

De la misma forma, estos análisis han proporcionado evidencias que atestiguan el mantenimiento del cultivo de la vid (*Vitis vinifera*) y la presencia de higos (*Ficus carica*) (Rodríguez Ariza *et al.* 1998), lo que supone una continuidad con respecto a momentos anteriores (López Castro 2003, 98-99, 105), pero también posteriores. De hecho, se ha destacado la presencia de higueras hasta la actualidad en el Campo de Níjar y la Sierra de Gata (capítulo 2).

En *Baria* también se documentan taxones de *Olea europea*, olivo (Rodríguez Ariza *et al.* 1998; Menasanch 2003, 150). Este cultivo lo podemos poner en relación con los restos de almazaras, cercanas a *Urci*, como la de La Gebera (Gérgal) donde hemos localizado un *torcularium* con al menos dos prensas de viga. Esto indica una producción excedentaria de aceite en la zona de análisis, puesto que la producción de autoabastecimiento caracterizada por un bajo volumen se realizaría con sistemas más sencillos, que difícilmente se pueden documentar a través del registro arqueológico (Peña 2010, 21, 40). La producción oleícola debió de ser relevante no sólo para la alimentación, sino también para la medicación y la fabricación de perfumes y ungüentos, como prueba la arqueología a través del hallazgo de ungüentarios, así como los textos clásicos, o para la iluminación, de lo que son ejemplo las múltiples lucernas halladas en prospecciones y excavaciones, y los lucernarios de las minas tanto de minerales como de *lapis specularis*, a las que se aludirá más adelante.

Todo ello, nos lleva a plantear que, en la agricultura del Sureste en general y, por lo tanto, en la zona que estamos analizando, debieron de primar los cereales, dominando el cultivo de la cebada y el trigo, en combinación con las leguminosas, la vid y los cultivos arbóreos como los olivos o los frutales. Por lo tanto, fueron tanto de secano, como de regadío. Estos últimos posiblemente se ubicaron en las áreas más cercanas a las *ripae* de los ríos y ramblas. Por lo que se puede considerar la práctica de una agricultura de secano en relación, sobre todo, con el cultivo de la cebada, que soporta unas condiciones hídricas menores, mientras que el del trigo, las leguminosas, los árboles frutales y los cultivos de huerta se podría considerar un indicio de la presencia de la irrigación. Además, hay que tener en cuenta que el aporte hídrico suplementario mediante el regadío aumentaría la productividad de las cosechas. En este sentido, Beltrán Lloris y Willi (2011, 19-20) han propuesto la realización en las regiones más secas de *Hispania*, en la que debería ser incluida la que estamos analizando, de sistemas de riego periódicos, como pueden ser, dos riegos anuales con la finalidad de asegurar o incrementar las cosechas de cultivos propios de secano, uno en el periodo de siembra y otro en el de espigado.

3.2.4.2.3. La pesca y sus derivados

Una *civitas*, como es *Urci*, que tiene una gran extensión de costa debió de utilizar los recursos marinos, tanto para el consumo directo como para su procesado. Aquí resulta muy fácil pescar cerca de la orilla. De las especies

capturadas podemos destacar aquellas que se utilizaron con más asiduidad en la elaboración de salazones de pescado o *salsamenta* y sus derivados, como los migratorios, entre los que destacan los escómbridos (atunes –del género *Thunnus*, posiblemente el del Atlántico que es *Thunnus thynnus*-, caballas –*Scomber scombrus*- o bonitos del género *Sarda* spp., posiblemente el atlántico *Sarda sarda*), a los que hay que sumar otros como corvina (*Sciaenae umbra*), sardinas (*Sardina europea*), boquerones (*Engraulis encrasicolus*) o bogas (*Boops boops*).

Sobre las técnicas utilizadas nos llama la atención Opiano (*H.* 3.71-91). Entre ellas está la pesca con caña y anzuelos; de hecho, se han localizado estos últimos en *Portus Magnus*, en las excavaciones de la calle Álvarez de Castro 23-25. También hay que destacar la de la almadraza (Moreno Páramo y Abad 1971; Martínez Maganto 1992, 222-241). Esta era el sistema de pesca más rentable, para la cual se utilizaron las redes (realizadas mediante sistema de nudos con materiales como el lino o el cáñamo) y estaba ideada para la captura de atunes y otras especies migratorias (escómbridos menores). Es la base para la explotación industrial de la pesca debido a su gran productividad. En la Antigüedad se utilizaba la de vista o tiro (no la monteleva, con cuadro fijo, que desarrollará a partir del s. X d. C.). Esta consistía en un conjunto de redes extendidas en semicírculo mediante embarcaciones, una vez que un torrero desde una atalaya o punto alto en el terreno avistaba el banco de escómbridos, y presentaba una limitación de unos 30 km de la costa. Los peces quedaban cercados por las redes que eran traídas hasta la costa por los extremos mediante dos barcas. De manera tradicional, en esta zona se conoce la almadraza de Cabo de Gata, bien documentada a partir de mediados del s. XVI (Abad 1995-1996, 82; Cara 2003, 72) (sobre esta técnica y el entorno de Torregarcía, *vid.* capítulo 11).

La pesca está asociada a las factorías de salazón, como la documentada en *Portus Magnus*, en la calle de la Reina esquina Parque Nicolás Salmerón, a la que ya hemos aludido. Se trataba de cinco depósitos agrupados en hileras, y separados por un pasillo central; las piletas están construidas con mampostería y argamasa, revocadas con mortero y un fino enlucido para la impermeabilización. Dos de estas presentan unas medidas muy parecidas a las del resto de las factorías, 1,30 m x 1,40 m y una profundidad de aproximadamente 90 cm. Junto a estas se hallaron restos de otra balsa muy deteriorada, pues estaba arrasada por una zanja de cimentación, pero de menor capacidad pues su profundidad era de unos 35 cm, por lo que según sus excavadores, Suárez y García López (1988; Suárez 1987, 25-28), quizás pudiera ser utilizada para contener sal o para la elaboración de *garum*.

Debido a la presencia de arenas y guijarros de playa en alguna de las piletas, y por la existencia de un muro al sur, cuya posible función fue aislarlas del oleaje, se supone que esta factoría estaba muy cerca de la antigua línea de costa, y cerca del cauce de agua dulce de la rambla Belén. No se han hallado restos de otras construcciones,

es decir, de dependencias anexas como ocurre en otras factorías cercanas (Cuevas de la Reserva, en Roquetas de Mar, o Guardias Viejas, en El Ejido), pues posiblemente fueron destruidas por la ocupación medieval posterior. Su principal producción es consecuentemente la obtención de salazones de pescado, así como de salsas tipo *garum*, pues se han hallado restos de *Sphyræna sphyræna* (o barracuda), como ya hemos expresado. Además, esta se complementaría con la obtención de púrpura, puesto que en una balsa apareció una gran cantidad de restos de moluscos como *Hexaplex trunculus* o *Bolinus brandaris* (García López y Cara 1995, 132), y tampoco se descarta su utilización para realizar salazones de carne como demuestran los restos de huesos de caballos y cabras, que hemos mencionado.

Con respecto a su cronología parece que la mayor ocupación se produce desde finales del siglo I d. C. hasta principios del III; a partir de aquí se aprecia un descenso en las actividades, que está relacionado con el menor porcentaje de materiales registrados, abandonándose durante el siglo IV. El momento de su cese se ha relacionado con el de otras que se establece entre los siglos III y IV d. C., como consecuencia de la crisis de esta actividad, tal y como ocurre en la factoría de las Cuevas del Reserva (Cara *et al.* 1988), las de *Baria* (Morales 2007, 58-60), o las de *Abdera* (Fernández-Miranda y Caballero 1975, 153ss, 215, 256, 263; Suárez *et al.* 1987, 19). Sin embargo, esto no significa el cese total de esta actividad, puesto que se pudo mantener un funcionamiento puntual para una producción de carácter local, vinculada a los principales centros urbanos, así como para el autoconsumo.

Por otro lado, debemos tener presente la importancia de los moluscos que trataremos en el apartado dedicado a Torregarcía (capítulo 4), en especial a los de la familia Muricidae como el *Hexaplex trunculus* o el *Bolinus brandaris* (capítulo 11), que están relacionados con la producción de púrpura, y que encontraron un hábitat excepcional en determinados puntos de la costa, por lo que posiblemente esto y la necesaria rapidez de su procesado, condicionaran la localización de toda la infraestructura necesaria.

3.2.4.2.4. Las salinas

Existen numerosas zonas proclives a la formación de salinas en la Bahía o Golfo de Almería. Este hecho se debe tanto a condiciones climáticas (índice de pluviosidad relativamente bajo, temperaturas suaves, gran número de horas anuales de insolación, viento) como a condiciones geográficas (existencia de llanuras de fácil inundación cerca de la costa mediterránea y gran salinidad del agua, como el Campo de Dalías o el Campo de Níjar), y ha hecho y hace muy sencilla su explotación, mediante evaporación natural.

En este sentido, las Salinas de Cabo de Gata se localizan a menos de 8 km de distancia de *Portus Magnus* por la costa. Estas fueron una antigua albufera formada por el cierre de

un cordón litoral (capítulo 2). Su aprovechamiento podría remontarse al III milenio a. C. dada la localización del yacimiento de Las Salinas, al norte de este paraje salinero, como ya se ha destacado (*vid. supra*). Su delimitación ha podido variar ya que incluso en la actualidad su perímetro puede fluctuar extendiéndose hacia el NW cuando sube el nivel freático o decrecer durante la época estival (aunque de manera artificial se le bombea agua del mar) debido a la alta evaporación.

Concretamente sobre las Salinas de Cabo de Gata, autores como Tapia (1982, 268), Díaz Toledo (1983, 922), Cara Barrionuevo y Cara Rodríguez (1994, 33), ya manifestaron que estas fueron explotadas en época romana, lo que ha sido reafirmado por el hallazgo de un asentamiento romano cercano a ellas, que parece estar relacionado con esta actividad, y cuya datación va del siglo II al IV d. C., según información de Manuel Carrilero, por lo que coincide en gran manera con la época de funcionamiento de las factorías de salazón. Esta relación entre factorías de salazón romanas y salinas modernas es un hecho bastante común en la Península Ibérica, pues por ejemplo uno de los principales centros de producción de salsas, el de *Carthago Nova*, se encuentra sólo a 6 km al sur de lo que en la actualidad son las grandes salinas de Torrevieja (Keay 1992, 112-114).

Hasta ahora hemos analizado estas salinas en relación con la actividad pesquera, pero la sal tuvo especial importancia en la Antigüedad en otros aspectos de la vida cotidiana. Fue durante muchos siglos el único conservante eficaz conocido de productos alimenticios (Mangas y Hernando 1990-1991, 222); además, es necesaria para el buen estado físico tanto de las personas como del resto de los animales, para conservar en fresco las pieles, para el curtido de estas (en relación con la vestimenta, el calzado, aperos de labranza), y para el trabajo de los metales (como ingrediente añadido al agua en el momento del temple con el fin de conseguir una mayor dureza de los objetos). Y no se debe olvidar que era utilizada en la Antigüedad por sus virtudes medicinales, usada sola o en compuestos (*ibid.*, 222-224).

Su importancia dio lugar a que, en época romana, las salinas fueran controladas y explotadas por el Estado, de igual manera que los metales (Étienne 1970, 303ss.; Fernández Ubiña 1981, 75; Mangas y Hernando 1990-1991, 224).

3.2.4.2.5. La minería y las canteras

Las labores de minería en esta comarca durante época imperial se tuvieron que realizar principalmente en Sierra Alhamilla y Sierra de Gata. Las investigaciones actuales prácticamente no han tocado este tema, por lo que las lagunas en esta zona son bastante importantes. De nuevo debemos recurrir al trabajo general de Domergue (1987, 3), al publicado por Cara y Rodríguez (1986) y a estudios puntuales como el de Cara Barrionuevo (1984). Las prospecciones que se han realizado, o bien no se