

044 - 045

## Debate e Investigación

Reconocer la cultura  
pesquera de la Antigüedad  
en Andalucía

PH44 - Julio 2003

Sólo en el tramo levantino del litoral mediterráneo a partir de Adra, el régimen ciclónico local de las corrientes proporciona las condiciones para que los grandes escómbridos vuelvan a congregarse en cardúmenes de alguna densidad (Morales Muñiz y Roselló Izquierdo, 1988: 454). Pero esto es algo excepcional en la mayor parte de la costa mediterránea andaluza. Lo habitual en ella ha sido la captura de especies menores -sardinias (*Sardina pilchardus*), alachas (*Sardinella aurita*) y boquerones (*Engraulis encrasicolus*)-, de hábitat habitualmente demersal y de migraciones verticales en lugar de horizontales. Tanto un tipo como otro de desplazamientos son gaméticos (reproductivos), haciéndose los verticales al final del invierno (con un máximo secundario en otoño) desde el dominio bentónico o profundo al pelágico o superficial (Compán Vázquez, 1984: 212). En este momento, las diferencias de temperatura entre ambos dominios son poco notables debido al aumento general de la insolación y, sobre todo, al constante intercambio vertical de agua provocado por la irregularidad de los vientos y las frecuentes turbulencias marinas. La capa superficial recibe con ello un importante aporte de sales marinas fertilizantes, lo que hace aumentar considerablemente la masa de fitoplacton de que se alimentan los pequeños peces. Éstos ascienden a desovar desde las aguas profundas en las que hibernan, concentrándose especialmente en las costas de Estepona, y en las del poniente malagueño, donde las aguas profundas e intermedias cargadas de sales afloran gracias a los circuitos locales de contracorrientes marinas. Ello ha favorecido la especialización histórica de la costa malagueña en la captura de especies pequeñas (Otte, 1982: 223) como los engráulidos (boquerones: *Engraulis encrasicolus*) y los clupeidos (sardinias: *Sardina pilchardus* y alachas: *Sardinella aurita*), aunque no falten, como en el resto de los lugares de la costa, los espáridos -breca (*Pagellus erythrinus*), pargo (*Pagrus pagrus*), boga (*Boops boops*), etc.-, cuya versatilidad alimenticia y capacidad adaptativa los hace abundantes en casi cualquier ecosistema.

Se pueden, por tanto, señalar en el litoral andaluz, dos ámbitos pesqueros que a grandes rasgos vienen a coincidir respectivamente con los dominios atlántico y mediterráneo. En el primero de ellos, el atún (*Thunnus thynnus*) y el resto de los escómbridos migradores constituyeron desde muy antiguo los auténticos "peces de oro" que, como en el sueño de Asfalión, proporcionaron a sus captores riqueza y prosperidad durante años; en el segundo, algunos peces más modestos alcanzaron con el tiempo a ocupar este mismo papel, y aunque su cotización fue siempre más reducida, por su número y por la forma en que fueron procesados acabaron también convirtiéndose, al menos durante algún período, en un recurso importante para las poblaciones de la costa.

La diferenciación geográfica e hidrológica entre ambos sectores del litoral andaluz y la dedicación preferente a ictiofaunas diversas en casa uno de estos tramos resulta evidente para los tiempos protohistóricos a la vista de los análisis faunísticos realizados hasta el presente (Roselló Izquierdo y Morales Muñiz 1988; lidem, 1992, lidem, 1994 a; lidem, 1994 b; lidem, 1994 c; Morales Muñiz y Roselló Izquierdo, 1988; Rodríguez Santana, 1999). En estos estudios los yacimientos atlánticos (La Tiñosa, en Lepe; Cabezo de San Pedro y Puerto 10 en Huelva, y Castillo de Doña Blanca para una de sus fases, en la bahía de Cádiz) suelen estar representados por una fauna en la que son frecuentes los atunes rojos y las especies relacionadas con éstos en sus migraciones, especialmente los escales; mientras que el atún está casi excluido (con la significativa excepción de Adra) de los yacimientos mediterráneos (como Toscanos, en Vélez-Málaga, o el Cerro del Villar, en Málaga) que presentan abundancia de taxones pequeños y medianos entre los que abundan los espáridos y, en lugares de explotación pesquera intensiva, como el Cerro del Villar (Rodríguez Santana, 1999), las especies de pescado "azul": clupeidos (sardinias: *Sardina pilchardus*) y engráulidos (boquerones: *Engraulis encrasicolus*).

## Voces

### Industria conservera. pesca y patrimonio

Rafael Cáceres

Autor del libro *Mujeres, fábricas y charangas...*<sup>1</sup>

A finales del XIX, de la mano de industriales franceses e italianos, llegaron a España los nuevos procedimientos de conservación del pescado mediante el enlatado. Estos industriales instalaron las primeras fábricas de conservas, de forma casi simultánea, en Galicia, la costa cantábrica y el litoral atlántico andaluz. Fueron muchos los empresarios locales que atraídos por las buenas perspectivas de este negocio invirtieron en el nuevo sector, lo que originó que, ya a principios del siglo XX, en algunos pueblos andaluces la industria conservera se

hubiera consolidado como la principal actividad. Este es el caso de Ayamonte e Isla Cristina, en la costa occidental de Huelva, donde un centenar de establecimientos industriales se convirtieron en el motor de la economía local hasta principios de los años setenta del siglo XX. El desarrollo conservero condicionó totalmente el resto de actividades de estos pueblos, la pesca quedó completamente subordinada a la industria conservera, desaparecieron la mayoría de las artes pesqueras tradicionales y, en su lugar, surgió una flota de embarcaciones de cerco dedicadas a la captura de sardinias y caballas para abastecer estas factorías.

El desarrollo del sector conservero configuró las estructuras urbanas de estos dos pueblos. La necesidad de ubicar las fábricas cerca de los lugares de descarga de pescado obligó al relleno de las riberas del Carreras en Isla Cristina y del Guardiania en Ayamonte para ganar terreno industrial. En las márgenes de estos ríos no sólo se levantaron embarcaderos de carga y descarga de mercancías sino, también, una gran cantidad de edificios industriales. Este es-

De la época romana contamos con menor número de análisis ictiológicos. Tan sólo el caso de la factoría de salazones del Cerro del Mar (Torre del Mar, Málaga, muy cerca del yacimiento protohistórico de Toscanos) puede señalarse al respecto, indicando los estudios (von den Driesch 1980) que el atún, aunque se encuentra presente, no constituye la especie principal procesada aquí, pues es ampliamente superado en número por boquerones (*Engraulis encrasicolus*), sardinas (*Sardina pilchardus*) y, sobre todo, caballas (*Scomber scombrus*), estorninos (*Scomber japonicus*) y jureles (*Trachurus trachurus*), seguidos de diversas clases de espáridos -bogas (*Boops boops*), chuclas (*Maena sp.*), aligotes (*Pagellus acarne*), etc.

La escasez de análisis de ictiofaunas en lugares terrestres es compensado en este caso por los relativamente abundantes estudios acerca de los restos anatómicos de peces envasados en conserva dentro de ánforas de procedencia bética. Éstas fueron embarcadas para su exportación en las bodegas de barcos hundidos antes de alcanzar puerto y muestran tras su recuperación por parte de buceadores y arqueólogos modernos una cierta preferencia por las especies de pescado azul, en especial, escómbridos de tamaño intermedio, como puede observarse en la tabla 1 que recoge y sintetiza los datos aportados por diversos trabajos recientes (Delussu y Wilkens, 2000; Desse-Berset y Desse, 2000):

Por su parte, los tituli picti o rótulos pintados escritos sobre las ánforas y que, entre otros mensajes, llevaban la indicación de la clase de pescado utilizado en la elaboración de la conserva envasada en el recipiente (Martínez Maganto, 2001), señalan a menudo *garum* o *liquamen scombri*, lo que deja poco lugar a dudas de que se trató de salsas compuestas básicamente de caballas y coincide con la información de Plinio (Nat. 31.94) acerca de que este animal era empleado casi exclusivamente en la confección de salsas de pescado.

Un grupo relativamente numeroso de ánforas procedentes de diversos contextos del Mediterráneo occidental y de las provincias septentrionales del Imperio lleva, por su parte, como indicación de contenido el rótulo *cod(...)* o *cord(...)*, abreviatura que, sobre la base de un texto archicitado de Plinio (Nat. 9.48), suele desarrollarse como *co[r]dyla* y *cordyla*, respectivamente, suponiendo que, como afirma Plinio, se trata de alevines de atún de menos de un año (Lequément, 1980: 259). La muestra de elementos de ictiofauna en el interior de ánforas béticas estudiada hasta el presente es ciertamente escasa (tabla 1), pero la relativa frecuencia con que se encuentran representados los ejemplares de estorninos, o caballas del sur (*Scomber japonicus*), habitualmente completos y con las cabezas seccionadas por delante de las órbitas oculares para facilitar su desangrado, hace factible que sea en realidad este pez el que recibiera en la región en nombre de *cordyla*, dada la similitud de su aspecto anatómico con el de las crías de atún -de hecho, uno de los nombres que recibe en nuestras costas es el de tonino-. La cuestión no podrá resolverse, con todo, de manera definitiva hasta que tengamos la fortuna de encontrar un ánfora con indicación de contenido en el rótulo pintado y que a la vez contenga en su interior restos del esqueleto de los peces envasados en ella.

Un ánfora recuperada del pecio Gandolfo, en la costa de Almería (Liou y Rodríguez Almeida 2000) lleva la indicación *Saxitani ue(teres) excel(lentes)*, que uno está tentado de relacionar con los *coliae Saxitani* o *colias* de Almuñécar (*Sexi*) mencionados por Plinio (Nat. 32.146). Aristóteles (HA, 8.15.6), fuente fundamental de Plinio en lo referido a la vida marina, señala claramente que el *colias* y el *scomber* son dos especies diferentes, siendo para Plinio el *colias* el menor de los representantes del género de los *lacerti*, que englobaría a todos los "lagartos marinos", es decir, a aquellos peces cuyo tamaño y color es similar al de un lagarto (*lacertus*). Entre éstos, podemos señalar en el Mediterráneo la caballa (*Scom-*

pacio se convirtió en una zona central en la que conflúan las principales arterias de comunicación del pueblo. En los momentos de máxima actividad de la industria conservera se produjo una auténtica fiebre constructora, se construyeron un sin fin de edificios para albergar las fábricas de conservas y salazones. Si al principio se trataba de improvisados almacenes, a partir de los años veinte, comenzaron a planificarse construcciones funcionales, con instalaciones adecuadas a las actividades que se desarrollaban en su interior: fábricas de conservas, fábricas de salazones, *charangas*<sup>2</sup>, carpinterías, talleres de embalses metálicos... El sector conservero no sólo generó una arquitectura industrial, sino que también propició que se levantara un gran número de viviendas tanto para obreros como para industriales. Dentro del primer grupo podemos encontrar los denominados *brasiles*, patios de vecinos, pertenecientes a empresarios conserveros, donde vivían los obreros de sus fábricas. Algunas de las casas de los industriales tenían como elemento característico una torre vigía de donde se divisaban las embarcaciones pesqueras a la entrada del puerto.

El patrimonio generado por el sector conservero no se limita exclusivamente a las industrias de conservas, sino que se extiende, como ya hemos visto, a la actividad pesquera. En la costa atlántica andaluza convergen embarcaciones y artes de pesca procedentes de diversos puntos del Mediterráneo y del Atlántico que se adaptaron a las condiciones de la zona y a las necesidades del sector industrial, dando lugar a un rico y variado patrimonio pesquero. Entre los múltiples barcos que durante años han faenado en estas aguas capturando sardinas para las fábricas de conservas cabe destacar los denominados *galeones*. Se trata de un barco procedente de aguas gallegas que se acondicionó para la pesca en estas latitudes, con redes de cerco de grandes dimensiones denominadas *tarrafas*.

La captura de sardinas y caballas para la industria conservera necesitaba también de instalaciones auxiliares. La llegada masiva de marineros-temporeros obligó a levantar una serie de viviendas colectivas donde alojar a estos trabajadores. Estas cons-

ber scombrus), el estornino (*Scomber japonicus*) y el jurel o "falsa caballa" (*Trachurus trachurus*); tal vez se refiera Plinio a estos últimos al hablar del colias *Saxitanus*, porque los jureles atrapados en las zonas cercanas a los puertos suelen ser crías y alevines. Desde luego, los del Pecio Sant-Gervais (tabla 1) son ejemplares adultos, no siendo éste probablemente el caso de los documentados en el Cerro del Mar (tabla 2). Marcial llama precisamente *lacerti* a los peces saxitanos (7.78), lo cual apunta de nuevo a una especie similar a la caballa, a la que siempre se denominó *scomber*.

Como quiera que sea, la evidencia ictioarqueológica, la epigrafía anfórica y la literatura antigua apuntan hacia el hecho de que a partir de los años iniciales de la era cristiana o poco antes, al compás de la "popularización" de los productos de pescado salado y del aumento general del nivel de vida, se sintió en el litoral bético una cierta preferencia por la pesca y el procesado de los escómbridos menores o especies similares -carángidos- con vistas a su exportación en forma de conserva (cf. Plin. Nat. 9.49). Estos peces son mayoritarios no sólo en la costa mediterránea, como evidencia el análisis de los restos de fauna recogidos en la factoría de salazones del Cerro del Mar, en Málaga (von den Driesch, 1980), sino también en la del Estrecho mismo, un litoral cuyas capturas "industriales" parecen haber estado hasta entonces dominadas por el atún. Plinio (Nat. 31.94) apunta este hecho al afirmar que las caballas (*scombri*) se pescan en Carteya, y el mismo fenómeno evidencian los rótulos pintados que indican que las *cordylae* envasadas en las ánforas son *Ting(itanae)* (de Tanger); *Lix(itanae)* (de Larache) y *Port(uenses)*, o procedentes de un puerto que se ha identificado habitualmente con el de Cádiz.

El atún salado del Atlántico parece haber seguido teniendo, no obstante, una gran aceptación en todo el Mediterráneo en época romana (cf. Athen. 3.116; 3.118e), llegándose a nombrar explícitamente la salazón gaditana de atún (Galen. De alim. fac. 6.746K) y compare-

ciendo este pez como tipo monetar en diversas cecas de la provincia entre la que destaca la de Gades, cuyas populares emisiones con atunes se remontan al siglo III a. C.) (Chaves Tristán y García Vargas, 1991). Sin embargo, el consumo del atún salado o, al menos, de sus partes escogidas (hipogastria o ventresca, homotarikos o mojama de lomo) no debió estar al alcance de todos (García Vargas e.p. a; Idem, e. p. c), siendo tal vez envasadas en barriles o cajas de madera, lo que ha impedido que su tráfico comercial deje constancia arqueológica clara. Los restos de cabezas de atún troceadas del ánfora de Chiessi testimonian, no obstante, su transporte en contenedores cerámicos, así como el consumo de las partes menos succulentas del pez, como espinazos, cabezas y sangrazas (cf. Bresc 1985: 18-19 para el caso de las almadrabas sicilianas medievales).

A partir del siglo III d. C. en adelante, se aprecia un incremento notable en el procesado, comercio y consumo de especies aún más pequeñas que los escómbridos menores, como el boquerón (*Engraulis encrasicolus*) y la sardina (*Sardina pilchardus*), en detrimento de los escómbridos mayores y menores y también de los carángidos (tabla 2) a los cuales, al parecer, acabaron sustituyendo en su carácter de "peces de oro" del litoral sudhispano. Es posible que tras este fenómeno de auténtica "reconversión" de la pesca industrial desde las especies migradoras horizontales a las verticales se encuentren causas de tipo ecológico, como la sobreexplotación de los bancos de caballas y estorninos durante los siglos anteriores (Desse-Berset, 1993: 345) pero, tal vez, haya que considerar junto a esta explicación la existencia a partir de los años finales del siglo II d. C. de dificultades económicas importantes que impidieron la adecuada capitalización de las grandes artes pesqueras de cerco y arrastre, con su consiguiente sustitución por aparejos menos costosos, fenómeno que habría favorecido a las pesquerías del Mediterráneo andaluz y del Levante peninsular en general, así como a las del Atlántico portugués (García Vargas y Ferrer Albelda, 2001 a: 585ss; García Vargas e. p. a).

trucciones se denominan en Ayamonte **patios** y están formadas por habitaciones en torno a un estrecho patio. Estas estancias se utilizan tanto de viviendas como de almacenes de pertrechos de pesca. Junto a estas viviendas se levantan algunas construcciones como pozos, hornos y los llamados **tinteros**, donde se alquitranaban, para su mejor conservación, las enormes redes de pesca.

A partir de la década de los setenta la industria conservera entra en una profunda crisis de la que no logrará salir. En la actualidad, quedan en funcionamiento un par de fábricas en Isla Cristina y Ayamonte. Lógicamente, el declive de esta actividad económica ha ido acompañado de un progresivo deterioro del patrimonio industrial. A pasos agigantados se han derribado todo tipo de edificios vinculados a la actividad conservera. Sólo han corrido mejor suerte algunas construcciones que por su ubicación se han podido reutilizar como bares o tiendas. El desarrollo de turismo a partir de la década de los ochenta ha acelerado la desaparición de este pa-

trimonio ya que el alto valor que adquiere el suelo en las zonas costeras contribuye a que no se respeten estas edificaciones.

Resulta llamativo que, mientras las autoridades locales han comenzado a reivindicar el patrimonio ligado a actividades económicas con muy poca tradición en la zona, como puede ser la agricultura, para ser utilizado con fines turísticos, existe un total desprecio por el patrimonio pesquero e industrial. Y es que las actividades industriales son consideradas, todavía "modernas" frente a otros sectores económicos, como la agricultura, que se ven como "tradicionales". ¿Para proteger el patrimonio pesquero e industrial debemos esperar a que ocurra lo mismo que con la agricultura? ¿Cuándo desaparezca totalmente comenzará el período de valoración y de "reinención?" Muchos nos tememos que sea así.

<sup>1</sup> Véase Reseñas (p. 119)

<sup>2</sup> Pequeños establecimientos industriales donde se preparaba pescado para la exportación y se salaban pequeñas cantidades de sardinas.