



Visita guiada a la exposición Pescar con Arte (Baelo Claudia). Fotos: Todas la imágenes que ilustran este artículo son del autor Darío Bernal Casasola

# El paisaje cultural evanescente de la pesca y la salazón antiguas. El caso de la Bahía de Cádiz

Darío Bernal Casasola,  
Dpto. de Historia, Geografía  
y Filosofía, U. de Cádiz

## UNO DE LOS PILARES BÁSICOS DE LA CULTURA GADITANA

La Bahía de Cádiz constituye, desde tiempos inmemoriales, una de las áreas pesqueras más importantes del Mundo Antiguo. Los ingentes recursos bióticos de la zona, catalizados exponencialmente por la conexión de las aguas del Atlántico y el Mediterráneo, estimuladoras de nutrientes, y la cercanía de las costas del Estrecho de Gibraltar han propiciado desde el origen de los tiempos el establecimiento de comunidades humanas que han mirado al mar, o que han centrado la economía en la explotación de sus recursos.

Actualmente sabemos que los registros más antiguos conocidos relacionados con el aprovechamiento de moluscos marinos en la dieta de las comunidades cazadoras-recolectoras a nivel mundial se sitúan precisamente en nuestra comarca, concretamente en el abrigo de Benzú de Ceuta: en este yacimiento paleolítico se han documentado patélicos (lapas) en unas fechas que se retrotraen a 300.000 años antes del presente; y de vértebras de peces (espáridos) desde hace unos 150.000 años (CANTILLO; SORIGUER, 2011). Es decir, desde unas fechas tan antiguas el hombre miraba al mar y se nutría de él.

Ni que decir tiene que el progreso de la civilización, acelerado con la llegada de los fenicios en torno a los siglos IX y VIII a. de C., propició una de las industrias más florecientes de la Antigüedad: la de la salazón y las salsas de pescado. Desde estas fechas en adelante, y auxiliados por el frecuente hallazgo de ánforas en las excavaciones (los contenedores de transporte marítimo por excelencia de alimentos a larga distancia), los arqueólogos somos capaces de reconstruir dónde se producía el pescado salado, de qué tipo eran las conservas y hacia qué mercados se comercializaban. Una tradición conservera que se ha mantenido hasta la actualidad, y que hunde sus orígenes, al menos, en época fenicio-púnica (SÁEZ ROMERO, 2011).

Con la llegada de los romanos, efectiva en la zona desde el siglo II a. de C., los *salsamenta* -carne salada de atún- y el *garum* y derivados -apreciadas salsas utilizadas en gastronomía y medi-

cina- adquieren una dimensión casi "industrial", pues proliferan las plantas conserveras a todo lo largo de nuestro litoral -llamadas *cetariae*-, al tiempo que aparecen otros elementos novedosos como por ejemplo la piscicultura y la ostricultura, constatadas en el territorio de *Baessipo* -Barbate- o en *Lulia Treducta* -Algeciras- (BERNAL CASASOLA, 2011). Basta recordar que en cualquier yacimiento romano importante del ámbito atlántico-mediterráneo en el cual indagemos encontraremos, con seguridad, salazones gaditanas, las cuales eran consumidas, en sus diversas calidades, desde la mesa del emperador hasta las tiendas legionarias en los campamentos militares.

Durante el Medievo, la casa de Medina Sidonia mantuvo la tradición -y el monopolio- de la pesca y las almadrabas, siendo otra de las épocas de mayor florecimiento económico de nuestras costas, algo que ha perdurado hasta poco tiempo después de la II Guerra Mundial, momentos en los cuales los grandes cambios en la geoestrategia mundial y la falta de una política decidida en defensa de nuestros pescadores y de nuestras tradiciones marítimas ha conllevado la práctica desaparición de un sector económico, subsidiado desde hace años y, actualmente, en vías de extinción.

¿Qué queda de toda esta tradición milenaria? ¿Han sabido los políticos de los últimos tiempos preservar este legado material? ¿Cómo somos capaces de transmitir a las generaciones venideras la importancia de este sector artesanal? Veremos a continuación la situación en la Bahía de Cádiz, a través de algunos ejemplos que no aspiran a ser exhaustivos sino a ilustrar un panorama necesitado de estructuración y regularización.

## ARQUEOLOGÍA DE LA PESCA Y DE LAS ALMADRABAS, UNA TEMÁTICA DE COMPLEJA VISIBILIDAD

Algunas facetas artesanales del Mundo Antiguo dejan pocas huellas tangibles en el registro material, y la pesca es una de ellas. La materia prececedera de las artes de pesca, los hábitats estacionales de los pescadores y la escasez de documentación o iconografía hasta



Instrumental de pesca tradicional en los corrales de Rota (2007, caseta de Asociación de Mariscadores)



Visita guiada a la exposición Pescar con Arte (Baelo Claudia)



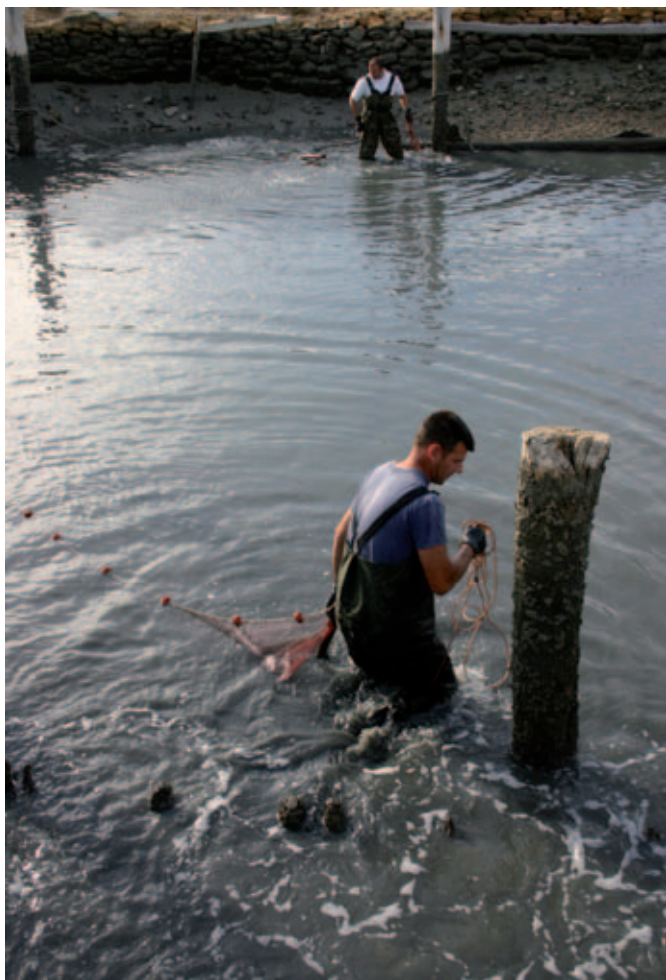
Interior de la fábrica de salazón romana del antiguo teatro Andalucía (Cádiz)

época medieval avanzada son algunas de las explicaciones al carácter exiguo de este elemento patrimonial. La única posibilidad de visualizar y somatizar las técnicas pesqueras, las antiguas embarcaciones o los hábitos de mariscadores y pescadores es la recurrencia a la etnografía (como sucede en Rota) y a técnicas museográficas virtuales combinadas con el escaso registro material de ellos conservado: anzuelos, pesas de red o huesos o conchas de las especies capturadas y consumidas. Un tipo de evidencia arqueológica muy frágil, nada monumental, que normalmente no es aprovechada en nuestros museos más que de manera testimonial. En la Bahía de Cádiz no existe actualmente espacio musealizado alguno que haya sabido combinar todos estos elementos, siquiera en clave diacrónica (desde la actualidad a los orígenes de la Humanidad), como sí acontece en otros lugares de la geografía peninsular. En buena parte de los museos de la Bahía de Cádiz se exponen este tipo de objetos, normalmente asociados a un "pack" integrado que es aquél del comercio o de la navegación. Un buen ejemplo es el del Museo de Cádiz, en cuyo discurso museográfico tradicional no se contemplaba explícitamente un ambiente dedicado a la pesca o a la salazón, privilegiando otros temas: la llegada de los fenicios, Gadir, Roma y Gades, la escultura romana, la casa romana o el urbanismo romano (AA. VV., 2004: 33-76). Recientemente se ha paliado de manera parcial esta cuestión con la remodelación museográfica

de la sala 5, dedicada al comercio y a la navegación romana, que integra un audiovisual sobre las salazones y algunos restos de ictiofauna, malacología e instrumental pesquero en una vitrina, en el discurso general de la "arqueología y el mar" en el Mundo Antiguo. No obstante, sigue siendo una asignatura pendiente dedicar un espacio monográfico a la cultura de la pesca y al *savoir faire* de los marineros gaditanos en la Antigüedad, pues era ésta y no otra la especificidad por la cual se caracterizaba esta ciudad, y por lo que eran conocidos los gaditanos allende sus fronteras. Es precisamente de dicha especificidad y singularidad de lo que conviene aleccionar al visitante en nuestros museos: a qué se dedicaban y quiénes eran nuestros antepasados. Algo no conseguido aún en nuestro ámbito geográfico, pues a pesar de los estudiados y concienzudos discursos y recursos museográficos se diluye la singularidad de las almadras y pesquerías gaditanas.

Recientemente ha tenido lugar en Andalucía un proyecto, denominado SAGENA. Artes de Pesca en Andalucía en la Antigüedad ([www.sagena.es](http://www.sagena.es)), parte de cuyos contenidos se han expuesto en los últimos meses en el museo monográfico de Baelo Claudia (Tarifa), a través de una exposición sobre el instrumental pesquero denominada Pescar con Arte. Parte de sus contenidos podrán ser integrados en el futuro en museos municipales o en el provincial.





Despesque tradicional en la salina de San Vicente (San Fernando, 2007)

## LA INDUSTRIA CONSERVERA. UN PATRIMONIO MÁS TANGIBLE A REFORZAR

En la Bahía de Cádiz se localizan, hasta donde sabemos, las evidencias más remotas de antiguos saladeros destinados a la maceración del pescado, que denominamos en el argot arqueológico piletas de salazón: son estanques construidos en mampostería, revestidos con mortero hidráulico impermeabilizante, dotados de molduras para evitar las filtraciones y de cazoletas en su base para facilitar la eliminación de residuos. Se conocen desde época púnica avanzada -siglos IV-III a. de C.- en yacimientos litorales tanto de El Puerto de Santa María (Las Redes o Pinar Hondo) como del Cádiz insular (Plaza de Asdrúbal). De todos los prerromanos no se ha preservado ninguno in situ, a pesar de su representatividad, habiéndose propuesto que el origen de estas estructuras artesanales destinadas a la elaboración piscícola pudo haber estado precisamente en la antigua Gadir (SÁEZ ROMERO; BERNAL CASASOLA, 2007). Por el contrario, de época romana, sí se ha conservado y musealizado una de las factorías conserveras identificadas y excavadas en el casco antiguo de Cádiz, que es la del antiguo teatro Andalucía, cerca de la actual plaza del Mercado (COBOS; MUÑOZ; PERDIGONES, 1997). Aunque la museografía es compleja, pues las evidencias se localizan en una planta inferior

y el acceso es complicado, se optó en su momento por la difícil empresa de conservar in situ parte de las estructuras excavadas de la fábrica de salazón. Es éste, desgraciadamente, el único lugar visitable de la ciudad que puede dar una idea de la importancia de las salazones en la economía de la antigua ciudad de Gades, integrado en una ruta -llamada Cádiz romano- junto al teatro y a los columbarios de la calle General Ricardos (ALARCÓN CASTELLANO, 2010). La parte negativa es que su conservación ha servido de justificación recientemente para la destrucción -que no implementación- de otras evidencias, como la de las *cetariae* romanas del recientemente excavado solar del teatro Cómico, en favor de los restos de época fenicia que han sido privilegiados.

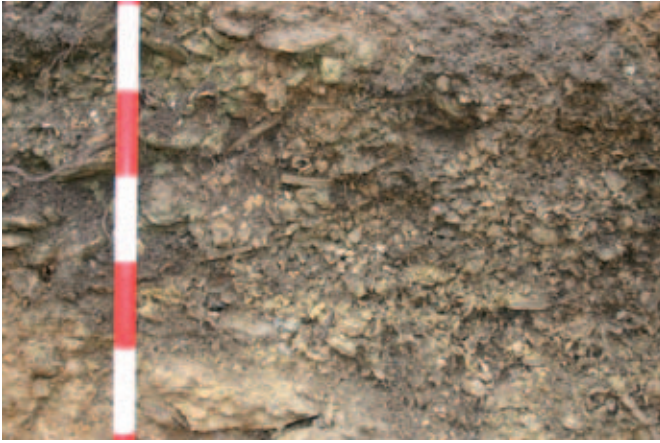
Un complemento de gran interés al efecto es el aportado por el museo Histórico Municipal de San Fernando, en el cual el desarrollo de los contenidos museográficos es muy acorde con la razón de ser de la Isla de León en la Antigüedad: alfares destinados a la manufactura de ánforas para el envasado de productos marinos en época púnica, tardopúnica y romana, claramente visualizables a lo largo de su discurso, incluyendo restos de hornos extraídos y musealizados, junto a algunos de ellos puestos en valor en el cercano yacimiento de los hornos púnicos de Torre Alta.

Resta al viandante valorar la efectividad de los citados recursos para la transmisión de las ideas y la magnificencia y esplendor del *garum gaditanum*, siendo conatos, a nuestro juicio, de gran interés pero muy parcos aún, en una línea que deberá dar muchos más frutos en el futuro, sobre todo cuando se conciban de manera articulada y complementaria.

## LA ARQUEOLOGÍA EVANESCENTE: DE LA SAL, DE LA PÚRPURA Y DE OTRAS ARTESANÍAS MARINERAS

Hay otros eslabones claves en el proceso de la industria conservera que dejan mínimas trazas en el registro material, como es la producción de sal -conservante sin el cual no es posible obtener el producto final-, cuyas ingentes cantidades requeridas ha provocado de manera multiseccular el empleo ininterrumpido de las grandes plataformas del intermareal, reduciendo o eliminando los vestigios precedentes. No hay en la Bahía de Cádiz ninguna salina tradicional para la cual podamos verificar un origen romano o fenicio, a pesar de que somos conscientes de su empleo y aprovechamiento. La recurrencia, pues, a la etnografía es clave en este sentido, aprovechando las múltiples salinas aún en explotación en la rada gaditana para ilustrar dichos procesos. Un buen ejemplo es el de la conocida salina de San Vicente en San Fernando ([www.salinasanvicente.es](http://www.salinasanvicente.es)), cuya potencialidad didáctica podría ser utilizada para explicar estos menesteres salarios aplicados también a la Antigüedad.

Algo similar sucede con la producción del famoso colorante púrpura, tinte obtenido del procesado de las glándulas cnidamentarias que albergan las cañailas en su interior, y que sabemos que



Conchero para la producción de púrpura (San Fernando, 2007)

Sigue siendo una asignatura pendiente dedicar un espacio monográfico a la cultura de la pesca y al *savoir faire* de los marineros gaditanos en la Antigüedad, pues era ésta y no otra la especificidad por la cual se caracterizaba esta ciudad, y por lo que eran conocidos los gaditanos allende sus fronteras

se producía en Cádiz desde época fenicia en adelante. De dichos procesos productivos solamente suelen quedar las acumulaciones de conchas machacadas, como en el conchero de la calle Luis Milena de San Fernando del siglo II a. de C., además de los tejidos en sí mismos, que no se suelen conservar por su fragilidad. Recuperar la memoria de la explotación de los murícidos es un aspecto que además afecta adicionalmente a la idiosincrasia popular: no olvidemos que el gentilicio de la población de San Fernando es precisamente el de "cañaillas", posiblemente por la importancia en la explotación de estos gasterópodos marinos en la Antigüedad.

## MUSEOS DEL MAR E ITINERARIOS PESQUEROS Y SALARIOS, UNA ASIGNATURA PENDIENTE

Todo este patrimonio es, como se ha visto de manera muy acelerada, frágil e infravalorado, si bien de una potencialidad extrema, como han puesto de manifiesto algunos autores recientemente (MUÑOZ VICENTE, 2011). Algo evidentemente que no ha pasado desapercibido a las autoridades en las décadas precedentes, que han planteado diversas iniciativas al respecto. Desde un eternamente *in progress* museo del Mar para Cádiz a otro en San Fernando, este último terminado de construir recientemente con fondos europeos en la zona de La Carraca, pero por el momento a expensas de ser dotado de contenido y de una autoridad que

programe su uso y gestión. Otras iniciativas de interés han sido, por ejemplo, el museo del Atún y la Almadraba, proyectado para Barbate -edificio de la antigua Lonja- en el año 2008 en el ámbito del proyecto Cultur-Cad a través de la Diputación, también inconcluso. Serían muchos los ejemplos a tratar pormenorizadamente, que no hacemos por cuestiones de espacio.

Quizás una esperanza de futuro sea el CEIMAR -Campus de Excelencia Internacional del Mar-, liderado por la Universidad de Cádiz desde el año 2011, que podría actuar de catalizador al respecto entre las diversas administraciones. Actualmente la realidad es que, por increíble que parezca, al turista, al visitante o al viandante no se le ofrece en la carta de servicios de las diversas administraciones un programa cultural o itinerario de visitas que permita, con claridad, y a diversos niveles de conocimiento e intensidad, zambullirse en las grandezas del atún rojo y las almadrabas, en los miles de sabores y facetas del *garum*, o en las esencias de los pescadores y marineros gaditanos que surcaron las aguas del *Mare Nostrum* con sus barcos con prótomos de caballo. De momento deben contentarse con degustar los productos del mar para lo cual la oferta sí es amplia, succulenta y adaptada a todos los bolsillos. Habrá que aprender de lo gastronómico en los próximos años para aplicarlo a la cultura con mayúsculas.

## Bibliografía

- AA. VV. (2004) *Museo de Cádiz. Guía oficial*. Sevilla: Consejería de Cultura, 2004
- ALARCÓN CASTELLANO, F. J. (2010) La gestión del patrimonio arqueológico musealizado en Cádiz. En HIDALGO, R. (ed.) *La ciudad dentro de la ciudad. La gestión y conservación del Patrimonio Arqueológico en ámbito urbano*. Sevilla: Seminario de Arqueología, Universidad Pablo de Olavide, 2010, pp. 187-204
- BERNAL CASASOLA, D. (2011) Piscicultura y ostricultura en *Baetica*. Nuevos tiempos, nuevas costumbres. En BERNAL CASASOLA, D. (ed.) *Pescar con arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces. Catálogo de la Exposición*. Cádiz: Servicio de Publicaciones, Universidad de Cádiz, 2011, pp. 137-159
- CANTILLO, J. J.; SORIGUER, M. C. (2011) La explotación de los recursos marinos por sociedades cazadoras-recolectoras-pescadoras. En RAMOS, J.; BERNAL, D.; CABRAL, A. et ál. (coord.) *Benzú y los orígenes de Ceuta. Catálogo de la Exposición*. Ceuta: Museo de Ceuta, 2011, pp. 103-110
- COBOS, L.; MUÑOZ, A.; PERDIGONES, L. (1997) Intervención arqueológica en el solar del antiguo Teatro Andalucía de Cádiz: la factoría de salazones y la representación gráfica del Faro de Gades. *Boletín del Museo de Cádiz*, n.º VII, 1997, pp. 115-132
- MUÑOZ VICENTE, A. (2011) El legado patrimonial de la industria pesquero-conservera en Andalucía. Reflexiones sobre su conservación y musealización. En BERNAL CASASOLA, D. (ed.) *Pescar con arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces. Catálogo de la Exposición*. Cádiz: Servicio de Publicaciones, Universidad de Cádiz, 2011, pp. 335-355
- SÁEZ ROMERO, A. M. (2011) Balance y novedades sobre la pesca y la industria conservera en las ciudades fenicias del área del Estrecho. En BERNAL CASASOLA, D. (ed.) *Pescar con arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces. Catálogo de la Exposición*. Cádiz: Servicio de Publicaciones, Universidad de Cádiz, 2011, pp. 255-297
- SÁEZ ROMERO, A. M.; BERNAL CASASOLA, D. (2007) Acerca del origen púnico-gaditano de las piletas de salazón en el Mediterráneo Occidental: ¿una innovación de la ciudad de Gadir? En LAGÓSTENA, L.; BERNAL, D.; ARÉVALO, A. (ed.) *Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad. Actas del Congreso Internacional (Cádiz, 7-9 de noviembre de 2005)*. Oxford: BAR, 2007, pp. 463-473 (BAR International Series; 1686)