SOCIOLOGÍA Y RECONSTRUCCIÓN DE LA FORMA DE VIDA EN LAS COSTAS DE LA PENÍNSULA DE OMÁN DURANTE LA EDAD DE HIERRO

POR CARMEN DEL CERRO LINARES
Universidad Autónoma de Madrid

BIBLID: [0571-3692 (2005) 211-223]

RESUMEN: La mayor parte de las costas de la Península de Omán estuvo habitada en la Edad del Hierro, a juzgar por la cantidad de restos materiales que han llegado hasta nosotros. Pero muchos de ellos indican que nos encontramos con una población trashumante y muy pocos yacimientos nos muestran una población asentada (Shimal, Kalba). Esta población estuvo continuamente relacionada con las poblaciones del interior de la Península. Gracias a los restos materiales y faunisticos que nos han llegado podemos reconstruir la vida en las costas. Además los estudios antropológicos en el área nos permiten conocer técnicas de conservación de alimentos.

PALABRAS CLAVE: Península de Omán, Magan, *sabja*, Kalba, *tell* Abraq, Shimal, laguna de Umm al Qaiwain, *falaj* (pl. *aflaj*), Batinah, *wadi* (pl. *wadian*)

ABSTRACT: The most part of the Oman Peninsula Coast has been occuped in Iron Age, as have been found very important material remains. That archaeological material show us seasional groups in the coast but very rare settlements (Shimal, Kalba). This population has been linked with groups established in the interior of the Oman Peninsula. The Iron Age materials and faunal remains let us to understand the coast life. Moreover the antropological studies in the area show us foods preservation techniques

KEYWORDS: Oman Peninsula, Magan, *sabja*, Kalba, *tell* Abraq, Shimal, Umm al Qaiwain lagoon, *falaj* (pl. *aflaj*), Batinah, *wadi* (pl. *wadian*)

Los asentamientos costeros en la Península de Omán –la Magan de los textos mesopotámicos– son muy abundantes, si atendemos a la cantidad de restos que se han documentado en las prospecciones llevadas a cabo a lo largo de las dos costas de la Península desde los años ochenta. Pero sólo algunas –sobre todo en el emirato de Sharjah– han sido publi-

cadas[1]. En muchos casos nos encontramos con ocupaciones estacionales, simples montículos de conchas asociados a material del Hierro, donde se documenta un habitat tipo campamento. Pero también se pueden constatar asentamientos estables, construidos en piedra al norte de la Península, por encontrarse éstos a su vez cerca de las montañas, –que allí prácticamente acaban en la costa–, o en adobe, en la zona de Sharjah-Umm al Qaiwain. Los poblados costeros de adobe se han estudiado muy poco, o han sufrido el paso de un *bulldozer* sobre ellos (Ghalilah, Shimal I, Shimal 40b), en un intento de "urbanizar" parte de la costa, lo que dificulta enormemente su estudio. Si avanzamos por las costas de la Península podemos observar cómo cerca de las ciudades el paisaje se va transformando. En sólo diez años edificios vertiginosos, o inmensas fábricas se asoman a las playas e incluso se trazan líneas para crear playas privadas, ligadas al turismo europeo y norteamericano que empieza a abundar. Perdemos información a cada instante ante los temidos *bulldozer* y porque hasta la población local ha dejado de realizar actividades tradicionales que tanto pueden ayudarnos a comprender el pasado en la costa, como la pesca y la conservación de los alimentos o la recogida de perlas. Actualmente, algunas misiones comienzan a realizar excavaciones de urgencia como es el caso de la misión japonesa en Kalba, que rastrea esta zona costera del emirato de Sharjah, ante la inminencia del levantamiento de un centro comercial muy cerca de la línea de playa.

A pesar de todo esto, los poblados y restos de actividades humanas en ambas costas de la Península fueron abundantes durante la Edad del Hierro, como lo son hoy en día. Dubai, Sharjah, Umm al Qaiwain..., centros fundados en el S. XIX d.C, eran sólo pequeñas aldeas costeras dedicadas a la recogida de perlas en verano y la pesca y comercio de pescado durante todo el año. Pero desde los años setenta todo ha cambia-

---

[1] B. Vogt, "The shell-mounds" en "Shimal 1985/1986. Excavations of the German Archaeological Mission in Ras Al-Khaimah, UAE. A Preliminary Report". B, Vogt and U. Franke-Vogt (eds) *BBVO* 8, (1987), pp. 13-16

V. Burkhard et al., "The Coastal Survey in the Western Province of Abu Dhabi, 1983" *Archaeology in the UAE* 4, (1989), pp. 49-60

G.R.D. King et al., "A report on the Abu Dhabi islands archaeological survey (1993-4), *PSAS* 25, (1995), pp. 63-74

R. Boucharlat et al., "A Survey in Sharjah Emirate –U.A.E.", First Report, 1984, *Sharjah Archaeology* 1, (1997a), pp 5-15.

R. Boucharlat et al., "The Sharjah Coast" Second Report, 1985, *Sharjah Archaeology* 2, (1997b), pp.14-32.

R. Boucharlat et al., "Survey of the Sharjah Coast" Fourth Report, 1988, *Sharjah Archaeology* 4, (1997c), pp.1-30.

A. Hesse, "The Sharjah coast survey" Third Report, 1986, *Sharjah Archaeology* 3, (1997), pp. 10-12.

R. Boucharlat, "Survey in the Sharjah Territories along the East Coast. A short note" Fifht Report, 1989, *Sharjah Archaeology* 5, (1997), pp. 22-23.

M. Mouton, "Hamriyah, Sharjah (UAE)" *DAA* 2, (2001).

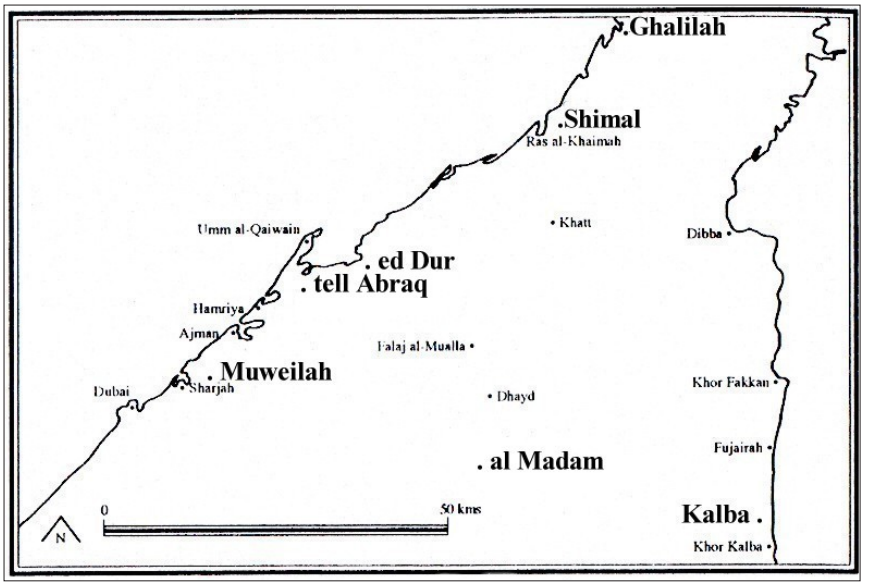

Figura 1. Mapa de los asentamientos costeros más importantes de la Edad de Hierro en la Península de Omán. (D. Potts, 1993, Fig. 1)

do a un ritmo abrumador, y aunque la fiebre de construcciones va invadiendo gran parte del territorio poco a poco, podemos todavía trazar una imagen de las costas en la Magan del I milenio.

Los asentamientos permanentes en ambas costas son realmente escasos: sólo uno con relevancia suficiente hasta ahora catalogado en el Índico, Kalba, y tres en la costa del Golfo, Shimal, ed Dur y *tell* Abraq (Fig. 1). Incluso este último asentamiento, que es uno de los poquísimos que poseen una secuencia estratigráfica continua desde el III milenio, sólo nos revela la existencia de un habitat tipo campamento y muy pocas estructuras fijas sobre el *tell* durante la Edad de Hierro. Hasta ahora, la mayoría de la población costera parece que se movía con cierta soltura entre las lagunas, las *sabja* –planicies salinas– y la arena, o quizás viajara al interior en invierno. Por otro lado no hemos encontrado ningún puerto comercial establecido, como lo sería ya en época islámica Yulfar, y sólo una construcción defensiva ilumina las costas, el *tell* de Kalba. Además la línea de costa ha variado mucho y es posible que los restos costeros se estén buscando en un lugar equivocado.

Toda la población costera, que se movía igual que lo hacían los recursos que necesitaba, convivía con cierta población asentada en la zona de Shimal·o de Kalba. La sociedad que nos presentan estos asentamientos

parece frágil y de algún modo tuvo que estar relacionada con el interior, eso si esta población no era la misma que abandonaba los oasis menos favorecidos del piedemonte o de las montañas durante el verano. Y esto no sería extraño si tenemos en cuenta que la población beduina de la Península lo ha estado haciendo prácticamente hasta los años setenta del S. XX.

Los usos alimenticios y los restos de fauna son dos de los aspectos más interesantes de estas poblaciones que nos han dejado restos arquitectónicos poco claros. El asentamiento donde queda mejor representada la alimentación y la fauna de estos yacimientos es Abraq,[2] (41.546 restos identificables en 1990, sin contar el pescado). La mayor parte de los restos se relacionan con el III y II milenios, pero los recursos alimenticios y el paisaje no debieron ser muy distintos durante el I milenio, por tanto bastantes de los resultados obtenidos por los análisis de las distintas muestras pueden ser tomados en cuenta para nuestro período.

Mamíferos y aves

Los animales[3] representados en Abraq desde el III milenio son domésticos –cabra, oveja, burro y perro– y salvajes como pequeños pájaros, dromedario, gacela, orix, cebú, tortuga, ballena, dugongo, delfín y cormorán. Esta última fue la especie más frecuente de los animales no acuáticos durante el III milenio. No es posible establecer la frecuencia con la que se consume el cormorán[4], pero posiblemente existieran colonias de esta ave en los islotes de la laguna de Umm al Qaiwain, que en parte serían cazados pero también caerían frecuentemente en las redes de pesca.

En el II milenio hay ciertos cambios en los restos encontrados. El dromedario desaparece y decrece la explotación de la oveja, la caza de gacela, orix y tortuga, mientras que el dugongo y el delfín se consumen en mayor proporción. En la Edad de Hierro la oveja va desapareciendo y se introduce el dromedario nuevamente, animal que sólo se llega a domesticar en el Hierro II. Los huesos de este dromedario[5] son distintos a los hallados en la Edad de Bronce, quizás la domesticación de este animal fue sustituyendo poco a poco al ganado menor y proporcionó carne y leche a los habitantes de la Península, lo que supuso evidentemente un cambio importantísimo en la economía y la vida de estas poblaciones.

---

[2] D.T. Potts, (2000), *Ancient Magan, The secrets of Tell Abraq*. United Arab Emirates, pp. 59-64.

[3] D.T. Potts, (2000), p. 61.

[4] M. Ürpmann, (2001), "Remarks on the animal economy of Tell Abraq (Emirates of Sharjah and Umm al-Qaywayn, U.A.E.), *PSAS* 31, p. 228

[5] M. Ürpmann, (2001), p. 232

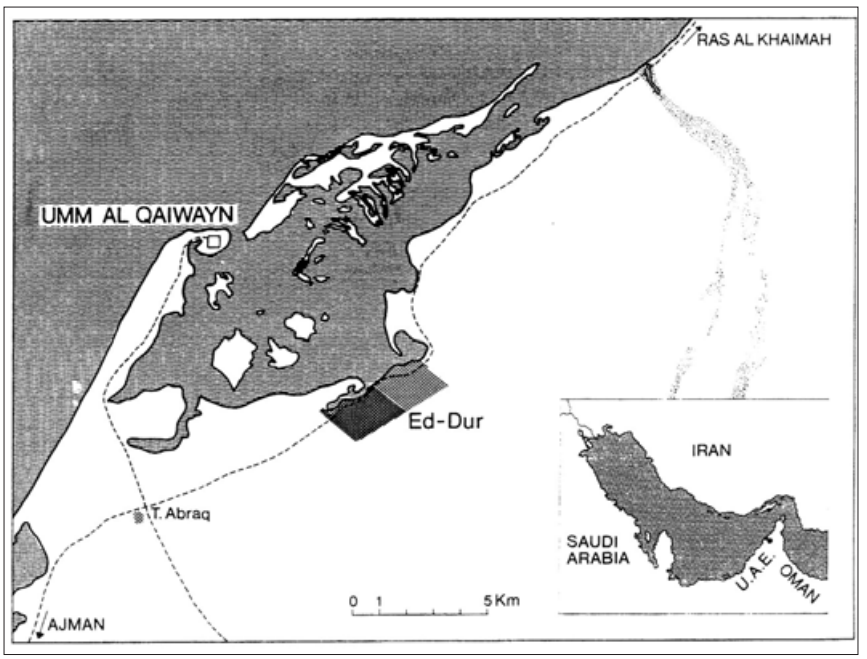

Figura 2. Mapa de la laguna de Umm al Qaiwain con los asentamientos de *tell* Abraq y ed Dur en la costa del Golfo Pérsico. La laguna provee a los asentamientos del Hierro de fauna marina pero también de aves como el cormorán que se establecieron en los islotes situados en el interior de la misma. (R. Boucharlat et al. 1989, Fig. A)

En Shimal X[6] X los restos de mamíferos no son abundantes, pero se han encontrado cabra, oveja, perro y cerdo, todos domesticados, y sólo la gacela permanece como animal salvaje. Desde el III milenio[7] son muy pocos los restos de animales salvajes documentados, lo que nos hace pensar que la caza no era una actividad muy importante en el área de Shimal. Además se analizaron varios restos de aves muy mal preservados: gallinas desde el III milenio, momento en el no sabemos si está domesticada, cormoranes y aves marinas que podrían ser también utilizados para cebo de peces o que caen en las redes de pesca. También tenemos restos difíciles de estudiar de un carnívoro, un lagoformo, un équido, camello,

[6] U. Franke-Vogt, Excavations of the German Archaeological Mission in Ras Al-Khaimah, UAE. A Preliminary Report". B, Vogt and U. Franke-Vogt (eds) *BBVO* 8, (1987) "Faunal remains" pp. 91-94

[7] A. von den Driesch, (1994), "Viehhaltung, Jagd und Fischfang in der bronzezeitlichen Siedlung von Shimal bei Ras al Khaimah/U.A.E." en P. Calmeyer et al. (ed.) *Beiträge zur Altorientalischen Archäologie und Alterumskunde*, pp. 74-76

cangrejo y cáscara de huevo de avestruz. El camello, la cabra y la oveja se encuentran también documentados en ed Dur Norte[8].

Pescados

Los peces que encontramos desde los inicios de la ocupación de Abraq, son: Serranidos (*Epinephelus spp*., tiburón) Carángidos (*Caranx bartholomaei*), Lutjanidos (*Lutjanus griseus*), Haemulidos (*Haemulon macrostomun*), Lethrinidae (emperador), Espáridos (*Stenotomus aculeatus*), Mugilideos (*Mugil cephalus* mújol, *Sphyranea barracuda* barracuda), Signidae (*Chimaera monstrosa*), Escombrideos (*Xiphias glalius* pez espada, *Thunnus thynnus* atún), Carcharhinidae, Sphyrnidae (*Carcharodon casharias* tiburón), Pristidae (*Pristis* pez sierra), Selacios (raya) y Silúridos (*Ameiurus catus* pez gato) entre otros. Los restos de peces incrementan de manera considerable desde el II milenio. De todos los restos faunísticos rescatados en Shimal el 80-90% de ellos son de pescado. Las espinas son la parte del pez que abunda más, mientras que la cabeza, las aletas y las agallas son bastante escasas. El consumo de pescado es una constante en el área desde el III milenio, se incrementa en el II pero su importancia decrece un poco durante la Edad de Hierro. Se han llegado a documentar hasta 26 especies de pescado en Shimal[9], como *Scomber scombrus* (caballa), atún, *Silurus glanis* (siluro), perca real, *Exos lucius* (lucio), carpa, mújol y besugo. Todos son peces de un tamaño medio-grande, ya que los peces pequeños se comen con espina y no quedan representados en el contexto arqueológico. La caballa y el atún suponen la realización de una pesca de altura, mientras que la perca nos remite a la pesca de bajura: además también aparecen peces tomados de arrecifes y manglares (*Lutjanus griseus*, *Haemulon plectorhinchus*), por lo que sabemos que no sólo se pesca en la playa o mar adentro, sino que se buscan entre las rocas probablemente con arpones, redes y cestas. La laguna de Ras al Khaimah también sería un lugar perfecto para la explotación de los recursos marinos. Por último, el lucio es un pez de río, por lo que los *wadiān* también son fuente de recursos alimenticios. En ed Dur las especies recogidas son: Pristidae, Chondrichthyes, (tiburón), Serranidos, (*Epinephelus spp*., tiburón), Carángidos (*Gnathanodon speciosus)*, Lethrinidos (emperador), Esparidos (besugo), *Sphyranea barracuda* (barracuda) y *Scomber scombrus* (caballa).

---

[8] C.S. Phillips, "ed Dur, Umm al Qaiwain, (UAE)" *DAA* 2, (2001)

[9] A. von den Driesch, (1994), pp. 77-83

Moluscos

Los moluscos[10] forman parte importante de la dieta en toda la costa. En Abraq se hallaron sobre todo cuatro especies: *Terebralia palustris* (la más común), *Sacoostrea cucullata* (ostra), *Callista erycina* y *Marcia hiantina*. En el área de Shimal[11] se llegaron a recoger una tonelada de restos de moluscos, curiosamente la *Terebralia* era con mucho la especie predominante en la zona de asentamiento de Shimal X, mientras que las ostras abundaban en los montículos y en los sectores funerarios. La *Terebralia* vive en un biotopo de aguas salobres y se asocia al manglar, lo que supone una explotación considerable de los manglares y las lagunas costeras y nos confirma la existencia de un manglar alrededor de estos asentamientos que en la actualidad casi ha desaparecido. Estos moluscos se cogen con la mano y tienen un período de consumo bastante limitado una vez se encuentran fuera del agua. Aunque en menor cantidad, en Shimal X también se documentaron gasterópodos como el Múrice, bivalvos y algunas especies de *Dentalium*. Los moluscos se encontraron en tres estados de preservación: completas, abiertas o rotas, y restos del eje de la concha.

Restos vegetales

Tras varios intentos de flotación, los estudiosos de Abraq no encontraron restos de semillas[12]. Sin embargo varios adobes rotos mantuvieron varias semillas intactas de cereales y pequeñas leguminosas y el negativo de otras. Además la paja, se usó como desgrasante en los adobes. Esta circunstancia confirmó la existencia de trigo y cebada ya en el III milenio, tal y como ya estaba documentado en las regiones de Hili y Bat en el interior de la Península, Umm an-Nar o QalaÕat al Bahrain. En el caso de Abraq la cebada se fue imponiendo al trigo con el paso del tiempo y es más común en época más reciente. Pero si los cereales se cultivan en los palmerales más o menos cercanos de la planicie de Abraq, o si provienen de interior, es aún una incógnita para nosotros. En Abraq[13] los cultivos de secano son impensables, pues se necesita irrigar la tierra. Si la técnica del *falaj* (sistema subterráneo de captación de una capa freática extendido en la Península de Omán en el Hierro II) no se desarrolló, los habitantes del *tell* excavarían pozos o se abastecerían de una fuente de agua relativa-

[10] D.T. Potts, (2000), p. 64

[11] U. Franke-Vogt, (1987), pp. 91-93

[12] D.T. Potts, (2000), pp. 66-69.

[13] G. Willcox y M. Tengberg, "Preliminary report on the archaeobotanical investigations at Tell Abraq with special attention to chaff impresions in mud brick", *AAE* 6, (1995), p. 130.

mente cercana al asentamiento. La abundancia de huesos de mamíferos domésticos es una evidencia indirecta de algún tipo de pienso para este ganado, porque el pasto natural no es posible todo el año en Abraq. Quizás las leguminosas se utilizaban para algún tipo de forraje. Además de las semillas, en Abraq aparecieron cientos de huesos de dátiles quemados en todos los niveles de ocupación.

Durante la época Wadi Suq de Shimal[14] se utilizaron en el asentamiento piedras de moler, morteros y machacadores, lo que implica una evidencia indirecta de la manipulación de los cereales cuyos restos no han sido hallados. Pero los estudios en los dientes de la población enterrada en las cercanías nos hablan de una dieta pobre en cereales, casi con toda seguridad una dieta que sería muy similar en el período inmediatamente posterior.

Es evidente que la vida de estas poblaciones debe desligarse del uso del *falaj,* que sin embargo tanto cambió el panorama de la Península en los oasis del interior. Los análisis de fauna nos presentan comunidades con un ganado no muy abundante (salvo en Abraq), ligadas a la caza de algunos mamíferos como la gacela o aves como el cormorán, pero lo que las separa radicalmente en cuanto hábitos alimenticios del interior es sin duda la cantidad de pescado y moluscos consumidos diariamente. Esto es lógico si tenemos en cuenta que la costa está a un paso y que es posible explotar varios biotopos a la vez. La importancia de los recursos marinos en la dieta tradicional, desde el V milenio a las poblaciones beduinas que ocupaban las costas de la Península hasta hace sólo una treintena de años, era fundamental. Todavía es posible observar cómo era la pesca y la conservación de los alimentos tradicional entre algunos grupos, muy reducidos, en Omán y Emiratos Árabes Unidos.

El consumo de pescado es una constante en ambas costas. Recordemos que los asentamientos de Golfo nos informan que se realizó pesca de altura, bajura y captura en los acantilados, ya desde el III milenio. En Omán no tenemos restos arqueológicos que nos lo confirmen, pero sabemos que las poblaciones árabes tradicionales capturan peces pequeños (sardina) cerca de la línea de costa en la Batinah, o grandes (tiburón y atún) en Mascate, Musandam o ash Sharqiyah. Tradicionalmente la población asentada en la costa conserva la mayor parte del pescado capturado para un consumo posterior o un intercambio. En el Omán actual[15] hay varias maneras de hacerlo:

1. **Secado**. Los peces pequeños como la sardina o la anchoa se secan sin cortar y sin ningún tipo de tratamiento, se extienden sobre la

[14] U. Franke-Vogt, (1991), "The settlement of Central-Shimal" *Internationale Archäologie* 6, pp. 179-204.

[15] El Mali Ali Tigani, "Traditional fish preservation in Oman: the seasionality of a subsistence strategy" *PSAS* 30, (2000), pp. 99-113.

playa y se dejan secar al sol. La sardina se pesca en invierno y una vez seca sirve como alimento para el ganado y fertilizante para las plantas. Hasta hace relativamente poco las sardinas y las anchoas –ya secas– se machacaban en morteros mezcladas con plantas en principio no comestibles, pero que consumían en períodos de escasez. Este es el caso de la *Pteropyum scoparium* llamada localmente *sidaf*, cuyas semillas se machacaban con estos peces o la *Prosorpis cirenaria* conocida como *ghaf* –muy común en la Península– de la que se toman las hojas que se trituraban junto al pescado. El *ghaf* no se consume hoy en día pero esta práctica está recogida en antiguos proverbios locales.

Los grandes peces como el atún, tiburón, pez rey, pez guitarra o pez águila se cortan en filetes tirándose la cabeza, espinas, cola y aletas. Los filetes se colocan en un recipiente con agua y mucha sal desde el amanecer hasta la noche, salvo el tiburón, cuyo tratamiento dura dos días. Después, la carne se pone sobre madera o guijarros durante días, hasta que se seca del todo. Este tipo de tratamiento se denomina *al owal* y *ash sheri*

2. **Salazón**. Varios son los sistemas que se utilizan para salar el pescado: el *al mal* que consiste en quitar la cabeza y las tripas y cortar en filetes el pescado. Los filetes se cubren totalmente con sal y se colocan en un recipiente de estaño poniendo capas de pescado y de sal. Una vez salado el pescado se puede consumir durante todo un año. Otro sistema es el llamado *al kaba,* que consiste en hacer agujeros en la playa que se revisten con una estera hecha de hojas de palmera datilera (*dahn*), sobre la que se apilan los pescados y se cubren con largas hojas de dátiles (*beriš*) bien atadas, se cubre con sal y así permanece hasta que se salan totalmente. La *berka* es un recipiente de piedras levantado dentro de una habitación pequeña, con un acceso pequeño a la misma, donde se pone el pescado con sal y se cubre con hojas de palmera datilera. Allí permanece hasta que se vende o se consume. Por último existe el método *al ashkara,* que consiste en cortar los filetes, salarlos y dejarlos al aire un tiempo después del cual se entierran en la arena, cubriendo el fondo del agujero con hojas de palmera. Durante meses, el pescado permanece cubierto por la arena.
3. **Asado**. La madera que se utiliza para asar el pescado es de acacia, con la que se hace el carbón. El pez se envuelve en hojas de yute y se pone en el horno con el carbón y una capa de madera cubre el *tannur*. El pescado permanece toda la noche allí. Este es el método más usado en la Batinah. Pero en el sur de Omán los beduinos toman la *Euphorbia larica*, llamada por ellos *isbag* y asan el pescado con ella fuera de los lugares de habitación, trasportándolo rápi-

damente en animales al interior o la ciudad. El pescado asado dura dos o tres días lo que permite su traslado y comercio al interior. Este tipo de conservación era la más estimada tradicionalmente en las ciudades, porque su sabor era mejor que el del pescado salado o seco.

Es difícil saber si estas formas de conservar el pescado y de trasportarlo son similares a las de la Antigüedad, pero los medios y los materiales son los mismos que los que se encontrarían por ejemplo en la Edad de Hierro: agua, arena, piedras, sal, palmera, *ghaf*, acacias y animales de trasporte y probablemente la población islámica ha aprendido de experiencias anteriores mejorando otras, con el paso del tiempo. La conservación del pescado permite su mayor uso en la dieta, ya que su captura en algunos momentos es incierta. El pescado es la mayor fuente de proteínas del Omán actual, su uso es muy común porque además no hay ninguna prohibición sobre él en el Corán. Desde el punto de vista arqueológico sabemos de la importancia del pescado en Abraq y Shimal, pero en ocasiones es difícil seguir su rastro en otros lugares donde la población no permanece asentada. Los peces se manipulan en la misma playa, donde el mar se lleva de nuevo los restos y los pájaros o los mamíferos se los comen. Por eso la preservación de restos orgánicos es bajísima.

Las prospecciones arqueológicas en las costas de Omán[16] han confirmado el consumo de moluscos desde el 4.220 a.C., según los estudios de C_{14} realizados desde Bandar Kharan al norte a Ras Sharbitat al sur. La recolección de moluscos ha sido una constante entre las poblaciones costeras, algunos para consumir al momento, otros para conservar y llegar a comerciar con ellos con las poblaciones del interior. La explotación del molusco es algo totalmente independiente de las nuevas herramientas o tecnologías, pues no se necesita cuchillos, arpones o anzuelos para explotarlos, ni siquiera un entrenamiento previo. Las diferentes costas de la Península permiten la posibilidad de explotación de distintos tipos de moluscos, localmente llamados *dauk*. Fuera de la Batinah las zonas de acantilados permiten también la captura de moluscos de roca, pero es la larga playa de la Batinah el lugar donde su captura es mayor[17], porque en esta zona la regularidad de las mareas es alta desde mayo a agosto, momento en el que la actividad pesquera es mucho menor. Así se compensa la ausencia de pescado en la dieta y la posible inestabilidad del entorno. Aunque los moluscos son bajos en calorías, tienen proteínas y zinc.

---

[16] El Mali Ali Tigani, "Mollusc harvesting along the coasts of Oman: a supplementary diet" *PSAS* 19, (1999), pp. 45-53.

[17] El Mali Ali Tigani, (1999), pp. 46-48.

Tradicionalmente en la Batinah[18] los hombres, niños y mujeres toman parte en la recolección de moluscos. Llevan una cesta que puede ser de varios materiales, desde red de pesca a una vasija. Se mueven por la costa donde el nivel de agua no alcanza a un metro, usando sus pies para mover la arena. Esta actividad puede durar desde que amanece hasta que se considera que la cantidad recogida es suficiente. Los moluscos se trasladan a la vivienda donde se cuecen. Cuando se abren las conchas se quitan del fuego y se dejan enfriar. Una vez fríos toda la familia colabora sacando el molusco de la concha. Tras limpiar la carne del molusco, parte se cocina con arroz, cebolla, zumo de limón y otros ingredientes, pero parte se sala y se deposita en el patio o en el tejado. Tras dos días, la carne está seca y se empaqueta. Así cada familia almacena sus *dauk,* según sus necesidades, o bien comercia con ellos con los beduinos o poblaciones del interior. Las conchas se tiran en la misma playa, en el mar o cerca de las casas. Las mareas de la Batinah, la pesca estacional, la caza de aves y los animales no permiten la creación de montículos de conchas y es muy difícil para los arqueólogos detectar la amplitud de esta actividad que sin ningún tipo de duda se ha realizado desde siempre en las costas de Omán, tal y como se documenta antropológicamente y en los yacimientos no sólo de las costas, sino del interior.

Las costas de la antigua Magan nos ofrecen un panorama diverso en cuanto a las formas de vida y sociedad de sus habitantes. Gran parte de la costa parece estar habitada en la Edad del Hierro, a juzgar por la cantidad de restos materiales que han llegado hasta nosotros. Pero muchos de ellos indican que nos encontramos con una población trashumante en su mayoría, que se traslada a la vez que lo hacen los recursos que necesita para alimentarse. Durante el verano la costa ofrece temperaturas más asequibles, moluscos y el pescado guardado desde el otoño. En invierno, los pastos de interior "llaman" a estas poblaciones que con ellos dan de comer a un ganado que no puede alimentarse sólo de sardina salada y pequeñas legumbres. Se trasladan con pescado salado o seco y con moluscos empaquetados, y nos demuestra que el flujo de población que pasa de la costa al interior o al contrario debió ser intenso.

Uno de los rasgos más llamativos de la vida en la costa es la potencialidad de los intercambios que surgen en sus ciudades o aldeas. Es una constante desde que el comercio es entendido como tal, y no es extraño en la costa de Omán tan cercana geográficamente a Irán y tan vinculada a Mesopotamia desde al menos época Yemdet Nasr. En Abraq, el hallazgo de un cilindrosello elamita y la cerámica[19] certifica la apertura del asentamiento al exterior, con fragmentos que llegaron de Mesopotamia, suroeste de Irán, Bahrain, sureste de Irán, norte de Afganistán, sur de Uzbe-

[18] El Mali Ali Tigani, (1999), pp. 48-50.
[19] D. Potts, (2000), p. 27.

kistán y el valle del Indo. La cerámica del Hierro es en su mayoría simple y funcional, usada para comer, cocinar y almacenar, pero algunos fragmentos son sin duda foráneos y muchos tiene influencia del Irán aqueménida. El cobre viene de las montañas del propio Omán –lo que ya supone un intercambio–, pero el estaño por ejemplo es probablemente afgano, y el marfil vendría de la India o de Bactria.

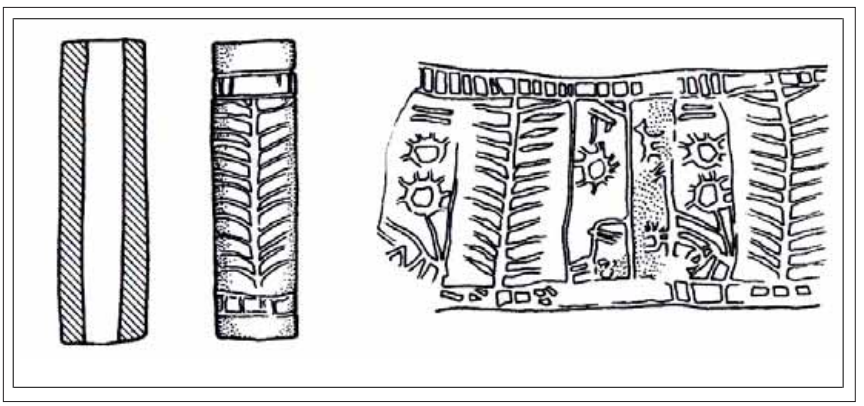

Figura 3. Cilindro sello de esteatita encontrado en *tell* Abraq en la fase Hierro I (D. Potts, 2000, p. 118)

La Edad de Hierro en la Península de Omán resulta una novedad por la uniformidad material y por el establecimiento de poblados permanentes en el interior, que por otra parte son muy distintos en tipología y actividades socioeconómicas. Pero la diversidad en las zonas costeras es realmente grande, poblaciones trashumantes y sedentarias se entremezclan, como lo siguen haciendo algunos grupos humanos actualmente. Mientras que en los oasis del interior la mayor parte de la población parece asentada en el paso del Hierro I-II, en la costa sólo lugares fértiles como el área de Shimal, los recursos que proporcionan lagunas como la de Umm al Qaiwain o los palmerales que rodean Kalba permiten el establecimiento de una población sedentaria, nunca demasiado grande, que recibiría agua de las montañas cercanas, utilizaría los recursos costeros y agrícolas a la vez y se beneficiaría de un lugar privilegiado para los intercambios regionales e interregionales.

BIBLIOGRAFÍA

BOUCHARLAT R., 1997, "Survey in the Sharjah Territories along the East Coast. A short note" Fifht Report, 1989, *Sharjah Archaeology* 5, pp. 16-17

BOUCHARLAT R. et al., 1989, "The european Archaeological Expedition to ed Dur, Umm al Qaiwayn (U.A.E.) An interim report on the 1987 and 1988 seasons, *Mesopotamia*, 24, pp. 5-11

BOUCHARLAT R. et al., 1997a, "A Survey in Sharjah Emirate –U.A.E.", First Report, 1984, *Sharjah Archaeology* 1, pp. 5-15.

BOUCHARLAT R. et al., 1997b, "The Sharjah Coast" Second Report, 1985, *Sharjah Archaeology* 2, pp. 26-33.

BOUCHARLAT R. et al., 1997c, "Survey of the Sharjah Coast" Fourth Report, 1988, *Sharjah Archaeology* 4, pp. 1-30.

BURKHARD V. et al., 1989, "The Coastal Survey in the Western Province of Abu Dhabi, 1983" *Archaeology in the UAE* 4, pp. 49-60.

Del CERRO, Carmen, 2000, "Las poblaciones costeras de la Edad de Hierro en la Península de Omán". *Isimu* 2, pp. 335-3.

EL MALI Ali Tigani, 1999, "Mollusc harvesting along the coasts of Oman: a supplementary diet" *PSAS* 19, pp. 45-53.

EL MALI Ali Tigani, 2000, "Traditional fish preservation in Oman: the seasionality of a subsistence strategy" *PSAS* 30, pp. 99-113.

FRANKE-VOGT U., 1991, "The settlement of Central-Shimal" *Internationale Archäologie* 6, pp. 179-204.

HESSE A., "The Sharjah coast survey" 1997, Third Report, 1986, *Sharjah Archaeology* 3, pp. 10-12.

KING, G.R.D. et al., 1995, "A report on the Abu Dhabi islands archaeological survey (1993-4)", *PSAS* 25, pp. 63-74.

MOUTON M., 2001 "Hamriyah, Sharjah (UAE)" *DAA* 2, Edit. M. Mouton y W.Y. al Tikrity (Formato CD Rom).

PHILLIPS C.S., 2001, "ed Dur, Umm al Qaiwain, (UAE)" *DAA* 2, Edit. M. Mouton y W.Y. al Tikrity (Formato CD Rom).

POTTS D.T., 2000, *Ancient Magan, The secrets of Tell Abraq*. United Arab Emirates.

ÜRPMANN M., 2001, "Remarks on the animal economy of Tell Abraq (Emirates of Sharjah and Umm al-Qaywayn, U.A.E.), *PSAS* 31, pp. 227-233.

VOGT B., 1987, "The shell-mounds" en "Shimal 1985/1986. Excavations of the German Archaeological Mission in Ras Al-Khaimah, UAE. A Preliminary Report". B, Vogt and U. Franke-Vogt (eds) *BBVO* 8.

VON DEN DRIESCH A., 1994, "Viehhaltung, Jagd und Fischfang in der bronzezeitlichen Siedlung von Shimal bei Ras al Khaimah/U.A.E." en P. Calmeyer et al. (ed.) *Beiträge zur Altorientalischen Archäologie und Alterumskunde*, pp. 73-85.

WILLCOX G. y TENGBERG M., 1995, "Preliminary report on the archaeobotanical investigations at Tell Abraq with special attention to chaff impresions in mud brick", *AAE* 6, pp. 129-138.