa porción del territorio (Plin. Nat. 19. 30). Las utilidades de esta fibra vegetal, que daría el sobrenombre a la ciudad de *Carthago Spartaria* en época tardía, son múltiples. Se conoce sobradamente su empleo en las explotaciones mineras y destaca su importancia en el mundo pesquero y marítimo para la elaboración de cordelería (Strab. 3. 4. 9). Exportado principalmente a Italia, figuraba ya como parte del botín conseguido por Escipión tras la toma de la ciudad en 209 a.C. (Liv. 26. 47. 9: “velas, esparto y otros artículos necesarios para la flota”). Junto al mismo cabe considerar la existencia de otros cultivos

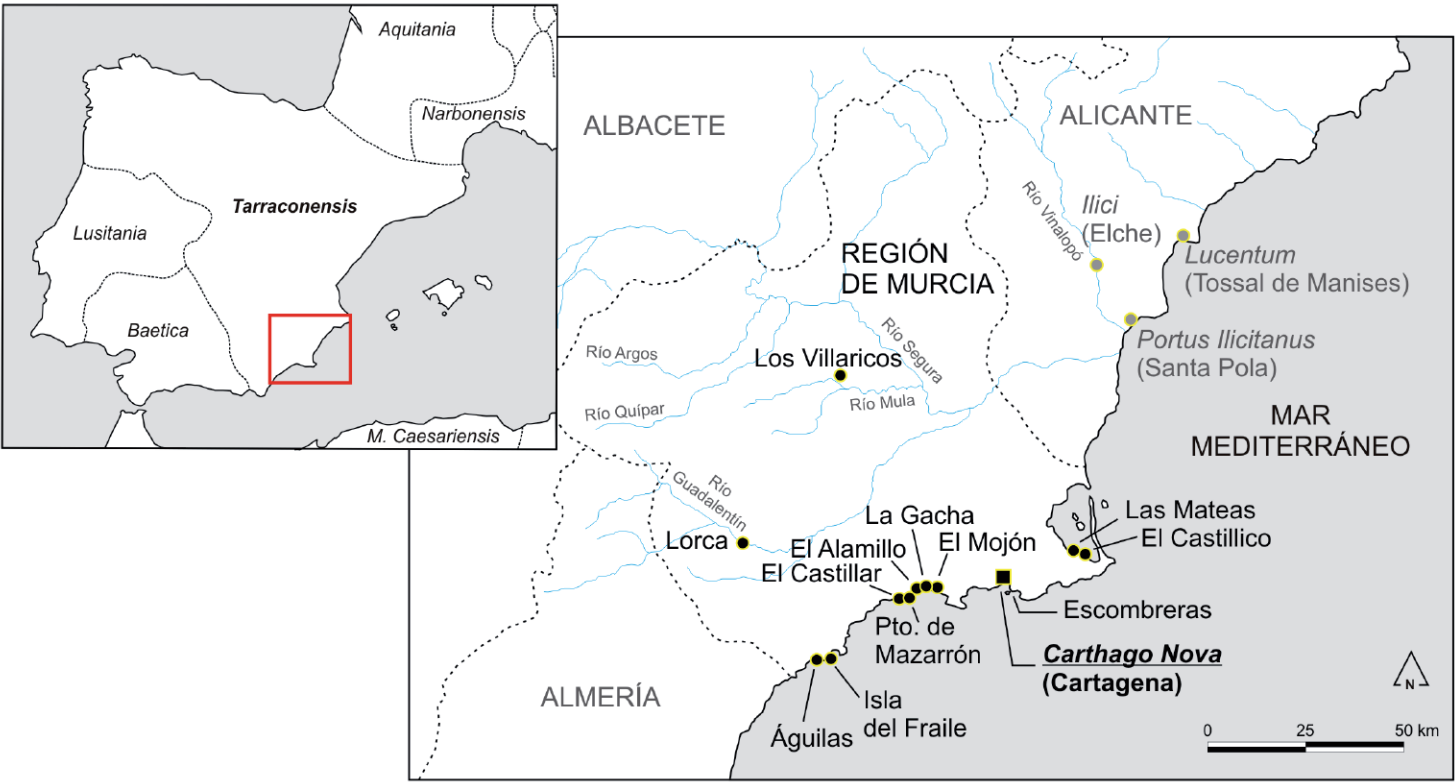


Figura 1. Sureste de la península ibérica: zona de estudio con los principales topónimos citados en el texto (A. Quevedo).

de seco como el olivo, la vid o la higuera, así como de una pequeña cabaña ganadera. El tercer elemento del tridente económico de *Carthago Nova* fue la explotación de las salinas y los recursos del mar, encabezado por su célebre *garum sociorum* (Strab. 3, 4. 9). No obstante, el número de instalaciones destinado al procesado del pescado es muy escaso -especialmente si se compara con otras regiones de la península ibérica como el Estrecho de Gibraltar y el Algarve (Étienne y Mayet, 2002, p. 61, fig. 12)- y no se conocen recipientes para su comercialización.

Salvo en el caso de materiales perecederos como el esparto la ausencia de algunos productos en el registro arqueológico no ha sido explicada hasta la fecha de manera satisfactoria por la investigación ¿Se trata de un vacío científico o a excepción de la minería el impacto económico del resto de actividades fue menor de lo que sugieren las fuentes? Es posible encontrar algunos elementos de respuesta a esta cuestión en el estudio de las ánforas y otros envases cerámicos de manufactura local destinados a la exportación. En las páginas que siguen se presentan diferentes materiales fechados entre los siglos I-V d.C. cuyo estudio permite reflexionar sobre los recursos explotados en la ciudad y su entorno. Si bien la escasez de hornos, alfares y fallos de cocción complican el análisis (Quevedo, 2015, pp. 47-50), este se completa con referencias de otras localidades cercanas como Águilas y Mazarrón con el objetivo de profundizar en el panorama productivo de la costa meridional de la *Carthaginiensis*.

## 2. ¿INSTALACIONES Y ENVASES ALTOIMPERIALES PARA SALAZONES Y SALSAS DE PESCADO?

Los recursos haliéuticos y la explotación de la sal hubieron de ser actividades nada desdeñables en un territorio marcado por la aridez y el predominio de los cultivos de seco, con probabilidad ya desde época púnica (Rodríguez-Estrella *et al.*, 2011, p. 248). Una inscripción dedicada a Mercurio y los lares augustales por los *piscatores et propolae* de la ciudad pone de manifiesto la existencia de una posible asociación colegial de pescadores (Abascal y Ramallo, 1997, pp. 161-164; *CIL* II, 5929). Asimismo, también se ha vinculado con la pesca un bajorrelieve funerario parcialmente conservado y fechado en la primera mitad del s. I d.C. (Noguera, 1993, pp. 164-165.). En él se observa un individuo masculino con diversas herramientas interpretadas como útiles para el despiece de los túnidos, así como una posible ánfora (fig. 2). En cualquier caso, son las fuentes literarias las que otorgan mayor visibilidad a los productos derivados de la pesca. Plinio recuerda que dos congios del apreciado *garum sociorum* que se produciría en *Carthago Nova* podía alcanzar “unos mil sestercios” (Plin. Nat. 31. 43. 93-94), precio solamente superado por los perfumes más caros. El propio concepto, que no analizaremos aquí con detalle, resulta polémico. Tradicionalmente se ha vinculado a una *societas* con sede en Cartagena que habría explotado la producción de la sal y las salazones tanto en esta zona como en el Estrecho de Gibraltar y la Mauritania (Étienne, 1970), si bien en los últimos años se ha reinterpretado como una alusión más genérica, el “garum de los aliados”, a producciones de origen hispano (Millán, 2001). De esta manera *garum Hispanum*, *Gaditanum* o *sociorum* serían sinónimos de la afamada salsa de pescado (Lagóstena, 2001, p. 173).

A pesar de estas referencias, el número de *cetariae* conocidas en las proximidades de *Carthago Nova* en los primeros siglos del Imperio resulta inusualmente exiguo, máxime si se tiene en cuenta la masiva producción desarrollada en el suroeste peninsular desde el s. I d.C. La arqueología ha podido documentar en la zona del Mar Menor la factoría de Las Mateas, en Los Nietos (Ruiz, 1995, pp. 173-174) y la de El Castillico, en Playa Honda





**Figura 2.** Bajorrelieve funerario de *Carthago Nova* con alusión a elementos de pesca, s. I d.C. (Museo Arqueológico Municipal de Cartagena, A. Quevedo).



**Figura 3.** Estructura de la factoría de salazones de El Castillico (Mar Menor). El edificio y su entorno sufrieron un fuerte deterioro en el último tercio del s. XX que ha dejado a la vista su cimentación (A. Quevedo).

(fig. 3), cuyo período de actividad se situaría en ambos casos entre los s. II-I a.C. y el s. II d.C. (Murcia *et al.*, 2013, p. 129, fig. 6). Al oeste de la ciudad, dentro ya del término municipal de Mazarrón, se encuentran algunos complejos con piletas para salazón vinculados a villas de explotación mixta como las de El Rihuete y El Alamillo, fechadas asimismo entre los s. II a.C. y I d.C. (Ramallo, 2006, pp. 139-144). En esta última, situada junto a la costa, se registró un conjunto de seis balsas de *opus signinum*, dos de pequeñas dimensiones (0,55 m de lado x 0,50 m de profundidad) y cuatro más grandes, de 1,50 m de lado y 0,90





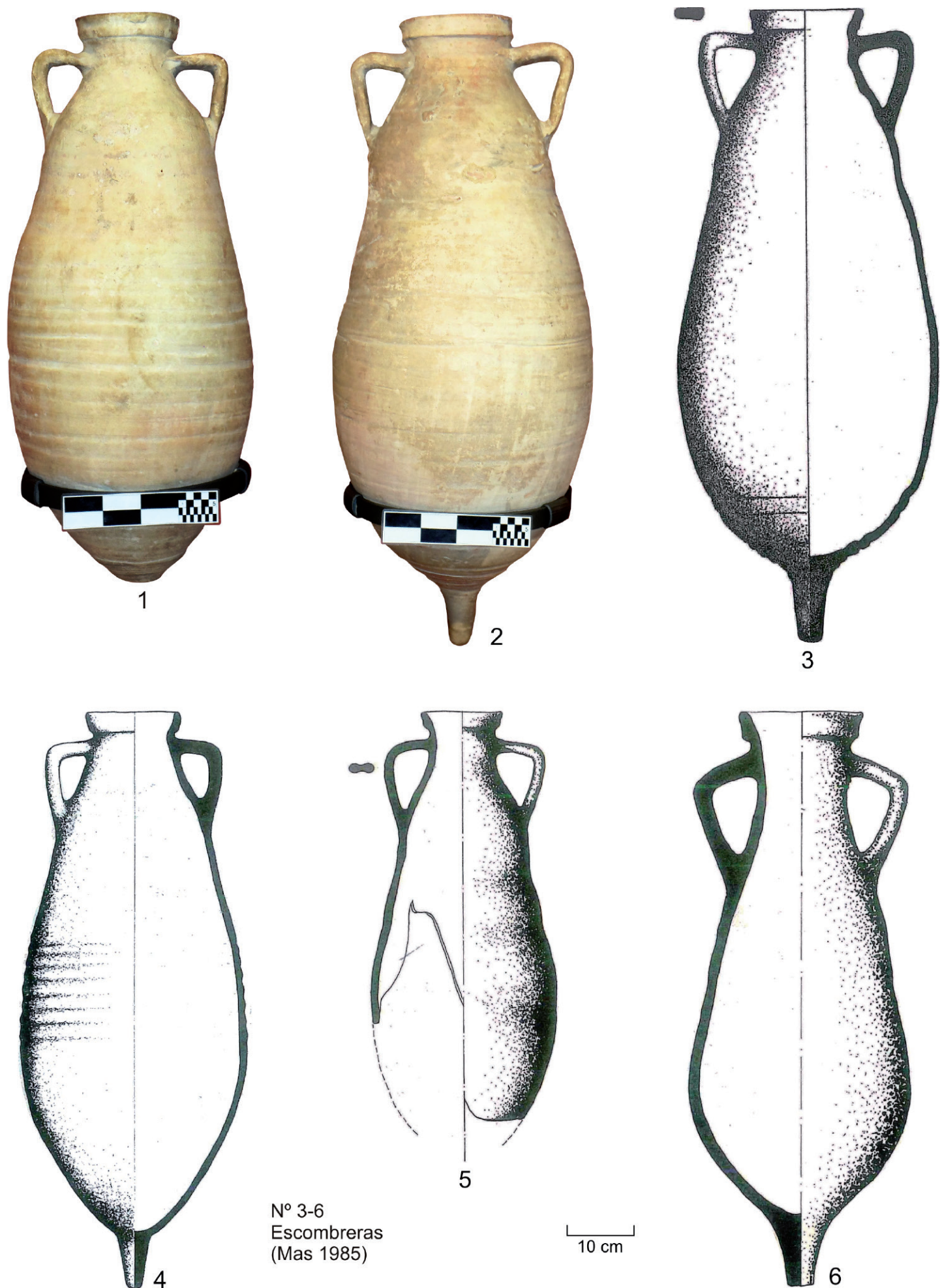
**Figura 4.** Vista aérea del puerto de Cartagena y la dársena de Escombreras, donde pudo desarrollarse parte de la industria salazonera de la ciudad, totalmente ocupada por las modernas instalaciones industriales (Autoridad Portuaria de Cartagena).

de profundidad. En su conjunto se trata de estructuras mal conocidas, actualmente objeto de revisión con la intención de matizar sus fases y capacidad productiva.

Siguiendo el relato de Estrabón (Strab. 3. 4. 6), según el cual las factorías abundaban en el entorno de Cartagena, se ha propuesto ubicar algunas de ellas en su bahía (barrio de Santa Lucía) y a la entrada de esta, entre la ensenada y la isla de Escombreras (fig. 4). A pesar de la idoneidad de los emplazamientos y el sugerente topónimo de *Scombraria* –por la caballa, *scomber*, que allí se pescaba– no se han hallado restos de entidad asimilables a estas instalaciones (Lechuga, 2004) a excepción de una reciente intervención inédita realizada en la Central Térmica de Escombreras. En esta excavación se localizaron varias piletas en el área del llamado poblado romano de Escombreras. La falta de datos en este sector extraurbano es fruto de la expansión industrial que a partir de mediados del siglo XX alteró de manera irreversible el paisaje de la zona.

Junto a la escasez de instalaciones para la elaboración de salsas de pescado y salazones sorprende aún más la ausencia de envases propios. Entre las ánforas de posible origen local que podrían vincularse al comercio de productos piscícolas destaca un tipo documentado por primera vez en Escombreras en 1944 (Cuadrado, 1952, pp. 148-149, fig. 58.4) y posteriormente en aguas de dicha dársena y en el yacimiento subacuático de Escolletes, en La Manga del Mar Menor (Mas, 1985, pp. 164-167). Las ánforas de Escombreras –dado que de allí procede el primer hallazgo y la mayoría de individuos completos de la serie sugiero identificar el nombre del tipo con el de este yacimiento– poseen un cuello corto y bitroncocónico, acabado en una boca ancha (fig. 5). El borde, exvasado, ligeramente apuntado y de perfil triangular o rectangular, forma al exterior una banda que en ocasiones es ligeramente cóncava. A poca distancia bajo la misma parten las asas, de sección rectangular y marcadas a veces por una depresión externa. Dobladadas en ángulo recto, las asas adquieren un aspecto triangular muy característico al adosarse a la pared de la pieza. El tercio inferior del cuerpo es de forma globular y acaba en un pivote apuntado y macizo. La superficie externa del recipiente tiene una serie de ondulaciones aplastadas de las cuales una o dos suelen ser más marcadas, lo que parece indicar la línea de sutura entre partes que habrían sido torneadas separadamente (fig. 5.1 y 5.2). La presencia de leves estrangulamientos le confiere al perfil un aspecto irregular y asimétrico.





**Figura 5.** Ánforas salazoneras (?) de posible producción local halladas en Escombreras, Cartagena; el ejemplar nº2 podría corresponderse con el dibujo nº 3 (fotografía A. Quevedo, dibujos J. Mas 1985).

Sobre la base de los hallazgos completos de Escombreras Julio Mas (1985, pp. 164-167) distinguió cuatro formas que clasificó con números romanos, si bien en realidad parecen corresponder a variantes y módulos distintos de un mismo tipo. Debido a la pérdida de los contextos originales resulta difícil fecharlas con precisión. Las formas I y II (fig. 5.3 y 5.4) fueron halladas en Escombreras junto a materiales que abarcan desde



época augustea hasta los inicios del s. III d.C., aunque aparecieron mezclados con otros de los s. V-VI d.C. (Cuadrado, 1952, pp. 145-155). La forma III es un hallazgo descontextualizado de la dársena de Escombreras (fig. 5.5) mientras que los ejemplares de la forma IV (fig. 5.6) se asociaron inicialmente al cargamento de lo que se consideró un pecio tardío, denominado por Mas Escolletes II (Mas, 1985, p. 167). Éstos últimos han sido objeto de una revisión crítica que aboga por vincularlos al yacimiento subacuático de Escolletes, rebajando su cronología a época republicana o imperial (Cerezo, 2015, pp. 478-479, fig. 9). No ha sido posible localizar un ejemplar completo representado por J. Mas que, según su descripción, parece proceder de Escombreras y no de Escolletes, siendo uno de los envases “salvados de los movimientos de tierra” realizados en la época (Mas, 1985, p. 164, fig. 7.6, aquí fig. 5.6).

En cuanto a la pasta, la de las formas I y II recuerda a la de las producciones en cerámica común oxidante de factura local o regional (Quevedo, 2015, pp. 77-81, fig. 44). Esta es depurada, de color marrón claro o beige al exterior y con un tono rojizo-anaranjado en su sección, rica en inclusiones de cuarzo y nódulos de cal (fig. 2.1 y 2.2), si bien en los ejemplares de Escolletes se ha descrito la existencia de componentes negros. Esto último podría achacarse a las alteraciones derivadas de una exposición prolongada de las piezas en el medio acuático, si bien la única posibilidad de confirmar estas hipótesis establecidas a nivel macroscópico pasa por un estudio arqueométrico en profundidad, actualmente en curso.

Por analogía con otras ánforas de cuerpo piriforme y boca ancha las formas de Escombreras podrían estar destinadas al comercio de salazones, emparentándose con tipos altoimperiales como las Dressel 21-22 pero sobre todo con tipos béticos de los s. III-V d.C. como Beltrán 72, Puerto Real 2 o Majuelo I (García y Bernal, 2008, pp. 669-670, fig. 5, nº 8). La Majuelo I, producida en el litoral granadino y cuyas asas poseen una marcada inflexión en su parte superior, guarda especiales similitudes con la forma IV de J. Mas (fig. 5.6).

Sea como fuere, el caso de las ánforas de Escombreras, si se acepta su origen local, es casi anecdótico en el paupérrimo panorama productivo de *Carthago Nova* en los primeros siglos del Imperio. En los años 90 se interpretaron como autóctonas una serie de ánforas Dressel 7-11 halladas junto a un vaso de paredes finas con pigmento en su interior (Martín *et al.*, 1991, pp. 277-278); una hipótesis que cabe descartar dado que, tras la revisión personal del material, se confirma su origen bético. Para las salazones romanas de la ciudad acaso sea necesario vislumbrar el uso de otros recipientes como las barricas de madera. Su utilización, constatada en la factoría gallega de Bueu, se ha esgrimido como argumento para justificar la presencia poco significativa de ánforas en este yacimiento (Fernández y Morais, 2017, p. 118). En cualquier caso, la producción masiva de envases cerámicos para los productos piscícolas en el Mediterráneo occidental es un hecho constatado. Quizás haya que plantear la posibilidad de que en Cartagena se manufacturasen contenedores para salsas de pescado tipo *urceus* como los del Lacio y Campania, entre los que figuran los del célebre Umbricio Scauro de Pompeya (Djaoui *et al.*, 2014, pp. 175-176; Cappelletto *et al.*, 2013, p. 272). El uso de un recipiente pequeño y con un volumen más reducido resultaría más conveniente a un contenido de precio tan elevado, si se acepta la aserción de Plinio, y justificaría a su vez su escasa visibilidad en nuestros inventarios, si bien no explicaría la ausencia de productos menos selectos y fabricados a mayor escala.

### 3. ÁNFORAS Y CERÁMICAS DE ALMACENAJE EN LA CARTHAGO NOVA DE LOS S. II-III D.C.

De los contextos materiales del Alto Imperio en *Carthago Nova* las facies del s. I y la primera mitad del s. II d.C. constituyen aún un vacío para la investigación, mientras que las de época severiana han sido recientemente estudiadas (Quevedo, 2015). En las estratigrafías de esta cronología se han identificado una serie de envases de posible fabricación local / regional en cerámica común oxidante o *Early Roman Ware 3* (ERW3), una producción muy abundante en el Sureste de *Hispania* entre los s. I-III d.C. (Quevedo, 2015, pp. 74-89, fig. 44; Reynolds, 1993, pp. 99-101). Si bien su origen se vincula a la ciudad de *Ilici* (Elche) su importante presencia en Cartagena y su similitud con pastas como las de la *figlina* de El Mojón (Berrocal, 2012, pp. 256-258), hace pensar en la existencia de diversos talleres a nivel regional. La cerámica común oxidante, que entronca con la tradición ibérica de la zona, se obtiene a partir de arcillas muy depuradas, con inclusiones de cal, cuarzo y mica plateada. Su color puede oscilar del marrón-rojizo al beige o al marrón amarillento, presentando en ocasiones un pulido a bandas superficial. Son pastas de muy buena calidad: compactas, de fractura rectilínea y sonido metálico.

Hasta fecha reciente sólo se había definido un ánfora dentro de la ERW3: el tipo 19, del que se conoce un único ejemplar procedente, con dudas, del Tossal de Manises, Alicante. Se trata de un pequeño contenedor de alrededor de 30 cm de altura, cuello estrecho y ligeramente exvasado, con dos asas, cuerpo fusiforme con marcas de espátulado en el exterior y fondo apuntado (fig. 6.1). Ha sido imposible localizar la pieza, en paradero desconocido, y por tanto dibujarla u observar posibles restos de contenido. Reynolds sugirió que su tipo nº 20 puede ser también una pequeña ánfora si bien sólo se conserva el cuello del recipiente (Reynolds, 1993, p. 100, pl. 5). Nuevos hallazgos permiten afirmar que otras piezas del repertorio como el tipo 18 –clasificado en un primer momento como jarra dado que sólo se conocía su parte superior– pudieron estar destinadas al transporte y almacenaje de alimentos (Quevedo, 2015, p. 89). Este recipiente se caracteriza por un borde recto y redondeado con una moldura al exterior bajo la que parten dos asas, que pueden ser ligeramente apuntadas. El cuello es siempre muy estrecho, por lo que cabe suponer que el contenido fuese líquido o semilíquido. La morfología del cuerpo, no obstante, puede variar. En el caso del ejemplar más completo hallado en Cartagena este es muy ancho y de aspecto globular, con trazas de espátulado horizontales (fig. 6.2). Sin embargo, dos formas conservadas íntegramente en ámbito funerario en Águilas poseen un cuerpo ovoide, con el fondo umbilicado y un espátulado vertical (fig. 6.3). El estado de conservación parcial que con frecuencia presentan estas piezas, muy abundantes en contextos como el de la villa romana de Portmán, impide discernir por el momento si se trata de tipos diversos o bien variantes de un mismo modelo (Quevedo 2015, pp. 250 y 263, fig. 193 y 202.7-8).

Con las mismas arcillas fueron producidos al menos tres tipos anfóricos definidos como Cartagena 1, 2 y 3 y cuya circulación, atestiguada entre 180-220 d.C., podría ser más antigua al igual que la de otras piezas de la ERW3 (Quevedo 2015, pp. 89-90 y 274).

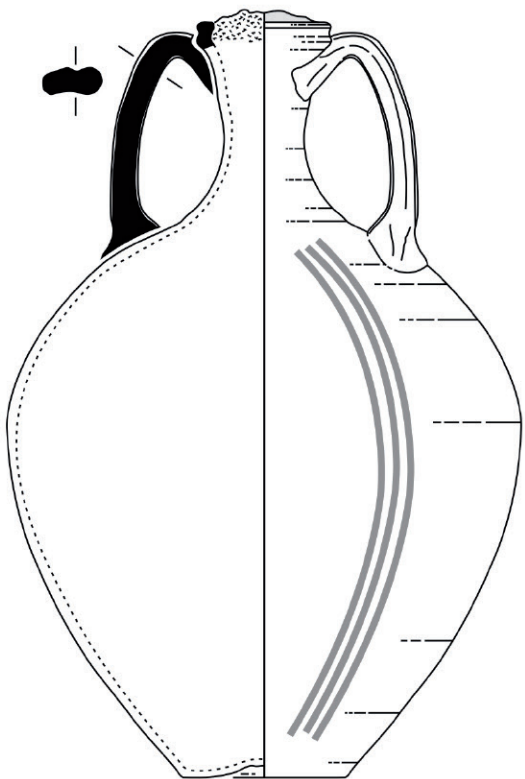
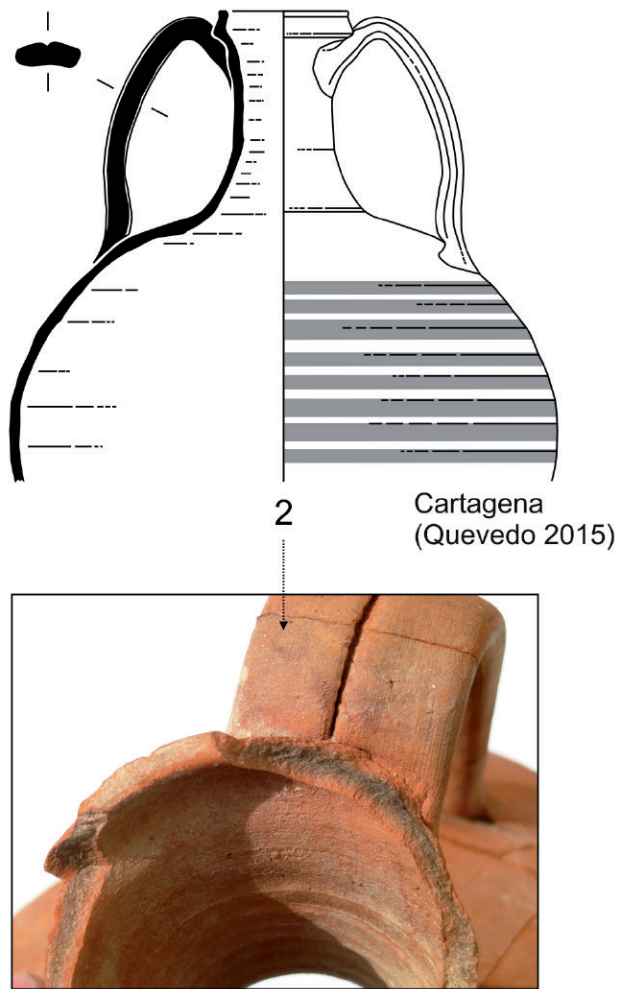
El único ejemplar completo que se conoce es el tipo Cartagena 1, un contenedor de 57 cm de altura y cuerpo globular dotado de un pie anular (fig. 7.1). Posee un cuello cilíndrico con boca ligeramente troncocónica caracterizada por un borde de sección triangular y labio redondeado, ligeramente cóncavo en su parte superior, que presenta al exterior una pequeña moldura. En el interior, el borde se retranquea ligeramente dejando un hueco para albergar la tapadera. Cuenta con dos asas de sección aplanada y una nervadura central que arrancan bajo el borde, sin llegar a superarlo, cerrando de



Early Roman Ware 3, tipo 19



Early Roman Ware 3, tipo 18

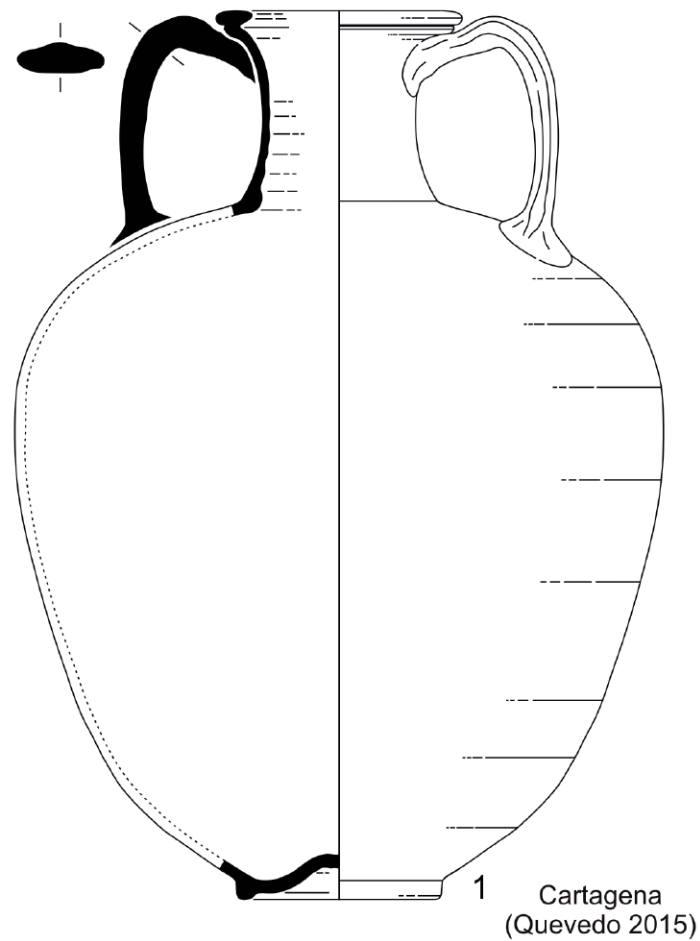


**Figura 6.** Ánforas y recipientes de transporte en cerámica común oxidante o ERW3 hallados en distintos puntos del Sureste peninsular (A. Quevedo).

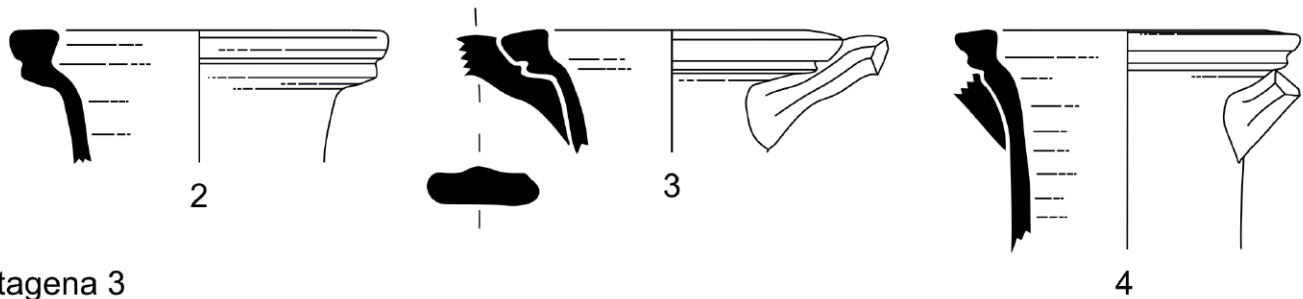
manera rectilínea sobre la espalda del vaso. La pared, ancha en el cuello, es sorprendentemente fina en el cuerpo, donde no supera los 0,5 cm de grosor. Su volumen es de 45 litros y su peso inferior a 9 kilos: la relación entre ambos, superior a 1 a 4, mejora incluso la ratio de la exitosa forma Gauloise 4 (G4).

Del tipo Cartagena 2 sólo se conocen varios cuellos, procedentes de la villa de Portmán (fig. 7.2-7.4) cuya forma recuerda a ánforas tipo Dressel 28. El borde, de sección

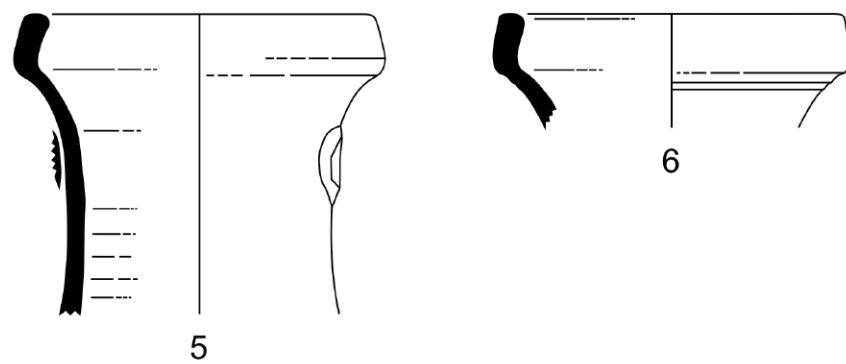
Cartagena 1



Cartagena 2



Cartagena 3



Nº 2-6  
Portmán  
(Quevedo 2015)



**Figura 7.** Ánforas tipo Cartagena producidas en las mismas pastas que la cerámica común oxidante o ERW3, finales del s. II – inicios s. III d.C. (A. Quevedo).

cuadrangular, presenta una moldura externa y un perfil quebrado al interior. Las asas son de sección ovalada y poseen una nervadura central al igual que en las Cartagena 1. De hecho, no cabe descartar que este tipo sea una variante del anterior, aspecto que sólo podrá ser dilucidado cuando se documenten ejemplares completos y en contexto estratigráfico.

Por último, bajo la denominación de Cartagena 3 se cuenta un ánfora con un borde redondeado e inclinado hacia el interior similar al de los *urcei* locales (fig. 7.5 y 7.6). Del



cuello, largo, cilíndrico y de paredes muy delgadas, parten dos asas cuya sección es por el momento desconocida, así como el resto del cuerpo.

La serie continúa y en fechas recientes se ha propuesto la inclusión de un nuevo tipo: la Cartagena 4. Se trata de una forma de 62 cm de altura con pie marcado, aparecida en un contexto de destrucción del Molinete (Cartagena) y que permite constatar la vigencia de estas producciones hasta, al menos, finales del s. III - inicios del s. IV d.C. Asimismo, en breve se añadirán otras ánforas fabricadas en pastas locales como las ánforas Dressel 2-4. La revisión de algunos ejemplares de Portmán clasificados erróneamente como producciones de Denia (Quevedo, 2015, fig. 199.4 y 199.5) y el análisis de tipos completos, como una pieza conservada en el balneario de Archena, han puesto en evidencia su relación con los envases descritos anteriormente. Estas Dressel 2-4, con abundante mica plateada, se caracterizan por su cuello en forma de cono invertido y por poseer un borde redondeado con un saliente que le confiere un aspecto ligeramente triangular, además de las típicas asas geminadas. La confirmación de su origen local reforzaría las hipótesis sobre la producción de ánforas en la región en época altoimperial.

Los mencionados *urcei*, destinados a contener agua o bien conservar miel, frutas u otros alimentos como salsas de pescado, merecen una atención especial, pues pudieron ser también objeto de comercio al igual que otras cerámicas comunes (Piton y Djaoui, 2009, pp. 278-289; Morillo y Morais, 2019, pp. 166-175). En los contextos antonino-severianos de *Carthago Nova* predominan tres orzas en cerámica común oxidante: el tipo 11 de la ERW3 y los llamados *urcei* Cartagena 1 y Cartagena 2 (Quevedo, 2015, pp. 78-84). La forma 11 es un *urceus* ovoide de gran tamaño que se ensancha en su parte central. Posee un fondo umbilicado y una sola asa de sección aplanada con una hendidura central que, trazando un ángulo de 90º, une la espalda del recipiente con un borde recto y saliente. El hallazgo de cuatro ejemplares completos procedentes de una necrópolis de Águilas permitió calcular su volumen, que oscila entre 7 y 8 litros. Sin embargo hay piezas de dimensiones ligeramente superiores, como una inédita hasta la fecha documentada por Pedro San Martín en la excavación de la C/ Jara nº 12 de Cartagena (fig. 8.1).

Entre los *urcei* destaca el tipo Cartagena 1, un recipiente ovoide de fondo convexo, dotado de un asa. El borde, recto, tiene un acabado redondeado con un rebaje interno para colocar una tapadera. A esta forma, de la que se conocen diferentes tamaños, se asocian tapaderas realizadas a partir de fragmentos de cerámica recortados (fig. 8.2). El *urceus* Cartagena 2, muy similar al tipo precedente, aparece con menor frecuencia en las estratigrafías. Se caracteriza por tener un cuerpo más ovoide y ancho en su tercio superior y dos pequeñas asas. Un ejemplar del Museo Arqueológico Municipal de Cartagena conservado en el Museo de la Ciencia y el Agua de Murcia presenta alteraciones como consecuencia de una exposición a temperaturas demasiado elevadas. El cuello se deformó ligeramente, algunos desgrasantes estallaron, aparecieron burbujas en un lateral y toda la superficie adquirió un tono gris (fig. 8.3). Estos aspectos no impidieron que la pieza pudiese haber sido comercializada. Lamentablemente su procedencia –con probabilidad Cartagena o Portmán– es incierta, lo que impide plantear hipótesis sobre la zona de producción del único ejemplar conocido en cerámica común oxidante con defectos de cocción.

En cuanto a los posibles contenidos, los análisis de residuos de los distintos recipientes presentados están en curso. Por similitudes con otros tipos de fondo plano podría sugerirse que el ánfora Cartagena 1 fuese un contenedor vinario, acaso protegido con fibras vegetales debido a la delgadez de sus paredes. El tipo entroncaría con la familia de las ánforas “panhispánicas” de fondo plano que imitan el modelo de la G4 narbonense,

Early Roman Ware 3, tipo 11

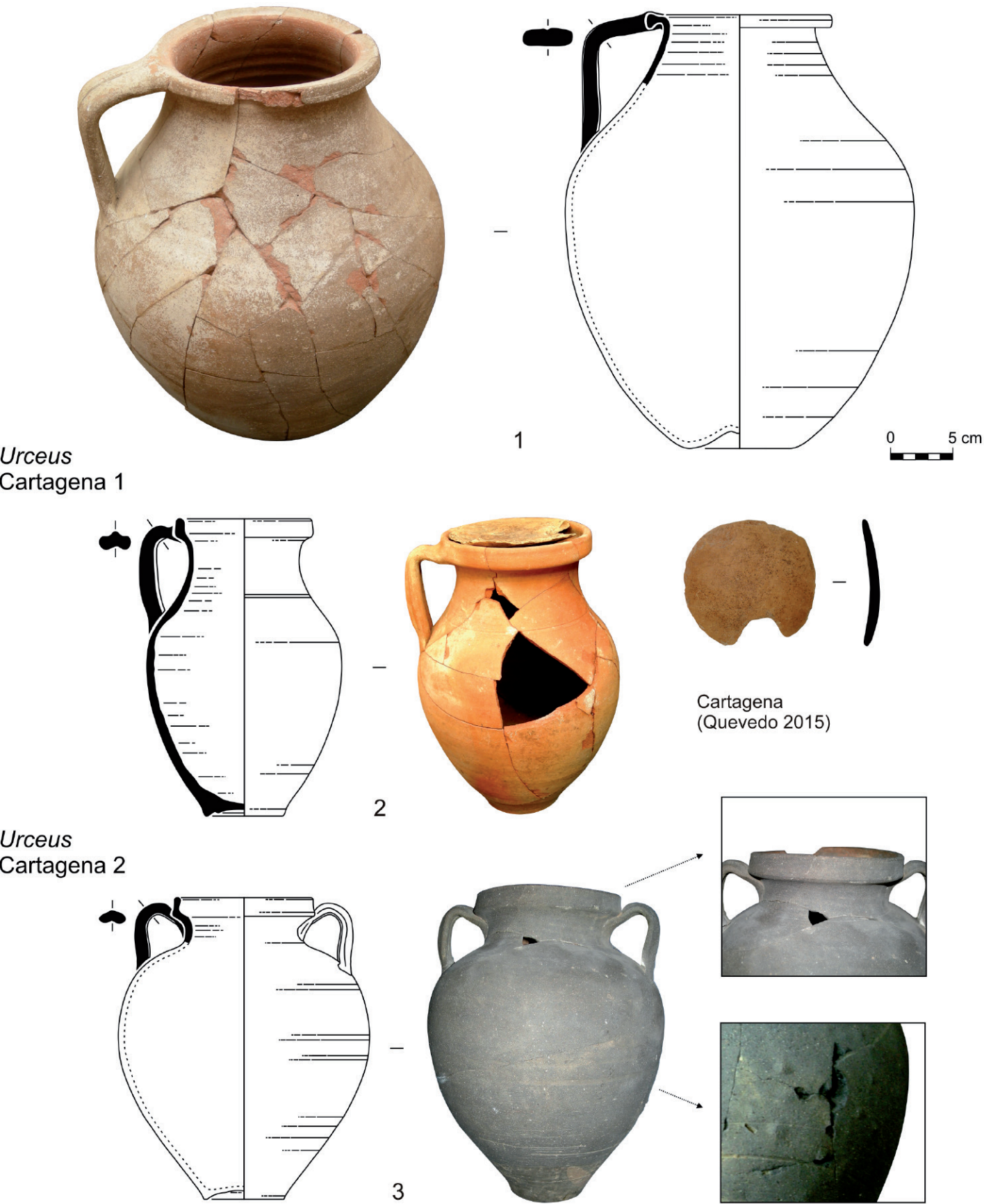


Figura 8. Urcei en cerámica común oxidante o ERW3 de Cartagena y su territorio, finales del s. II – inicios s. III d.C. (A. Quevedo).

completando el vacío que, en el mapa de su producción, constituía el Sureste de la península ibérica (Bernal, 2008, pp. 43-44, fig. 8). La producción de vino y aceite se constata en diversos puntos del territorio de *Carthago Nova* a partir del s. I d.C., pero no así ánforas que se vinculen a su transporte. En la última actualización se cuentan 43 yacimientos con estas características -aunque el debate sobre si en estas instalaciones se elaboraba vino o aceite se mantiene abierto (Brun, 2004)- y más de 70 piezas relacionadas con la molienda y el prensado (Antolinos y Noguera, 2012), una cantidad no desdeñable a pesar de que la región quede lejos de la densidad de establecimientos de otras áreas como el



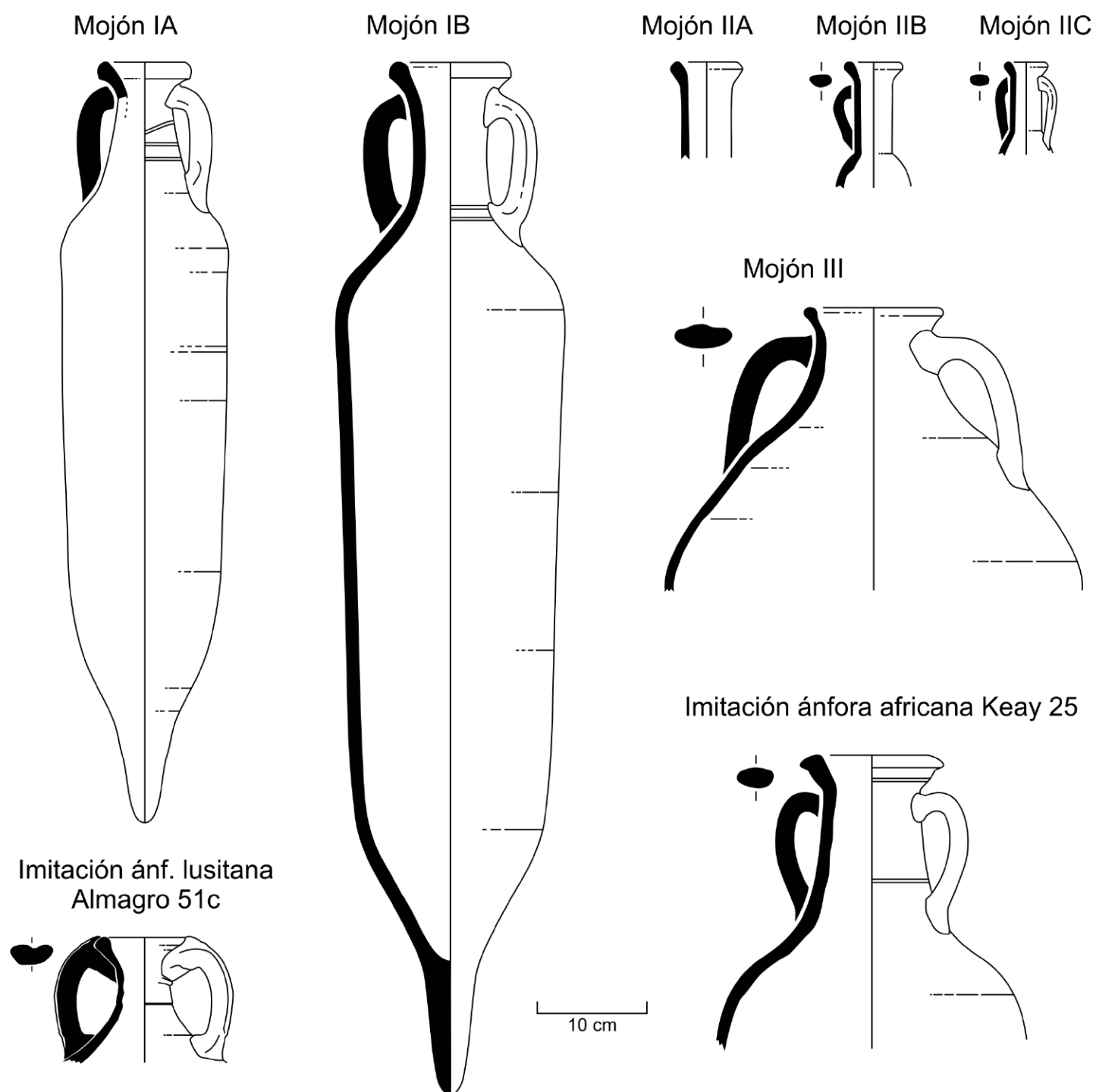
África proconsular y la Tripolitania (Hobson, 2015). La ausencia de envases puede deberse al empleo de odres (Marlière, 2019) en los que trasladar los productos hasta la costa y allí trasvasarlos a contenedores diseñados para el comercio marítimo como las ánforas o bien al hecho de los excedentes estuvieran destinados al mercado regional. Entre los recipientes de transporte locales no cabe olvidar la posibilidad de que algunos sirviesen también para el transporte y almacenamiento de agua (Peña, 2007, p. 12). En cualquier caso la ausencia de contextos productivos y las dificultades para, por ahora, localizar estas producciones en otros centros de consumo impiden discernir si estaban destinadas a un ámbito local o bien a un comercio con mayor proyección exterior. Tan sólo una orza ha sido identificada más allá del Sureste de la península ibérica: un posible *urceus* Cartagena 1 con ocre en su interior hallado en Arlés (Quevedo, 2015, pp. 83-84, fig. 50.3).

#### 4. LA PRODUCCIÓN ANFÓRICA EN LA COSTA MERIDIONAL DE LA CARTHAGINIENSIS DURANTE LA ANTIGÜEDAD TARDÍA (S. IV-V D.C.)

Los datos relativos a los envases de transporte producidos en Cartagena en época tardía brillan por su ausencia. Cabe suponer la continuidad de las actividades relacionadas con la pesca en la bahía de Escombreras, donde se recuperaron importaciones bajoimperiales (Cuadrado, 1952), sin que la información disponible permita profundizar mucho más en la cuestión. Sin embargo, es posible aproximarse al rol económico de la ciudad en estos siglos observando el panorama productivo de su entorno. A partir de finales del s. III d.C. la situación cambia radicalmente en el litoral occidental de *Carthago Nova*: al tiempo que desaparecen las referencias literarias y epigráficas, se multiplican los alfares y las factorías salazoneras.

Dos son los puntos principales del nuevo escenario: la bahía de Mazarrón, próxima a Cartagena, y la localidad de Águilas (fig. 1). Ambos concentran diversas *figlinae* de carácter costero estrechamente ligadas al procesado de los recursos haliéuticos.

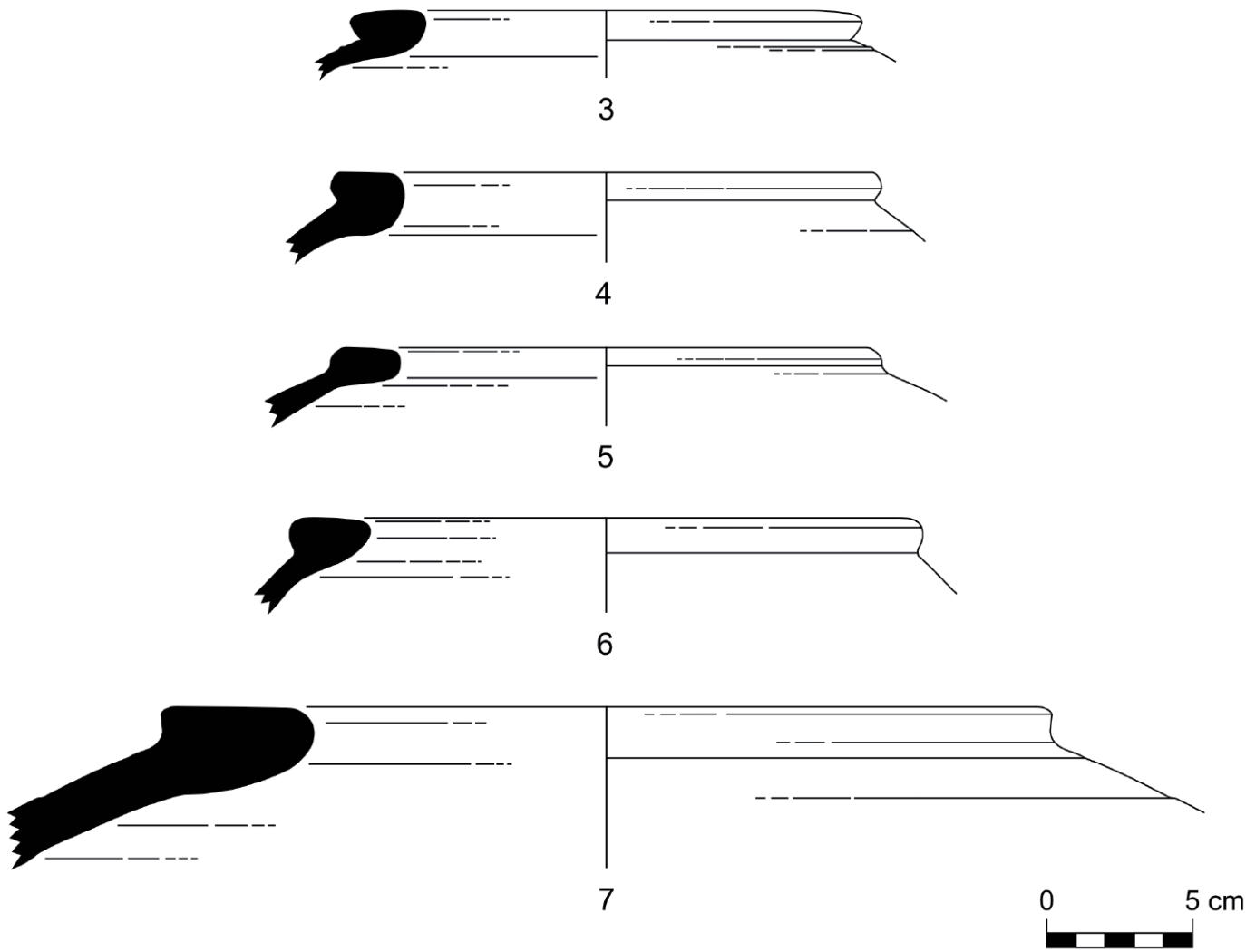
En la bahía de Mazarrón el alfar mejor conocido actualmente es el de El Mojón, situado en la desembocadura de la rambla de Valdelentisco, junto a un tómbolo rocoso donde se excavó un complejo de cinco hornos (Martínez y Alonso, 2001). El yacimiento presenta importantes problemas estratigráficos que impiden matizar el arranque de su actividad, para la cual se plantea la primera mitad del s. IV (Berrocal, 2012, p. 271), si bien la máxima difusión de sus productos acontece entre finales de esa centuria y la primera mitad del s. V d.C. A nivel macroscópico las producciones de esta *figlina*, en fase de estudio junto a M. C. Berrocal, se caracterizan por sus pastas de color anaranjado, ricas en hierro, cuarzo y con presencia de pequeñas partículas de mica plateada tanto en superficie como en sección. Su coloración externa puede variar, pasando de tonos anaranjados a beige incluso en un mismo fragmento. Este efecto, que se debe a una cocción irregular, se encuentra también presente en las cerámicas comunes oxidantes de Cartagena (o *Early Roman Ware* 3). Otras características que las hacen fácilmente reconocibles son la presencia de incisiones onduladas *ante cocturam* en el cuello (a veces también en el fondo) y, en el caso de algunos ejemplares, una serie de profundas perforaciones en las asas, también previas a la cocción, así como, ocasionalmente, improntas de cuerdas en el cuerpo. En la *figlina* se produjeron los tipos anfóricos Mojón IA y IB (las formas más abundantes), Mojón II (A, B y C) y Mojón III (fig. 9). Además, se imitaron muchos otros tipos como Almagro 51c, Keay 19c, 25, 26, 41 y 79B, Matagallares I y Dressel 30 (Berrocal, 2012). Las características son comunes a las de otros alfares próximos como el de La Gacha, que ha de ser considerado una prolongación de El Mojón, situado entre las ramblas



**Figura 9.** Principales tipos producidos en el alfar de El Mojón (re-digitalizado a partir de Berrocal, 2012).

de la Raja (al oeste) y Valdelentisco (al este). En este yacimiento fueron recogidos una serie de materiales en prospección en 1963 (nº inventario Museo Arqueológico Municipal de Cartagena: MAMC-LG63) entre los que se encontraban producciones idénticas a las de El Mojón (fig. 10.1) y fallos de horno (fig. 10.2), destacando recipientes hasta ahora no documentados como *dolia* (fig. 10.3).

En la cercana factoría de salazones del Puerto de Mazarrón, excavada entre 1976 y 1977 y sin duda la más importante del litoral en cuanto a dimensiones y capacidad (Martínez e Iniesta, 2007), varias piletas aparecieron rellenas con restos de pescado y fallos de horno de pequeños *spatheia* (Ramallo, 1985, p. 441). Esta dualidad *figlinae/cetariae* se detecta en otros puntos de la costa, como en el tómbolo de El Castellar, en el extremo occidental de Puerto de Mazarrón. Se trata de un promontorio rocoso donde se han documentado también fallos de horno de ánforas locales (Keay 19) y la existencia de piletas (Ramallo, 1985, p. 437). Asimismo, en el sector oriental de la bahía de Mazarrón, en el puerto pesquero de La Azohía, se han localizado restos de piletas de salazón tardías y hornos, aunque estos últimos son de cronología altoimperial (Ramallo, 2006, pp. 48-50) y no pueden relacionarse directamente con la *cetaria*.



**Figura 10.** Materiales inéditos del alfar de El Mojón (Mazarrón): 1. Ánfora Mojón IA; 2. Fallo de horno, en el que se observa una de las características inclusiones blancas; 3-7 *Dolia* producidos en pastas locales (A. Quevedo).

En Águilas y su entorno se conocen múltiples *figlinae* vinculadas asimismo a la industria salazonera, que se desarrolla en dos fases bien diferenciadas (Hernández, 2010, pp. 274-276). Para la primera etapa, que inicia en la segunda mitad del s. III d.C., no se ha documentado la presencia de ánforas locales. Sin embargo, en la segunda fase, que tiene lugar entre los siglos IV y V d.C., la producción de salazones alcanza su *floruit*, convirtiéndose en el principal motor económico y extendiéndose a otros puntos del *hinterland* inmediato de Águilas como la isla del Fraile (Quevedo y Hernández, 2020). Junto a



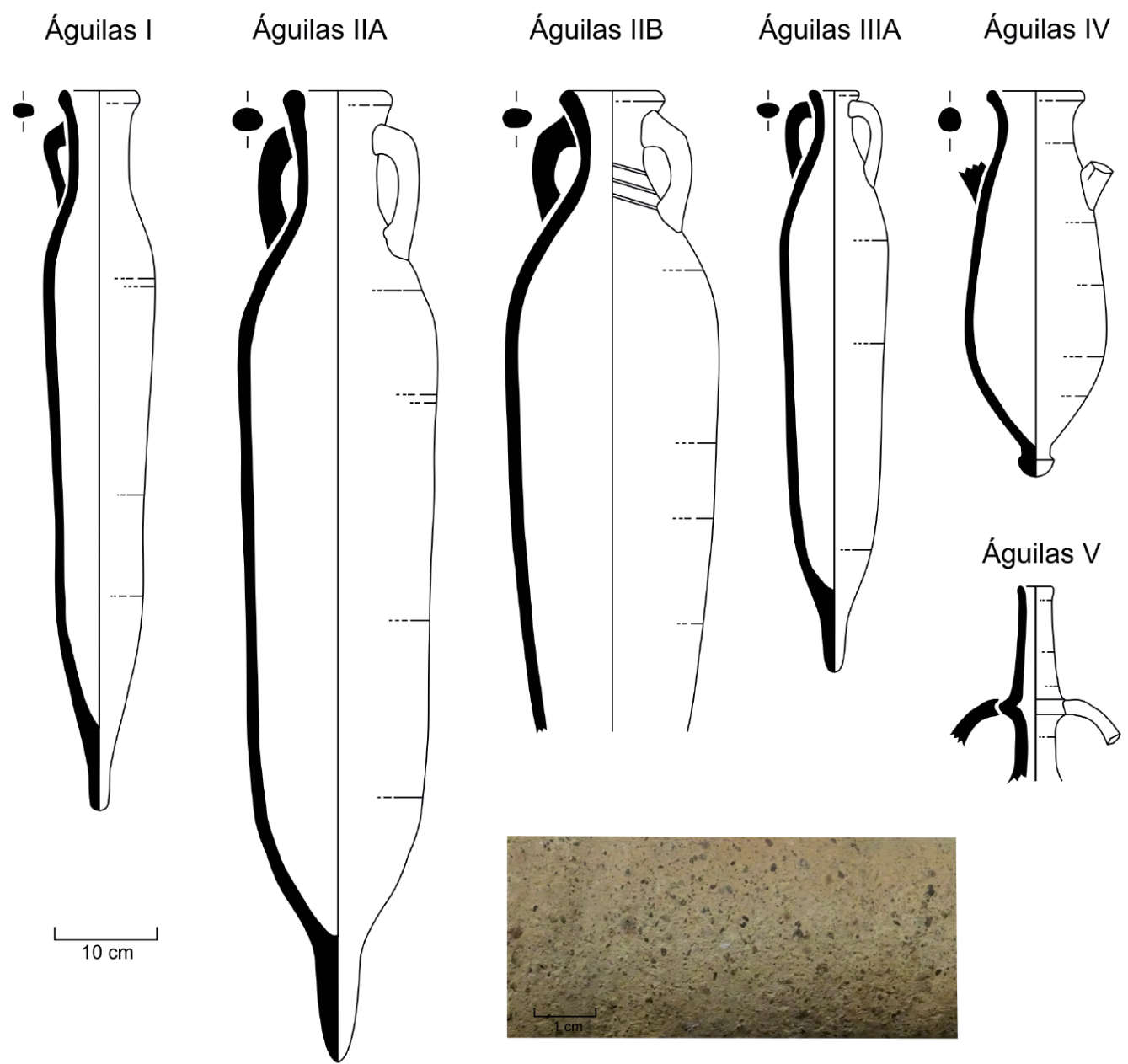


**Figura 11.** *Spatheia* hallados en la cámara de cocción del horno del solar de las Termas Orientales de Águilas (cortesía de S. F. Ramallo).

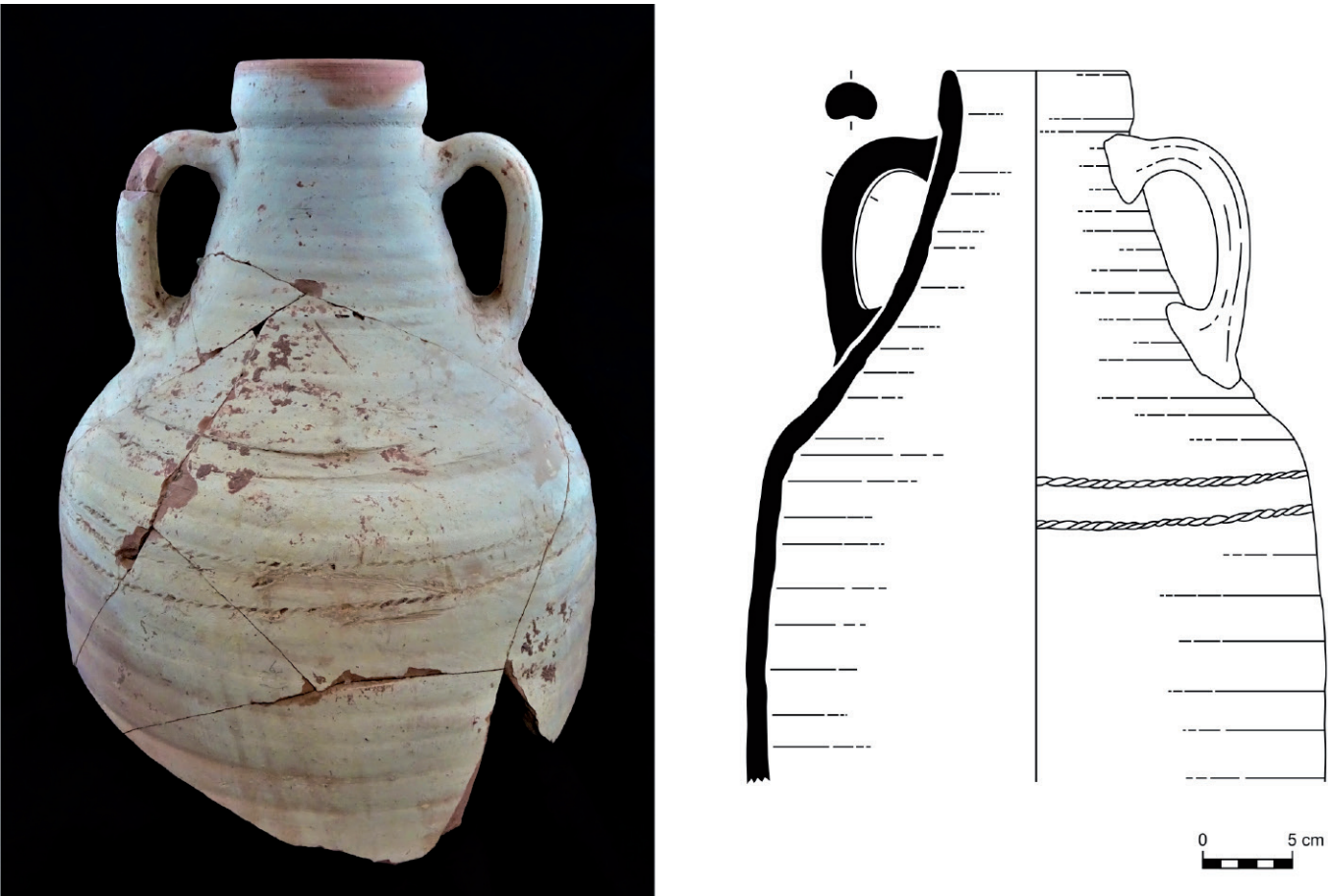
las *cetariae*, surgen en este momento numerosos hornos destinados a la fabricación de envases propios. Es característica la instalación de algunos de los complejos alfareros en las antiguas termas, una vez que estos edificios perdieron su función (Hernández y Pujante, 2006; Ramallo, 1983-84, pp. 105-115). Se construyeron hornos tanto en las Termas Occidentales (fig. 11) como en las Orientales, al tiempo que se reutilizaron algunas estructuras, como una *natatio* de estas últimas a modo de balsa con una pileta anexa para la decantación de la arcilla.

Cinco son los tipos principales de ánforas locales, producidas entre los s. IV-V d.C.: las formas Águilas I, II, III, IV y V (Hernández y Pujante, 2006, pp. 401-404, fig. 10-14) (fig. 12). El tipo Águilas I es el más abundante: un fino *spatheion* que aparece de manera reiterada tanto en los testares como en los hornos de las termas. Algunos de los tipos descritos son de inspiración africana, como las formas Águilas IIA (similar a Keay 25) y Águilas V (Keay 79B). A estos envases cabe sumar otros nuevos que completan el repertorio. Se trata de claras imitaciones de envases africanos, como los tipos Keay 1A, 1B, 25 y la forma Africana IIC (fig. 13) localizada en el alfar del solar de Renfe (Hernández, 2008), a los que hay que añadir un tipo anfórico inédito de la isla del Fraile (en estudio). Si bien a nivel de pastas R. Arana (1985, pp. 443-445) distinguió dos grupos en Águilas a partir de un análisis mineralógico, las producciones poseen las mismas características morfológicas que las de otros talleres costeros como los de Mazarrón: incisiones en el cuello, cuerpos irregulares, marcas de cuerdas impresas en la arcilla fresca o asas con perforaciones múltiples. Por lo tanto, aunque Águilas muestra una dinámica propia en época tardía y sus pastas pueden ser *a priori* más toscas que las del área de Mazarrón, la manufactura de tipos similares en todo el litoral occidental de *Carthago Nova* dificulta la identificación de las distintas producciones. Es el



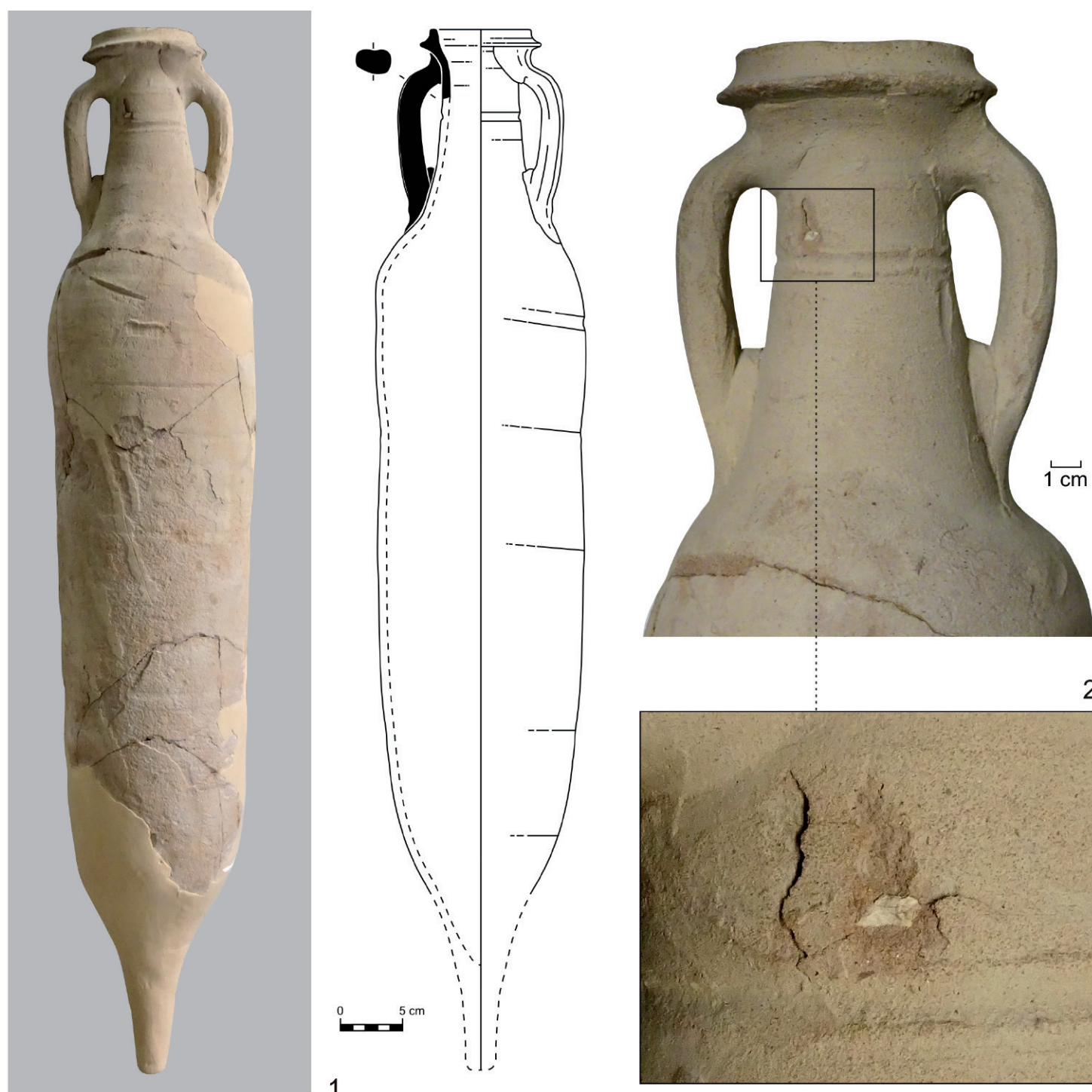


**Figura 12.** Principales tipos producidos en los alfares de Águilas (re-digitalizado a partir de Hernández 2006 y 2008) y vista superficial de las pastas locales.



**Figura 13.** Imitación del tipo anfórico Africana IIC en pastas locales, con las características marcas de cuerda bajo el hombro; alfar de la parcela de Renfe, Águilas (A. Quevedo).





**Figura 14.** 1. Nuevo tipo anfórico procedente de la excavación de las Termas Orientales de Águilas, documentado también en la factoría del Puerto de Mazarrón; 2. Detalle de la concreción blanquecina visible en el cuello (A. Quevedo).

caso de un ánfora inédita hasta ahora, de cuerpo apuntado y cuello cilíndrico, con una profunda incisión, acabado en un borde recto bajo el que sobresale una visera (fig. 14.1). Inmediatamente después de este remate se disponen dos asas, de sección ligeramente rectangular, que discurren a lo largo del cuello. El cuerpo está torneado de manera irregular, lo que provoca que algunas partes están más abombadas que otras. A nivel macroscópico la pasta es de un tono beige-amarillento, con presencia de partículas de mica plateada en superficie e inclusiones blancas que pueden alcanzar hasta los 6 mm, como se aprecia en el cuello de la pieza (fig. 14.2). Se trata de un tipo presente tanto en Águilas (Termas Orientales) como en la factoría de salazones de Puerto Mazarrón. En ambos casos no se conserva la parte inferior que, en línea con otros tipos producidos en Águilas y el entorno de Mazarrón, cabe suponer apuntada y maciza.

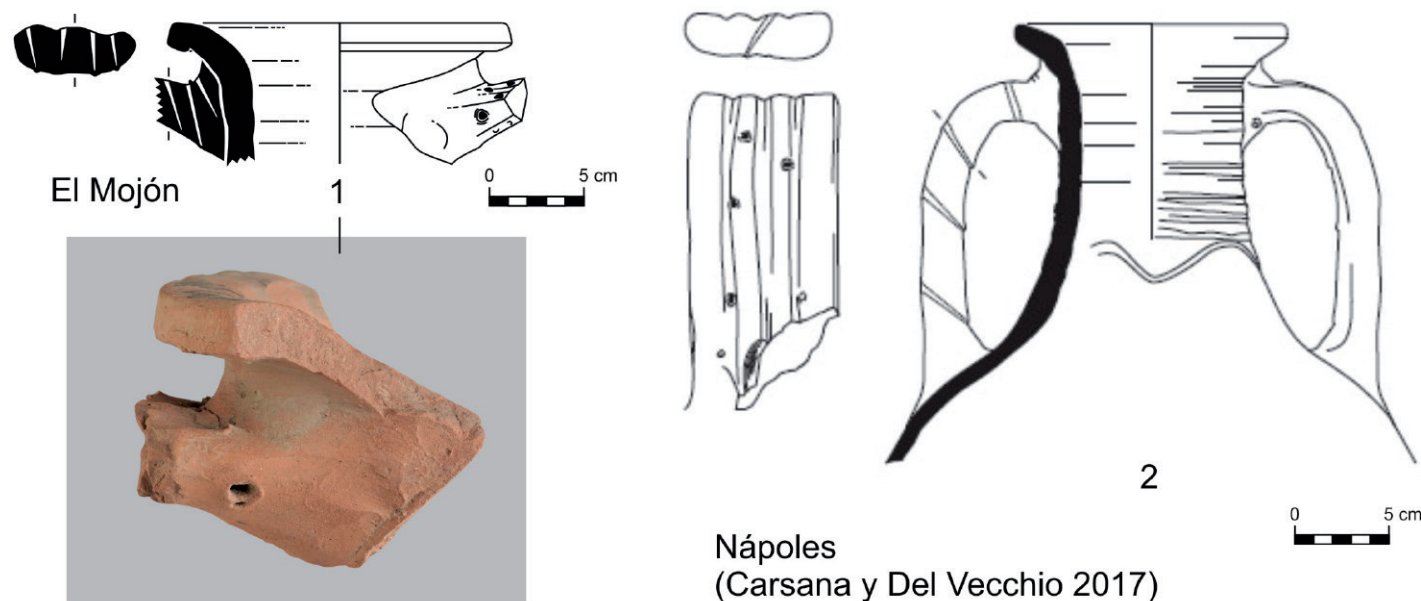
## 5. DISCUSIÓN

Los datos arqueológicos de los contextos de los contextos de producción presentados, aún no siendo concluyentes, permiten esbozar algunas reflexiones y líneas de trabajo para el futuro, especialmente en lo relativo a los materiales de época tardía.

En primer lugar, cabe subrayar la estrecha vinculación entre alfares y factorías de salazón en los s. IV-V d.C. En 1985 S. F. Ramallo estudió el contenido de las piletas de la *cetaria* de Puerto de Mazarrón, que dieron como resultado el consumo de paparda (*Scomberesox saurus*). En fecha reciente análisis en *spatheia* tipo Águilas I han permitido vincular estos envases tardíos a un producto concreto formado mayoritariamente por sardinas (*Sardina pilchardus*) y, en menor medida, una mezcla de chucla (*Spicara maena*) y salpa (*Sarpa salpa*) (Quevedo *et al.*, en prensa). A pesar del predominio de las salazones no cabe descartar el envasado de vino o aceite como denotaría la fabricación de ánforas como las Matagallares I en el alfar de El Mojón. Esta problemática puede retrotraerse como poco a finales del s. II d.C. con el caso del ánfora Cartagena 1, que es posible emparentar morfológicamente con recipientes destinados al comercio del vino o con los *dolia* identificados en identificados en El Mojón (¿o acaso cabe relacionar estos últimos con alguna de las etapas de la producción salazonera?). La fabricación de ánforas Keay 25 tanto en el entorno de Mazarrón como de Águilas lleva a reflexionar también en esta línea pues, aunque se plantea la hipótesis de que estuviesen destinadas a *salsamenta*, análisis de contenido en ejemplares africanos no cierran la puerta a otras posibilidades como vino (Woodworth *et al.*, 2015, p. 54). En ese sentido, cabe contemplar la posibilidad de que Águilas y el Puerto de Mazarrón estuviesen actuando, además de como *figlinae* y *cetariae*, como centros de intercambio en los que se envasaban productos llegados desde tierra adentro, posiblemente en odres. El fenómeno está constatado en el Norte de África, donde J. T. Peña (1998) demostró que el aceite de la *annona* era transportado en estos cueros desde el interior hasta Cartago. También se ha sugerido para las ánforas vinarias de *Tubusuctu* y *Saldae*, en Argelia, donde el uso de odres se mantuvo hasta el siglo XIX (Laporte, 2010, p. 611). De hecho, en época medieval el geógrafo Al'Idrîsî recuerda que Águilas era el puerto de Lorca, a 30 km de distancia hacia el interior. Esto ayudaría a explicar la ausencia de recipientes en algunas instalaciones agrarias, especialmente para época tardía, entre las que se encuentran casos como el de Los Villaricos (Mula, a 70 km de Cartagena) que cuenta con uno de los *torcularia* para la producción de aceite más grandes de *Hispania* (González *et al.*, 2018).

En segundo lugar, es necesario interrogarse sobre la difusión de las ánforas locales, un aspecto que por ahora sólo puede ser abordado para las manufacturas de época tardía. Si bien su distribución se ha considerado tradicionalmente regional (Berrocal, 2012, pp. 272-273) recientes hallazgos están modificando esta percepción. La aparición de producciones del litoral occidental de la Carthaginense en Túnez (Bonifay, 2004, pp. 458-459), Argelia (Quevedo, 2019, pp. 69-71) e Italia (Contino y Quevedo, en prensa) parece responder más a la incapacidad de la investigación para identificarlas que a su ausencia real en el registro arqueológico; un vacío que se extiende al medio subacuático. La realización de análisis arqueométricos que permitan distinguir talleres es fundamental para matizar el volumen exportador de cada centro. Aún así, las peculiares características de las ánforas de la costa de Cartagena -presencia abundante de mica plateada, decoloraciones superficiales, incisiones *ante cocturam* en el cuello, perforaciones en las asas, trazas de cuerdas impresas en la arcilla fresca, torneado irregular del cuerpo (es posible hablar directamente de “mala factura”)- permiten reconocerlas con facilidad a nivel





**Figura 15.** 1. Nuevo tipo anfórico documentado en el taller de El Mojón (La Gacha) con el asa agujereada (A. Quevedo); 2. Paralelo hallado en un contexto de s. V d.C. en Nápoles (Carsana y Del Vecchio 2017).

macroscópico. Buen ejemplo de ello es un tipo anfórico inédito de borde cuadrangular y exvasado documentado en la *figlina* de El Mojón (fig. 15.1) que cuenta con un paralelo en Nápoles (fig. 15.2) hallado en un contexto fechado entre los s. IV y V d.C. (Carsana y del Vecchio, 2017, pp. 413-414). Su morfología y las peculiares perforaciones del asa, que repiten ciertos patrones, como el de presentar un orificio lateral en ambos casos, no dejan lugar a dudas. A su vez, las notables dimensiones del ejemplar napolitano permiten reflexionar sobre otra cuestión: su volumen. Uno de los problemas recurrentes de los materiales de centros de producción es su estado fragmentario. Los envases estudiados no siempre se documentan completos y algunos, en especial los *spatheia*, son de pequeño tamaño. Sin embargo, formas altoimperiales como la Cartagena 1 (45 litros) o tardías como Keay 25, el nuevo tipo de El Mojón o ejemplares inéditos conservados en el museo municipal de Cartagena y con toda probabilidad de producción local, presentan un volumen más destacado. Entre estas últimos destacan varias formas de cuello estrecho y cuerpo abombado (fig. 16), torneado de manera irregular (una de las características de la producción, que recuerda a las ánforas de Escombreras, fig. 5). La clave para comprender el impacto de estas y otras producciones de menor tamaño en la economía pasa necesariamente por su correcta identificación y cuantificación en contextos de consumo foráneos adonde, decididamente, fueron exportadas. Asimismo, es fundamental revisar aquellos pecios en los que se han documentado materiales tardíos producidos en la región, como el de Cala Reona, parcialmente excavado (Pinedo y Bonet, 1991) y el pecio Escombreras 5, ambos con presencia de cerámica africana (Pinedo y Alonso, 2004).

En tercer lugar y en relación a los contextos de consumo, es preciso matizar la cronología de algunos tipos, en especial el inicio y el final de su distribución. Mientras que para época altoimperial no existen datos sobre producción, los de época tardía difieren en función del yacimiento. Las excavaciones del casco urbano de Águilas sugieren el desarrollo de las *figlinae* a partir de mediados del s. IV (Hernández, 2010), aunque la imitación de tipos como la Africana IIC permitiría quizás adelantar dicha fecha, al igual que sucede en El Mojón donde la fabricación de formas como Almagro 51C podría rebajar el inicio de la producción al siglo III d.C. En cuanto a la pervivencia de su actividad, algunos materiales de importación, en especial vajillas finas, pueden prolongar la cronología hasta el s. VI d.C. (Berrocal, 2012, p. 271). Sin embargo, la ausencia de estratigrafías invita



**Figura 16.** Ánforas tardías de gran volumen, producidas en pastas locales y conservadas en el Museo Arqueológico Municipal de Cartagena (A. Quevedo).

a extremar la precaución a la hora de interpretar estos datos, que pueden corresponder a niveles de frecuentación de las *figlinae* una vez que estas se encontraban en desuso. En Águilas la actividad alfarera no parece sobrepasar mediados del s. V d.C. mientras que en el entorno de la bahía de Mazarrón a día de hoy no existe información fehaciente que permita prorrogar la producción de ánforas locales hasta época bizantina.

En cuarto y último lugar, es especialmente sugerente reflexionar sobre el origen de los tipos anfóricos, su desarrollo tecnológico y la naturaleza de las comunidades que los produjeron y comercializaron. Buena parte de los envases considerados locales parecen inspirarse en otras formas que circularon por el Mediterráneo. Es el caso del tipo Cartagena 1, relacionado con probabilidad en la familia de las G4 galas; de las formas de Escombreiras, que entroncan con tipos de la Bética oriental como las Majuelo I o de las imitaciones africanas de las *figlinae* tardías, entre las que destaca el tipo Keay 25 (Africana IIIB). Es posible que este fenómeno responda a la voluntad de integrar y asociar estos productos a circuitos comerciales en los que los originales ya eran conocidos, como se ha sugerido para las imitaciones africanas (Bonifay, 2014, p. 88). Por el momento los datos son aún escasos para calcular el impacto económico de estas producciones, para las que se supone un contenido similar al de los recipientes que copiaban. Asimismo, otra de las cuestiones a resolver es la de la posible transmisión de este *savoir-faire* mediante el desplazamiento de alfareros africanos. Es muy poco lo que se sabe sobre quiénes se dedicaban a estas actividades si bien un dato relevante es la posible existencia de comunidades judías. Así lo denotan algunos hallazgos materiales en Águilas (Hernández, 2004, pp. 199-200) y Puerto de Mazarrón, donde destaca de un sello de cal perteneciente a una posible ánfora local



con una *menorah* en relieve (Martínez e Iniesta, 2007, p. 183). Esta marca podría hacer alusión a la identidad de quienes elaboraron el producto envasado, pero, sobre todo, ser un indicador para el consumidor, que reconocería el contenido como un alimento *kosher* elaborado según los preceptos del judaísmo. Otros productos romanos de época tardía han sido interpretados en esta línea (González-Cesteros *et al.*, 2016).

## 6. CONCLUSIONES

A pesar del predominio de la minería en Cartagena entre los s. II a.C. y I d.C., los autores clásicos ponen de manifiesto el desarrollo de otras actividades en el sistema económico de la ciudad. Es presumible además que estas fuesen, junto a los ingresos derivados de las tasas portuarias, la principal fuente de riqueza tras el cese de las extracciones metalíferas (Quevedo, 2015, pp. 294-295). La arqueología se había mostrado muy limitada hasta ahora para acreditar su existencia, que sin embargo es posible vislumbrar gracias al hallazgo de diversos envases de transporte y almacenaje producidos en pastas locales. La fase altoimperial continúa siendo la peor conocida, en especial en lo que respecta a las ánforas salazoneras, para las que es posible plantear el uso, junto a piezas de volumen estándar, de otras de tamaño más reducido como las producidas en Italia y que pasan desapercibidas en los inventarios. A partir de la segunda mitad del s. II d.C. se detectan envases destinados probablemente al comercio del vino (¿o a derivados de la pesca?) como las formas de la serie Cartagena, en especial el tipo Cartagena 1, cuya morfología remite al universo de las G4 galas. Los productos agrícolas del interior de la región pudieron ser transportados hacia *Carthago Nova* y otros puertos del litoral en recipientes que no dejan huella en el registro arqueológico como odres para después ser trasvasados a ánforas, destinadas exclusivamente al transporte marítimo. Esta dinámica se plantea también para época tardía gracias a la aparición de nuevos tipos que no hubieron de destinarse necesariamente al comercio de salazones y salsas de pescado y que explicarían la ausencia de envases y hornos en grandes instalaciones agrícolas como la villa de Los Villaricos (Mula). Aún así, en los s. IV-V d.C. los productos estrella en el litoral son sin duda el *garum* y los *salsamenta*. La fabricación de contenedores y de salsas de pescado es un binomio inseparable en la región de *Carthago Nova* en época tardía. Entre las formas producidas se encuentran imitaciones de tipos béticos (ánforas tipo Escombreras) y africanos (formas Africana IIC, Dressel 30, Keay 25), seguramente con la intención de insertar los nuevos productos en circuitos comerciales ya establecidos donde los envases eran reconocibles. La ausencia, por ahora, de *tituli picti* limita las interpretaciones sobre los productos comercializados que, sin embargo, empiezan a vislumbrarse gracias a análisis de contenidos. La distinta morfología de las ánforas locales deja entrever la variedad de derivados piscícolas, tanto pescados en salazón como salsas o productos semilíquidos, estos últimos envasados en los abundantes *spatheia*.

El litoral occidental de *Carthago Nova* en época tardía ha de ser entendido como una constelación de talleres que producen tipos anfóricos muy cercanos, en ocasiones idénticos, y con arcillas de naturaleza similar. La inseparable vinculación entre *figlinae* y *cetariae* no ha de dejar en un segundo plano la relación de estos centros con el *retroterra* productivo de la región. Enclaves como Águilas y Puerto de Mazarrón -este último especialmente vinculado a la capital del *conventus*- no sólo actuarían como puntos de producción sino como verdaderos *emporia*, como muestran la riqueza de sus contextos de consumo, donde predominan las importaciones africanas. A su vez, la mejor identificación

de los repertorios anfóricos de ambas zonas (en proceso de ampliación) está permitiendo re-evaluar la difusión de unos productos que, a diferencia de lo que se creía, excede el ámbito regional. Su distribución se constata ya en distintos puntos del Mediterráneo occidental, desde Italia al Norte de África. Una actividad comercial que centralizaría la cercana Cartagena, donde la abundancia de *horrea* -incluidas las estructuras hasta ahora definidas como *tabernae* en el teatro romano y que cabría reinterpretar como almacenes (Ramallo y Quevedo, 2020)- denota el nuevo empuje económico de la ciudad durante la Antigüedad tardía.

## Agradecimientos

Este trabajo es resultado de la estancia 21137/EE/19 financiada por la Fundación Séneca-Agencia de Ciencia y Tecnología de la Región de Murcia con cargo al Programa Regional de Movilidad, Colaboración e Intercambio de Conocimiento "Jiménez de la Espada". (Plan de Actuación, 2019), desarrollada en el *Berkeley Roman Material Culture Laboratory*, de la *University of California*, Berkeley, EE.UU.

## BIBLIOGRAFÍA

- Abascal, J. M. y Ramallo, S. F. (1997) *La ciudad romana de Carthago Nova: la documentación epigráfica*. Murcia: Universidad de Murcia.
- Antolinos, J. A. y Noguera, J. M. (2012) "Producción de aceite y vino en el sector meridional del *Conventus Carthaginensis*: catálogo de instalaciones en los ámbitos rural y urbano", en Noguera, J. M. (ed.) *De vino et oleo hispaniae, Anales de Arqueología y Prehistoria de la Universidad de Murcia*, 27-28, pp. 173-208.
- Antolinos, J. A., Noguera, J. M. y Soler, B. (2010) "Poblamiento y explotación minerometalúrgica en el distrito minero de Carthago Noua", en Noguera, J. M. (ed.) *Poblamiento rural romano en el Sureste de Hispania. 15 Años después*. Murcia: Universidad de Murcia, pp. 167-231.
- Arana, R. (1985) "Envases para salazón en el Bajo Imperio (II): Estudio mineralógico de las cerámicas romanas de Águilas y Mazarrón (Murcia)", en *VI Congreso Internacional de Arqueología Submarina*, Cartagena, 1982. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, pp. 443-449.
- Bernal, D. (2008) "Ánforas y vino en la Antigüedad Tardía. El ejemplo de la *Hispania* meridional", en Blánquez, J. y Celestino, S. (eds.) *El vino en época tardoantigua y medieval*, Serie Varia, 8. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid, pp. 33-60.
- Berrocal, M. C. (2012) "Producciones anfóricas en la costa meridional de *Carthago Spartaria*", en Bernal, D. y Ribera, A. (eds.) *Cerámicas hispanorromanas II. Producciones regionales*. Cádiz: Universidad de Cádiz, pp. 255-277.
- Bonifay, M. (2004) *Études sur la céramique romaine tardive d'Afrique*, British Archaeological Reports, International Series 1301. Oxford: Archeopress. <http://dx.doi.org/10.30861/9781841716510>
- Brun, J. P. (2004) *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*. Paris: Errance.
- Cappelletto, E., Bernal, D., Cottica, D., Bustamante, M., Lara, M. y Sáez, A. (2013) "Urcei per salse di pesce da Pompei-Ercolano: una prima analisi", en Bernal D., Juan, L.-C., Bustamante, M. y Sáez, A. (eds.) *Hornos, talleres y focos de producción alfarera en Hispania*, Monografías ex officina Hispana, 1, vol. 2. Cádiz: Universidad de Cádiz, pp. 271-280.
- Carsana, V. y del Vecchio, F. (2017) "Le anfore di V secolo d.C. dai contesti di edifici prossimi al porto di Neapolis", en Dixneuf, D. (ed.) *Fifth International Conference on Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean: Archaeology and Archaeometry*. Oxford: Archeopress, pp. 407-417.
- Cerezo, F. (2015) "La colección material del yacimiento subacuático de Escolletes. Arqueología náutica y dinámicas comerciales en el Sureste Ibérico en época bajo imperial", en Fernández,



- A. (ed.) *I Encuentro de Jóvenes Investigadores en Arqueología de la Región de Murcia: de la Arqueología prehistórica a la Arqueología industrial*. Murcia: Servicio de Publicaciones, Universidad de Murcia, pp. 449-496.
- Contino, A. y Quevedo, A. (en prensa) "Contesti tardoantichi dai c.d. Magazzini Traiane a Portus (Fiumicino)", en Cammineci, V., Giannitrapani, E., Parello M. C., y Rizzo, M. S., *Proceedings 6th International Conference on Late Roman Coarse Wares, Cooking wares, and Amphorae in the Mediterranean, Archaeology and Archaeometry*, Agrigento 2017. Oxford: Archaeopress (Aceptado el 21-04-2018).
- Cuadrado, E. (1952) "XXIII. Cartagena (Murcia)", *Noticiario Arqueológico Hispánico*, 1, pp. 134-156.
- Djaoui, D, Piquès, G. y Botte, E. (2014) "Nouvelles données sur les pots dits "à garum" du Latium, d'après les découvertes subaquatiques du Rhône (Arles)", en Botte, E. y Leitch, V. (eds.) *Fish & Ships. Production et commerce des salsamenta durant l'Antiquité*, Actes de l'atelier doctoral, Rome 18-22 juin 2012, Bibliothèque d'Archéologie Méditerranéenne et Africaine, 17. Arles: Errance, pp. 175-197.
- Domergue, C. (2008) *Les mines antiques. La production des métaux aux époques grecque et romaine*. Paris: Picard.
- Étienne, R. (1970) "À propos du garum sociorum", *Latomus*, 29, pp. 297-313.
- Étienne, R. y Mayet, F. (2002) *Les salaisons et sauces de poissons hispaniques*, Trois clés de l'économie de l'Hispanie romaine, 2. Paris: de Boccard.
- Fernández, A. y Morais, R. (2017) "Las ánforas tardoantiguas de San Martiño de Bueu: El primer centro de producción de ánforas del noroeste de Hispania", en Dixneuf, D. (ed.) *Fifth International Conference on Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean: Archaeology and Archaeometry*. Oxford: Archeopres, pp. 107-120.
- García, E. y Bernal, D. (2008) "Ánforas de la Bética", en Bernal, D. y Ribera, A. (eds.) *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*. Cádiz: Universidad de Cádiz, pp. 661-687.
- González, R., Fernández Matallana, F. y Zapata, J. A. (2018) "La villa romana de Los Villaricos (Mula, Murcia): un gran centro productor de aceite en la Hispania Tarraconense", *Archivo Español de Arqueología*, 91, pp. 89-113. <http://dx.doi.org/10.3989/aespa.091.018.005>
- González-Cesteros, H., de Almeida, R. R. y Curbera, J. (2016) "Special fish products for the Jewish community? A painted inscription from a Beltrán 72 amphora from Augusta Emérta (Mérida, Spain)", *Herom. Journal on Hellenistic and Roman Material Culture*, 5, 2, pp. 197-236. <http://dx.doi.org/10.11116/HEROM.5.2.3>
- Hernández, J. D. (2004) "La necrópolis tardorromana del Molino. Paganismo y cristianismo en un mismo espacio cementerial (Águilas, Murcia)", *Memorias de Arqueología de la Región de Murcia*, 13, pp. 171-21.
- Hernández, J. D. (2008) "La producción de ánforas Dressel 30 (Keay IA y B) y Keay XXV. Los alfares excavados en la parcela 4 de Renfe", *Memorias de Arqueología de la Región de Murcia*, 15, pp. 323-337.
- Hernández, J. D. (2010) "Evolución del asentamiento romano de Águilas y la relación con su hinterland", en Noguera, J. M. (ed.) *Poblamiento rural romano en el Sureste de Hispania. 15 Años después*. Murcia: Universidad de Murcia, pp. 255-283
- Hernández, J. D. y Pujante, A. (2006) "Termas orientales altoimperiales y centro alfarero tardorromano. Excavación en Calle Juan Pablo I esquina con Calle Castelar (Águilas)", *Memorias de Arqueología de la Región de Murcia*, 14, pp. 387-408.
- Hobson, M. S. (2015) *The North African Boom: Evaluating Economic Growth in the Roman Province of Africa Proconsularis (146 B.C. - A.D. 439)*, Journal of Roman Archaeology Supplementary Series 100. Portsmouth: Journal of Roman Archaeology.
- Lagóstena, L. (2001) *La producción de salsas y conservas de pescado en la Hispania romana (s. II a.C. – s. VI d.C.)*, Instrumenta, 11. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Laporte, J.-P. (2010) "Les amphores de Tubusuctu et de Saldae (Ostia V = Keay IA): une mise au point", en Blázquez, J. M. y Remesal, J. (eds.) *Estudios sobre el Monte Testaccio*, Instrumenta, 35. Barcelona: Universidad de Barcelona, pp. 601-625.

- Lechuga, M. (coord.) (2004) *Scombraria. La historia oculta bajo el mar*, Catálogo de la exposición, Murcia 2004. Murcia: Museo Arqueológico Provincial de Murcia.
- Marlière, E. (2019) “El odre y el tonel en época romana. Testimonios arqueológicos e iconográficos”, en Morillo, Á., Hermanns M., y Salido, J. (eds.) *Ephemeral Archaeology, Products and perishable materials in the archaeological record of Roman times / Arqueología Efímera. Productos y materiales perecederos en el registro arqueológico de época romana*. Mainz am Rhein: Nünnerich-Asmus Verlag, pp. 65-76.
- Martín, M., Pérez-Bonet, M. A. y Roldán, B. (1991) “Contribución al conocimiento del área portuaria de *Carthago Nova* y su tráfico marítimo en época altoimperial”, *Archivo Español de Arqueología*, 64, pp. 272-283.
- Martínez Alcalde, M. e Iniesta Sanmartín, A. (2007) *Factoría romana de salazones. Guía Museo Arqueológico Municipal de Mazarrón*. Mazarrón: Ayuntamiento de Mazarrón.
- Martínez, J.A. y Alonso, D. (2001) “Excavación de urgencia en “El Mojón”. Isla Plana, Cartagena”, en *XII Jornadas de Patrimonio Histórico y Arqueología de la Región de Murcia*. Murcia: Comunidad de Murcia, pp. 65-66.
- Mas, J. (1985) “El polígono submarino de Cabo de Palos. Sus aportaciones al estudio del tráfico marítimo antiguo”, en *Actas del VI Congreso Internacional de Arqueología Submarina*, Cartagena 1982. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, pp. 153-174.
- Millán, J. (2001) “A propósito de la marca SOC y en torno al *garum sociorum*”, *Habis*, 32, pp. 171-184.
- Morillo, Á. y Morais, R. (2019) “Concurrencia y complementariedad: nuevos paradigmas de producción y consumo en la economía romana”, *Anales de Arqueología Cordobesa*, 30, pp. 161-186.
- Murcia, A., López, L. y Ramallo, S. F. (2013) “El territorio de Carthago Nova entre los siglos II a. C. y II d. C.”, en Fiches, J.-L., Plana, R. y Revilla, V. (eds.) *Paysages ruraux et territoires dans les cités de l'Occident romain. Gaule et péninsule Ibérique / Paisajes rurales y territorios en las ciudades del Occidente romano. Galia y península Ibérica*, Actes du colloque international AGER IX, Barcelona 2010. Montpellier: Presses Universitaires de la Méditerranée, pp. 121-135.
- Noguera, J. M. (1993) “Hipótesis interpretativa de un sillar con relieves de Cartagena”, *Anales de Arqueología Cordobesa*, 4, pp. 159-180.
- Peña, J. Th. (1988) “The mobilization of state oil in Roman Africa: the evidence of late 4<sup>th</sup> ostraca from Carthage”, en *Carthage papers, the early colony's economy, water supply, a public bath and the mobilization of state oil*, Journal of Roman Archaeology Supplement 28. Portsmouth: Journal of Roman Archaeology, pp. 117-238.
- Peña, J. Th. (2007) *Roman Pottery in the Archaeological Record*. Cambridge: Cambridge University Press. <http://dx.doi.org/10.1017/CBO9780511499685>
- Pinedo, J. y Alonso, D. (2004) “El yacimiento submarino de la Isla de Escombreras”, en Lechuga, M. (ed.) *Scombraria. La historia oculta bajo el mar*, Catálogo de la exposición, Murcia 2004. Murcia: Comunidad de Murcia, pp. 128-151.
- Pinedo, J. y Pérez, M.A. (1991) “El yacimiento subacuático tardorromano de Cala Reona. Estudio preliminar”, *Antigüedad y Cristianismo*, 8, pp. 391-407.
- Piton, J. y Djaoui, D. (2009) “Les céramiques communes et culinaires”, en Long, L. y Picard, P. (dir.) *César. Le Rhône pour mémoire. Vingt ans de fouilles dans le fleuve à Arles*. Arles: Actes Sud, Musée Départemental Arles Antique, pp. 278-299.
- Quevedo, A. (2015) *Contextos cerámicos y transformaciones urbanas en Carthago Nova (s. II-III d.C.) Roman and Late Antique Mediterranean Pottery*, 7. Oxford: Archaeopress. <http://dx.doi.org/10.2307/j.ctvr43kd0>
- Quevedo, A. (2019) “Dinámicas comerciales entre Hispania y Mauretania Caesariensis. Algunas reflexiones a partir de la evidencia cerámica (ss. I-V d.C.)”, *Zephyrus*, 83, pp. 59-77. <http://dx.doi.org/10.14201/zephyrus2019835977>
- Quevedo, A. y Hernández, J. D. (2020) “Arqueología de la Hispania tardoantigua: un nuevo proyecto de investigación en la isla del Fraile (Águilas)”, *Saguntum*, 52, pp. 135-152. <http://dx.doi.org/10.7203/SAGVNTVM.52.17171>



- Quevedo, A., Sternberg, M. y Hernández, J. D (en prensa) "The fish-salting production center of Águilas: content analysis on Late Roman Amphorae", en Bernal, D. (ed.) *International Interactive Conference. Roman Amphora Contents. Reflecting on Maritime trade on food stuffs in Antiquity*, Roman and Late Antique Mediterranean Pottery. Oxford: Archaeopress. (Aceptado el 15-12-2017).
- Ramallo, S. F. (1983-1984) "Algunas consideraciones sobre el Bajo Imperio en el litoral murciano: los hallazgos romanos de Águilas", *Anales de la Universidad de Murcia, Letras*, 3-4, pp. 97-124.
- Ramallo, S. F. (1985) "Envases para salazón en el bajo Imperio (I)", en *Actas del VI Congreso Internacional de Arqueología Submarina*, Cartagena 1982. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, pp. 435-442.
- Ramallo, S. F. (2006) "Mazarrón en el contexto de la romanización del Sureste de la península Ibérica", en *Carlantum. III Jornadas de estudio sobre Mazarrón*. Mazarrón: Universidad Popular de Mazarrón, pp. 11-164.
- Ramallo, S. F. (2011) *Carthago Nova. Puerto Mediterráneo de Hispania*. Murcia: Fundación Cajamurcia.
- Ramallo, S. F. y Quevedo, A. (2020) "Carthago Nova as a paradigm of Roman urban planning: from the classical period to Late Antiquity", en Christie, N., Carneiro, A. y Diarte, P. (eds.), *Urban transformations in the Late Antique West: Monuments, materials and models*, Center for Classic and Humanistic Studies. Coimbra: Coimbra University, pp. 155-177.
- Reynolds, P. (1993) *Settlement and Pottery in the Vinalopó Valley (Alicante, Spain) A.D. 400-700*, British Archaeological Reports, International Series, 588. Oxford: Archeopress.
- Rodríguez-Estrella, T., Navarro, F., Ros, M., Carrión, J., Atenza, J. (2011) "Holocene morphogenesis along a tectonically unstable coastline in the Western Mediterranean (SE Spain)", *Quaternary International*, 243, pp. 231-248. <http://dx.doi.org/10.1016/j.quaint.2011.07.016>
- Ruiz, E. (1995) "Poblamiento rural romano en el área oriental de Cartago Nova", en Noguera, J. M. (coord.) *Poblamiento rural romano en el sureste de Hispania*. Murcia: Universidad de Murcia, pp. 153-182.
- Woodworth, M., Bernal, D., Bonifay, M. De Vos, D., Garnier, N., Keay, S., Pecci, A., Poblome, J., Pollard, M., Richez, F. y Wilson, A. (2015) "The content of African Keay 25/Africana 3 Amphorae: initial results of the Coronam Project", en *Symposium Internacional Archaeoanalytics. Chromatography and DNA analysis in archaeology*, Esposende 2014. Oporto: Municipio de Esposende, pp. 41-57.