

Pesca, *garum* y salazones

COORDINADO POR: ENRIQUE GARCÍA VARGAS UNIVERSIDAD DE SEVILLA

AH
JULIO
2022
6

La pesca constituye una importante actividad económica de tipo extractivo cuyos orígenes en Andalucía se remontan hasta el Paleolítico. En la línea del tiempo es bastante anterior, por lo tanto, a las otras dos grandes fuentes de recursos de la Andalucía histórica: la agricultura y la minería metálica y, aunque han sido los metales preciosos el objeto prioritario de interés de las diversas colonizaciones históricas en el extremo Occidente, ninguna de las sucesivas culturas desarrolladas en los territorios andaluces ha dejado de valorar y aprovechar, a menudo con notable ganancia, los recursos pesqueros de sus costas.

La riqueza pesquera de la región deriva del hecho de que Andalucía presenta un amplio frente marítimo de algo más de novecientos kilómetros abierto a dos mares. Las características hidrológicas y biológicas de cada una de estas masas de agua son diferentes, como lo son las especies

de peces objeto de aprovechamiento en cada litoral, lo que ha generado tradiciones pesqueras diversas en el tiempo y en el espacio.

Especialmente notable por sus recursos pesqueros y por sus características biológicas e hídricas es el área de contacto entre el océano Atlántico y el mar Mediterráneo en el Estrecho de Gibraltar. Las cálidas aguas del Mediterráneo han atraído siempre a las grandes y medianas especies migratorias, como el atún, el bonito, la melva, la caballa y el jurel que, ayudadas en sus desplazamientos por la fuerza de la corriente superficial que procede del Atlántico, penetran en el *Mare Nostrum* cada primavera para desovar, regresando al océano al principio del otoño. La proximidad entre las tierras del sur de Europa y las del norte de África en esta zona geográfica hace angosto el tramo de mar entre ambos subcontinentes y obliga a los bancos de peces que penetran desde el Golfo de Cádiz en dirección al Mediterráneo a nadar muy cerca de la costa, y espe-

cialmente de la costa andaluza, al menos durante el viaje de ida. Esta peculiaridad biogeográfica del Estrecho de Gibraltar y la abundancia estacional de pesca en sus costas, conocidas desde la Antigüedad tanto por la variedad de especies de peces, como por el tamaño de los ejemplares o la abundancia de capturas, ha generado a lo largo de la Historia una tradición pesquera compleja muy focalizada en la pesca de grandes peces migratorios: la pesca de almadraba.

No se ha dejado atrás, no obstante, otras pesquerías de peces menores, pero de aprovechamiento económico igualmente notable por su abundancia, como la sardina o el boquerón de las costas atlánticas y mediterráneas andaluzas, debido a condiciones hidrodinámicas puntuales de amplios tramos de costa como los del poniente y el levante malagueños.

Con algunas excepciones notables, como la captura del atún por los púnicos de Gades en el banco pesquero sahariano, la pesca en las sociedades antiguas y tradicionales es básicamente una actividad litoral y no de altura. Sin embargo, hay que distinguir, en la línea de lo que venimos señalando para el área del Estrecho y de la costa mediterránea, una pesca de subsistencia o de abastecimiento local, de nivel técnico y organizativo adaptados en cada caso a las necesidades del suministro alimenticio, y una pesca comercial e industrial enfocada a la exportación



Hacia 1600, el dibujante flamenco Joris Hoefnagel reprodujo el proceso de salazón del atún en el detalle de su vista de Conil del *Civitates Orbis Terrarum*.



y económicamente muy ambiciosa que se ha centrado históricamente en las especies migradoras cuyas capturas anuales se han llegado a contar por miles o decenas de miles de individuos.

En la gran pesca litoral, el tamaño de los peces capturados y/o su ingente cantidad han requerido siempre de una mano de obra muy numerosa y bien organizada y han obligado a desarrollar estrategias y artes de pesca de creciente complejidad. Es el mundo de la almadraba, de los trasmallos y del boliche o jábega, una de cuyas características es la movilidad geográfica de los pescadores, que se desplazan durante la temporada de pesca desde el interior a la costa, en el caso de la mano de obra no cualificada, o entre tramos, a veces no tan próximos, de litoral en el caso del personal especializado y de los patrones de pesca.

Solo con el desarrollo industrial, con el importante precedente de las pesquerías de época moderna en Terranova, se asiste a un notable desarrollo de la pesca de altura, con la constitución de las flotas pesqueras andaluzas, cuya historia es relativamente reciente y cuya actividad abre el capítulo importantísimo en época contemporánea de la pesca, también comercial, en alta mar.

La abundancia de pesca genera un importante problema logístico: el de la conservación de la carne de los peces que se degrada a temperatura ambiente si no es consumida rápidamente en fresco. Antes del desarrollo del frío industrial, este problema fue afrontado con técnicas relativamente sencillas como el ahumado y el secado al sol de los peces unas vez extraídas sus entrañas. No obstante, el tratamiento más efectivo, en especial para cantidades grandes de captura, fue tradicionalmente el salado, favorecido por la abundancia de en la región de salinas de evaporación, interiores o litorales.

Desde muy antiguo, el sector conservero sudhispano generó una amplia gama de salazones de pescado, conocidas y demandadas en todo el Mediterráneo y en la Europa continental. Los dos grandes grupos de productos ícticos fueron las salazones propiamente dichas (pescado conservado en sal) y las salsas líquidas o pastosas, obtenidas mediante la licuación de los tejidos de los peces generada por hidrólisis biogé-

nica en presencia de sal, lo que evitaba la corrupción.

Gracias a esto procesos ancestrales, y gracias igualmente a la generación de una amplia “industria auxiliar” regional de envases cerámicos (ánforas, jarras) o de madera (toneles), los productos de los saladeros andaluces alcanzaron fama mundial y gozaron de una amplia exportación.

Los artículos que componen este dossier sobre la historia de la pesca y las salazones en Andalucía exploran, en una visión diacrónica y temática, el carácter de estas actividades extractivas y conserveras de carácter marítimo, centrándose en la gran pesca y sus productos salados entre la Antigüedad y la Revolución Industrial.

Ricard Marlasca explora los condicionantes ambientales, hidrodinámicos y biológicos que hicieron y hacen posible la gran pesca en los mares andaluces, estudiando con algún detalle las principales especies explotadas.

José Manuel Vargas Girón presenta las artes pesqueras andaluzas de la Antigüedad, con especial interés por los detalles técnicos del instrumental pesquero, desde los modestos anzuelos a las grandes trampas de peces y los testimonios arqueológicos que de ellas han llegado a nuestros días.

Enrique García Vargas examina los testimonios literarios supervivientes de esta actividad para la Antigüedad, siempre a medio camino entre lo mítico, lo legendario, lo religioso y lo propiamente literario, sin olvidar los pocos manuales “técnicos” o fragmentos de ellos acerca de las formas de elaboración del *garum* y las salazones de pescado, o las fuentes referidas a la condición social de los pescadores y a la recepción y consumo de los diversos productos en contextos sociales muy diversos a lo largo de más de mil quinientos años.

Los testimonios materiales acerca de la pesca y las salazones regionales documentados gracias a la Arqueología, desde las pesquerías a las ánforas de transporte, pasando por los saladeros de pescado, son abordados para época fenicio-púnica por Antonio Manuel Sáez Romero y para la romana y tardoantigua por Darío Benal Casasola y Ángel Expósito Álvarez, quienes presentan establecimientos pesqueros tan importantes en la Antigüedad como los de

Gades, Baelo Claudia o Carteia, a medio camino entre las fuentes arqueológicas y los recursos patrimoniales actuales de la Comunidad Andaluza.

Los escasos documentos acerca de la gran pesca del atún entre el fin de la Antigüedad y al-Andalus se concretan en nuestro dossier en el pionero estudio de Ruth Pliego y Tawfiq Ibrahim acerca de las amonedaciones bilingües latino-árabes de la época de la conquista con tipología pesquera.

David Florido del Corral presenta el amplio panorama de las grandes pesquerías andaluzas del Estrecho durante el Antiguo Régimen, uno de los capítulos mejor documentados y más conocidos de la actividad pesquera regional, en este caso, en régimen señorial.

Juan José García del Hoyo profundiza, por su parte, en la industrialización del sector pesquero andaluz en los siglos de la Edad Contemporánea, con abundancia de documentación gráfica y cuantitativa para esta época de salto tecnológico y crisis recurrente en un marco geoestratégico cambiante.

Finalmente, Álvaro Rodríguez Alcántara, Víctor Palacios y Ana Roldán, especialistas en tecnología de los alimentos, sintetizan los avances recientes acerca de la reconstrucción de los procedimientos bioquímicos que se encuentran tras la obtención de los productos pesqueros de la Antigüedad, en especial del afamado *garum* y sus derivados, cuya comprensión tecnológica y cuya recuperación física para la gastronomía contemporánea ha sido una aportación fundamental de los estudios liderados por ellos junto a arqueólogos de las universidades de Sevilla y Cádiz.

Andalucía en la Historia pone, con todo ello, a disposición del lector interesado un amplio dossier histórico, arqueológico y técnico acerca de uno de los sectores tradicionalmente más potentes de la economía andaluza a lo largo de los tiempos históricos que, por su amplitud temática y accesibilidad a toda clase de público, constituye una obra única, exhaustiva, sintética y rigurosa, que esperamos cumpla adecuadamente con las exigencias actuales de la alta divulgación histórica.

Que así sea. ■

