

CONSIDERACIONES SOBRE LA PESCA ROMANA EN HISPANIA

Joaquín Fernández Pérez
 Facultad de Biología
 Universidad Complutense de Madrid

No tenemos una información muy abundante sobre la pesca romana en las costas españolas y portuguesas en la época romana. Algunas de las evidencias arqueológicas que han perdurado son elementos constructivos de sus factorías costeras. En este caso el número de restos es bastante abundante y uniforme¹. En algunos lugares de nuestra costa atlántica aún pueden observarse los "corrales" de pesca utilizados hasta época reciente. Las artes de pesca, salvo excepciones, no han podido resistir el paso del tiempo y no son restos que puedan hallarse en las excavaciones arqueológicas. Redes y cordajes de muy diferente grosor y trenzado han sucumbido. Los anzuelos, plomos y anclas de las artes de pesca si pueden resistir hasta nuestros días en diferente estado de conservación². Los pecios utilizados en la pesca pueden ser una buena fuente de información. Las imágenes en pinturas, mosaicos y bajorrelieves también dan, en ocasiones, alguna pista sobre una de las actividades más frecuentes de todos los pueblos ribereños del mediterráneo³. No contamos con ningún tratado de pesca en el que podamos leer después de tantos siglos ¿qué conocimientos tenían los romanos de los peces y otras producciones del mar o de los ríos? ¿cómo era la pesca?, ¿cuales las artes? ¿cuales los peces más apreciados?, ¿cómo se llevaba a cabo la conservación y la preparación de algunos peces o condimentos marinos?. Pero, aunque no tengamos esos elementos esenciales para determinar con exactitud cómo era la pesca romana, sí podemos aventurar algunas consideraciones. La tradición pesquera, como la agronómica, ha pesado de forma decisiva desde el tiempo romano. Baste para ello comprobar cómo la agricultura de Columela⁴ poco había cambiado en el renacimiento. Si leemos el tratado de agricultura del siglo XII de Abu Zacharia ben Ahmed Ebn el Awan⁵ o el del siglo XVI de nuestro Gabriel Alonso de Herrera⁶, podemos comprobar que los avances en la agricultura árabe o renacentista o no existen o son mínimos. Puede decirse que la agronomía del siglo XVIII todavía se basaba en gran medida en la experiencia empírica de la agricultura más tradicional. En el caso de la pesca, llamada en el siglo XVIII "agricultura marítima"⁷ podemos afirmar algo parecido. Su carácter marcadamente tradicional se mantuvo hasta la industrialización

¹ R.I. Curtis : "Garum and salsamenta. Production and commerce in Materia Medica, Leien-New York-Colonia, 1991

² W. Radcliffe: "Fishing from the Earliest Times", 2nd ed. London, Murray, 1928 y Th. H. Corcoran: The Roman fishing industry of the late republic and early empire, Diss. Northwestern University, 1957

³ H. Metzger: "Les images de faune aquatique et marine dans l'art grec" *Revue des Études Grecques*, 103, págs. 673-683, 1990

⁴ Columela. Los Doce Libros de Agricultura (Trad. J.M. Álvarez de Sotomayor) Madrid, Miguel Burgos, 1824

⁵ Abu Zacharia Ben Ahmed Ebn el Awan: Libro de Agricultura (Traducido y anotado por J.A. Banqueri), Madrid, Imprenta Real, 1802 (2 vols.)

⁶ Gabriel Alonso de Herrera: "Obra de Agricultura compilada de diversos autores", Alcalá, Arnao Guillén de Brocar, 1513

⁷ Véase Antonio Sáñez Reguart: "Diccionario Histórico de los Artes de la Pesca Nacional", Madrid, I. Viuda de Ibarra, 1791-1795, Tomo Primero pág. XXXV

pesquera del siglo XIX. Incluso en la actualidad muchos países ribereños del mediterráneo mantienen las artes de pesca tradicionales.

Con este punto de partida vamos a tratar en este trabajo de hacer un breve recorrido por lo que fue la pesca romana, tratando de desvelar, en muchos casos sin pruebas arqueológicas, como se pudo llevar a cabo la misma y como se pudieron manufacturar algunos productos marinos.

LA PESCA DEL CORAL

Comenzaremos con la pesca del coral. El coral es un objeto de adorno que todavía mantiene su importancia en joyería, aunque los movimientos conservacionistas han denunciado en muchas ocasiones la agresividad de las artes de pesca que se utilizan para conseguirlo.

Los fenicios que conocieron las ventajas de la pesca marítima reconocieron la importancia ornamental del coral. Comerciaron con él y fue uno de los objetos preciosos presente en su actividad por todo el mediterráneo. ¿será posible distinguir el coral fenicio del romano?. Hay una leyenda fabulosa, pero no ajena a la realidad, que cuenta como Perseo en su expedición a Fenicia se aprovechó de los navíos de vela de los que acababa de apoderarse para derrotar a Medusa, y como con ellos despojó a los fenicios de la pesca exclusiva del coral. Su lucrativo comercio pasó, siempre según la leyenda, en lo sucesivo a ser un importante ramo de Africa y del Peloponeso⁸. La leyenda describía, que tras dar muerte Perseo al monstruo marino que intentaba devorar a Andrómeda, puso la cabeza de Medusa sobre unas hierbas, que se convirtieron en coral. De la misma forma, el coral fue considerado un *arbusto marino*. Dada su dureza, algunos lo situaron junto a las piedras. Otros, en fin, lo consideraron *árbol petreo* (*Lithodendros*). Pasaron muchos siglos hasta que se considerara definitivamente como un producto inorgánico aunque de origen orgánico. Vivo era un animal. Muerto los restos de un endoesqueleto. Los romanos no llegaron a vislumbrar su origen orgánico. Los que lo conocieron como elemento comercial, ornamental o engarzado durante muchos siglos, no consiguieron desvelar cual era su verdadero origen.

Los romanos lo obtuvieron como una producción marina en lugares diversos del Mediterráneo. En la costa andaluza a la altura de Vera había una peña a una milla de tierra y a cincuenta brazas de profundidad conocida como Roca mayor en la que abundaba el coral. En la costa de Cartagena existía un lugar rocoso conocido con el nombre de Brama a unas siete millas de distancia y a ciento veinte brazas de profundidad muy rica en coral. En Cataluña han sido varios los lugares en los que se obtenía coral. Es el caso de las proximidades del cabo de Creus y del cabo Poniente en Tosa, entre Cabo Palamós y el de San Sebastián en Palafrugel en un escollo llamado Las Hormigas, desde el cabo de Bagur hasta la playa de Pals. Fueron también lugares de pesca de coral bien conocidos La Banda, El Palóm, Las Alsinas, el Cabo del Horno y El Vaso. En estos lugares muy probablemente se sacó coral desde tiempos

⁸ Ovidio: "Metamorphoseis", Lib. 4, Fabula XVII

antiguos, pero en el siglo XVIII ya no se explotaban porque estaban esquilados. Uno de los corales más apreciados en la antigüedad era el que se sacaba de las Islas Medas, situadas enfrente del pueblo de Estartit y la costa de Torroella de Mongrí. En las costas de la isla de Mallorca también se sacaba coral hasta finales del siglo XVIII. Otros lugares en los que históricamente se obtenía coral eran las costas del mar Adriático, Cerdeña, Túnez, Orán, en el mar Rojo y en las costas etiópicas. Es muy probable que los romanos distinguieran el coral muerto del coral vivo, lo mismo que el coral blanco del rojo y toda otra serie de colores que van desde el rosa hasta el pardo o castaño.

Andamos escasos de conocimiento sobre cómo efectuarían la pesca de coral los romanos. Tampoco conocemos las reglas inherentes a este tipo de pesca, ya que el coral tarda bastante tiempo en crecer y las artes son muy destructivas. Sin embargo, no debían diferir mucho de las empleadas siglos después. Era necesario un barco para acercarse a las zonas rocosas donde vivía el preciado celentéreo y habría que contar con una cierta cantidad de dinero que pondría un armador para financiar la operación. El número de individuos necesarios para conducir la embarcación y el arte de pesca del que más adelante hablaremos era de cuatro o cinco. La temporada de pesca no dependía de ninguna circunstancia que no fuera el buen tiempo, ya que el coral no se mueve y siempre se encuentra en las mismas cuevas si se tiene suficiente cuidado para no agotarlo. Es muy probable que los compradores de coral lo labraran, mientras otros comerciarían con él en bruto.

En cuanto al arte de pesca empleado hay que suponer que tuvo gran parecido con el empleado en otras épocas más recientes. Teniendo en cuenta que el coral crece en las bóvedas y paredes de las cuevas marinas es muy probable que en los primeros momentos fueran buzos los que bajarán a descubrir y arrancar el coral. No es del todo descabellado pensar que bajarán ayudados con un peso para alcanzar con facilidad las profundidades de las cuevas y que igualmente fueran izados con gran celeridad cuando hubieran conseguido sus presas. Pero en cuevas más profundas y en apnea las cosas se complicaban y el buzo ni podía permanecer mucho tiempo ni podía conseguir mucha pesca. De ahí surgiría la *coralera*, que es el nombre que se le dio en castellano a este arte de pesca. Consistía la *coralera* en dos maderos unidos en forma de cruz de brazos iguales que podría hundirse con un peso de piedra o de plomo hasta la altura de la entrada de la cueva. Su agitación desde la embarcación podría permitir que los brazos de la cruz pudieran golpear las paredes en las que crece el coral. Una red situada en cada brazo podría recoger o enganchar el coral vivo desprendido. Así al subir la *coralera* se podía izar también el coral caído en las redes. Este arte se siguió utilizando en las costas catalanas hasta el siglo XVII y en el XVIII se perfeccionó formando otras artes como el *rascle*, la *coralera llana*, el *buzo con tontillo* y la *raspa*. Todas ellas artes utilizadas en las costas de España⁹. Hay otro arte para pescar coral vivo que recibía el nombre de *anganéta*. Este consistía en una porción cilíndrica con figura de pilón de romana y era de plomo. Podía pesar entre 30 y 50 libras (15 a 25 kilogramos). El cilindro tenía cuatro agujeros cuadrados por los que se metían unas cuñas de madera que sobresalían muy poco formando una cruz. En estas cuñas se

⁹ Véase Antonio Sáñez Reguart op. cit. Artículos Rasca y Rascle. págs. 34-151

hacían unos agujeros que permitían pasar una cuerda que servía para atar trozos de red. Estos trozos o manojos de redes de diferente malla, obtenidos de redes desechadas, servían para que se engancharan los corales al pasar la *anganéta* por las rocas.

Desde tiempos romanos podrán encontrarse restos de la pesca de coral, haciendo una predicción realista, en las proximidades de estas cuevas, que no deberían ser muy profundas y tampoco muy alejadas de la costa. Podrían encontrarse pecios con el preciado coral o con algún resto del arte del tipo coralera, o bien con el contrapeso que utilizaban. Si este último fuera de plomo sería más fácil que en el caso de tratarse de una simple piedra atada a los palos de la cruz. Aunque no se encuentren restos arqueológicos de este tipo está claro que el coral fue un elemento ornamental importante en la joyería romana y otros productos de lujo. Del hallazgo y clasificación de los corales encontrados no sería difícil establecer las vías comerciales que se establecieron entre los diferentes lugares donde se pescaba o donde se procesaba.

Los romanos promulgaron por el bien común numerosos decretos y leyes sobre las pesquerías. Es muy probable que existiera algún tipo de ordenanza específica sobre el coral, sobre todo porque el descubridor de una cueva tendría siempre mayor derecho que los otros pescadores.

Aunque hoy sabemos que el coral tiene una parte viva formada por numerosos pólipos, la palabra *polypus* entre los romanos designaba solo al pulpo, cuyo único parecido con los pólipos de celentéreos es la similitud de los tentáculos. Los romanos además de conocer el coral también apreciaron otros celentéreos, en este caso como manjar. Uno de ellos fue la *urtica marina*. Estas anemonas servían de entradas o como guarnición en las mesas de los patricios¹⁰.

En cuanto a la pesca, hubo un tiempo en, que la frugalidad romana en la mesa, propia de su edad de oro, indujo a la falsa opinión de que los romanos no ponían trampas a los peces y que dejaban las ostras en su concha¹¹. Esta apreciación sobre la mesa romana ha sido superada¹². Aunque los primeros latinos ignoraran lo que era el mar y sus producciones, cualquier pueblo que habita en las proximidades del mar o en las riberas de un río está demostrado que practica tanto la caza como la pesca. Generalmente más por su facilidad la segunda que la primera. Los personajes de Plauto comían pescado (esturión, congrio, morena y lenguado) y marisco. La dieta de Chrémés de Terencio eran legumbres y pescado menudo (*holera et pisciculos minutos*)¹³. En Roma existió un mercado de pescados el *Forum piscarium*, son muchos los platos y monedas decorados con pescados.

A partir del siglo I antes de nuestra era ya se consumía pescado en conserva para no tener que depender del azar de las capturas. La conservación del

¹⁰ Plauto: Rud , 298; Macrobio 3,13,12; Apicius 4,2,12 y 4,3,1

¹¹ Varron, *ap. Non*, 216, 9-11. Esta idea ha sido combatida por E. de Saint Denis: "Le vocabulaire des animaux marins en latin classique, Paris, Klincksieck, 1947, pgs. X-XI

¹² Véase J. André: "L'Alimentation et la Cuisine a Rome", Les Belles Lettres, Paris, 1981, pg. 95

¹³ Terencio, *Andria*. 368

pescado tradicional era secarlo al aire o ahumarlo. También existió la conservación en salazón o, una vez cocido, en aceite o en vinagre. También sabemos que en los lugares costeros, y hasta en las villas del interior se construyeron viveros de agua marina y de agua dulce. Estas *piscinae*, se mantenían vivos para el consumo o para la venta. Por ejemplo C. Hirrius, el primero que creó un gran vivero de morenas, que, según Plinio, permitió asar seis mil piezas cuando se celebraron los triunfos de César¹⁴.

PISCICULTURA ROMANA

Columela habla en extenso de los viveros de peces marinos. También lo hace de los destinados a la cría de los fluviales. Lo primero que recomienda, con su pretensión didáctica hacia su sobrino Puvlio Silvino, es “examinar las características del lugar en el que hayas decidido construir los viveros, pues no todas las clases de peces pueden criarse en todas las costas. Las regiones fangosas crían peces planos, como el lenguado, el rodaballo y la platija, y también son muy aptas para los moluscos, como los múrices y las ostras, las pechinas, que guardan púrpura y perlas, los balanos y los espóndilos. Por su parte, las marismas arenosas no crían muy mal los peces planos, pero crían mejor los de alta mar, tales como doradas, dentones, ombrinas cartaginesas y de nuestro país; en cambio son menos aptas para los moluscos. A su vez el mar rocoso cría muy bien los peces de su nombre, que sin duda se llaman “saxátiles” por vivir entre las rocas, tales como los merlos, los tordos y los melanuros¹⁵. Señala también que la mejor alberca es aquel en que el agua se renueva sin dejar que se “estaque el agua añeja”. Luego recomienda para su construcción que se talle en la roca o bien que se haga en el litoral de obra. Sugiere que el estanque tenga una serie de cuevas en el fondo, unas rectilíneas para “los rebaños escamosos” y otras retorcidas y no muy amplias para las morenas. Señala la necesidad de huecos a todo lo largo del estanque para la salida y entrada de agua, de forma que “sea cual sea el punto por donde empuje una ola, hay salida libre por la parte opuesta”. La renovación del agua y su oxigenación era primordial para mantener vivos los peces: “Convendrá recordar que se claven en las bocas de los canalillos por los que desagua la piscina, rejillas de bronce con pequeños agujeros, para impedir la huida de los peces. Para completar el ambiente marino, Columela indica la necesidad de incluir en la piscina rocas recubiertas con algas para “reproducir el aspecto del mar cuanto sea capaz de imaginar el ingenio humano”. Las medidas de seguridad se extremaban cuando, como ocurría en algunas costas, batía muy fuerte el oleaje, circunstancia que podía provocar la salida de los peces cautivos. Para ello se suplementaba el estanque con rejas que sobresalían del muro y del agua en marea alta. Incluso se llegaban a diseñar unos diques de escollera para impedir con ellos el paso del oleaje impetuoso.

“Una vez dispuestos los establos según este procedimientos, introduciremos en ellos el ganado acuático”, decía Columela. Los peces que se mantenían en estas piscifactorías eran muy variados. Se tenían en cuenta varias

¹⁴ Plinio, *Historia Naturalis*, 9, 171

¹⁵ Columela, *Doce Libros de Agricultura*, VIII, 17

circunstancias. En primer lugar el número de ejemplares, ya que no se podían mantener todo un banco en cautividad, como podía verse en la naturaleza en el caso de los salmonetes, sin embargo si podía hacerse con el mújol. Decía Columela que el salmonete era una especie “muy delicada y muy reacia a la esclavitud”. En segundo lugar había que tener en cuenta las especies que vivían en la costa donde se colocaba el estanque para criar especies autóctonas y de estas había que seleccionar las que eran más apreciadas o tenían un alto precio en el mercado. Pues, como decía el sabio agrónomo gaditano “el pez de poco precio no es rentable ni siquiera capturarlo y, menos aún, alimentarlo”. En tercer lugar se ponderaba el tipo de alimento que había que suministrar a los peces en el criadero. El alimento para los peces de fondo era blando y consistía en “salsas de pescado estropeado, arenques corroídos por la sal, sardinas podridas, agallas de sauros, o cualquier parte de los intestinos del atún joven y del *lacertus*, o también vísceras de caballa, de cazón y de *elacata*”. Algunos vegetales, como los higos, también se consideraban alimento de los estanques, pero no eran tan buenos como los desperdicios que se han señalado. Por último otra importante parte de la dieta, sobre todo para los pescados de roca, estaba constituida por peces frescos como el sábalo, el gobio o peces menudos. El pan basto en bolitas se recomendaba si resultaba que no se tenía a mano otro alimento. Esta alimentación era muy necesaria según Columela “pues si el pez no engorda a base de los alimentos que le suministre el dueño, cuando se le lleve al mercado, su escualidez revela que no se le ha pescado en mar abierto, sino que procede del cautiverio, por lo que baja muchísimo de precio”. Como puede verse las preferencias de los consumidores romanos no han cambiado si las comparamos con las más comunes de hoy en día.

LOS PESCADOS CONSUMIDOS POR LOS ROMANOS

Caton señalaba los lujos romanos en la mesa. A él se debe la sentencia un tanto extrema sobre el precio que podían alcanzar el pescado, que dice “un pescado se vendía en Roma más caro que un buey”¹⁶. El pescado de mar fresco era consumido en la costa y en lugares próximos, dado que el sistema de transporte era lento y la conservación deficiente. Pero con el desarrollo de las técnicas de conservación se hizo posible su transporte a lugares alejados del interior y su comercio marítimo pudo extenderse a puertos mediterráneos situados a gran distancia.

En las costas hubo preferencia por determinados pescados. La mayor o menor abundancia de determinadas especies era muy variable a pesar de ser el mar abierto y poder circular los peces con total libertad. La biología de los peces también imponía la presencia de determinadas especies en distintas épocas del año. El mismo Columela llama la atención sobre la presencia de peces sólo en algunos lugares: “..no en todos los mares puede haber todas las especies, como el esturión que vive en el profundo mar de Panfilia y en ningún otro; como el pez gallo en el Atlántico, que se incluye entre los peces de mejor clase en mi nativo municipio de Cádiz – donde lo llaman *zeus* según una antigua costumbre

¹⁶ Plutarco, Quaest. Conu. 4,4,2, 9.

-; como el escaro, que se cría muy abundante en todas las costas de Asia y de Grecia hasta Sicilia, pero nunca nadó hasta penetrar en el mar de Liguria, ni, pasando las Galias, en el mar ibérico”¹⁷. Esta cita nos muestra el buen conocimiento que tenían los romanos de la distribución geográfica de algunas especies, aunque en el caso del esturión comete un ligero desliz. En el Mediterráneo hay tres especies de esturiones, que pudieron pescarse en la antigüedad en los ríos españoles (esturión común o *Acipenser esturio*, esturión del Adriático *Acipenser naccaraii* y el beluga (*Huso huso*)¹⁸. Las especies citadas en los textos latinos son numerosas y nos dan idea del tipo de artes de pesca que debieron utilizarse; pero algunos de estos pescados solo se conocen por el nombre y resulta difícil asociarle una especie actual¹⁹.

Con la cristianización romana el consumo de pescado aumentó de forma considerable. Las estrictas reglas de la vigilia y la cuaresma, que se extendieron entre los convertidos, provocaron que a lo largo del año casi un día de cada cuatro era obligado comer pescado. Este fenómeno tardío debió provocar un aumento considerable de la pesca, el perfeccionamiento de las técnicas para su conservación, así como el desarrollo de las redes de distribución y comercialización.

La agricultura romana nos ha dejado algunos tratados de los que el mejor y más completo es el del gaditano Columela. Desgraciadamente no podemos contar, como se ha dicho más arriba, con un tratado similar de pesca que nos permita recorrer toda la tecnología pesquera, que, sin dudar, estaría llena de ingenios para poder atrapar las más variadas especies marinas y continentales. Las especies varían tanto en su tamaño como en sus hábitos en los fondos marinos. Esta diversidad provocó la existencia de muy diferentes artes de pesca y también las horas del día o de la noche en que se ejecutaban o las épocas de año en que se podía pescar. De los peces y mariscos de nuestras costas y de los que llegaron con regularidad a la mesa romana, que conocemos a través de muy diferentes textos, podemos aventurar algunas conjeturas sobre las artes de pesca que se utilizaron en nuestras costas.

Sardinias (*sardina*) y peces pequeños (*gerres*) de difícil determinación, pero que incluirían tanto boquerones como jureles, fueron frecuentes en la alimentación de los romanos. Su pesca requería el uso de redes de malla fina en forma de artes de arrastre o de cerco.

El atún (*thunnus*, *thynnus*), uno de los pescados más consumidos tanto fresco como en conserva, debido a su gran tamaño y a su costumbre de acercarse a

¹⁷ Columela, Doce Libros de Agricultura, VIII, 16

¹⁸ Sobre la presencia de estas especies en el Guadalquivir hay una interesante polémica recogida en varios artículos. Véase V. Fernández Pasquier: “El esturión, un pez en gravísimo peligro de extinción”, *Quercus*, 150, 35-40, 1998; M. Ruiz y cols.: “Evidencias morfológicas y genéticas del carácter autóctono del esturión del Adriático en la península Ibérica”, *Quercus*, 153, 39-43, 1998; V. Fernández: “El esturión común es la única especie autóctona del Guadalquivir, mientras no se demuestre lo contrario”, *Quercus*, 156, 56-57; J.A. Hernando y A. Domezain: “Los tres esturiones ibéricos”, *Quercus*, 158, 62-63, 1999 y A. Domezain: “Por qué tanto interés en retrasar el plan de recuperación del esturión del Guadalquivir?”, *Quercus*, 161, 61-65, 1999.

¹⁹ Una buena lista de las especies conocidas en el mundo romano con importancia culinaria puede verse en J. André op. cit. Págs. 97-126

la costa en determinadas épocas del año, sería atrapado con artes de pesca del tipo almadraba. En sus migraciones hacia o desde el mediterráneo pasaban grandes banco por lugares costeros en los que históricamente se ha venido pescando hasta nuestros días. El atún tenía muchos nombres en latín según la edad y procedencia. El atún joven recibía el nombre de *cordula*, cuando tenía menos de un año se le llamaba *pelamys* y *sarda* cuando venía del Atlántico.

Otros peces que se consumían requerían redes de arrastre, como en el caso de la raya (*cornuta*), el rascacio (*scorpio marinus*) o del lenguado (*sole*) o la utilización de palangres para pescar la morena (*muraena*).

Los artes de pesca romanos no debieron cambiar mucho en el mundo medieval. Pero es mucho más frecuente la iconografía relacionada con la peca en la Edad Media, que en el mundo romano²⁰.

Eran consumidos también en Roma diferentes crustáceos como el bogavante (*astacus*), la langosta (*carabus, locusta*), los camarones, las quisquillas (*caris, squilla*), las gambas y los langostinos (*cammarus*). Los primeros requerían artes de pesca del tipo de las nasas, probablemente fabricadas con cañas y mimbre. El mimbre (*Salix sp.*) fue una planta que se cultivó en el mundo romano. Todos los otros crustáceos de menos tamaño requerían finas redes de arrastre. Los cangrejos entraron también en la dieta de los romanos y tuvo que haber hábiles mariscadores, que los capturaran en marea baja.

Las palabras latinas *conchae* y *conchylia* designaban a un amplio conjunto de animales bivalvos que Tertuliano incluía en los *maris poma* (frutos del mar). Otra serie de animales marinos eran consumidos por los romanos como es el caso de los calamares (*lolligo*), las sepias (*sepia* o *sepiola*) o los pulpos (*polypus*). La pesca de estos debió ser también muy singular. Las ostras (*ostrea*) fueron consumidas por los romanos y probablemente dispusieron de zonas apropiadas para su cultivo en la plataforma del Mediterráneo y del Atlántico. Casi siempre se consumían crudas y con hielo picado como indicara Plinio, aunque en ocasiones se condimentaban con *garum* o con otras salsas²¹

Toda esta profusa información sobre los productos que se consumían en las mesas de los patricios romanos son prueba de la existencia de una actividad pesquera notable en la mayoría de las costas mediterráneas y también de las atlánticas.

LOS CORRALES DE PESCA

De entre los procedimientos de pesca más notables que se remontan a al época romana y de los que han quedado algunos vestigios en nuestra costa hay que destacar los *corrales*. Nos detendremos en ellos por su originalidad y por haber pervivido durante muchos siglos.

²⁰Mollat, Michel. "Histoire des Pêches Maritimes en France", Toulouse, Biblioteque historique Privat, 1987

²¹ Apicius, 1, 14, 1-2; 9, 6

Los *corrales* se establecieron en costas atlánticas en las que las mareas son apreciables. El nombre castellano proviene de su estructura, que recuerda los recintos formados con tapias de piedra para guardar el ganado. En el caso de los corrales marinos su función no ha sido guardar peces sino capturarlos en su interior cuando se retiraban las aguas con las mareas, por ello eran, como veremos a continuación, abiertos. Antonio Sáñez Reguart en su *Diccionario Histórico de los Artes de la Pesca Nacional* los define así. *El significado de esta palabra [corral] exprime la entidad de una pesquera que se practica en las Costas donde el flujo y refluxo del mar inunda, y consiguientemente deja al descubierto una extensión dilatada de los terrenos de ellas*²².

Cuando la marea se retira los peces que andan buscando su alimento o comiendo abandonan con el agua el lugar en el que se encontraban, mientras que otros se quedan en las lagunas o grandes charcos que se mantienen con la marea baja. Este comportamiento es el principio en el que se basan los corrales. Se trataba de construir cercos que quedaran con agua en la bajamar con cierta cantidad de peces. Para ello se buscaban lugares con cierta pendiente para que el agua pudiera salir de estos recintos por gravedad. Se trataba de vaciarlos con la simple salida del agua por las rendijas que dejaban entre sí las rocas que formaban la tapia. Se podía hacer de igual forma levantando algunas compuertas. Los peces quedaban así en seco y resultaba muy fácil captura.

Es bastante probable que los primeros cercos se construyeron aprovechando charcos y lagunas naturales que tendrían que achicar fabricando un canal para que el agua saliera por gravedad. Con el tiempo a la vista de los buenos resultados y la falta de peligro que tendría esta pesca se debieron construir las primeras paredes de forma tosca. Las rendijas que dejaban las lascas de piedra actuarían directamente como sumidero en la bajamar. La altura de estas paredes era muy baja por el lado de la costa y la más alejada era mucho más alta para favorecer la entrada en la pleamar y para impedir la marcha de los peces al retirarse el agua en la bajamar.

Algunos autores han señalado que el origen de estos corrales podría estar relacionado con las *cetarias* o *piscinae* que mantenían en sus aguas los peces vivos para cuando se desease consumirlos. Plinio se refiere a estos depósitos de agua salada y a la forma de construirlos²³. Sin embargo estos estanques se impedía tanto la salida de los peces como su entrada y había que pescarlos cuando se necesitaban. En los corrales no se impedía la entrada, pero si su salida y se podían cosechar en seco. Esto suponía una ventaja y una facilidad que se repetía dos veces al día en la bajamar. Solo cuando coincidía una de las mareas bajas por la noche, los pescadores deberían de recurrir a iluminar con candiles el corral para poder realizar la pesca.

Cuando el espacio delimitado por el corral quedaba en seco los pescadores se acercaban con sus figas, espadillas, rastras, camberas, salabres y otros

²² Cfr. Antonio Sáñez Reguart op. cit. pág. 313

²³ Plinio, *Historia Naturalis*, Libro IX, Cap. 15, Sect. 19

instrumentos similares para recoger los peces y mariscos que se habían quedado varados o en pequeños charcos.

Los lugares mejor conocidos y donde los corrales han perdurado hasta nuestros días – aunque ya no se practique este tipo de pesca – son lo que se extienden por la bahía de Cádiz en sus zonas rocosas formadas por piedra ostionera, que soporta sin alterarse su inmersión en el agua salada. Los hay desde la costa marítima de Cádiz hasta las proximidades de la desembocadura del Guadalquivir en Sanlúcar de Barrameda. Se conservan aún en buen estado los corrales de Chipiona. En muchos lugares de la costa de la bahía gaditana la existencia del fango impidió la fabricación de las paredes que requieren los corrales. Muy probablemente en esos lugares lo que se hizo fue fabricar corrales con estacas y mimbre, que no han podido perdurar con el paso del tiempo.

Muy probablemente los primeros corrales se construyeron cerca de la costa y una vez cubierta una primera fila se debieron construir los siguientes más alejados de la orilla. Los primeros en quedar secos eran los que estaban más próximos a la línea de costa y los últimos los más alejados. Al abrir las compuertas de los corrales más próximos muchos peces entrarían en los siguientes y así sucesivamente. De esta manera el corral más alejado de la costa tendría más peces. Por ello es muy probable que los dueños o concesionarios de corrales tendrían una fila de corrales desde los más próximos hasta los más alejados.

En su mayoría los corrales estaban contruidos por paredes de piedra, también podían construirse con estacas clavadas muy juntas entrelazadas con mimbres. Con el tiempo se vio que también podrían dar buen resultado formar corrales con redes. Las formas en que se hacían eran semicirculares o de forma cuadrada. Esta última es la más frecuente.

Los corrales podían aprovechar en su construcción rocas ya existentes y entonces había que limitarse a tapiar los huecos que pudieran quedar. Los corrales de nuestra costas andaluzas tiene disposición en semicírculos en forma de media luna. Contruidos con piedra, la pared tiene entre 60 y 70 centímetros de espesor, lo que equivale a dos pies romanos. En el lado próximo a la costa, pero también puede ser transversal a la misma, la tapia cae casi a la altura del suelo y luego se eleva hasta una altura de una vara aproximadamente. Otros corrales también semicirculares podían tener una o dos costillas que separaban espacios independientes. Muchas veces el corral podía rematarse con un cestón o una nasa. Los corrales realizados con estacas también tendrían forma de media luna, mientras que los que se colocaban temporalmente con redes podrían tomar las más diversas formas desde el semicírculo hasta otras formas más complicadas.

Cuando Columela habla de la cría de peces señala: “Quien, habiendo comprado islas o campos junto al mar, no haya podido percibir frutos de la tierra a causa de la endeblez del suelo, que es cosa normal en las zonas costeras, obtenga del propio mar la ganancia”²⁴. Se refería los viveros, pero la

²⁴ Columela, Doce Libros de Agricultura, VIII, 16

argumentación podría valer para los corrales. El impuesto que exigía el fisco romano sobre este tipo de pesquerías acredita su existencia en aquel tiempo. Es muy posible que el propósito de la construcción de los corrales más primitivos estuviera relacionado con la migración de algunos peces. Ello determinaría su construcción estable de forma que su posesión no fuera recurrida. Los corrales temporales, que ocupaban de manera pasajera algunos terrenos de la bajamar, no debieron de estar sometidos a gravamen al principio. Si embargo, no sería descabellado pensar que se establecieran concesiones para que no hubiera disputas entre los pescadores. En el momento que los corrales se transformaron en estables, construidos de piedra y por pescadores concretos, comenzó el derecho a pescar a perpetuidad en él, excluyendo a cualquier otro pescador. Este uso iría en contra de la libertad de pesca. De esa forma, a los constructores y explotadores de los corrales de los pueblos sometidos al Imperio Romano, se les exigió una contribución pecuniaria conocida como *remorae piscatoriae*. Los propietarios de tierras colindantes con las costas adquirieron el derecho a la zonas marítimas de su demarcación. Pasaron así a ser propietarios de las zonas de mareas. Por tanto podían construir corrales o dejarlos construir en sus terrenos y consecuentemente eran propietarios de la pesca recogida en ellos. Con el tiempo se arrendaron estos terrenos como si se tratara de tierra cultivable o de pasto. Todo ello en contra del principio legal establecido que rezaba: *Nemo ad littus maris accedere prohibetur piscandi causâ*.

El Emperador romano de Oriente Leon III en su Constitución 57 decía: *Establécese por ley que entre Corral y Corral debe mediar el intervalo o distancia de 365 pasos, hallándose aprobado por costumbre. Pero se ha de entender de manera que dicho intervalo finalice en una y otra parte, esto es, que se entiendan desde los extremos de una parte 182 y 1/2 pasos, y lo restante que llegue hasta el vecino; pero prevenimos y declaramos que estas limitaciones deben entenderse en los Corrales, que posteriormente a esta ley hayan de construirse; pues los que precedieron a ella, como no hay mucha diferencia del intervalo prescrito, no deberá innovarse o alterarse cosa alguna, y permanecerán aquellos en el propio modo que se establecieron en su principio.*

Esta constitución dio como resultado toda una serie de reclamaciones por parte de propietarios de corrales que no cumplían con lo establecido. Nuevas constituciones regularon estos conflictos y permitieron a los propietarios ribereños que no tenían suficiente terreno compartir con los vecinos la construcción de corrales. Estas normas indican la extensión que llegó a tener este arte de pesca que perduró hasta el siglo XVIII y que hoy está completamente abandonado.

En la bajamar, tanto de noche como de día, había que atrapar el pescado con un tridente o cuatridente. La figura de Neptuno el dios de los mares se representa con un tridente en la mano, equivalente a la *fisga* que se utiliza en nuestras costas. El dios de los mares era evidentemente un pescador, que aprovechaba la bajamar.

LAS ALMADRABAS

El abundante consumo de atún de los romanos requirió, sin duda alguna, artes de pesca de tipo *almadrabas*. Aunque se trata de una palabra con probable origen árabe por la partícula *Al*, algunos filólogos del siglo XVIII mantienen, como el Padre Sarmiento, que la palabra original debió ser latina. Tal vez provenga, según este autor, de *madraque* (tejido tosco o red), a su vez derivada de *matta*. Algunos autores dicen que estas pesquerías de atunes podrían llamarse *cetarias*, pero ya hemos visto que se trataba de piscinas en las que podía entrar y salir el agua de mar pero no los peces. Además no se ha encontrado restos de estas en los lugares donde hay o ha habido almadrabas. Sea así o no, hay una descripción del arte en Eliano no muy convincente.

Con este nombre se designan las artes destinadas a copar los atunes cuando se acercan a la costa en dos ocasiones al año, una al entrar en el Mediterráneo y otra al salir. En el lenguaje almadrabero se dice al *derecho* y al *revés* o con mayor propiedad de *paso* y *retorno*. Estas migraciones sabemos hoy que están relacionadas con la freza o puesta, que tiene lugar al acercarse el mes de junio. Entonces el atún abandona el Atlántico y se adentra en el mediterráneo. El retorno es tanto de los peces adultos que han terminado la freza como de los jóvenes de 1 a 3 años al emigrar a las aguas del Mar del Norte. En agosto o septiembre se dirigen hacia las Azores.

La palabra almadraba también designa, según el antiguo Diccionario de la Lengua: *..cierto número de barcos y redes de hechura determinada, apostados en parage señalado para rodear y acorrallar los atunes*²⁵. Y así mismo por una *armazón de redes de determinada figura, colocada oportunamente al paso de los atunes por calamento de firme o sedentario en el mar a corta distancia de la costa por medio de anclas, piedras, cabos y corchos que aseguran el todo del arte, con barcos proporcionados para todas estas maniobras, y su resguardo de día y de noche*²⁶. También se conoce con el nombre de almadraba el lugar de la costa donde se pesca, la propia acción de pescar los atunes, las redes y la factoría donde se procede a trocear los atunes.

Almadrabas hubo a lo largo de toda la costa de levante y en las costas de Cádiz, de Huelva y hasta del sur de Portugal. Las de *vista* o *tiro* eran las más sencillas. No tenían calamento o armazón alguna echada, puesta firme o posada en el mar. Hombres situados en torres de vigía avistaban la llegada de los atunes y avisaban con señales la posición, rumbo dirección o viaje del banco. De esta primera operación viene el nombre de *almadraba de vista*. Los barcos esquifados y prontos recibían las señales y procedían a golpe de remos a calar las redes, que tenían en sus bordos y de esa forma cercarlos y traerlos

²⁵Diccionario de la Lengua Castellana, en que se explica el verdadero sentido..."Tomo Primero, Madrid, I. Francisco del Hierro, 1726

²⁶ Esteban de Terreros y Pando: Diccionario de voces de Ciencias y Artes, Madrid, I. Viuda de Ibarra (1786-1793)

hacia tierra. Para ello echaban los cabos de halar a tierra y los hombres procedían a tirar de ellas, de ahí el nombre de *almadraba de tiro*. La pesca iba a parar a la arena y allí morían los atunes o los mataban antes de llevarlos a los saladeros. El otro tipo, tal vez utilizado ya en época romana es el de *monteleva*. Esta almadraba estaba constituida por redes caladas, en la época de paso, en firme con anclas o piedras. La red se mantenía gracias a la flotación por medio de relingas formadas por corchos o calabazas. Una vez que los atunes entraban en la almadraba unas redes le impedían el paso hacia delante, mientras unas les impedían huir hacia el fondo, otras le impedían la huida hacia alta mar y por fin otras no los dejaban acercarse a la orilla. Los atunes quedaban encerrados y la red paralela al fondo al levantarla terminaba de cerrar el recinto. Los pescadores entonces subían las redes halándolas. A esta última operación se le llamaba *levada* o *levantada*. La hacían numerosos marineros tirando de las redes desde un cierto número de barcos, que llegaban a formar un cerco perfecto. Según se iba subiendo la red el espacio para los atunes se iba reduciendo. El banco capturado nadaba con gran estrépito y movían el agua de tal modo, que parecía hervir. Cuando se había levantado toda la red, los barcos formaban un cerco y los pescadores solo tenían que izar los atunes al interior de los barcos con garfios. Estos aparejos de *monteleva* se colocaban para el *paso* y el *retorno* y luego se desmontaban para su reparación y no se volvían a calar hasta el año siguiente.

Las normas jurídicas relacionadas con las almadrabas fue abundante. Dado que debería existir una gran competencia a la hora de calar las redes o poseer puntos de vigía para avistar los atunes. Es muy probable que la costa estuviera bien dividida en forma de concesiones, que bien se podría organizar con el mismo argumento que con los corrales. Los propietario de tierras costeras podrían tender las almadrabas o bien podrían arrendar sus derechos. En alguna ocasión se ha hablado de grandes concesiones en amplísimas extensiones de costa. Con el tiempo estas concesiones llegaron a procurar grandes ganancias a los señores feudales y se llegó a prohibir pescar a cualquier individuo durante la época en que se pescaba en las almadrabas para que no tuvieran más remedio que trabajar en ellas.

OBSERVACIONES SINGULARES SOBRE LA PESCA ROMANA

Hay muy poca información sobre la trama o tejido o el tamaño de las mallas que tenían las redes romanas. Pero, es muy probable que no fuera muy distintas a la que tuvieron redes menos antiguas. Lo mismo debemos decir de las fibras vegetales con las que se fabricaban. El esparto y el cáñamo suministraban los cordeles con la que se hacían. Podrían tener muy diferentes grosores teniendo en cuenta el arte para el que se empleaban. Era mayor el grosor en los cabos de jalar, en los de las relingas o en el de las anclas que servían para calarlas. Y cuando se trataba de líneas con anzuelos o redes para capturar peces de poco tamaño, la cuerda sería mucho más fina.

Tenemos escasos testimonios de la preparación o el teñido de las redes, que de forma tradicional han efectuado los pescadores de nuestras costas. Tanto

los cordeles a los que se ataban los anzuelos como el que servía para tejer la malla de las redes se teñían antes de usarse. El teñido consistía en aplicarles un cocimiento de corteza en forma de polvo de pino, de sauce o de encina.

Boyas y relingas fueron intercaladas con flotadores, sin duda, de corcho, material abundante en las costas de Hispania. Ocasionalmente se utilizarían también calabazas. Los flotadores de vidrio fueron mucho más modernos. En cuanto a las anclas y piedras de las relingas inferiores de las redes, necesarias para calar las artes, podemos aventurar que las anclas serían de plomo con armazón de madera, ya que el hierro resultaba mucho más caro y más expuesto a su deterioro dentro del agua.

Teniendo en cuenta que en la mesa romana se consumían bogabantes o langostas debieron pescar los romanos, como se ha dicho más arriba, con *nasas*. Este arte de pesca consiste en unos receptáculos contruidos con un entramado de diferentes materiales. Tradicionalmente se han fabricado con juncos, con mimbres o con trozos de red cosidas a un armazón. En este último caso se llaman garlitos. Las nasas eran cebadas y caladas en los lugares a propósito con pesos y boyas. En ocasiones se calaban individualmente y en otras se hacía uniendo varias con una misma relinga de corchos. Cada día se calaban y levantaban para ver si había caído alguna presa.

El anzuelo ha sido y es uno de los instrumentos más útiles para pescar. Es muy probable que los antiguos se valieran de un anzuelo de madera que perfeccionaron con espinas, de ahí el nombre *espinel*. Otros anzuelos se han hecho con huesos de pescado o espinas grandes. Su invención se atribuye a Ceumiquio, nombre que se dio a Crisor, que quiere decir Júpiter maquinario. Crisor, según se cuenta, inventó muchas cosas útiles como el anzuelo, la vara de pescar o caña y las barcas²⁷. Los anzuelos de metal, de los que existen bastantes restos arqueológicos, se utilizaron en la pesca romana. Conocidos con el nombre de *uncellus*, diminutivo de *uncus* (garfio). Eran de acero y se fabricaba en forjas. Para ello primero se reducía un trozo de hierro a alambre grueso y luego se cortaba al tamaño que quería dársele. De esta forma luego les abrían la agalla, le aguzaban la punta y formaban con un golpe la paleta en la cabeza situada al final de la caña del anzuelo. En la cabeza se podía hacer un agujero para mejor empatar el anzuelo. Es muy probable que luego le dieran la vuelta entre dos hierros para formar el codo. Desconocemos si se les daba o no el baño de metal a fuego que se conoce como *estañado*. Los había de muy diverso tamaño dependiendo del tipo de arte o de captura al que estuvieran destinados. Anzuelos se utilizaban para la pesca a *cordel*, consistente en una cuerda a la que se le ataban varios anzuelos con cebo situados a diferentes alturas y con un peso para que bajaran al fondo. Cuando el cordel es más fino y los anzuelos menores se llama *línea*. También las artes conocidas como *palangres*, *espineles*, *cuerdas*, *caceas* y *bonitolas*, propias de nuestras costas recurren a los anzuelos. Todos los anzuelos deben ser cebados con muy diferentes carnadas muertas o vivas. No sería muy aventurado pensar que estas artes como el palangre fuera una de las formas de pescar de los romanos. En el palangre son varios o muchos los cordeles con anzuelo, pero están calados con boyas o relingas y pesos que los mantienen fijos al fondo.

²⁷ Cfr. Esteban de Terreros y Pando op. cit. tomo I, pág. 407

Una pesca mediterránea de gran importancia económica fue la de diferentes moluscos de los cuales se obtenía la púrpura. Resulta difícil, con los datos que tenemos hoy en día identificar las especies que aparecen en la literatura romana relativas a este asunto. La fábula del descubrimiento de la púrpura no nos da ninguna pista. Cuenta ésta, que un perro al morder un molusco en las arenas de una playa se tiñó la lengua de un color rojo subido. Las personas que lo vieron buscaron a continuación el animal marino para extraerle el colorante. De aquí pueden deducirse algunas cosas. Pudiera ser que el perro mordiera un molusco casi sin concha, es decir con una concha muy reducida, y muy carnoso del tipo *Aplisya sp.* Luego, es muy posible, que fueran otros los moluscos buscados. En la antigüedad se distinguían dos tipos de púrpura: la roja de Tiro y la violácea de Tarento. La púrpura roja la sacaban de una concha denominada en griego *porphirio* y en latín *purpura*. Esta se pescaba en alta mar con redes de arrastre. La de color violáceo vivía pegada a las rocas en la zona mareal y recibía los nombres de *kerix*, *buccinum*, *murex* y *conchylium*. Esta segunda debía recolectarse mariscando en las zonas rocosas del litoral. Como de cada animal se obtenía muy poca cantidad de colorante se tenían que recoger en gran cantidad. Aunque se decía que la pesca de estos animales se hacía en las costas del Peloponeso, en Fenicia y en las de África septentrional, también en nuestras costas pueden encontrarse especies que tienen la bolsa defensiva con el colorante y, por tanto, su pesca debió ser un negocio muy lucrativo. Plutarco señala que en el tesoro de Susa encontró Alejandro 5.000 quintales de púrpura. Las especies que tienen esta glándula defensiva con mayor cantidad de colorante en los mares de Hispania son *Aplysia punctata*, *Aplisia rosea* y *Purpura haemastum*.

Las praderas de *Posidonia oceanica* existentes en las proximidades de la costa han tenido su utilidad históricamente. Estas fanerógamas llamadas algas con impropiedad forman praderas que atraen a numerosos peces. Se crían en lugares poco profundos y no alejados del litoral. Con las mareas muy vivas o con corrientes profundas de cierta intensidad son arrancadas y arrojadas a las playas. Estos vegetales marinos se ha utilizado tradicionalmente quemándolos para obtener sosa y potasa empleada en la fabricación del vidrio y para abonar la tierras. Un uso que se ha dado en el mediterráneo, que tal vez tenga origen romano es el utilizarla para el embalaje del vidrio. En España se la conoce con el nombre de *alga de vidrieros*, por este último uso. Andrés Laguna el traductor de Dioscorides la utilizó como relleno de su propio colchón como preservativo contra las chinches. Esta curiosa utilidad solo la hemos encontrado descrita por el afamado médico segoviano, que reconocía que las chinches lo "degollaban cada verano". Pero lo más curioso es que divulgó tanto este remedio que en la Roma renacentista, no en la antigua, toda la hierba de esta naturaleza que iba a los muladares acabó en los colchones de los poderosos y pudientes.

Los romanos eran conscientes de que la pesca no era un bien inagotable. Por ello es muy posible que establecieran normas sobre el tamaño de las presas, ancho de la malla en las redes, períodos de veda y otros cuidados para que las producciones marinas no desaparecieran. Baste para ello citar estas frases de Marcial: "No deshonres tu escudilla de oro con este salmonete pequeño. ¡es indigno de ella si pesa menos de dos libras!"

LAS TÉCNICAS ROMANAS DE CONSERVACIÓN DEL PESCADO

El consumo de pescado fresco en lugares alejados de la costa era un auténtico lujo para los romanos poderosos, que lo comían fresco y un verdadero martirio para los indigentes, que lo tomaban podrido. Como la pesca en muchas ocasiones excedía la demanda de la costa y lugares muy próximos la única alternativa era conservar el pescado²⁸. En algunas recetas culinarias aparece la mención del escabechado. Por ejemplo Apicio recomienda conservar el pescado rociándolo con vinagre caliente después de freirlo²⁹.

El pescado podía conservarse secándolo al sol, ahumándolo o mediante su exposición al calor en un lugar cerrado. Los peces que se secaban eran los de carne blanca, ya que los azules al tener mucha grasa, durante el secado, podía enranciarse, lo cual le daba al pescado un sabor desagradable. El pescado secado se limpiaba quitándole la cabeza y las vísceras. Luego se colgaba de la cola en espalderas de madera dispuesta en hileras a diferente altura. El mejor procedimiento de secado es el que se hacía en lugares cubiertos en los que corría el aire seco para evitar que se hidrate con la lluvia o la humedad. También solearlo era una buena forma de secarlo o colocarlo en las proximidades de fuego con lo que se le daba otro sabor al ahumarlo. El humo también tiene componentes con propiedades que impiden la putrefacción y pueden proporcionar un aroma delicado y atractivo. El contenido de agua bajaba del 80% al 12 o 15% al secarlo. Para consumirlo había que hidratarlo de nuevo sumergiéndolo en agua.

La salazón dio comienzo en aquellos lugares donde había mucho pescado azul y en los que, a la vez, la sal marina abundaba. Cuando el pescado era muy abundante o se conservaba o había que tirarlo. Por tanto en casi todas las costas mediterráneas era factible que se conservara el pescado en salazón. Las salinas interiores podrían aportar, en ocasiones, salmueras o sal. Pero es plausible pensar que la sal del interior se empleara mucho más para dársela al ganado, para salar carnes y para el consumo humano. Por ello es mucho más probable que la salazón de pescado, que se efectuaba en la costa por razones obvias, utilizara sal marina. Las grandes factorías de salazón se encontrarían siempre en las proximidades de los lugares que disponían tanto de abundante pesca como de establecimientos salineros. De lo contrario el producto se encarecería y se corría el riesgo, sobre todo si lo que había que transportar era el pescado, de que se pudriera por el camino antes de llegar a su destino. Esto era muy fácil que ocurriese en los meses de verano.

La sal con su efecto deshidratante, a partir de cierta concentración, no solo conserva sino que impide el desarrollo de bacterias que son las responsables de la putrefacción. Otro potente deshidratante era el *natrum* o *trona*, utilizado para la fabricación del vidrio. También se utilizó para momificar en Egipto.

²⁸ Véanse en relación con la conservación de pescado en tiempos de los romanos Marquardt-Mau: "La vie privée des Romains, II, págs. 60-63

²⁹ Apicius: 1, 9, 1

Probablemente su precio no hacía rentable el utilizarlo en la industria de las salazones.

Las salinas del interior han perdurado con una estructura, que podría ser en origen romano, como es el caso de algunas salinas históricas españolas. Pero las salinas costeras han sufrido importantes cambios. Podemos decir que las salinas romanas son bastante irreconocibles. Sin embargo no debemos dudar que las salinas costeras de Hispania estaban situadas donde lo han estado la inmensa mayoría de las salinas históricas.

El gran enemigo de los salineros ha sido siempre la lluvia y el mejor amigo el sol y el viento cálido. Mientras la primera deshace en poco tiempo el trabajo lento de la evaporación, los segundos se encargan de acelerarla. El principio sencillo era conducir el agua de mar o la salmuera a unos estanques, para luego distribuirla en receptáculos – *eras* se llaman en las salinas interiores - en los que el agua no sobrepase un palmo y esperar a su evaporación. Una vez cristalizada la sal se amontonaba con rastros y se guardaba en almacenes o simplemente se dejaba formando enormes montones. Solo en las que la evaporación no es posible o no se completa por la falta de condiciones climatológicas, hay que recurrir a calentar el agua con fuego y forzar la evaporación, pero el procedimiento es muy costoso.

La salazón se efectuaba con pescados enteros o limpios, sin espinas, según el tamaño o en trozos. Eran sumergidos en sal en cubetas o cajas de madera a propósito (*salsamentarii cadi*)³⁰. Allí lo dejaban un tiempo para que no se pudriera y luego se sacaba y se colocaba en vasijas de barro (*salsamentaria vasa*) para el consumo local o para ser enviado por tierra o mar a diferentes destinos. Algunos romanos detestaban el pescado en salazón. El gaditano Columela recomendaba consumir el pescado fresco frente a otros peces “consumidos por la sal” o “sardinas podridas”³¹. Con el nombre de *muriatica salsa* utilizada por Plauto, *salsa* utilizada por Apicio o con mayor frecuencia *salsamenta* utilizada por Varron y Columela se designaba la salazón de pescado. El nombre de *salsamentum* se le daba al pescado salado o salpresado. Los vendedores de pescado en salazón eran conocidos con el nombre de *salsamentarii*, nombre que también designaba a los dependientes, fabricantes y otros operarios o comerciantes relacionados con la salazón.

Las factorías de salazón se extendían por todo el Mediterráneo, pero era sobre todo la costa meridional española la principal exportadora de salazón a Roma. Los grandes puertos romanos de Cádiz, Málaga y Cartagena exportaban salazones y en muchos lugares de sus costas se van encontrando vestigios de este tipo de factorías. Tal es el caso de la existente en Baelo Claudia en la playa de Bolonia en las costas gaditanas³². Esta factoría estuvo funcionando desde el siglo I al III de nuestra era. Al lado de la factoría existió una importante ciudad de la que hoy solo queda el testimonio de sus ruinas. Es bastante

³⁰ Plinio: Historia Naturalis, 9, 92

³¹ Columela, Doce Libros de Agricultura, 8, 17, 2

³² M.-P. Charlesworth: “Les routes et le trafic commercial dans l’Empire romain”, pgs. 161-162. y M. Ponsich: “A propos d’une usine de salaisons à Belo (Bolonia-Cadix), Melanges de la casa de Velázquez, 12, (1976), pgs. 69-79.

probable que en las proximidades de esta factoría hubiera alguna almadraba, que suministraba en el *paso* y el *retorno* abundantes atunes. La factoría debió ser la que dio origen a la ciudad, que tenía abastecimiento de agua a través de un acueducto y unas termas. Casi todas estas factorías tenían una estructura similar.

No todos los peces se salaban³³. Entre los que mas se salaban estaba el atún, que incluso en salazón era muy apreciado. Particularmente era muy estimada la salazón de la ventresca y el morrillo. Hasta no hace mucho tiempo la ventresca salada del desaparecido Consorcio Nacional Almadrabeto era exportada casi en su totalidad a Italia³⁴. La salazón en forma de lo que hoy se conoce como *mojama* o *huevas* serían unas de las salazones de esas factorías.

La salazón no era la única forma de conservar el pescado. En el Pacífico existe una forma de "conservación húmeda". Consiste en depositar los pescados en fosos en los que se puede asistir a diferentes estados de descomposición. Al principio aparece un sabor ácido, debido a algún tipo de fermentación acética o a la adición de lima, que es el caso del *ceviche*. Después la descomposición avanza y todo se transforma en una papilla. Entonces se consume. Es muy probable que este tipo de proceso de descomposición regulada sea similar al conocido con la palabra *hallec*. El *hallec* o *allec* dice Plinio que eran las heces del *garum* que no ha llegado a su término y no se han filtrado. Por tanto, como veremos mas adelante, se trataba de trozos de pescado macerados sin llegar a la descomposición líquida. Por ello es posible que la injuria *allex uiri* utilizada por los romanos no signifique "especie de aborto" ni "desecho de la humanidad" sino, simplemente "podrido". El *hallex*, pescado macerado líquido, es la comida que Caton daba con vinagre a los esclavos cuando escaseaban las aceitunas. Era alimento de pobres. Lo cual no quita para que fuera considerado un estimulante del apetito. El refinamiento llevaría a emplear *hallec* de ostras, de gónadas de erizo y de ortigas de mar³⁵.

EL GARUM CONDIMENTO ROMANO

Resulta inevitable, después de hablar de la pesca y de su conservación, no dedicar, aunque solo sean unas breves líneas, a uno de los condimentos de origen romano más apreciado en esa época. Se trata del *garum*. El licor de pescado *garum*, fue llamado a partir del primer siglo de nuestra era *liquamen*. Era el producto terminal de la descomposición de trozos de pescado, se obtenía por el mismo procedimiento, aunque mas esmerado, que el utilizado para elaborar el *hallec*, del que se ha hablado más arriba.

³³ Véase J. André : L'Alimentation et la Cuisine a Roma op. cit. pgs. 110-111

³⁴ Comunicación oral en su día del Presidente del Consorcio Nacional Almadrabeto.

³⁵ Plinio, 31, 95

Mejor que el texto de la receta recogido en las *Geoponicas*³⁶ es la que reseña Gargilius Martialis, que dice así: *Se toma pescado graso, salmones, anguilas, alosas, sardinas..y, con esos peces, hierbas aromáticas secas y sal, se hace la preparación siguiente: se escoge un recipiente sólido y bien pesado con una capacidad de tres o cuatro celemines (26 a 35 litros) y se toman hierbas secas muy olorosas, tanto silvestres como cultivadas, hinojo silvestre, cilantro, hinojo cultivado, apio, ajedrea, salvia, ruda, menta, menta salvaje, levístico, menta poleo, tomillo, orégano, betónica, amapolas, que se disponen en el fondo del recipiente. Después se coloca otra capa de pescado, enteros si son pequeños, cortados en trozos si son grandes. Por encima se cubre con una tercera capa de un espesor de dos dedos, hecha de sal. Se llenará así el recipiente hasta el borde alternando estas tres capas de hierbas, de pescado y de sal, se cerrará con una tapadera y se dejará así siete días. A continuación, durante veinte días sucesivos, se removerá esta mezcla hasta el fondo. Al cabo de ese tiempo, se recogerá el líquido que se escurra*³⁷. Este era el líquido que una vez filtrado se vertía en tinajas o en ánforas para su conservación y exportación. Luego se usaba como condimento. El *nuoc-mâm* (agua de pescado) utilizado como condimento nacional en indochina se prepara de forma muy similar. Se trata de una convergencia, ya que el mundo romano y el indochino de la misma época no tuvieron casi relación. Sin embargo no existe y no hay noticias históricas de algo parecido a este condimento en las costas mediterráneas después de los romanos, lo cual no deja de resultar llamativo. Se llamaba *gari flos* ("garum virgen") al primer líquido recogido, el que se consideraba más puro, del mismo modo que el *flos olei* era el "aceite virgen".

La palabra *garum* es de origen griego y también servía para designar una categoría de pescados destinados a la obtención del condimento. Según Plinio, cuya veracidad esta cada vez más en alza, se obtenía a partir de las tripas de los peces y de otras partes eliminadas como desperdicios puestas a macerar en sal³⁸. Este *garum* de Plinio debía ser de la peor calidad, porque la mayoría de los autores señalan que se hacía con trozos de pescado y no con los desperdicios. En el primer siglo de nuestra era el mejor *garum* era el que se hacía con caballas (*scomber*) y procedía, sobre todo, de España. El mayor fabricante, según Plinio y Estrabón³⁹, era una sociedad industrial de Cartagena que se abastecía de las pescas del Mediterráneo y del Atlántico, Es muy posible que la pesca atlántica llegara en salazón, dada la distancia a recorrer por mar. En Roma esta sociedad comercializaba el producto con el nombre de *garum sociorum* (Garum de la Sociedad)⁴⁰. Para otros se podía tratar de una concesión, que hoy se llama franquicia, del estado romano⁴¹. Las factorías de elaboración de este condimento se extendían por la costa española y por otros lugares como Pompeya, Cazomenes y Leptis. En el caso de la costa española la descripción de las factorías aparece en textos desde el siglo XVII⁴². Las

³⁶ *Geoponicas*, 20, 46

³⁷ Gargilus Martialis, 62, V. Rose éd. pgs. 209-211

³⁸ Plinio, 31,93

³⁹ Plinio, 31, 94 y Estrabon, 3,4,6

⁴⁰ R. Etienne. "A propos du garum sociorum", *Latomus*, 297-313, 1970

⁴¹ Véase J. Millán León: "Gades y las navegaciones oceánicas en la antigüedad (1000 a.C. – 500 d.C.)", Gáficas Sol, Ecija, 1998, pgs. 203-216

⁴² Se citan "pilas donde se recogían y salaban atunes" Cfr. J.B. Suárez de Salazar: "Grandezas y antigüedades de la isla y ciudad de Cádiz", 1610, pág. 75

factorías se extendieron por todo el litoral del estrecho de Gibraltar tanto en el norte como el sur, en toda la costa del suroeste y en la mediterránea andaluza⁴³. Todo ello indica el desarrollo extraordinario tanto de la industria de salazón como la de fabricación de *garum* para la exportación.

El *garum* podía hacerse con otros peces como salmones, anguilas, alosas y sardinas⁴⁴. había también un *garum castimoniale*, que se hacía a partir de peces con escamas y que tenía mucha estima en la colonia judía⁴⁵.

El licor de peces se utilizaba de forma general. Apicio lo utiliza como ingrediente en muchos platos, en todas las salsas y para añadir a las frituras. Era elemento decisivo en las mesas más refinadas de Roma. A partir de él se hacían otros brebajes como el *ænogarum* (*garum* al vino), que era una mezcla de *garum*, vino y especias. también había *hydrogarum* (*garum* con agua), que era un condimento castrense durante el Imperio y el *oxygarum* (*garum* al vinagre)

En el Dioscorides, se recomienda por sus virtudes curativas: "Toda especie de garo (llamarse así aquel liquor que resulta de los peces y de la carne que echamos en sal), ataja las llagas que van paciendo si se bañan en él, y sana las que fueron de algún perro mordidos. Echase por clyster así en la disentería, como en la sciatica: en aquella para cicatrizar y encorar las partes llagadas: en esta, para irritar las sanas"⁴⁶

El uso del *garum* no es genuinamente romano. Ya en los siglos VI al V antes de nuestra era lo consumían los griegos. La palabra no se encuentra en latín antes de Varrón y falta en Plauto que conocía el *hallec* como alimento. No debió ser apreciado por igual por todos los romanos y fue reputado de maloliente por Plinio o de "licor precioso de peces deleznable", como lo definió Séneca. El de mejor calidad alcanzaba precios desorbitados, pero también lo había de peor calidad y más barato.

Estas consideraciones sobre la pesca en tiempo romano en Hispania son en algunos casos simples conjeturas derivadas de la relación de los peces que se vendían en los mercados romanos. Podemos pensar que las artes de pesca no variaron mucho desde los tiempos grecorromanos hasta la época medieval. A veces la información nos la suministran los escritores romanos que describen lo que se comía o algunos sistemas de pesca o de preparación de salazones o condimentos. En otras son las recetas culinarias romanas. En otras son hallazgos de carácter arqueológico, como es el caso de los anzuelos de época romana. En otras las deducciones provienen de la situación y del estudio de los restos de las factorías de salazón o de elaboración de *garum* o las salinas costeras o interiores destinadas a abastecer de sal no sólo a los pescadores

⁴³ R.I. Curtis: "Garum and salsamenta. Production and commerce in *Materia Medica*, Leiden, New York, Colonia, 1991. Esta obra contiene un mapa (pg. 110) y una relación de lugares (pg. 111).

⁴⁴ Gargilus Martialis, 62

⁴⁵ En algunas ediciones de Plinio se indicaba sobre este *garum* "quod fit e piscibus squama carentibus", en contradicción con los datos históricos. Como dice el Levítico: "teniendo por impuro todo animal acuático sin aletas y sin escamas. G. Serbat editor reciente de Plinio en 1972 en Paris, Belles Lettres corrige el Lib 31 y señala "[non] carentibus". Véase J. André L'Alimentation et la cuisine en Rome op. cit. pág. 197

⁴⁶ Dioscorides, *Materia Médica*, (Trad. A. Laguna), Lib. II, cap. XXXI

sino a otras muchas actividades como las ganaderas o las destinadas a la conservación de carnes. Cuando se tenga mas información de restos arqueológicos, cuando se estudien con nuevas técnicas los descubiertos, o por medio de la aqueoziología conozcamos mejor el consumo de especies de peces y otros productos marinos, podremos acercarnos a conocer con mayor detalle la pesca romana. Como decíamos al principio, las técnicas pesqueras no debieron desmerecer de las ingeniosas técnicas de la agricultura y sus manufacturas, mucho mejor conocidas por sus excelentes tratados.