

EL COMERÇ: RUTES COMERCIALS I PORTS

JOSÉ PÉREZ BALLESTER

Departament de Prehistòria i Arqueologia. Universitat de València



COSTES, PORTS I ANCORATGES

Costes. Com bé ha explicat P. Carmona més amunt, les costes valencianes entre l'Ebre i el Segura presenten aparentment unes característiques poc aconsellables per a les instal·lacions portuàries. És un litoral molt dinàmic on predominen les costes baixes i obertes, formades per aports al·luvials dels rius Millars, Palància, Túria, Xúquer, Vinalopó i Segura; depressions i enfonsaments costaners que donen lloc a nombroses zones inundades, llacunes o marjals que es tanquen totalment o parcialment a la mar a causa de les aportacions de sediments precisament dels rius abans esmentats, formant barres o restingues; i ocasionalment, costes escarpades que no permeten cap refugi (Serra d'Irta, caps de Sant Antoni i de la Nau, etc.).

Rutes de navegació i carregaments. Els escassos pecis detectats en les nostres costes amb carregaments homogenis ens parlen de rutes directes des de *portus* com *Puteoli*-Nàpols i possiblement *Gades*, amb carregaments de vi i salaó de peix cap a ports com *Saguntum* i *Danium*. Però no era fàcil accedir fins aquí per la manca de zones protegides i de llocs amb instal·lacions suficients per a garantir una càrrega i descàrrega còmoda. Per una altra banda, i gràcies als estudis de Ruiz de Arbulo, coneixem els problemes que tenia la navegació en abordar el litoral valencià. Així, s'aconsella evitar sempre el golf de València desviant-se cap a Eivissa, tant si es procedeix del nord com del sud del Mediterrani, i s'assenyala com a zona perillosa el cap de Sant Antoni si es navega cap al sud de la península Ibèrica. J. Molina arriba a parlar d'una zona de separació d'influència marítima (*Carthago Nova* i *Tarraco*) situada entre els caps de Sant Antoni i de la Nau, a causa de les turbulències, barreja de corrents i vents que es produeixen en l'àrea.

Des d'Itàlia, s'arribava a les nostres costes pel perillós encara que directe estret de Bonifaci, havent d'apegar-se les naus tot seguit a les desprotegides costes valencianes per arribar a la destinació elegida; també s'hi podia arribar pel sud de Sicília i de Sardenya, per a acostar-se per Eivissa o bé directament a les costes alacantines. Des de l'estret de Gibraltar o *Gades* s'havia de seguir el corrent cap a l'est, pujar a Eivissa i d'allí baixar cap a les costes alacantines. *Danium*, situada al nord del cap de Sant Antoni i des d'on es veu Eivissa els dies clars es revela, al costat del Grau Vell de Sagunt, com un dels punts d'atrada més interessants de la costa valenciana en època romana.

La ruta preferent que duia els nostres vins a la Roma imperial feia que els vaixells vorejassen pel sud l'arxipèlag balear, a recer dels vents de N i NE i arribassen a l'estret de Bonifaci, per a baixar després cap a Òstia.



Rutes comercials marítimes. [Tractament gràfic A. Sánchez].

A través d'elles es van comercialitzar el vi, l'oli i la saladura de peix entre els ports de la costa valenciana i les principals ciutats romanes de la Mediterrània Occidental, entre els segles III aC i III dC. [Elaboració pròpia a partir de Ruiz de Arbulo i Dies Cusí].

Però aquests importants condicionants nàutics de vents i corrents afectarien només els grans navilis que efectuaven rutes mediterrànies d'altura, connectant *portus* de primer ordre com *Gades*, *Òstia*, *Narbo* o *Tarraco*. Tanmateix, el tradicional coneixement de les costes mediterrànies per part dels experts navegants que les recorrien habitualment, feia que la navegació de cabotatge entre llocs costaners allunyats una mitjana d'entre 100 i 200 km, pogués donar lloc a una xarxa d'intercanvis comercials que connectaven tot el territori valencià, i aquest amb àrees confrontants com ara Eivissa, Laietània, *Carthago Nova*, etc. Utilitzaven per a això embarcacions de poc calat, transportaven carregaments heterogenis i realitzaven trajectes que podien anar de port principal a port secundari, o de secundari a secundari, com ha demostrat X. Nieto amb l'estudi del peci de Culip IV.

Amb tot, estem lluny d'esgotar el coneixement sobre les xarxes locals i regionals de transport marítim en època romana; cada nou peci, cada ancoratge científicament estudiat, ens obri noves possibilitats d'interpretació d'unes rutes comercials que en aquella època van ser tan vitals per als nostres antecessors com ara ho són els ferrocarrils o les autopistes.

El Portus. El concepte de *Portus* és per als especialistes, que es recolzen en la definició vitruviana de *limén kleistós*, un lloc tancat arrecerat dels vents dominants, capaç d'albergar dipòsits on emma-

gatzemar mercaderies variades (*horrea*), amb possibilitat de reparar o construir embarcacions (*navalía*), disposar d'una zona comercial (*emporium*) o acollir grans naus comercials (*oneraria*) en una dàrsena sovint artificial. Però a més d'aquesta definició 'arquitectònica' n'hi ha una altra més social i comercial, segons la qual és un lloc enclavat en el marc de circuits comercials marítims, de rutes en les quals el *portus* és lloc de recepció i exportació de mercaderies. Aquestes, procedents del seu territori o de llocs més llunyans, són després redistribuïdes a ports 'secundaris' del seu entorn que podrien correspondre al terme *statio*, o bé dutes en viatges directes o amb escales tècniques a altres *portus* que tindrien igualment el caràcter de 'principal' pel que fa a la seua zona d'influència. Un *portus* ha de ser capaç també d'admetre grans naus amb càrregues principals procedents d'altres *portus* mediterranis.

Però no hem d'oblidar una matisació important: el *portus*, encara disposant d'una completa infraestructura portuària, pot perdre la seua categoria de principal al llarg de la història a causa de canvis polítics, estratègics o comercials. Així va ocórrer amb la dependència mútua entre *Massalia* i *Narbo*, la d'aquest mateix *portus* i *Emporion*, *Emporion* i *Tarraco*, i també entre alguns dels ports del territori valencià.



Vista aèria del Grau Vell de Sagunt.

El jaciment se situa en la parcel·la triangular al costat de la mar. Les excavacions i els estudis dirigits per la professora C. Arangui n'han confirmat la importància com a principal infraestructura portuària de la zona entre els segles v aC i iv dC.



Peci de Bou Ferrer. La Vila Joiosa, Alacant. [Fot. Museu Municipal d'Arqueologia i Etnologia, la Vila Joiosa].
 Amb un carregament d'àmfores hispàniques del segle I i ben conservat, va ser descobert recentment i és un dels jaciments subaquàtics més prometedors del País Valencià.

En el Mediterrani, i per a l'època en la qual ens trobem, el Pireu, Alexandria, *Puteoli*, Òstia-Roma, *Narbo*, serien *portus* de primera magnitud i amb caràcter de 'principals'. A Hispània, *Gades*, *Carthago Nova*, *Tarraco*, *Emporion* i segurament *Saguntum*, van ser, durant tot el període o en distints moments, *portus* principals en els circuits mediterranis i peninsulars.

L'absència de proteccions o barreres naturals contra els vents i temporals, com també la manca de capacitat logística per a la construcció de grans infraestructures portuàries, és habitual a *Hispania*; és veritat que sí que les trobem en els grans *portus* com *Emporion*, com demostra el recent descobriment de la seua dàrsena d'època preromana, i el conegut moll d'època republicana; *Tarraco*, amb un espigó que penetrava en la mar, que va ser derruït no fa molts anys; o *Carthago Nova*, amb epigrafia i dibuixos antics que ens parlen de molls construïts sobre arcs en la seua dàrsena natural.

Ports en el territori valencià. Infraestructures. En les terres valencianes i atenent a les infraestructures portuàries, destaca el Grau Vell de Sagunt, on hi ha un possible espigó o moll construït denominat 'Trencatimons' avui submergit, una torrassa defensiva més antiga i algunes estances allargades, presumiblement utilitzades com a magatzems ja en època tardoromana. Recents treballs subaquàtics realitzats per Carlos De Juan, pareixen indicar l'existència d'un gran espigó de més de 100 m de longitud. A *Valentia* vam esmentar un possible *horreum* en les proximitats del seu embarcador fluvial, dotat a més a més d'unes escales d'accés a la ribera. En la zona portuària de *Dianium* coneixem estructures allargades de magatzematge en bateria, i edificacions semblants es troben també enfront de l'ancoratge de la platja de la Vila Joiosa i en el *Portus Ilicitanus* (Santa Pola).

Altres construccions, relacionades amb activitats industrials o artesanals, són més freqüents en les proximitats dels ports: factories de salaó, pedreres, tallers de fabricació d'àmfores, etc., i es documenten en molts dels nostres enclavaments portuaris.

Ubicació. La mancança generalitzada d'estructures de protecció com molls, espigons, etc, va fer que les zones portuàries valencianes es localitzaren i s'organitzaren segons criteris d'optimització de les condicions costaneres. Així, a Cullera (*¿Portus Sucronem?*) i potser a Calp s'aprofitaria l'existència d'una península o promontori sortint per a la seua utilització com a embarcador o varador, a l'abric dels predominants i perillosos vents de l'E i NE; a *Dianium*, l'ancorada portuària varia el seu emplaçament segons la forta dinàmica costanera de les barres sorrenques, tenint com a única protecció l'aflorament de barres rocoses paral·leles a la costa, que ajuden a trencar l'onatge dels temporals; el Grau Vell de Sagunt, instal·lat sobre una restinga fòssil, va utilitzar segurament una llacuna interior per a protegir naus de poc calat i poder accedir a la ciutat de *Saguntum* per via terrestre; a *Valentia*, l'accés a la ciutat per via fluvial s'aconseguia pel sud amb el pas al Túria d'embarcacions de poc calat a través de les goles obertes en la restinga de l'Albufera, llavors més pròxima a la ciutat; i pel nord amb el sistema que després veurem d'ancoratges externs, que estaven situats enfront de les actuals platges de la Malva-rosa i el Cabanyal. A Altea, es va aprofitar l'existència d'una barra entre l'illa de l'Olla i la costa; al Tossal de Manises (*Lucentum*) es va utilitzar l'ancorada existent al peu de l'assentament, una antiga llacuna contigua al mar (l'Albufereta); i el *Portus Ilicitanus* va aprofitar una ancorada interior, protegida pel cap de Santa Pola dels vents dominants de N i NE.

Principals ports documentats. Saguntum. Els treballs de C. Aranegui han contribuït molt a desvetllar el paper d'*Arse-Saguntum* i el seu port, el Grau Vell, que degué ser un important *portus* o millor un *emporion* entre els segles v i ii aC en relació amb el *oppidum* ibèric d'*Arse* i el seu territori, però també amb l'entorn costaner pròxim. Entre els segles iv aC i v dC, va funcionar com un important *portus* per a un territori més ampli, que inclouria les terres compreses entre el riu Millars i Puçol i fins Xèrica, en l'Alt Palància, per l'interior. Els fons baixos i sorrencs, subjectes a l'acció de la dinàmica marina superficial i als fàcils saqueigs i expolis, han facilitat amb tota seguretat la desaparició de pecis en l'entorn del Grau Vell de Sagunt, entre Canet d'En Berenguer i Puçol, que serien testimoniatge d'una navegació d'altura i costanera que només coneixem per les abundants restes materials (àmfores, vaixella ceràmica, monedes) que es troben a *Saguntum* i al seu territori. Els recents treballs de documentació subaquàtica i terrestre auguren importants descobriments per al port de *Saguntum*.

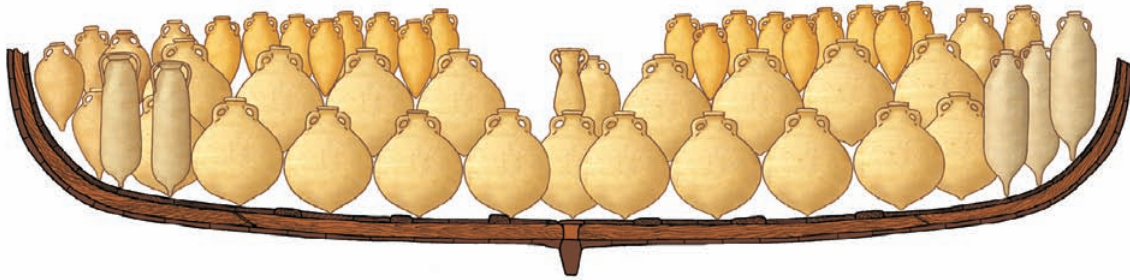
Valentia. Situada a la vora del Túria, a 1,5 km de la mar en època romana, els aterraments deguts als enormes aports sedimentaris del riu en la seua desembocadura han provocat la reculada de la línia de costa actual prop d'1 km, i una pujada del nivell del sòl d'uns quants metres en la ciutat i el seu entorn. Això fa impossible, com bé ha escrit A. Ribera, documentar cap resta d'estructures relacionades amb un port o embarcador, car deuen trobar-se sota alguns metres de sediments, com ha ocorregut en altres llocs amb dinàmica fluvial semblant, com en el jaciment de San Rossore de Pisa.

La procedència itàlica de la major part de les àmfores, vaixella de taula i cuina de *Valentia* en època republicana, demostra l'origen i els costums itàlics dels seus pobladors, que van rebre subministraments regulars sobretot de Campània, però també d'Etrúria i de l'Adriàtic. L'existència en la ciutat d'importants *horrea* en època republicana i altoimperial, ha fet pensar a Ribera que estariem davant un important centre comercial a escala regional, que duria tot el pes de la comercialització i distribució dels productes itàlics, púnics o de l'àrea de l'Estret en el seu entorn.



Secció transversal de l'estiba o disposició de la càrrega d'àmfores en la bodega d'una nau onerària romana, segons Bost i altres. [Tractament gràfic A. Sánchez, a partir de publicació].

El dibuix està basat en la reconstrucció del peci de *Cabrera III*, publicada per Bost i altres autors, una nau que transportava oli bètic i tripolità, i olives i saladura de peix lusitanes des de Cadis cap a Roma, a mitjan segle III.



És interessant de constatar que al costat de les modestes infraestructures portuàries fluvials detectades recentment en la ciutat, el funcionament dels ancoratges del Saler i de la Malva-rosa-Cabanyal s'inicia o reactiva respectivament cap a la meitat del segle II aC, coincidint amb la fundació de la ciutat.

Dianium. En la rodalia de *Dianium* s'han documentat recentment diversos pecis amb carregaments homogenis de procedència itàlica datables en el trànsit dels segles II-I aC (àmfors Dressel 1), augusteus, o altoimperials amb carregament d'àmfors vinàries Dressel 2-4 d'origen local (l'Almadrava), o amb àmfors de salaó Dressel 7-11 de procedència bètica (Bou Ferrer). Aquest fet, al costat de l'existència de les infraestructures portuàries abans esmentades, abona la possibilitat que estiguem davant un *portus* important que redistribuiria les càrregues que li arribaven directament almenys des de les zones de producció itàliques i bètiques, a més dels productes de la propera *Ebusus*, especialment en època republicana i altoimperial.

Per al territori il·licità, pareix que els ports del Tossal de Manises (*Lucentum*) i *Portus Ilicitanus* es reparteixen l'hegemonia en l'arribada i redistribució de productes mediterranis, si atenem als distints estudis realitzats sobre les seues àmfors. El Tossal de Manises va ser important en època tardorepublicana (on, a més a més, el 1933, Figueras Pacheco va trobar restes d'una embarcació púnica o romana) i el *Portus Ilicitanus* en època imperial.

Ancoratges. Embarcadors de fusta com els que existien al mateix port de València fins el segle XIX, o varadors en la platja, constituïrien els llocs habituals d'accés a terra de les embarcacions menudes.

Què ocorria amb la possible arribada de grans naus oneràries?, i amb els llocs del nostre territori que no podien disposar d'unes mínimes condicions per a la instal·lació d'embarcadors?

Els treballs i investigacions tant subaquàtiques com en terra, de Fernández Izquierdo, C. Aranguí, F. Arasa, A. Ribera, A. Espinosa i altres, han documentat la freqüència d'una altra modalitat d'aproximació naval a la costa: els ancoratges. Són llocs situats en mar oberta, sovint sense protecció natural, enfront de les desembocadures de rius i barrancs d'escàs cabal, però que constitueixen vies d'accés a l'interior del territori. També els trobem enfront de les restingues i barres que tanquen parcialment aquelles zones baixes llacunoses, a vegades albuferes, que a més de constituir un bon refugi per a naus de poc calat permeten igualment l'accés a l'interior i sovint contenen ullalets, per la qual cosa són aptes també per a l'aprovisionament d'aigua dolça.

¹⁰ Ports, ancoratges i platges d'encallat utilitzats en època romana en el litoral de l'actual País Valencià. [Tractament gràfic A. Sánchez].

Se situen a una distància de la costa que oscil·la entre 250 m i 1.000 m aprofitant l'existència, a profunditats d'entre 4 i 20 m, d'unes barres rocoses paral·leles a la costa, segurament antigues restingues o inclús dunes fòssils, que permeten l'ancoratge d'embarcacions de gran calat. La troballa d'àmfores, ceràmiques i ceps de plom d'una àmplia cronologia i la quasi total absència de pecis, advoquen per aquest model d'aproximació costanera que coneixem com ancoratge.

Entre l'Ebre i el Palància trobem ancoratges enfront de les desembocadures dels rius Sec, Millars, i del barranc d'Aiguaoliva, com també en les zones pròximes a depressions inundades amb presència d'aigües dolces o en planes litorals com a Alcossebre, Cabanes, Orpesa, Benicàssim, Onda, etc., des d'on en molts casos parteixen camins que creuen perpendicularment les planes castellanenques, salven les serres paral·leles a la costa i arriben a les comarques més interiors. L'existència al costat del mar, en la zona de Cabanes, Borriana i Onda, d'importants assentaments de funcionalitat quasi exclusivament comercial en època republicana (la Torre d'Onda, la Torre de la Sal) ens marca la possibilitat d'aquest model d'intercanvis comercials que ha estudiat bé F. Arasa.

Al nord de *Valentia*, trobem els de la Malva-rosa i el Cabanyal prop de la desembocadura del barranc de Carraixet, una important via de penetració cap a l'interior; al sud, Pinedo i el Saler, el primer prop de la desembocadura del Túria i el segon enfront de la restinga que separava la mar de l'Albufera.

L'ancoratge de la Penya del Moro en la desembocadura del Xúquer, estaria en relació amb l'existència d'aqueix *Portus Sucronem* citat en l'Anònim de Ravenna, que no sabem si estaria en el cap de Cullera, enfront del qual hi ha un altre ancoratge o darrere de la muntanya, com a port fluviomarítim de *Sucro* (Cullera?) en una època en la qual el riu Xúquer era navegable uns 30 km a l'interior.

En la costa de la Marina a causa del perfil espatat i abrupte de part de les seues costes, trobem els ancoratges en zones molt concretes. A Xàbia es troba enfront de la desembocadura del Gorgos, on hi ha un assentament costaner, Duanes, mentre que a Altea els ancoratges estan en relació amb la desembocadura del riu Algar, com també enfront dels llocs de la Punta de la Galera, el Morro de Toix, el Racó de l'Albir (l'Alfàs del Pi) i el de l'Olla esmentat més amunt. A l'oest del promontori conegut com Illa de Benidorm, trobem l'ancoratge del Racó de l'Oix, i un altre enfront de la cala de Finestrat, on es situa el Tossal de la Cala, centre actiu en època republicana; aquests dos es protegeixen, a més a més, dels vents de Llevant i NE, encara que estan a la

mercé dels ocasionals ponents que bufen des de l'interior cap al mar. A la Vila Joiosa, l'ancoratge està enfront de la Platja de la Vila, oberta i baixa amb important poblament romà, possiblement un *municipium*, i ullals d'aigua dolça.

De les comarques de l'Alacantí i el Baix Vinalopó sols tenim documentació dispersa sobre la presència d'ancoratges, que evidentment degueren d'existir, donades les seues característiques costes baixes i les llacunes interiors que la conformen.



Pàtera de ceràmica de vernís negre de Cales (Campània). [Fot. Museu Arqueològic de la Ciutat de Dènia].

Procedix d'un peci romà republicà del litoral de Dènia (de les darreries del segle II o primera meitat del I aC). Formava part del carregament secundari de vaixel·la de taula que n'acompanyava un altre principal d'àmfores amb vi itàlic.



Cep de plom. Segles III aC-1 dC. [Museu de Prehistòria de València].

El cep era la part essencial de l'àncora romana de fusta. La seua pèrdua era freqüent en àrees d'ancoratge.

ELS INTERCANVIS COMERCIALS EN ÈPOCA ROMANA

El període republicà tardà. Amb el desembarcament dels Escipions a *Emporion* el 218 aC, els intercanvis comercials que fins aquest moment es portaven a terme entre la costa oriental peninsular i altres punts de la Mediterrània patiran uns grans canvis. Estem immersos en els inicis de la Segona Guerra Púnica, i *Hispania* per als romans es reduïa a la costa mediterrània des dels Pirineus fins l'actual Almeria, i per l'interior s'estenia com a màxim fins la zona minera de Càstulo, a Jaén.

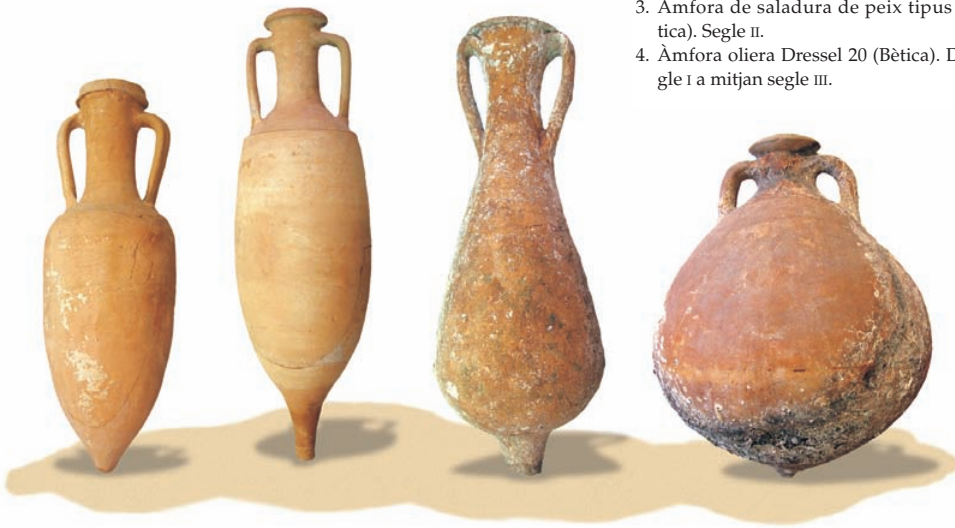
Encara que les principals bases romanes es van localitzar aviat al nord i al sud del territori valencià (*Tarraco* i *Carthago Nova* respectivament), a la fi del segle III aC al nostre territori ja hi havia emplaçaments estretament relacionats amb Roma, com ara la *civitas foederata* de *Saguntum*, o el campament militar de *Sucro*.

A aquests moments corresponen els inicis de l'activitat comercial marítima que detectem a través de la presència d'àmfores itàliques en els principals assentaments ibèrics propers a la costa de les comarques valencianes, com també en els ports, ancoratges i zones d'atrancament del litoral.

El vi. Les àmfores vinàries grecoitàliques procedien del sud de la costa tirrènica, especialment de la Campània, i són més abundants en la costa hispana que no en les Gàl·lies entre les darreries del segle III i mitjan segle II aC. Hi arribarien per a satisfer les necessitats de les legions romanes, dels incipients nuclis d'itàlics (*publicani*, *mercatores*, *negotiatores*, *veterani*, etc.) i un intercanvi amb els indígenes segurament restringit encara a les elits dels *oppida* ibèrics. La immediata assumpció de les explotacions mineres anteriorment en mans púniques (Serra de Cartagena i àrea de Càstulo) va fer també afluir grans quantitats de vi cap a aquests punts, encara que no a les nostres terres. Algun investigador ha posat de relleu no obstant això la possibilitat d'un alt consum indígena de vi, basat en els significatius percentatges d'àmfores grecoitàliques en llocs com el Castell de Sagunt, el Tossal de Manises o el Monastil d'Elda.

El consum de vi itàlic a les nostres terres es multiplicarà extraordinàriament entre l'últim terç del segle II i la primera meitat del segle I aC, seguint una pauta que es repeteix en tota la Mediterrània Occidental. La generalització a Itàlia d'un nou tipus d'explotació esclavista de la terra amb grans *fundi* dedicats al monocultiu de la vinya, multiplicava una oferta molt ben acollida pels pobles romanitzats o en vies de romanització de la Mediterrània Central i Occidental, que s'adherien amb entusiasme al que Tchernia va anomenar 'la cultura del pa i el vi', que s'imposava a Roma a partir del

Alguns dels principals envasos d'època romana que apareixen en pecis i jaciments costaners de l'actual País Valencià. [Museu de Prehistòria de València].



1. Àmfora vinera Grecoitàlica evolucionada. De les darreries del segle III a mitjan segle II aC.
2. Àmfora vinera Dressel 2-4 (Tarraconense). De les darreries del segle I aC a la primera meitat del segle II dC.
3. Àmfora de saladura de peix tipus Beltran IIB (Bètica). Segle II.
4. Àmfora oliera Dressel 20 (Bètica). Des de mitjan segle I a mitjan segle III.

control de fonts d'aprovisionament de cereals com Sicília i Egipte i de la comuna producció de vi que hem comentat. L'àmfora Dressel 1 va ser l'envàs escollit pels viticultores de l'àrea tirrènica des de Sorrento (sud de la Campània) fins a Cosa (nord d'Etrúria), mentre que l'àmfora Lamboglia 2 i la seua successora, la Dressel 6, van envasar vi adriàtic procedent, pel que sembla, més de l'àrea picena i nordadriàtica que no de la brindisina. La Dressel 1 és, de bon tros, la més freqüent en tota la Mediterrània Occidental, ja que la producció de vi adriàtic es va orientar més cap a l'Egeu i les costes de l'antiga Iugoslàvia; no obstant això, en alguns enclavaments de les costes valencianes com ara *Ilici* i el Tossal de Manises, les troballes d'àmfores Lamboglia 2 són majoritàries enfront de la Dressel 1. Aquest mateix fenomen es repeteix en l'àrea de *Carthago Nova* i ha servit per a donar suport a la hipòtesi d'una dependència comercial de l'àrea alacantina esmentada pel que fa al *portus* de *Carthago Nova* en aquesta època.

Per l'estudi dels pecis sabem que les àmfores de vi itàlic arribaven des dels ports tirrènics més importants (*Puteoli*, *Neapolis*, *Populonia*, *Cosa*) en vaixells de transport (*naues onerariae*) com a carregament homogeni i en un trajecte directe o amb molt poques escales fins a un port 'principal' d'Occident, des d'on es redistribuïa en petites naus cap a la seua àrea d'influència.

Vaixella ceràmica i altres objectes. Aquests enviaments de vi s'aprofitaven per a comercialitzar altres productes dels quals lamentablement només han perdurat els de naturalesa ceràmica, metàl·lica o pètria, que s'estibaven en els buits deixats per la càrrega d'àmfores, normalment a proa i a popa de l'embarcació. Entre ells hi havia un producte que tenia un cost de transport nul –car el vaixell es noliejava per al vi– i sovint procedia dels mateixos *fundi* i terrisseries que les àmfores: ens referim a la vaixella de taula envernissada de negre, la anomenada 'ceràmica campanesa' i la ceràmica de cuina itàlica.

La primera, la tècnica decorativa de la qual és en un primer moment de tradició àtica, va tenir una gran acceptació entre els habitants de les nostres terres, atès que no eren estranys a aquest tipus de gots, car van ser igualment receptius als de vernís negre àtics i als d'imitació d'aquests entre els segles IV i III aC. Lligada al consum del vi (bols i copes), va constituir a poc a poc tota una vaixella de

taula amb plats, tasses i gotets com a formes més freqüents. La ceràmica de cuina itàlica aportava novetats tecnològiques: quasi tota oxidant (a les terres valencianes, la ceràmica de cuina era reductora, de color gris o negre), suportava fortes temperatures i era apta tant per al foc com per a graella i forn, la qual cosa va poder ajudar a un canvi en els hàbits alimentaris, línia d'investigació que està ara en ple desenvolupament. Les unes i les altres, embalades en caixes en un nombre que oscil·lava entre les 500 i les 7.000 peces per vaixell, constituïen un benefici afegit al de la comercialització del vi. Llàntries d'oli (*lucernae*), unguentaris, gotets per a beure de parets fines, etc., s'afegien sovint a aquests carregaments.

L'aparició de petits percentatges d'àmfores vinàries gregues procedents de les illes de Rodès, Quios o Cos, poden posar-se en relació amb ampolles (*lagynoi*) i bols decorats amb relleus també d'origen grec oriental i fabricats especialment per al consum del vi, que trobem testimonialment a les ciutats de *Saguntum*, *Valentia*, *Ilici* o *Lesera*.

Variats béns de consum es transporten en els mateixos enviaments: *tegulae* o teules ceràmiques, molins de pedra, etc. Molts altres no podem detectar-los mai, com ara teixits (catifes, túniques, vels), espècies, animals i, certament, esclaus.

Procedents de la costa hispànica de l'actual Catalunya, trobem pràcticament en tots els assentaments valencians costaners uns gots ibèrics pintats d'aspecte cilíndric: els càlatos, que esmentem ací perquè és general l'opinió que es tracta d'un recipient per al transport. És també el got ibèric predominant a la Mediterrània Central i Occidental, fora de la nostra península: golf de Lleó, costa lligur, costa tirrènica, Sardenya, Sicília i nord d'Àfrica, entre l'últim terç del segle II i la primera meitat del segle I aC. Anàlisis recents confirmen el que ja se sospitava: el contingut d'aquests gots degué ser un producte de ruscs d'abelles: mel o cera, segurament. La seua difusió marítima es va fer a través de rutes comercials romanes, com es dedueix de les troballes subaquàtiques i de la precoç romanització de l'àrea tarraconense on es van fabricar.

També podem trobar, sempre entre les darreries del segle II i la primera meitat del segle I aC, tant en els pecis com en jaciments terrestres, vestigis d'altres productes alimentaris: oli i salaó de peix, encara que en molta menor quantitat que el vi.

Oli. L'oli arribava de l'Adriàtic en les anomenades àmfores ovoides brindisianes i de Tunis en les Tripolitanes antigues; possiblement també d'Eivissa, en les bicòniques Mañá I (PE 16 a PE 18). Els tres tipus estan ben testificats en les excavacions de l'Almoïna a la ciutat de *Valentia*, i les ebusitanes són més freqüents al sud del cap de la Nau.

Salaó i peix. La salaó de peix va ser un altre dels béns de consum que arriben a les costes valencianes entre mitjan segle II i mitjan segle I aC; la seua procedència era tunisenca i de l'àrea de l'Estret', que comprén la badia de Cadis i punts de la costa marroquina, com el territori de *Lixus*. S'envasava en àmfores tipus Mañá C2 (Tunis i àrea de l'Estret) i les CC.NN. o dels Campaments Numantins (badia de Cadis), anomenades així per haver-se trobat en els campaments romans que assetjaven Numància cap al 136-133 aC. En alguns assentaments costaners aquestes importacions d'àrees púniques superen fins i tot els envasos itàlics (el Tossal de Manises, la Torre de la Sal), encara que en general van tenir un caràcter secundari en comparació amb les importacions de vi itàlic. Atés que les importacions tunisenques van prosseguir amb normalitat després de la destrucció de *Carthago*, es pot pensar que arribarien ja dins de circuits comercials itàlics.

Època altoimperial. El vi. Durant la segona meitat del segle I aC assistim a una reducció dràstica de les importacions de vi itàlic en l'occident romà, *Hispania* inclosa. Les causes d'això són variades, i s'expliquen més pels efectes: una Roma que creix desmesuradament absorbeix ara la producció de vi suditàlic

i centrotàtic i admetrà cada vegada més vi de les províncies; els vinyers són més competitiu allí, molts d'ells en mans de personatges romans d'alt rang (consular) o de les seues famílies; crisi del sistema esclavista en l'*ager* itàlic i desastres puntuals en vinyers campanians; facilitat de transport dels vins tarraconenses, a través de l'estret de Bonifaci; auge de la producció vinària del nord de l'Adriàtic, etc.

A *Hispania*, després de les Guerres Civils i amb August, es va accelerar el procés de romanització, amb la concessió d'estatuts colonials i municipals a nombrosos nuclis urbans. S'hi va establir un model romà d'explotació del camp amb l'aparició de nombroses *villae rusticae*, i es van dedicar àmplies extensions al conreu de la vinya seguint el model iniciat a la Laietània, des d'on van arribar a les nostres costes àmfores amb vins hispans des del 50/40 aC (a àmfores Pascual 1, Dressel 2-4 i Laietanes o Tarraconense I).

Al segle I dC trobem ja testimoniatges, tant escrits com arqueològics, de la producció de vi en terres valencianes. Concretament sobre el vi de *Saguntum* citat per Plini, Juvenal, Frontó i Marc Aureli com un vi popular, ordinari i barat. Aquestes citacions permeten suposar la producció i la comercialització a llarga distància del vi saguntí durant els segles I i II dC, com bé ha vist C. Aranegui.

Pel que fa a les al·lusions al vi de *Lauro* citades per Plini i documentades en rètols pintats (*tituli picti*) sobre àmfores d'Óstia i Castro Pretorio a Roma, en l'actual estat de la investigació sembla que es refereixen a un vi tarraconense procedent d'una localitat amb aquest nom localitzada en la comarca del Vallès (Tarragona), encara que s'accepta també l'existència d'una *Lauro* valenciana, que alguns han identificat com la successora de l'antiga *Edeta*.

La producció d'àmfores vinàries a les nostres terres és molt extensa, amb dos focus molt destacats: *Saguntum* i *Dianium*, amb els seus respectius territoris. En l'*ager* saguntí se n'han localitzat almenys cinc tallers productors: ciutat i port de Sagunt, vila del Puig, vila dels Arcs (Estivella), i la Punta (la Vall d'Uixó), que potser al costat del Clot de Rascanya a Llúria van produir àmfores vinàries del tipus Dressel 2-4. La comercialització d'aquests vins saguntins, com ens indica la dispersió de les seues marques, va arribar a les Illes Britàniques, a l'interior de la Gàl·lia i a Roma, i estan presents també, per descomptat, en ciutats meridionals com *Ilici* o el Tossal de Manises.

En el territori de *Dianium* s'han localitzat fins a 15 tallers amb forns per a la fabricació d'àmfores, entre els quals destaquen els de l'Almadrava i els d'Oliva. La producció d'aquests tallers es data entre els segles I i III dC, amb envasos per al transport de vi dels tipus Dressel 2-4, Gaulois 4 (imitació de les àmfores gal·les) i Oliva 3, encara que aquestes últimes pareix que van ser utilitzades per a l'exportació d'oli. Aquests productes eren comercialitzats a través del port de *Dianium* i segurament estan representats en els mateixos assentaments alacantins esmentats per al vi saguntí.

Altres punts del territori valencià registren també tallers amfòrics: el Mas d'Aragó (Cervera del Maestrat), Castelló de la Ribera, i recentment Paterna, amb àmfores Dressel 2-4 que apunten cap a un conreu de la vinya generalitzat a les comarques valencianes excepte en la meitat sud de l'actual província d'Alacant, d'on no disposem de documentació suficient.

Al seu torn, van arribar a la nostra terra vins procedents de la Bètica, de l'àrea de l'Estret. Es van comercialitzar en àmfores del tipus Haltern 70, que contenen l'anomenat *defrutum* o vi cuit, i a vegades olives conservades en ell. No van venir en carregaments homogenis, sinó acompanyant altres productes com ara oli o salaons de peix.

Salaó de peix. Producte a base de trossos de túnids salats que procedia de la badia de Cadis, on s'han localitzat més d'una trentena de factories dedicades a la seua elaboració que també envasarien diverses salses de peix. Les àmfores utilitzades són dels tipus Dressel 7-11 i Beltrán II, i les hi trobem des d'època augustea fins al segle II.



Conjunt d'àmfores recuperades en el litoral del Saler la dècada de 1960. [Fot. Arxiu SIP].

Poden identificar-se àmfores hispàniques de vi, oli i saladura; itàliques i gal·les també vineres, i africanes d'oli i saladura. Cobrixen un arc cronològic que està entre les darreries del segle II aC i el segle IV dC.

Des del *Portus Ilicitanus* (Santa Pola) fins a les costes castellonenques, tant en troballes subaquàtiques com en les registrades a les distintes ciutats romanes valencianes, aquests envasos de salaó i derivats del peix són una constant durant el període citat.

Oli. No són molt freqüents els envasos dedicats al transport d'oli que apareixen a les nostres costes; es tracta quasi sempre de l'àmfora Dressel 20, que transporta de forma massiva l'oli bètic entre mitjan segle I i els inicis del segle III, i constitueix el subministrament oficial de Roma i de les seues legions des de Britània fins la Dàcia. Per al romà, l'oli era un bé imprescindible: s'usava en la cuina, en fregits, salses i rostits, com a combustible de les *lucernae*, i en el gimnàs i la palestra dels establiments termals per a oliar-se el cos i el cabell.

La troballa en algunes *villae rusticae* d'instal·lacions per al premsat d'oli o vi (*torcularia*), podria indicar l'existència d'un cert autoabastiment d'aquest producte.

Les àmfores Dressel 20 només són abundants en el *Portus Ilicitanus*, encara que estan pràcticament absents a *Ilici*, cosa que fa pensar en un transvasament d'oli a altres envasos (*dolia*, odres de pell) per al seu transport a la ciutat il·licitana des del seu port. Molt escasses en la resta del territori alacantí, les trobem entre les troballes subaquàtiques de l'àrea del Saler, un possible ancoratge enfront de la barra o restinga que delimita la llacuna de l'Albufera, en consonància amb les que apareixen a *Valentia*. També en l'àrea saguntina, al nord del Palància, es documenta en alguns ancoratges, essent molt escassa en el dens poblament rural romà de l'interior. El peci Culip IV (Girona), mostra que aquestes àmfores arribarien a les nostres costes en carregaments heterogenis des de ports com *Tarraco* o *Carthago Nova*, o es redistribuirien des de Sagunt, si es confirma la seua importància com a port principal en aquesta època.

Vaixella de taula. És ara el moment de la ceràmica *sigillata*, és a dir segellada o amb marca de terrissaire, de coccio oxidant i superfície de color roig viu brillant. Les produccions itàliques aretines



Sigillatae procedents de Sagunt (Primus), Anna (Vitalis) i Bugarra (Sabinus). [Museu de Prehistòria de València].

Marques sobre terra sigil·lata sudgàlica dels terrissaires *Primus*, *Vitalis* i *Sabinus*, que trobem en el peci *Culip IV* (Girona) i en ciutats romanes de l'actual País Valencià, com ara *Saguntum*, *Valentia*, *Edeta*, *Portus Illicitanus* i *Lucentum*.



Mostres de marbres. [Fot. R. Cebrián].

S'utilitzaren en monuments públics, religiosos i funeraris romans del territori valencià. Tots són importats, excepte el de la pedrera de Buixcarró (Barxeta, València), de certa qualitat i bellesa, que va ser un dels més emprats.

d'època augustea són més freqüents a les grans ciutats com *Saguntum*, *Valentia*, *Ilici*; prompte són substituïdes per les que vénen de tallers gals, les peces de Terra Sigil·lata sudgàlica, que procedeixen principalment de La Graufesenque, localitat situada prop de Lyón. La seua dispersió a *Hispania* és marítima, com ho proven mapes de troballes que es concentren en grans ciutats de la costa i penetren capil·larment cap a localitats de l'interior, sense arribar més enllà de 50 km terra endins. La concurrència amb tallers hispans de sigil·lata establerts sempre en l'interior: Trício a la Rioja, Granada, Andújar, Abella i Solsona a Catalunya i Bronchales a Terol, segurament en va impedir una distribució més àmplia. El peci *Culip IV* ha demostrat l'existència d'aquest comerç marítim de sigil·lata sudgàlica, en aquest cas partint des de *Narbo* cap a un dels ports de la seua àrea d'influència, *Emporion*, compartint càrrega amb àmfores d'oli bètic Dressel 20, més d'un miler de gots de parets fines també de la Bètica i altres mercaderies menors.

Marbres. A partir d'època d'August, les ciutats costaneres valencianes comencen a monumentalitzar-se, utilitzant marbres i altres pedres calcàries de qualitat per al revestiment d'edificis públics i mausoleus, tallar els repertoris decoratius d'aquests, realitzar inscripcions commemoratives o funeràries i, en menor mesura, escultures de cos redó. A partir d'August i durant els segles I i II, van arribar tot tipus de marbres de diverses tonalitats, procedents dels llocs més llunyans de l'Imperi. Els marbres blancs eren importats sobretot des del port de *Luni*, situat al costat de les pedreres de Carrara, en el nord d'Itàlia; altres marbres blancs usats ací van ser els del Pentèlic i els de l'illa de Paros, en l'Egeu, al costat d'uns altres de pedreres hispàniques difícils d'identificar.

Els marbres de color que trobem al territori valencià procedien de pedreres del mar Egeu: el *caristium* o *cipollino*; *chium* o *portasanta*; *taenarium* o *rosso antico* i *lacedaemonium* o *serpentino*. De les costes de Turquia arribava el *Phrygium* o *pavonazzetto* i de Tunis el *Numidium* o *giallo antico*.

Tots aquests marbres eixien de ports principals com Nicomèdia (Àsia Menor), Pireu (Grècia), Òstia o *Luni*, sovint preparats per a obres concretes i ja pretallats per picapedrers en origen. La importància d'aquest comerç va fer que durant els segles I i II les principals pedreres de l'Imperi anaren passant a propietat estatal.



Possible norai o piló d'amarratge, trobat als encontorns del Grau Vell (Sagunt). [Arxiu SIP].

Pel seu pes i grandària, no devia estar molt lluny el seu lloc d'ús, potser en un moll de l'establiment portuari saguntí.

El seu alt preu va fer que en les províncies occidentals sovint se substituïren per calcàries locals, com la calcària grisa de Sagunt o la bella calcària marmòria de Buixcarró (Xàtiva).

Serà en les ciutats més importants, com ara *Saguntum*, *Valentia*, *Lucentum* o *Ilici*, on trobarem una major quantitat i varietat de marbres importats, encara que el seu ús es reduirà preferentment a plaques fines per a inscripcions (sobretot funeràries), ja que les pedres locals seran les destinades a la construcció i l'embelliment d'edificis públics, mausoleus, altars, pedestals i inscripcions de caràcter honorífic.

El segle III i el Baix Imperi. És escassa la documentació de síntesi de què disposem sobre el

comerç i els intercanvis per a aquesta època al nostre territori; tanmateix, l'estudi realitzat sobre els dipòsits d'àmfores a Òstia, de les Termes del Nadador i de La Longarina, reflecteix el que hi degué d'ocórrer; allí desapareixen les exportacions de vi hispà i hi ha una dràstica reducció del vi gal a favor no de brous itàlics, sinó d'uns altres que procedeixen de l'Egeu o del Nord d'Àfrica. L'oli ja no ve de la Bètica, sinó de Mauritània tingitana o de la Tripolitània.

Un estudi recent sobre el conjunt dels recipients amfòrics del *Portus Ilicitanus* mostra per a aquesta època una activitat important, i és el vi la mercaderia menys representada, segurament pel desenvolupament d'una viticultura local suficient per a l'autoabastiment, però no per a l'exportació, com ho demostra el fet que al segle III la majoria de tallers d'àmfores vinàries valencians coneguts, amb excepcions com l'Almadrava a Dénia, han finalitzat la seua activitat.

Els productes bètics, i ara també els lusitans, segueixen tenint acceptació: l'oli bètic, escàs al territori valencià, està present durant el segle III amb les últimes àmfores Dressel 20 i les seues successores, les Dressel 23, i són freqüents els productes derivats del peix, com delaten les nombroses àmfores Almagro 50 i 51 que trobem també més al nord, a *Valentia* o al Grau Vell de Sagunt.

La gran capacitat productora i exportadora de les províncies romanes de Tripolitània i Mauritània Tingitana en aquests moments de crisi política i social de l'Imperi es reflecteix en els envasos del *Portus Ilicitanus* amb la presència d'àmfores d'oli tunisenques dels tipus Keay III a VII al segle III i amb envasos més variats però menys freqüents per als segles IV i V. Les importacions de salaons i salses de peix de procedència africana són més escasses, per estar cobertes quasi en la seua totalitat per productes envasats en àmfores de la Bètica. El port del Grau Vell de Sagunt ens ofereix un panorama semblant per al mateix període cronològic.

La vaixel·la de taula i cuina importada està ara representada per la Sigil·lata Africana A, que apareix pràcticament en tots els jaciments costaners o de l'interior del nostre territori que estan habitats

durant els segles II i III; el mateix pot dir-se de la ceràmica africana de cuina, que substitueix la itàlica a les acaballes del segle I, i perdura fins al Baix Imperi. El seu transport va ser necessàriament per mar, acompanyant carregaments africans d'oli o derivats de peix procedents d'allí o bé de ports principals de redistribució, com *Gades*.

Les esporàdiques però constants troballes subaquàtiques d'àmfores i altres ceràmiques bètiques i africanes, en la seua majoria descontextualitzades en les costes valencianes entre Sagunt i Cullera, com també les de *Valentia*, ens parlen d'una relació comercial constant de les comarques valencianes amb les romanitzades províncies africanes que es tractarà més avant en aquesta mateixa obra.