

Annalisa Marzano, *Harvesting the sea. The exploitation of Marine Resources in the Roman Mediterranean*, Oxford Studies on the Roman Economy. Oxford, Oxford University Press, 2013.

Los estudios de temática haliéutica han acompañado desde siempre, aunque con diversas velocidades y orientaciones, a los ensayos y trabajos sobre Historia Económica del Mundo Antiguo. Ello ha provocado la multiplicación exponencial de la información y la atomización de los datos, parámetros todos ellos catalizados más aún si cabe por la hiperespecialización que caracteriza a las Artes y las Humanidades desde la creación de la Unión Europea en adelante. Es de agradecer y hasta necesario, serenarse en ocasiones y tratar de realizar un estado de la cuestión de nuestro objeto de estudio. Esto es lo que nos ofrece la Dra. Annalisa Marzano, actualmente en la Universidad de Reading (Reino Unido), en las más de trescientas cincuenta páginas de su reciente *Harvesting the sea*. Este trabajo está llamado a convertirse, desde su nacimiento, en punto de referencia sobre estas temáticas por varios aspectos. El primero como decimos por constituir una síntesis académica y de calidad sobre la pesca, la industria conservera romana y las innumerables temáticas, tangenciales y asociadas, que el lector encontrará en el libro. En segundo término porque ningún intelectual se ha preocupado en fechas recientes, hasta donde sepamos, de tratar de redactar un ensayo general –casi un manual– sobre las temáticas pesqueras. Solamente el trabajo de R.I. Curtis de 1991 (*Garum & salsamenta. Production and commerce in Materia Medica*) se le parece, pues dicha obra utiliza las salsas piscícolas para evaluar la problemática productiva, de los comerciantes y de sus relaciones socio-económicas, desde *Vindolanda* hasta *Oxyrhynchus*. Los factores antes comentados, y la trayectoria historiográfica definida por los pioneros trabajos de M. Ponsich y M. Tarradell, han cristalizado en que las monografías globales existentes se ciñan a espacios geográficos acotados, como *Hispania* (por ejemplo, Étienne y Mayet 2002), el Mar Negro (Becker-Nielsen 2005) o, más recientemente, Sicilia y la Italia meridional (Botte 2009). Una temática pues global, de tendencia claramente anglosajona, muy de agradecer en esta ocasión. Y, en tercer lugar, porque se ha editado en una prestigiosa colección inglesa, los *Oxford Studies on the Roman Economy*, editados por A. Bowman y A. Wilson, cuya difusión internacional está más que garantizada, catapultado todo ello por el idioma en el cual están escritas sus páginas, vehículo universal de difusión de nuestra ciencia hoy en día.

No resulta posible ni ha sido el objetivo de quien escribe realizar una exhaustiva valoración de cada uno de los apartados de este denso trabajo, pero sí al menos presentar en algunas pinceladas aquellas tendencias relevantes o datos singulares que a nuestro parecer recoge la obra.

El primer aspecto de interés es la médula espinal del libro, es decir su índice.

La autora ha optado por un formato peculiar, dividiendo en nueve apartados las tendencias sobre la pesca (cap. 1), la pesca a gran escala (cap. 2), la salazón del pescado (cap. 3), la sal (cap. 4), la púrpura y aspectos afines (cap. 5), la problemática de las ostras (cap. 6), la acuicultura (cap. 7), la pesca y el derecho (cap. 8) y la demanda, los precios y la distribución (cap. 9). Algo que al especialista enamora por su singularidad y carácter llamativo, pero que al lego o poco iniciado despista. No obstante, engloba los tres pilares básicos de los antiguos menesteres haliéuticos, básicamente la pesca –quizás mejor explotación de recursos marinos, pues también se habla de marisqueo– (tratada en los cap. 1, 2, 7 y 8 y parcialmente en los cap. 5 y 6), la problemática de las conservas (cap. 3 y 4 básicamente) y la comercialización de todo ello (cap. 9). Facetas de la producción y de la comercialización claramente interrelacionadas en el texto, a las cuales un apartado monográfico sobre los envases de comercialización (*amphorae, urcei*, botas de madera, vidrio...) habría complementado bien (a pesar de ser aspectos bien tratados en las pp. 89-90), con un protagonismo similar al otorgado a la sal. Es el denominado “Ciclo del *Garum*”, que para entenderlo bien en toda su complejidad conviene analizarlo de manera orgánica y creciente, de la extracción de los recursos a su consumo y reciclaje, pasando por el procesado y la venta. Algo parecido a lo que Ted Peña ha propuesto para el análisis ceramológico (Peña 2007: 9).

La autora rompe barreras, por su formación histórico-arqueológica y trayectoria académica, al aislamiento de temáticas que tradicionalmente han sido tratadas de manera autónoma. Quizás los dos mejores ejemplos al respecto son la acuicultura, exponente del lujo de los *possesores* de la Italia republicana y de inicios de época imperial que, precisamente por ello, ha sido analizada más como parte de las *villae maritimae* y de la esfera social y propagandística, necesitada de

reprimendas moralizantes (como se puede comprobar en los magníficos y clásicos trabajos de Higginbotham 1997 o Lafon 2001), que como fuente de recursos económicos; o la producción de púrpura marina gracias a la explotación de los murícidos, analizada tradicionalmente por expertos en textiles o tintes (como se puede apreciar en las diversas ediciones de los cíclicos coloquios sobre *Purpureae Vestes*), más que por arqueólogos interesados en el conocimiento de la explotación del mar y de sus riquezas. Una tendencia con la cual coincidimos plenamente, habiendo incorporado en los últimos trabajos desde las esponjas marinas al coral (como en Bernal 2011).

Como parte de la escuela a la cual pertenece la autora, la cuantificación es un *hot point* en prácticamente todas las temáticas analizadas, con varios subcapítulos monográficos al respecto. Así sucede al analizar el *Cost of the fishing equipment* (pp. 79-84), refiriéndose a la complejidad técnica y de recursos para armar las artes de tiro de tipo almadraba, usando las conocidas inscripciones de *Parium* (en la Propóntide) como referentes sobre las modalidades de asociacionismo gremial (en *collegia*), en comparación, por ejemplo, con la problemática de las pesquerías de los obispos franceses en el s. XIV; con la *scale of production and organization* de la industria conservera (pp. 111-122), apartado en el cual la autora analiza tanto la productividad de las *cetariae* –siguiendo los recientes trabajos de A. Wilson (cuya gráfica de cuantificación reproduce en esta obra en la p. 113, fig. 21)– junto a la cantidad necesaria de sal (p. 120), aspectos de gran complejidad como indica la Dra. Marzano, pero a los cuales hay que tratar de aproximarse con la escasa información e indicadores disponibles; o el caso de la productividad de la producción de tinte púrpura, analizado monográficamente en las páginas 156 a 160 –*quantifying purple-dye production*–, utilizando sobre todo a Plinio y algunas inscripciones. Además de estos apartados monográficos, la obra completa destila volumetría, productividad y cuantificación de manera prudente aunque insistente.

Otro de los valores de esta obra, siguiendo el espíritu y el *savoir faire* ponsichniano, es su carácter interdisciplinar. Con ojos de historiadora, utiliza la autora fuentes antiguas (de Vitrubio a la *Halieutica* de Opiano) y medievales o modernas; inscripciones, del *CIL* o del *CIG* a los epígrafes de la *Pars Orientalis* (pp. xv-xvi), siendo de relevancia la reproducción y contextualización de la inscripción pesquera altoimperial de Éfeso, en el Apéndice I, que ilustra la dedicatoria del colectivo de pescadores y pescaderos efesinos a la Casa Imperial tras la construcción *de sua pecunia* de

un local para la tasación del pescado en una parcela municipal cedida al efecto (pp. 315-318); pasando por la iconografía musivaria, monetal o pintada (especialmente en las pp. 16-28) hasta desembocar en materiales arqueológicos de diversa naturaleza y entidad, que abarcan desde los poco conocidos e interesantes restos de las infraestructuras costeras de la Sicilia meridional (cerca de Pachino), recientemente interpretados como posibles amarres de redes fijas y de postes de sustentación para atalayas costeras (p. 71, fig. 10; p. 77, fig. 12), a las pesas de red de *Iulia Traducta* en Algeciras o *Baelo Claudia* (p. 117, fig. 22 y p. 31, fig. 6) o al análisis de la conocida y omnipresente planimetría del yacimiento de Cotta en la *Mauretania Tingitana* (pp. 102-105). Antiguos temas y materiales reinterpretados van alternados con otros novedosos y muy poco conocidos aún en Occidente. Como ejemplos más significativos, comentamos el inventario de las estructuras de antiguas *salinae* romanas, que sistematiza y disecciona hábilmente, desde los tanques forrados con lajas en el noroeste de *Hispania* (O Areal, en Vigo) hasta las recientemente descubiertas en Caunos –antigua *Caunus* en la turca región de *Caria*), estas últimas excavadas y posiblemente las mejor conservadas hasta la fecha de todo el *Mare Nostrum* romano (pp. 124-129); o las páginas que dedica la autora a discutir la eterna interpretación de los tipos de “almadrabas” (de tiro, de buche y de monteleva), que alterna con un apartado sobre su visión de la aportación de la reciente y creciente línea de investigación sobre el instrumental pesquero, con los anzuelos y las pesas de red como la “pareja real” habitual en nuestros yacimientos costeros (pp. 28-38).

Precisamente este es otro de los valores del libro, la sistematización de información dispersa hasta ahora y la presentación razonada y serena de nuevas líneas de investigación, nutridas de trabajos de autores diversos, en buena parte procedentes de yacimientos del *Fretum Gaditanum*; así sucede, por ejemplo, con la propuesta del salado de la carne de mamíferos terrestres en las pesquerías atlántico-mediterráneas, con información empírica de primera mano procedente de yacimientos como Kerobestin en *Britannia* o *Traducta* en *Baetica* (p. 121); otras novedosas propuestas se citan pero con menos énfasis, como la relacionada con la caza de ballenas y el salado de su carne; y algunas hipótesis recientes, como la de S. Ellis de considerar la existencia de una industria conservera artesanal en Pompeya, floreciente desde el s. II a.C. y que salaba el pescado en piletas aisladas dispersas por la ciudad vesubiana (I, 9; I, 12; II, 1; VI, 1; VII, 9), es asumida plenamente (pp. 99-101, fig. 17), frente al escepticismo de otros

sectores de la investigación que valoran estas interesantes ideas pero que no las dan por confirmadas, en ambientes como el centro o norte de la península itálica en los cuales el salado se hacía en *dolia* u otros recipientes cerámicos análogos, como confirman las recientes excavaciones hispano-italianas en la *Bottega del Garum* de Pompeya (I, 12, 8), que hemos tenido la fortuna de dirigir. La tendencia al uso de las fuentes medievales, modernas o incluso contemporáneas en lugares no modificados por la mecanización, junto a las comparaciones etnográficas es recurrente en el texto y aunque compartimos lo que la autora llama “*traditionalism*” (p. 302) para todas estas temáticas, en ocasiones se produjeron en época islámica o posterior innovaciones tecnológicas que cambiaron notablemente los modos de vida y organización de pescadores, como sucede con la almadraba siciliana de monteleva en el Medievo. De ahí la obligada serenidad a la hora de plantear comparativas etnoarqueológicas, máxime si se viaja de un lugar a otro del Mediterráneo con facilidad ante la parquedad de datos. Aunque el intervalo cronológico de análisis en este libro termina en el s. IV d.C., creemos firmemente que la centuria siguiente no fue el momento de interrupción de la industria de la salazón antigua (p. 11), estando claramente demostrada hoy en día en múltiples yacimientos la continuidad productiva hasta al menos mediados del s. VI d.C., siendo estos últimos momentos, de convulsiones y cambios estructurales, aún poco conocidos, por lo que el futuro deberá dedicarles atención pormenorizada.

Completando la monografía encontramos el Apéndice II tras la inscripción efesina ya citada, que sistematiza un conjunto de más de 120 *piscinae* para acuicultura en todo el Mediterráneo, desde Israel o el Líbano hasta la recientemente descubierta en el cabo Trafalgar de Cádiz, la más occidental de todas ellas. Útil para el lector habría sido encontrar un inventario análogo de *cetariae* o de talleres de producción de púrpura, siendo estas asignaturas pendientes para el futuro, que sagazmente no han sido abordadas por la autora ante la complejidad de dichas temáticas. Conviene pues valorar lo presentado, que es mucho y de calidad, y en el caso de los *vivaria* resultado de su conocimiento directo y de investigaciones personales acometidas en los últimos años.

Destaca, asimismo, la bibliografía presentada, algo que en la era de las Tecnologías de la Información y la Comunicación parece caduco, pero cuyo epidérmico escrutinio permitirá al lector no pocas sorpresas entre los más de 500 títulos sistematizados en 33 páginas, pues muchos de ellos son tan actuales como

desconocidos. Un buen punto de partida para realizar cualquier investigación. La completan algunos trabajos recientes como la monografía del equipo francocroata que trabaja en el norte del Adriático (Carre *et al.* 2011), especialmente para los viveros y las novedades sobre la explotación de recursos marinos, o los diversos artículos de A. Carannante sobre el *garum* pompeyano, la acuicultura en la Italia romana o la púrpura en el Mediterráneo oriental, de gran impacto y actualidad (disponibles en su perfil *on-line* en academia.edu, incluyendo su último libro, Carannante 2012).

Entre las conclusiones del trabajo la Dra. Marzano aboga por la tendencia reciente a valorar por parte de los historiadores la notable sofisticación y relevancia de la explotación de recursos marinos en el Mediterráneo (p. 11), frente a épocas precedentes en las cuales lo procedente del mar era meramente testimonial y accesorio, en un mundo romano eminentemente agropastoril. Una dinámica que compartimos y apoyamos.

También aboga por una intensificación en términos de productividad y de actividad económica de la pesca con Roma, frente al mundo griego o feniciopúnico precedentes. El término que emplea, la “*exploitation*” del mar con Roma, nos parece totalmente apropiado y no un anacronismo como plantean algunos autores (algo similar a la discusión frente al pareado artesanal/industrial). Nuevas técnicas (como la acuicultura, especialmente el refinamiento en la cría de bivalvos —“*oyster tiles*”— y las trampas en aguas interiores) y la tecnificación del transporte (que permitía entre otras cosas el envío de pescado fresco o de ostras a las tierras del interior; p. 304, con ejemplos) se tradujeron en un incremento del consumo de recursos marinos en la dieta, democratizando su consumo y accesibilidad y, en paralelo, paradójicamente, convirtiéndose en símbolo de estatus y nivel socio-cultural. Un buen ejemplo de su importancia es que incluso la pesca nocturna —junto a la amplia necesidad de madera para otros menesteres como el envasado— habría sido otra de las causas de la conocida deforestación en estos momentos (pp. 312-313).

Este favorable sabor de boca que deja la lectura de esta monografía es resultado, entre otras cosas, del dilatado trabajo de campo realizado por la autora, que ha visitado los yacimientos, contactado personalmente con los investigadores responsables y asistido a la mayor parte de las reuniones científicas organizadas en la última década sobre este temática (desde la gaditana *Cetariae* 2005 al encuentro *Fish & Ships*, Roma, 2012). Un perfil tradicional del arqueólogo que las nuevas tecnologías no pueden, de momento, sustituir. De ahí que las casi cincuenta imágenes que ilustran el libro, en

parte regalo o cortesía de muchos compañeros y colegas, constituyan un complemento gráfico insustituible que, de otra manera, habría sido imposible conseguir.

Un libro viajado y sin duda viajero en el futuro, que será de cabecera para los historiadores de la Antigüedad y para cuantos quieran adentrarse en las aún oscuras aguas del antiguo Mar y saber algo más de aquellos tesoros que los hombres han tratado inmemorialmente de explotar. Para el futuro, habrá que incorporar el Atlántico y el Mar Negro a estos fecundos pensamientos marineros.

BIBLIOGRAFÍA

- Bekker-Nielsen, T. (ed.) (2005): *Ancient fishing and fish-processing in the Black Sea region*. Aarhus, Aarhus University Press.
- Bernal, D. (ed.) (2011): *Pescar con Arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces*. Catálogo de la Exposición. Cádiz, Universidad de Cádiz.
- Botte, E. (2009): *Salaisons et sauces de poissons en Italie du sud et en Sicile durant l'Antiquité*. Nápoles, Centre Jean Bérard.
- Carannante, A. (2012): *A tavola tra mari e vulcani. La gastronomia flegrea da 3500 anni tra bioarcheologia, storia ed ecologia*. Nápoles, Val-trend Editore.
- Carre, M. B.; Kovačić, V. y Tassaux, F. (2011): *L'Istrie et la mer. La côte du Parentin dans l'Antiquité*. Burdeos, Ausonius.
- Curtis, R.I. (1991): *Garum & salsamenta. Production and commerce in Materia Medica*. Leiden, E.J. Brill editores.
- Étienne, R. y Mayet, F. (2002): *Salaisons et sauces de poisson hispaniques*. París, Éditions E. de Boccard.
- Higginbotham, J. (ed.) (1997): *Piscinae, Artificial fishponds in Roman Italy*. University of North Carolina Press.
- Lafon, X. (2001): *Villa maritima, Recherches sur les villas littorales de l'Italie romaine*. Bibliothèque des Écoles Françaises d'Athènes et de Rome, 307. Roma, École Française.
- Peña, J. T. (2007): *Roman pottery in the archaeological record*. Nueva York, Cambridge University Press.

DARÍO BERNAL CASASOLA

Departamento de Historia, Geografía y Filosofía.

Universidad de Cádiz

Facultad de Filosofía y Letras

Avda. Dr. Gómez Ulla 1. 11003 Cádiz

Correo-e: dario.bernal@uca.es