

de esa actividad económica y el esfuerzo de exportación de la salsa (*Plinio: NH, XXXI, 43, 93-94; Ateneo 315 D; Geopónicas, XX-46*). En dichos documentos se indica que las especies obtenidas en las faenas de la pesca y vísceras de peces, eran introducidas en recipientes o depósitos con sal. La mezcla se dejaba pudrir al sol y se removía de vez en cuando. Culminado el proceso se obtenía una salsa muy apreciada por los paladares romanos.

Estrabón dice (*III, 5, 11*) que los fenicios de Gadir enviaban a las islas Casitérides pieles, cerámicas, vasijas de bronce y sal a cambio de los preciados metales de plomo y estaño.

Del mismo modo Plinio cuenta (*NH. XIX, 26-31*) que las abundantes cosechas de esparto del SE de España<sup>29</sup> podían ser curadas o maceradas en agua de mar, posiblemente en almarjales o salinas; pero afirma también que para esa tarea concreta de embalsamamiento se podía usar el agua dulce, tal y como ocurre con el arroyo de Tobarra que discurre al pie del Tolmo (que presenta, por otra parte, un importante índice de salinidad).

Es por tanto posible suponer que el Tolmo de Minateda<sup>30</sup>, si contó con yacimientos de sal explotables en sus inmediaciones, pudiera en época cartaginesa o romana, beneficiarse de la extracción de ese producto. Y si la producción de Madax pudo ser insuficiente se podría completar con extracciones de sales en los almarjales, lagunas y áreas endorreicas, tan abundantes, del arroyo de Tobarra y de sus subafuentes menores<sup>31</sup>.

La observación detenida de la periferia superior de la meseta del Tolmo que albergó la ciudad ibera, romana y, más tarde, visigoda, descubre decenas de herramientas o elementos rupestres relacionados con la actividad económica en sus múltiples aspectos. En efecto, en todo el perímetro exterior del hábitat, en los adarves de seguridad, los habitantes del Tolmo instalaron, en alguna fase de ocupación aún no bien precisada, multitud de silos, depósitos, molinos, prensas,... y hasta un posible horno cerámico<sup>32</sup>. Pues bien,

\* época romana en el NO. peninsular». *Lucerna* (Ser. II). 1987. FERNÁNDEZ OCHOA, C. y MARTÍNEZ MAGANTO, J.: «Las industrias de salazón en el Norte de la península Ibérica en la época romana. Nuevas aportaciones», *Archivo Español de Arqueología*, 67. Madrid, 1994, 115-134.

Obras de carácter general para el asunto, CURTIS, R. I.: *Garum and salsamenta. Production and commerce in materia medica*. Leiden, 1991. JARDIN, C.: «Garum et sauces de poisson de l'antiquité». *Rev. St. Liguri*, 17, 1961, 70-96. MARTÍNEZ MAGANTO, J.: «Las salazones romanas: aportes historiográficos de interés en Arqueozoología». *Archaeofauna*, 1. Madrid, 1992.

<sup>29</sup> GARCÍA DEL TORO, J.: «Carthago Spartaria. Estudio histórico-arqueológico de la industria espartera en la Prehistoria e Historia Antigua en el Sureste», *Murgetana*, LVIII, Murcia, 1980, 23-46.

<sup>30</sup> BREUIL, H. y LANTIER, R.: «Villages pre-romains de la péninsule ibérique. Le Tolmo à Minateda». *Archivo de Prehistoria Levantina. Vol. II*, Valencia, 1945, 213-238. Muy recientemente, ABAD, L.; SANZ, R. y GUTIÉRREZ, S.: «Fortificación y espacio doméstico en una ciudad tardorromana: el Tolmo de Minateda», *Jornadas internacionales: el espacio religioso y profano en los territorios urbanos de Occidente (siglos V-VII)*. (Elda, Alicante, 1991). De los mismos autores, «El proyecto de investigación arqueológica "Tolmo de Minateda" (Hellín): nuevas perspectivas en el panorama arqueológico del Sureste peninsular», *Arqueología en Albacete*, Madrid, 1993, 147-176.

<sup>31</sup> GIMENO TORRENTE, D.: «Estudio de las materias primas minerales contenidas en los materiales miocénicos lacustres de la provincia de Albacete», *Al-Basit*, 34, Albacete, 1994, 5-102.

<sup>32</sup> JORDÁN MONTÉS, J. F. y SELVA INIESTA, A.: «Sectores de trabajo en la ciudad ibero-romana del Tolmo de Minateda», *Arqueología Espacial. Coloquio sobre el microespacio. Vol. 10: época romana y medieval*, (Teruel, 1986), 99-119. Teruel, 1986.