

Entre dos mares

Andalucía en la Historia ha dedicado su tema central en números anteriores a dos productos estrella de la industria agroalimentaria: el vino y el aceite. Ambos son básicos para entender nuestra sociedad, ya que el cultivo de la vid y del olivo, y con ellos la producción de vino y aceite, han contribuido, por su singularidad, a modificar nuestro paisaje y cincelar nuestro modo de vida, dando lugar a una rica cultura propia.

El aceite de oliva, producido en las tierras del interior de la Bética, fue un bien primordial en la articulación del Imperio Romano. El consumo de aceite y aceitunas fue clave en la dieta de los andalusíes, extendiéndose a lo largo de la Edad Moderna en Andalucía y las Indias. El siglo pasado se produjo su gran expansión, de modo que hoy el liderazgo mundial andaluz en el sector es incontestable.

Por su parte, la cultura enológica comenzó a desarrollarse a partir de las colonizaciones fenicia y griega. En la Bética, el desarrollo del sector vitivinícola adquirió gran dimensión al satisfacer el consumo local y alimentar el mercado de exportaciones. Con la conquista cristiana, la vitivinicultura se consolidó, de tal suerte que, como señala el profesor Alberto Ramos, el vino se convirtió en un elemento fundamental en la dieta del Siglo de Oro. Con la llegada de la época contemporánea el sector del vino se transformó en una moderna agroindustria diversificada.

Pero el daguerrotipo de nuestra historia no estaría completo si a este binomio no le añadimos un tercer sector: la pesca y salazones. Fundamental para anclar la historia de Andalucía, este arte hunde sus redes, anzuelos y nasas en la época prerromana. Tras atravesar periodos de consolidación, crisis, transformaciones e innovaciones, navega hasta nuestro presente dando vida a nuestras costas y nuestras gentes.

Afortunadamente contamos con un activo grupo multidisciplinar de

investigadores que, en los últimos años, ha realizado notables avances en el conocimiento de las artes de la pesca y de su transformación; conocimiento científico que abarca más de 3.000 años de historia y que ahora nos brindan, aderezado con una prosa de altura y excelentes recursos gráficos.

Como señala Enrique García Vargas, desde la Prehistoria “ninguna de las sucesivas culturas desarrolladas en los territorios andaluces ha dejado de valorar y aprovechar los recursos pesqueros de sus costas”. El carácter multiseccular de la pesca la ha convertido en una de nuestras firmes constantes históricas. Así, los 900 kilómetros de las costas andaluzas y, en especial, el feraz paso entre el Mediterráneo y el Atlántico por el que transitan los atunes de ida y vuelta, son el escenario de las pesquerías y fábricas de salazones más destacadas de nuestra historia.

Porque tras la pesca viene la conservación. Emergen en ese momento palabras con sabor a historia como *garum* y *salsamentum*. Las excavaciones en *Baelo Claudia* y *Carteia*, así como los centenares de ánforas salazoneras recuperadas por los arqueólogos en la tierra y el mar demuestran un monopolio casi exclusivo de la Bética en el mercado de salazones del Imperio Romano.

Hoy, como ayer, un ejército de pescado azul transita por nuestras aguas. “Rápidamente los atunes avanzan en filas, como falanges de hombres que marchan por tribus, unos más jóvenes, otros más viejos, otros de mediana edad: infinitos se derraman dentro de las redes, todo el tiempo que ellos desean y la cantidad que admita la capacidad de la red. Y rica y excelente es la pesca”, escribió Opiano sobre una almadraba del siglo II en la *Haliéutica*, su célebre poema. Abundante y prodigioso botín, fresco o en salazón, lo degustamos en estas páginas. ■

ALICIA ALMÁRCEGUI ELDUAYEN
DIRECTORA DE ANDALUCÍA EN LA HISTORIA



Edita: Centro de Estudios Andaluces
 Presidente: Elías Bendodo Benasayag
 Director gerente: Tristán Pertíñez Blasco

Directora: Alicia Almárcegui Elduayen
 Consejo de Redacción: Eva de Uña Ibáñez, Rafael Corpas Latorre, Esther García García y Lorena Muñoz Limón.

Consejo Editorial: Carlos Arenas Posadas, Marieta Cantos Casenave, Juan Luis Carriazo Rubio, José Luis Chicharro Chamorro, Salvador Cruz Artacho, Eduardo Ferrer Albelda, Encarnación Lemus López, Carlos Martínez Shaw, Teresa María Ortega López, José Antonio Parejo Fernández, Antonio Ramos Espejo, Oliva Rodríguez Gutiérrez, Valeriano Sánchez Ramos y Roberto Villa García.

Colaboran en este número: Enrique García Vargas, Ricard Marlasca Martín, José Manuel Vargas Girón, Antonio Manuel Sáez Romero, Darío Bernal Casasola, José Ángel Expósito Álvarez, Ruth Pliego, Tawfiq Ibrahim, David Florido del Corral, Juan José García del Hoyo, Álvaro Rodríguez Alcántara, Víctor Manuel Palacios Macías, Ana María Roldán Gómez, Carmen Ana Pardo Barrionuevo, Purificación Marinetto Sánchez, Antonio Jiménez Estrella, Jorge Vilches, Rosario Márquez Macías, Óscar Toro, María Clauss, Lola Pons Rodríguez, Carlos Martínez Shaw, Eva Díaz Pérez, Manuel Jesús Roldán, Leandro Álvarez Rey y Sergio Fernández Martín.

Diseño: Gomcaru, S. L.
 Maquetación y tratamiento de las imágenes: Gomcaru S. L. / Emilio Barberi Rodríguez
 Impresión: Egesa.
 Distribución: Distrimedios, S. A.

El Centro de Estudios Andaluces es una Fundación Pública Andaluza adscrita a la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía.

Centro de Estudios Andaluces
 C/ Bailén, 50 - 41001 Sevilla
 Información y suscripciones: 955 055 210
 fundacion@centrodeestudiosandaluces.es
 Correo-e:
 andaluciaenlahistoria@centrodeestudiosandaluces.es
 URL: www.centrodeestudiosandaluces.es
 Depósito legal: SE-3272-02
 ISSN: 1695-1956

Imagen de portada: Almadraba de Cádiz. Detalle del grabado coloreado a mano: *La muy noble y muy leal Ciudad de Cádiz. Sive Thynnorum Piscatio Apud Gades de Joris Hoefnagel. Procede de la obra Civitates Orbis Terrarum, tomo V, George Braun y Frans Hogenberg (1597).*

ecoedición

Tinta sin metales pesados y papeles procedentes de una gestión forestal sostenible

Impacto ambiental por producto impreso	Agotamiento de recursos fósiles	Huella de carbono	reg. nº: 2022/027
0,39 kg petróleo/eq	1,10 kg CO ₂ /eq		
por 100 g de producto	0,08 kg petróleo/eq	0,22 kg CO ₂ /eq	
% medio de un ciudadano europeo por día	0,5 %	3,6 %	

Junta de Andalucía

Andalucía en la Historia no se responsabiliza de las opiniones emitidas por los colaboradores y participantes de cada número de la revista.

DOSIER: Pesca, garum y salazones

La existencia de bancos de grandes peces migradores ha generado en la región el desarrollo de una importante actividad pesquera y conservera. En época prerromana ya se había consolidado una compleja tradición artesanal que gozó de un prestigio innegable en todo el Mediterráneo. Su crecimiento industrial y el desarrollo de las diversas técnicas pesqueras a lo largo de los siglos de la Antigüedad y las edades Media y Moderna pusieron las bases de un mundo artesanal que, ya industrializado, persiste hoy en parte y cuya idiosincrasia cultural no ha dejado de ser reconocida y estudiada por cronistas, historiadores y antropólogos. Enrique García Vargas, catedrático de Arqueología de la Universidad de Sevilla, coordina este monográfico dedicado a la historia de la pesca marina y las salazones.

En el estrecho de Gibraltar y el mar Mediterráneo 8

Ricard Marlasca Martín

Las artes de la pesca en la Bética 12

José Manuel Vargas Girón

Las fuentes escritas 18

Enrique García Vargas

Fenicios y atunes 24

Antonio Manuel Sáez Romero

Salazones y salsas de pescado en época romana 28

Darío Bernal Casasola y José Ángel Expósito Álvarez

El felús del pez en al-Andalus 34

Ruth Pliego y Tawfiq Ibrahim

La eclosión de la pesca: siglos XIV y XVIII 36

David Florido del Corral

La industrialización de un sector 42

Juan José García del Hoyo

Haciendo garum 48

Álvaro Rodríguez Alcántara, Víctor Manuel Palacios Macías y Ana María Roldán Gómez



Plano de una almadraba de tiro en Conil en el siglo XVIII.



ARTÍCULOS

De enclave prehistórico a República Murgitana

52

Murgi se alzaba como una ciudad de frontera en uno de los confines de la *Baetica*. Nuevas excavaciones han permitido exhumar un complejo termal de esta importante ciudad almeriense.

Carmen Ana Pardo Barrionuevo

Los juguetes de figuritas nazariés

56

En el Museo de la Alhambra la colección de juguetes de figuras nazariés ocupaba un lugar secundario. Poco a poco, se reunieron e investigaron, descubriendo así que estas pequeñas piezas aportan interesantes datos de la vida cotidiana de las familias nazariés.

Purificación Marinetto Sánchez

La revuelta de las Alpujarras (1568-1571)

62

En la Navidad de 1568 estalló la rebelión de los moriscos del Reino de Granada. La guerra se prolongó más de lo previsto y tuvo consecuencias devastadoras sobre un territorio que tardó mucho tiempo en recuperarse de esta guerra civil en el interior de la Monarquía Católica.

Antonio Jiménez Estrella

Cristino Martos, el Guadiana de la democracia

68

Fue uno de los grandes políticos del XIX español. Participó en dos revoluciones y dos golpes de Estado, marchó al exilio y estuvo en varias conspiraciones republicanas. Ideó la monarquía democrática en 1869, encarnada por Amadeo de Saboya, al que luego ayudó a derribar.

Jorge Vilches

Gertrude Vanderbilt Whitney y el monumento a Colón

72

Dos estadounidenses, William H. Page y Gertrude Vanderbilt Whitney, están detrás del colosal proyecto de erigir un monumento a Colón en Huelva. El monumento fue inaugurado el 21 de abril de 1929 y cinco días después Gertrude fue nombrada Hija Adoptiva de la ciudad.

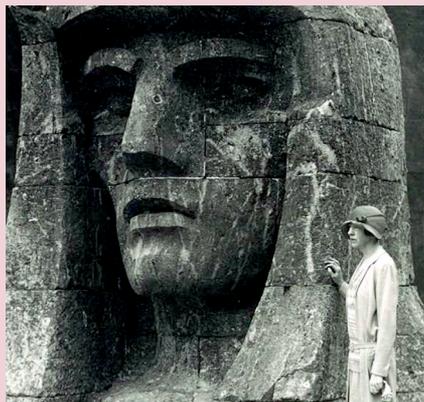
Rosario Márquez Macías

Luis Clauss y la Operación Carne Picada

78

El 30 de abril de 1943 apareció el cadáver de un falso oficial inglés, William Martin, en las costas de Punta Umbría. La elección de este enclave para esta operación secreta de la II Guerra Mundial se debió, entre otros motivos, a la presencia en él de la familia alemana Clauss.

Oscar Toro y María Clauss



SECCIONES



AGENDA	84
PROTAGONISTAS	86
Antonio de Nebrija	
Lola Pons Rodríguez	
IN MEMORIAM	90
John. H. Elliott	
Carlos Martínez Shaw	
LIBROS	94
AVANCE AH 77	98



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 sudhispánico 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. ■