

**LAS SALAZONES ROMANAS:
APORTES HISTORIOGRAFICOS DE INTERES EN ARQUEOZOOLOGIA**

por

JULIO MARTINEZ MAGANTO

Depto. de Prehistoria y Arqueología. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad
Autónoma de Madrid. 28049 Madrid. España.

SUMMARY: Fish sauces were an important resource of the roman fishing economy in the Iberian Peninsula. This paper comments on the different types of sauces prepared and, in particular, on the fish species mentioned in each one of them so that archaeozoologists will be able to identify the product of a particular factory from the taxonomic spectrum of a retrieved assemblage.

KEYWORDS: ARCHAEOZOOLOGY, FISH, FISH SAUCES, ROMAN, IBERIA

RESUMEN: Las salsas de pescado y salazones fueron un importante recurso de la economía pesquera peninsular en tiempos romanos. Este trabajo presenta una descripción de los diferentes tipos de salsas y, en particular, de las especies de pescado utilizadas en su fabricación a fin de que los arqueozoólogos sean capaces de identificar los productos de una determinada factoría en función de los taxones ícticos aparecidos.

PALABRAS CLAVE: ARQUEOZOOLOGIA, PECES, SALSAS, SALAZONES, ROMANO, IBERIA

I. INTRODUCCION

Los Romanos denominaban *Salsamenta* a las conservas de pescado y carne cuyo proceso de conservación exigía la utilización masiva de la sal. En general, éste fue el sistema de preservar alimentos más utilizado en la antigüedad, puesto que no eran frecuentes los métodos de ahumado o secado (DOSI Y SCHNELL, 1986, 89), aunque éste último, realizado mediante exposición solar, se empleaba para la obtención de productos derivados, como la harina de pescado (Eliano, *H^a.de los Animales*, XVII,31). Estos *salsamenta* deben diferenciarse de las salsas de pescado propiamente dichas (*garum*, *muria*, etc...), productos de naturaleza más líquida. El conjunto de ambos elementos constituye lo que denominamos salazones, que, en nuestro caso, hacen referencia a productos en cuya composición se emplean exclusivamente especies marinas y a cuya fabricación se orientan las llamadas "factorías" de salazón.

El sistema de conservación mediante sal prolongaba la utilización del pescado, que, según deducimos de los textos de la época, constituía un exquisito manjar. no sólo para los griegos

(Aristófanes; *Los Caballeros*, 354), sino también para los romanos (DOSI Y SCHNELL, 1986, 51; ANDRE, 1961, 97 y ss.; Apicius *Sobre la Cocina*, IV, 2, 11, 12, 17, 20-33 y Libro X). Así pues, el pescado constituye uno de los principales alimentos o *cibaria* (FOURNIER, 1969, 1162 y ss.) y los productos salarios derivados, denominados por los griegos τάρταχος (BESNIER, 1969, 1022 y ss.), se convierten en un apreciado producto destinado fundamentalmente a la exportación comercial y caracterizado por la obtención de grandes beneficios económicos.

II. SISTEMA DE PREPARACION

IIa. Los Salsamenta

En principio, cualquier tipo de pescado o de carne suficientemente succulenta podría ser empleado para elaborar los diversos *salsamenta*. En el caso del pescado se utiliza con mayor frecuencia atún (*Thunnus*) y caballa (*Scomber*), especies muy explotadas por las posibilidades que ofrecía su carne.

Normalmente, para su preparación, se procedía a trocear los pescados, cortados en filetes alargados, sobre los que se realizaban una serie de cortes para favorecer la penetración de la sal (PONSICH, 1988, 78), estos filetes, que tomaban el aspecto compacto de una corteza de roble, eran denominados *mélandrya* (Plinio, *Hist. Natural*; IX, 48). Son numerosos los textos clásicos que se manifiestan en este sentido, cuyo carácter, dejando al margen a Apicius, es en muchos casos culinario (ANDRE, 1961, 111 y ss.).

Los desperdicios derivados de este troceado eran reutilizados como componentes de salsas, cebo para la pesca o para la elaboración de harina de pescado. Este aprovechamiento total evita no sólo la acumulación de una creciente masa de desechos orgánicos, posible fuente de infecciones, sino que asimismo, dispensa de la realización de trabajos secundarios para la desaparición de dichos desperdicios.

IIb. Las Salsas de Pescado

El origen de estas producciones se remonta, probablemente, a las *Poleis* de la Grecia Clásica (SS. V-IV a.C.), donde obtenemos las primeras referencias, en algunos textos de la época (ETIENNE, 1970, 291; JARDIN, 1961, 71). Más complicado es establecer inequívocamente la génesis de su implantación en la Península Ibérica, si bien, algunos investigadores atribuyen el conocimiento del proceso industrial a la influencia púnica (GARCIA BELLIDO, 1942, 1; CHIC, 1983, 119), posiblemente fundamentada en un precedente fenicio, tal y como parece deducirse de algunos textos:

"Dicen que los fenicios que habitan la llamada Gádeira y navegan más allá de las columnas de Heraklées llegan con viento apeliota en cuatro días a unos parajes.. en los que se encuentran en abundancia atunes asombrosos por su longitud y grosor.... los ponen en conserva y juntándolos en unos depósitos los llevan a Carthago, de donde no sólo los exportan, sino que por su excelente calidad lo toman ellos mismos como alimento"

(De Tímaios transmitido por GARCIA BELLIDO, 1942, 4).

En general, la preparación de estas salazones requería una fase previa de inmersión en sal, que tenía lugar en un *dolium* o pequeña cisterna en la que se introducía el pescado bien entero o bien troceado, operación que guardaba cierta relación con el tamaño de los propios animales. La pasta líquida que se formaba había de macerar al sol durante un determinado espacio de tiempo, lo que le permitía adquirir distintos grados de finura y sabor, al igual que sucede con los vinos.

Cuando se quería obtener una mayor rapidez en la confección de estas salsas, se utilizaba el fuego para acelerar el proceso de preparación. Un buen testimonio de este último recurso lo tenemos en las Geopónicas, escritos realizados, muy probablemente, bajo el gobierno de Constantino Porphyrogeneta (S. X dC.):

"Pero si deseas usar el Garum inmediatamente, o sea no cocerlo al Sol, sino hervirlo, actúa del modo siguiente: después que se haya probado la salmuera (muria) introduciendo en ella un huevo para ver si flota (si se hunde no está todavía suficientemente salada) echa el pescado en la muria en un cācharro nuevo de barro y añádele un poco de orégano. Colócalo luego en el fuego el tiempo suficiente para que hierva, o sea, hasta que comience a consumirse un poco. Algunos también le echan mosto a la cocción. Luego, déjalo enfriar y viértelo a través de un filtro dos o tres veces. Cuélalo hasta que esté claro y, tras cubrirlo, guárdalo".

(Geopónicas; XX,46)

Diversos estudios, un tanto antiguos, parecen desmentir la existencia de un proceso de putrefacción orgánica en la fabricación de estas salsas, hecho referido por Plinio al hablar de *sanies putrescentium* (Plinio; XXXI, 93). Según algunos investigadores, el proceso de maceración se fundamenta en el efecto contrario: se trata de una autodigestión del pescado debida a las diástasis de su propio tubo digestivo, gracias a los propios fermentos proteolíticos, sobre todo intestinales (JARDIN, 1961, 81). Por lo tanto, se desarrolla un proceso digestivo en presencia de un antiséptico, la sal, que impide la putrefacción. A este proceso, se suma la acción de una cierta fermentación microbiana, debida a unos gérmenes anaeróbicos concretos, que facilita una maduración similar a la realizada con los quesos (GRIMAL Y MONOD, 1952, 31; recogido, asimismo, en ETIENNE, 1970, 307; JARDIN, 1961, 70).

No debe extrañar, por tanto, que en este delicado proceso se emplee una cantidad de sal cuidadosamente controlada para cada caso, pues su presencia debe impedir la putrefacción y, a su vez, permitir el desarrollo de una flora bacteriana halófila, responsable del aroma del producto.

La confirmación exacta de este proceso queda en manos de biólogos, quienes pueden utilizar, como paralelos referenciales, las distintas salsas de pescado que se confeccionan en la actualidad, cuya elaboración encierra un proceso muy similar al utilizado en la antigüedad. Entre ellas pueden destacarse el *nouc-mam* vietnamita, el *rajihe* turco, el *bagoong* en Filipinas, *trasi* en Malasia, *padec* en Laos, *prâhoc* en Campuchea, (JARDIN, 1961, 80), así como la *soumbala* africana (EDMONDSON, 1990, 128 y n. 16), entre otros.

Un elemento curioso en la fabricación de las salsas viene dado por el hallazgo, en numerosas fábricas de salazón, de un elemento común: la tiza, cuyo empleo, podría justificarse por el alto grado de alcalinidad de esta sustancia. Efectivamente, su aplicación permite regular la excesiva acidez que ocasiona el proceso de semiputrefacción, manteniendo el pH de la sustancia resultante dentro de los márgenes deseados (SANCHEZ et al., 1989, 430; ROSELLO, 1989, 444; MORALES Y ROSELLO, 1989, 328).

Un hecho evidente es el de la existencia de diversos tipos de salsas según su modo de preparación, grado de salazón, tiempo de maduración en sal y naturaleza de los pescados con que se fabricaban. En este sentido, debemos admitir la enorme heterogeneidad de la fauna empleada en cuya composición entra, no sólo el pescado, sino los más diversos animales marinos. El conocido trabajo de Lepiksaar sobre un ánfora del tipo Dressel 6, de Salzburg, así parece evidenciarlo, pues el análisis del contenido confirmó una composición formada por restos de sardina (*Sardina pilchardus*), anchoa (*Engraulis encrasicolus*), boga (*Boops boops*), cabracho (*Scorpaena sp.*), barracuda (*Sphyraena sp.*), etc... hasta completar veinticuatro especies distintas (LEPIKSAAR, 1986, passim).

De todo ello, se desprende que la pretensión de establecer un análisis pormenorizado de estas salsas plantea no pocos problemas, ya que desconocemos una buena parte de las variantes fabricadas, así como sus denominaciones. De cualquier forma, a continuación se enumerarán los tipos de salsas más empleada en la antigüedad, conocidas a través de la epigrafía anfórica y los textos clásicos, especificando el tipo de pescado y los componentes orgánicos utilizados en su preparación:

A. GARUM: Esta salsa era la más prestigiosa y cara de la antigüedad. Su denominación posiblemente se deba al nombre del pez que, con más frecuencia, empleaban los griegos para su confección, llamado *garon* (Isidoro, *Orígenes*; XX,3,19).

Se confeccionaba con los intestinos y otras partes de pescados, fundamentalmente caballa, que se mezclaban con otros pequeños pescados enteros. Parece ser, que una de las variantes más afamada de *garum*, fabricada en las industrias de Cartago Nova, empleaba para su elaboración la propia sangre extraída de los peces que, mezclada con sus intestinos y branquias daba lugar a la salsa llamada *hemation* (sangre), cuya maduración final requería una exposición al Sol durante, al menos, dos meses. (Manilio *Astronómica*; V,670 y ss.; *Geopónicas*; XX,46):

"Recibe este magnífico garo, regalo precioso, hecho con la primera sangre de un escombros que todavía respira".

(Marcial; XIII, 102)

Los restos resultantes de este productos podían ser reutilizados, a su vez, en la confección de salsas de inferior calidad.

B. MURIA: Llamada Αλμη en griego, la *Muria* era una salmuera análoga al *Garum*. Una de sus diferencias fundamentales respecto a ésta era la especie de pescado generalmente empleado en su fabricación: el atún, y en particular, sus intestinos. Este factor consituía, para algunos paladares clásicos, motivo de su inferior calidad frente al *Garum* (Marcial *Epigramas*; XIII, 103) (JARDIN, 1961, 72).

Según otras fuentes (Catón Sobre la Agricultura, 87; Isidoro; XX,3-20), la *Muria* era el líquido o salmuera que servía de base fundamental para confeccionar el resto de salsas:

"El liquamen es llamado así porque los pececillos disueltos en muria producen el mismo fluido. Su licor es llamado salsugo o muria. Sin embargo, hablando con propiedad, se llama muria al agua mezclada con sal, puesto que se obtiene un sabor como el del agua de Mar.

(Isidoro; XX,3-20)

Así pues, lo más lógico es identificar la *muria* con una salmuera (agua saturada en sal) cuya funcionalidad esencial era la de conservante, tanto para el pescado como para otros alimentos (JARDIN, 1961, 72).

C. ALLEX: El *Allex* o *Allec*, es una salsa pastosa de calidad inferior obtenida a través de los residuos de fabricación de las dos precedentes. Esta condición permitía un notable abaratamiento de los costes y una gran popularización del preparado, que se convertía en el "garum" de los pobres y de los esclavos (BESNIER, 1969, 1011; PUCCI, 1989, 384).

Su composición exacta es difícil de averiguar aunque quizá haya que ponerla en relación con un texto de Marcial en el que se alude a: "...anchoas y trozos de atún salado con su piel." (Marcial, III, 77). Posiblemente se trate del amasijo de peces troceados o pequeños peces enteros que resta como residuo de la disolución salina, una vez que se ha extraído el líquido llamado *garum*:

"Todos los restos sobrantes eran mezclados y combinadas sus formas hasta que los distintos tipos (originales) se perdían: esto se convertía en un condimento de uso común".

(Manilio; V, 673)

Este texto pudiera justificar, en cierto modo, la heterogeneidad de especies detectada en la composición de algunas variantes de salsas de pescado, quizá como la contenida en el ánfora de Salzburg mencionada anteriormente, dada la imprecisión que implica la lectura de su epígrafe (LEPIKSAAR, 1986, 163 y ss.).

Parece ser que, quizá con el paso del tiempo, se comenzó a fabricar directamente a partir de otros componentes y sin aprovechar, necesariamente, el remanente de otras salsas. Entre algunos de los muchos animales de origen marino utilizados en su preparación destacaban las ostras, erizos de mar, acalefos (medusas e hidrozoos), camarones e hígados de salmonete (*Mullus sp.*). Plinio señala, asimismo, que el *Allex* había comenzado a confeccionarse a partir de "...un pececillo inútil y muy pequeño: nosotros lo llamamos apua..", (el boquerón o la anchoa) que, según este autor, "nacía de la lluvia" (Plinio; XXXI, 43-44) (JARDIN, 1961, 72 y ss.).

D. LIQUAMEN: La dificultad de individualizar la salsa que denominamos *Liquamen* viene dada por la oscuridad de las fuentes al respecto que, en todo caso, parecen identificar *Garum* y *Liquamen* como un mismo producto. En este sentido son muy interesantes las referencias recogidas por las Geopónicas sobre la confección del *liquamen*, que evidencia la utilización de los diversos componentes orgánicos del pescado:

"El llamado liquamen se hace de la siguiente manera: se echan los intestinos de peces en una vasija y se salan. Coge pececillos, a ser posible pejerreyes o salmonetes pequeños, o chucas, o lobos, o cualquiera que sea pequeño; sálalos todos por igual y macéralos al Sol, removiendo con frecuencia. Una vez macerado en la vasija calentada al Sol se extrae el garum de este modo: se coloca una gran canasta compacta en la vasija llena con los antedichos peces macerados y el garum se introduce en la canasta. Así lo que se cuelga a través de la canasta es llamado liquamen cuando se saca. El residuo que queda es el Allec.

(Geopónica; XX, 46)

E. OTROS TERMINOS: Existen numerosos términos conocidos a través de la epigrafía anfórica, cuya naturaleza nos es desconocida. Aunque guardan una gran similitud con diversos vocablos grecolatinos no podemos discernir si hacen referencia a un tipo de salsa concreto, por lo que sólo nos movemos en el campo de la especulación, cuando tratamos de conocer su composición.

Un ejemplo concreto es el de la partícula *-Cod-* que, según algunos investigadores, pudiera hacer referencia a una salsa obtenida a partir de las colas (codae) de los pescados. Esta hipótesis posee cierto grado de verosimilitud, ya que sabemos que en determinadas especies, al contrario que en los atunes, las colas eran la parte más apreciada (Plinio; IX, 48). Otra interpretación hace referencia a la vinculación existente entre *-Cod-* y el término *cordyla*, del que pudiera ser una contracción, empleado para designar al joven atún. La mención al pescado entero troceado no es extraña en la epigrafía anfórica como se deduce del *Tituli -thamni-* localizado en un ánfora salaria que, seguramente hace referencia a la denominación "atún" (DAVIES, 1971, 131).

Otro término problemático es el de *Miscellanea*, que seguramente hace referencia al producto resultante de la mezcla de varios componentes (Apicius, I, 19; Apicius II, 2, 2), entre los que se encontraría alguna salsa de pescado. Con ella se mezclan diversas sustancias y, muy especialmente, las distintas hierbas aromáticas a que eran tan aficionados los romanos (Apicius, VII, 6,1-14). Algo similar ocurre con el término *Lymphatum* utilizado para designar un producto poco conocido (SEALEY, 1985, 82).

En estos casos, es realmente difícil establecer un diagnóstico exacto ya que se trata de referencias indirectas difíciles de analizar sobre una base arqueológica, comenzando por la propia parquedad de los restos conservados.

En este sentido, la labor analítica del ictioarqueólogo es básica ya que, estudios precisos, tanto en las industrias de salazón como sobre el propio contenido de los envases anfóricos, pueden ser altamente reveladores para obtener una visión más exacta del sistema de producción de salazones en la antigüedad, completando, de este modo, una faceta más en el estudio de la explotación de los recursos marinos y de la economía pesquera en época clásica.

III. CONCLUSIONES

Son varias, las hipótesis de trabajo que el estudio de fuentes histórico-arqueológicas puede suscitar. En cierto modo, la validez de las mismas debe ser corroborada desde una doble perspectiva: el estudio de restos faunísticos, así como de los materiales utilizados en su producción y transporte.

A continuación se apuntan algunas conclusiones cuyo grado de verosimilitud final debe matizarse a través del estudio interdisciplinar:

- Las labores desarrolladas en las industrias de salazón implican un aprovechamiento integral de la ictiofauna capturada. Las vísceras y elementos orgánicos se empleaban en la confección de salsas y como cebo para la propia pesca. Los componentes esqueléticos podían ser triturados como ingredientes de harina de pescado. Quizá este elevado grado de aprovechamiento impida mayores posibilidades de conservación de ictiofauna en el seno de las propias industrias de producción.

- Especies muy concretas (atún y caballa, preferentemente) eran utilizadas en la confección de productos de primera calidad, bien empleando su carne en bloques de pescado salado o sus vísceras y sangre en la elaboración de salsas. El remanente desechable de estas salsas era aprovechado, unido a especies secundarias, de menor tamaño, para la elaboración de salsas de segunda calidad (*allex*). En este sentido convendría definir hasta qué grado puede sostenerse la improbable relación tamaño-calidad.

- El ritmo de producción y, por tanto, de capturas es bastante difícil de dilucidar, a pesar de algunos cálculos ensayados en este sentido (PASCUAL, 1968, 242). Es evidente que el aprovechamiento de

ciertos meses al año para la captura de especies migradoras implicaba una explotación, el resto del año, de especies menores, de preferencia costera. Conviene, llegados a este punto, distinguir si la masa de especies menores (boquerón, sardina, chucla (*Spicara sp.*)) detectada en algunas instalaciones industriales (ROSELLO, 1989, 441) responde a un criterio estacional o, por el contrario, evidencian una actividad productiva orientada al aprovechamiento directo de especies de mayor abundancia y fácil captura durante todo el año.

- Con relación al punto anterior, es interesante destacar la utilización de fauna marina completamente heterogénea, fundamentada, no sólo en el pescado, sino en moluscos, celentéreos, etc... Debemos intuir, asimismo, la utilización de otras especies aún no constatadas arqueológicamente, pues en buena lógica económica, la explotación total de los recursos marinos implica la codiciada maximización de beneficios.

- Algunos análisis arqueológicos evidencian que ciertos datos obtenidos a través de fuentes históricas adolecen de completa precisión, quizá como consecuencia de un conocimiento muy indirecto, por parte de los autores clásicos, de la materia sobre la que están tratando. En algunos casos estas imprecisiones han quedado consagradas en la historiografía clásica.

IV. BIBLIOGRAFIA

Andre, J. (1961) - *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris.

Besnier, M. (1969) - Voz: "Salsamentum" y "Sal". En Daremberg, Ch. y Saglio, E.: *Dictio. des Antiquités Grècques et Romaines* Vol. IV/2: 1022-1025 y 1009-1012, Graz.

Chic, G. (1983) - "Portus Gaditanus". *Gades*, 11: 105-120, Cádiz.

Davies, R.W. (1971) - "The Roman military diet". *Britannia*, 2; London.

Dosi, A. y Schnell, F. (1986) - *Le abitudini alimentari dei Romani*. Roma.

Edmondson, J.C. (1990) - "Le Garum en lusitanie urbaine et rurale: hiérarchies de demande et de production". En *Les villes de Lusitanie romaine*: 123-147, Paris.

Etienne, R. (1970) - "A propos du Garum Sociorum". *Latomus*, 29: 297-313, Bruxelles.

Fournier, D.E. (1969) - Voz "Cibaria" En Daremberg, CH. y Saglio, E.: *Dictio. des Antiquités Grècques et Romaines*. Vol. IV/2; espec. pp. 1162 y ss., Graz.

García Bellido, A. (1942) - "La industria pesquera y conservera en la Antigüedad". *Investigación y Progreso*, 1/2: 1-8, Madrid.

Grimal, P. y Monod, Th. (1952) - "Sur la véritable nature du Garum". *Rev. Études Anciennes*, 54: 27-38, Paris.

Jardin, C. (1961) - "Garum et sauces de poisson de l'antiquité". *R. St. Liguri*, 17: 70-96, Bordighera.

Lepiksaar, J. (1986) - "Tierreste in einer römische amphore aus Salzburg (Mozartplatz 4)". *Bayerische Vorgeschichts-Blätter*, 51: 163-185, München.

Morales, A. y Roselló, E. (1989) - "Informe sobre la fauna ictiológica recuperada en un àmfora tardo-romana del tipus KEAY XXVI (Spatheion)". En: *Un abocador del segle V dC. en el Forum provincial de Tarraco* (Memorias de Excavació, 2): 324-328, Tarragona.

Pascual, R. (1968) - "Acerca de la fabricación de ánforas". *Ampurias*, 30: 237-248, Barcelona.

Pucci, G. (1989) - "I consumi alimentari". En: Einandi, G. (ed.): *Storia de Roma, IV. Caratteri e Morfologie*: 301-323, Torino.

Roselló, E. (1989) - "Informe preliminar de la Ictiofauna de Santa Pola (Prov. Alicante)". *Saguntum (PLAV)*, 22: 439-445, Valencia.

Sanchez, M^a J.; BLASCO, E. y Guardiola, A. (1989) - "Descubrimiento de una factoría bajoimperial de salazón de pescado en Santa Pola (Alicante)". *Saguntum (PLAV)*, 22: 413-438, Valencia.

Sealey, P.R. (1985) - "Amphoras from the 1970 excavation at Colchester Sheepen (Cap.VI. Salazon Amphoras)". *British Arch. Reports (British Series)*, 14: 77-85, London.

