

Según la leyenda, cuando los fenicios se establecieron en nuestras costas, lo hicieron guiados por un oráculo que tras dos intentos fallidos escogió para ellos una zona de grandes recursos económicos: la Bahía de Cádiz.

Controlaban vías de navegación fluvial hacia zonas de grandes centros mineros, pero sobre todo presentaba condiciones inmejorables para la explotación de la riqueza marina. La cercanía del Estrecho de Gibraltar, paso obligado de los escómbridos (atunes, esturiones, bonitos, sardos y melvas) hacía el Mediterráneo y de los bancos pesqueros de Marruecos y el Sahara, unido a una serie de condiciones geomorfológicas inmejorables para el establecimiento de salinas, la convertían en un enclave privilegiado para el desarrollo de la industria de salazón de pescados.

La emigración del atún (*Thunnidae*) tiene lugar desde Mayo a Junio para llevar a cabo su reproducción, y son capturados o bien al pasar por el Estrecho (atún de derecho, gordos y repletos de huevas) o al terminar el desove en Julio y Julio (atún de revés).

La pesca, uno de los principales recursos alimenticios del hombre, vio aumentado su círculo de consumo con la aplicación de la sal y la elaboración de productos tales como garum, liquamina, halec, etc.

El origen de esta industria se encuentra en la colonización fenicia en el siglo VIII a de C, teniendo un periodo floreciente entre los siglos V-III a de C, como lo reflejaban los yacimientos de influencia púnica en el llamado "Círculo del Estrecho", alcanzando con los romanos su máximo desarrollo.

Existen huellas de factorías a lo largo de toda la costa norteafricana, desde Mogador, Kouass, Tánger, Tetuán, Tamuda y Melilla, hasta el Oranesado y lo mismo ocurre en la otra orilla del Estrecho, entre el Guadiana y el Cabo San Vicente (Troia, Torres de Ares y Cacella) Huelva (Aljaraque, la Tiñosa de Lepe) El Puerto de Santa María (Las Redes), San Fernando (Torre alta y Pery Junquera) y desde la Bahía de Algeciras hasta Villaricos (Baria).

En la Bahía de Cádiz quedan huellas de explotaciones de pequeño tamaño como en el Castillo de Doña Blanca, fabricación artesanal y familiar, que sin duda darían paso con el tiempo a otras con un carácter industrial, con talleres alfareros y hornos, con modos de producción excedentarios y sobre todo buscando el comercio a largas distancias. Puede que las excavadas en San Fernando entren en esta categoría.

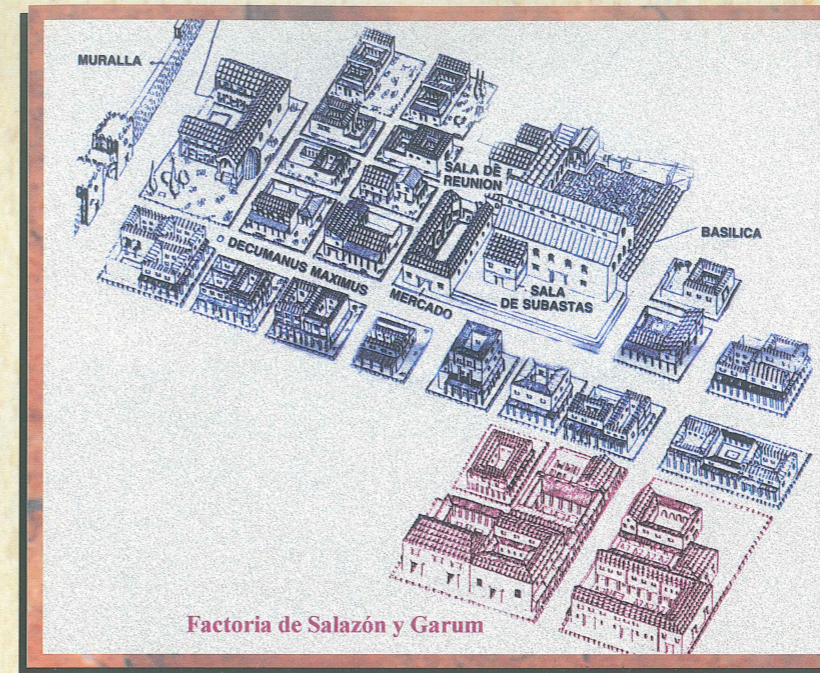
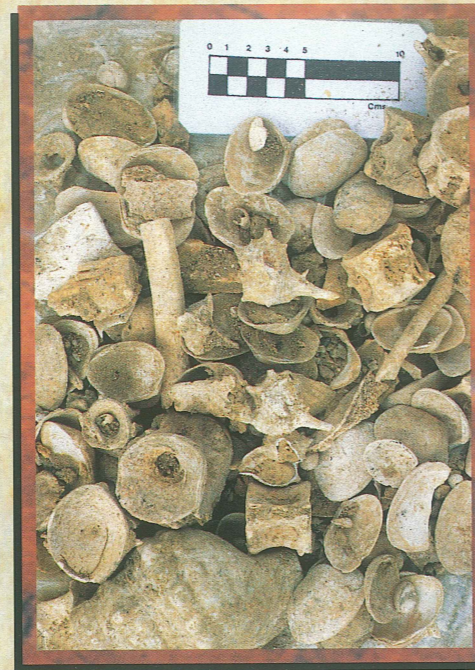
El proceso que nos ha llegado a través de los clásicos: el pescado una vez corta-

De arriba a abajo:

Resto de Ictiofauna (vertebras de atunes) de un yacimiento de época púnica, siglo III-II a.c.
Foto: Aurora Higuera-M.

Piletas de Salazones. San Fernando (Cádiz) Foto: Aurora Higuera-M

Piletas de salazones de época romana. Ruinas de Baelo Claudia (Bolonía) Foto: Juan José López Amador.



Arriba: Reconstrucción de factoría romana de salazón.

Izquierda: "Copo" de la almadraba de Zahara de los atunes (Cádiz)

Derecha: Pescadores colocando las redes para la captura de atunes.

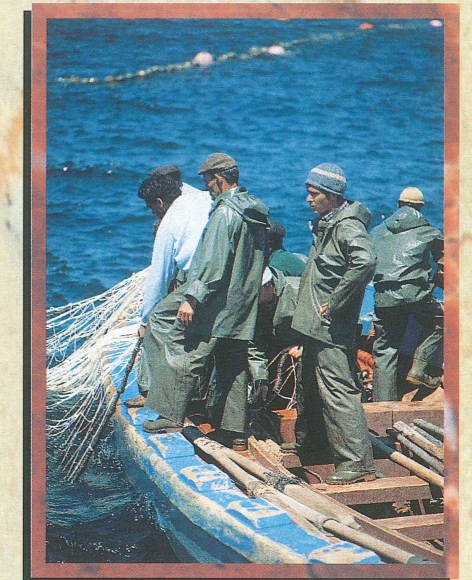
Abajo: Primeras capturas.

do y desmenuado se unía a la sal en grandes piletas de mortero donde se dejaba macerar unos veinte días, tras lo cual pasaban a las ánforas para su comercio.

Las partes blandas del pescado, intestinos, hígados y branquias y otros peces de menor tamaño se introducían en salmuera y tras dos meses al sol constituían el garum, afamada salsa de sabor picante que inundó el mercado, llegando incluso a Grecia. Con distintos niveles de calidad y precio, su comercialización constituyó objeto de contrabando, e incluso motivo de guerras y de pactos políticos.

Parece que fueron los más famosos "el gaditano" y el de Cartagena, "garum negro o sociorum" en el que se empleaban caballas.

Las fuentes clásicas Aristófanes (las Ranas 473-475), Eúpolis (Fha. II 42),



Antífonos (Fha, II 46) y Difilo (Fha, II. 42) las citan en sus obras. Alaban las virtudes del garum Nicostratos (Com.caf.) y Plinio y Galeno lo recomienda por sus propiedades terapéuticas y estimulantes del apetito.

La arqueología nos marca la dispersión de las ánforas hacia el interior y noroeste de la Península Ibérica. Cartago, Ibiza, Cerdeña, Sicilia, Etruria, las costas del sur de Italia y Grecia ya en el siglo V a de C. (Corinto, Quios y Atenas).

Una forma de controlar la "denominación de origen" de estas salazones pudo consistir en normalizar las formas de las ánforas donde se envasaban. La forma Maña A4 y sus variantes fueron los envases occidentales más extendidos que llegaron a mercados griegos. El pecio (barco

hundido) de Tagomago, en aguas de Ibiza constituye un yacimiento cerrado de gran importancia para conocer la distribución de estas ánforas.

Serían sustituidas estas ánforas por la Maña C a partir del siglo II a de C. por motivos prácticos, una boca más ancha para contener este tipo de producto semi-líquido, y por las ánforas Dressel 7-11 con Roma.

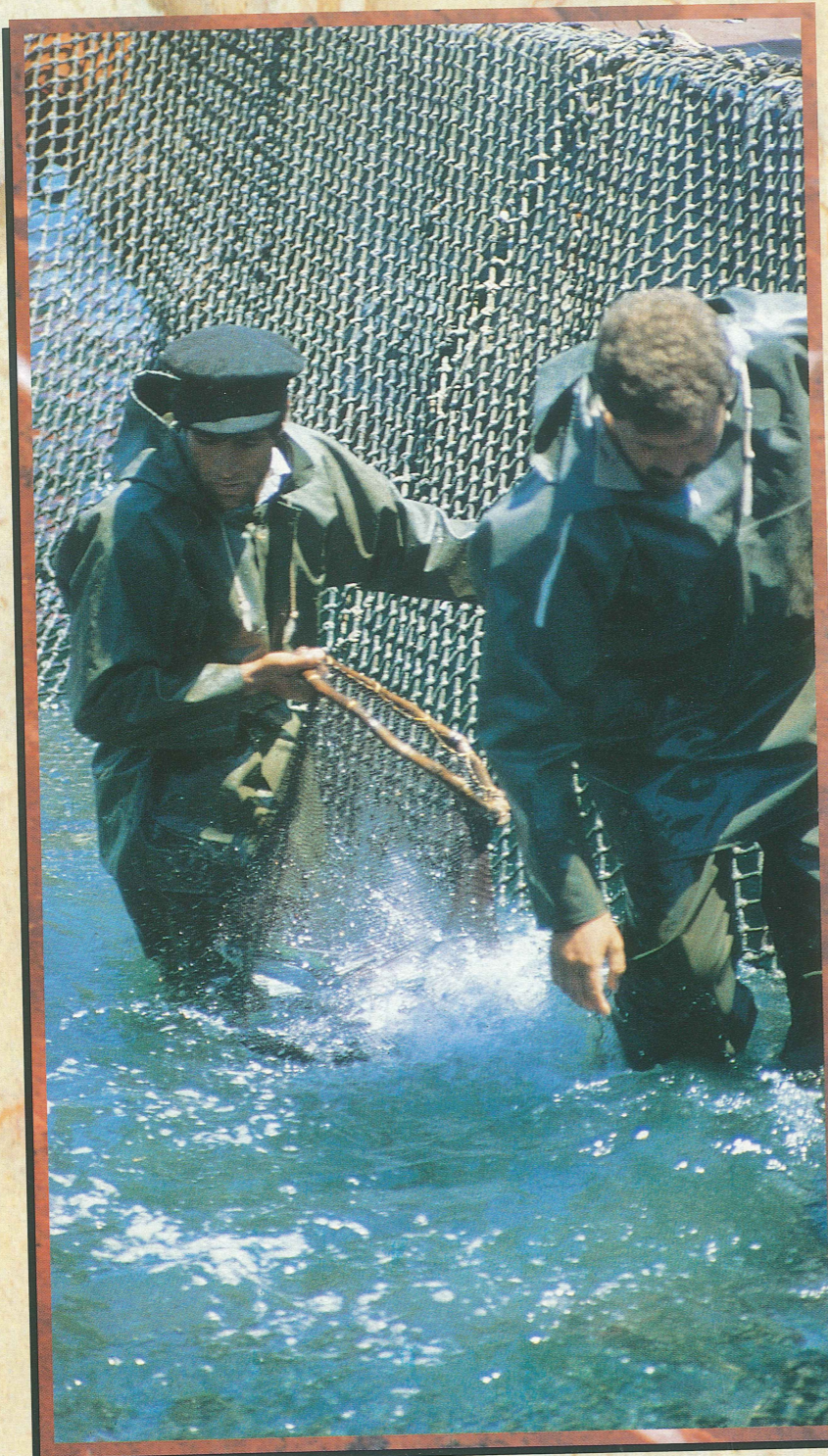
Muchas de estas ánforas también presentan marcas, que nos pueden dar una valiosa información para el estudio del comercio y de las estructuras socioeconómicas de la antigüedad. Podrían ser el reflejo del control institucional de la producción, como una forma de evitar hurtos y de garantizar el producto apareciendo en ellas el contenido (un hombre portando un atún o un ánfora). Incluso aparece la representación de la diosa Tanit "garantía de los dioses" en las transacciones.

En las acuñaciones de las monedas púnicas el atún, símbolo de la riqueza marítima de la costa, se une a la divinidad Heracles-Melkart, protector del comercio y la navegación.

En las factorías excavadas se han realizado estudios de ictiofauna, tan necesarios para conocer el mundo de la pesca en la antigüedad. En los estudios se mencionaba la fauna sólo a partir de las fuentes clásicas y no desde una perspectiva arqueozoológica.

Son abundantes los restos de atún en los yacimientos, pero faltan estudios del resto de las especies que los acompañan. Se da el caso de que en los textos los escómbridos ocupan el primer plano, mientras que en los yacimientos estudiados, como Cerro del Mar y la factoría del antiguo Portus Ilicitanus de Santa Pola, no domina este grupo de especies, sino las chuclas, bogas, sardinas y boquerones.

Morales y Roselló presentan el análisis de la fauna recuperada en una factoría pesquera excavada en la bahía de Cádiz que podría estar funcionando entre los siglos IV y II a de C.. Tras los estudios se deduce que la corvina (*Argyrosomus regius*) es la especie dominante, lo cual no corresponde con las fuentes ni con lo que se esperaría de unas prácticas de procesamiento y conservación de carnes de pescado. Todos de la misma longitud (1 metro) y decapitados, podría tratarse de la preparación para otro tipo de conserva, pero por el momento son insuficientes los estudios de ictiofauna en el resto de las factorías del entorno, análisis fundamentales para saber el papel que jugaron los recursos pesqueros en la economía de la Antigüedad.



Arriba: Pescadores ojeando las piezas antes de subirlas a bordo.

Página derecha arriba: Barco japonés cargando las piezas más grandes capturadas.

Página derecha abajo: Embarcación pesquera cargada de atunes y sal.

BIBLIOGRAFÍA

LÓPEZ CASTRO. "La producción fenicio-occidental de salazón de pescado". II Congreso Peninsular de Historia Antigua, Coimbra, 1990, 1993, pp 353-362.

MORALES-ROSELLÓ: "Puerto 6 (Cádiz): Consideraciones ostométicas y culturales de la Ictiofauna. Huelva Arqueológica. 1990.

MORENO-ABAD: "Aportaciones al estudio de la pesca en la antigüedad", Habis 14.

PASCUAL GUASCH "Acerca de la fabricación de ánforas". Ampurias, xxx, 1968, pp 237-248.



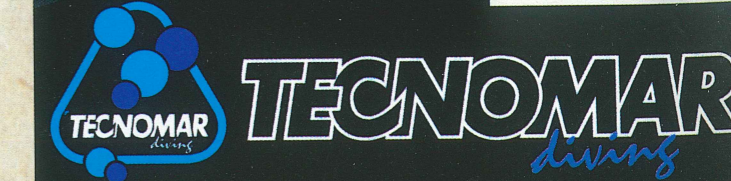
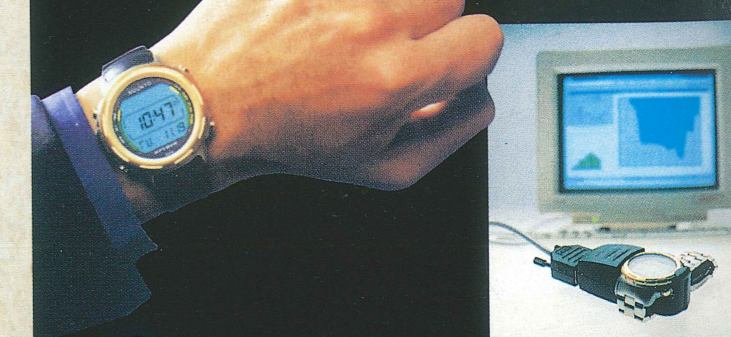
ACW® SPYDER BY SUUNTO



SPYDER ACW

- Ajuste personal de altitud/tabla
- Fechador de inmersiones.
- Indicador de temperatura.
- Ajuste personal automático de parada descompresiva.
- Nueve tejidos analizadores de saturación
- Historial de 999 horas con los datos básicos de cada una de ellas.
- Alarma sonora y visual de ascenso rápido.
- Ascensos en tiempo real.
- Alarma de entrada en descompresión.
- Pantalla con luz.
- Aviso de batería.
- PC interface Windows.
- Log-book con 36 horas de inmersiones minuto a minuto.
- Programa completo de la descompresión.
- Función de reloj calendario.
- Alarma de máxima profundidad programable
- Alarma despertador
- Indicar de tiempo de desaturación en modo reloj.
- Caja de acero de 20 Atm.

Primer y único reloj-ordenador con más prestaciones que el ordenador tradicional, con un elegante diseño. Lo disfrutarás también en los largos paseos y harás de él, el anfitrión de todas tus reuniones



Mundo Marino

Revista Internacional de Vida Marina

Precio: 650 ptas.

Marzo • Abril

Año II • 1998 • Nº 8

Ceuta, Melilla y Canarias 700 ptas. (Incluido transporte)



DERAWAN

0.000.8
8 413042 182009

FICHAS COLECCIONABLES ★ EN EL INTERIOR